

スハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プロセスハム及び混合プレハムにあつては、三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあつては五パーセントを超える場合に限る。）	食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に
鳥獸の種類		
1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獸の内臓にあつては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。		

限る。以下
この項にお

いて同じ。
)

処理を行つた旨（調味
料に浸潤させる処理、

「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を
行つた旨を示す文字を表示する。

他の食肉の断片を結着

させ成型する処理その

他の病原微生物による汚
染が内部に拡大するお
それのある処理を行つ
たものに限る。）

飲食に供する際にその
全体について十分な加
熱を要する旨（調味料

「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱して
お召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので
十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体につい

3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥
獣の種類の表示を省略することができる。

に浸潤させる処理、他

て十分な加熱を要する旨の文言を表示する。

の食肉の断片を結着させ成形する処理その他

病原微生物による汚染が内部に拡大するおそ
れのある処理を行つた
ものに限る。）

生食用である旨（牛肉
（内臓を除く。）であ

つて生食用のものに限
る。）

「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。

と畜場の所在地の都道
府県名（輸入品にあつ

とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と

ては、原産国名) 及び

畜場の名称を表示する。

と畜場の名称(牛肉)
内臓を除く。) であつ
て生食用のものに限る

。)

食品衛生法第十一條第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基
準に適合する方法で加工が行われた施設(以下、この項におい
て「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあ
つては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施

設の名称を表示する。

の都道府県名(輸入品
にあつては、原産国名
)及び加工施設の名称

		(牛肉(内臓を除く。)であつて生食用のものに限る。)
子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨(牛肉(内臓を除く。)であつて生食用のものに限る。)	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛肉(内臓を除く。)であつて生食用のものに限る。)	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉(牛肉)の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
子供、高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨(牛肉(内臓を除く。)であつて生食用のものに限る。)	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。	

			て生食用のものに限る。
食肉製品（	原料肉名	配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原	。）
食品衛生法 施行令第一 条第一項第 四号に掲げ るものに限 る。以下こ の表におい て同じ。）	殺菌方法（気密性のあ る容器包装に充てんし た後、その中心部の温 度を摂氏百二十度で四 分間加熱する方法又は これと同等以上の効力 を有する方法により殺 菌したもの（缶詰又は	料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、 魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。 殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	