

# 新しい食肉の表示について

## これまでの食肉への表示

・表示する内容によって、法律や管轄する省庁が異なり、情報の迅速な共有、管理を阻害していました。

・加工食肉の栄養表示が必須に！！

⇒加工食肉について栄養成分の量と熱量の表示が新たに義務化

今までの加工食肉の表示に

名称	焼き豚
原材料名	豚ロース肉、塩類(砂糖・水飴)、調味料(アミノ酸)、リン酸塩、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸ナトリウム)
内容量	100g
賞味期限	15.10.1
保存方法	10℃以下で保存
製造者	東京 赤坂0-00-0

食品表示法により栄養表示が加わります

栄養成分(100g当たり)	
エネルギー	196kcal
タンパク質	16.5g
脂質	13.9g
炭水化物	1.3g
食塩相当量(ナトリウム)	2.5g(1000mg)

## 食品表示法

・バラバラであった**食品表示**を一つにまとめ、分かりやすく、また、迅速な行政対応を行えるようになりました！！

・お肉が体によい旨の表示が可能に！！

⇒機能性表示制度の創設により、一定の科学的根拠があれば、生鮮品でも体によい表示を事業者の責任で表示が可能に。  
(事業者は販売する60日前までに消費者庁への申請が必要)



体によい表示OK!!

## 食品表示法のスケジュール

食品表示法

(平成25年6月28日)  
**公布**

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日から施行

(平成27年4月1日)  
**食品表示法施行**

同施行令

政府案作成

政令公布

周知期間

政府・内閣府令施行

表示基準等

表示基準案作成

表示基準等公布

周知期間

**経過措置期間**

加工食品及び添加物 ⇒5年  
生鮮食品 ⇒1年6カ月

(平成32年4月1日)  
・新法に基づく表示に完全移行  
(加工食品及び添加物について栄養表示義務化)

引用: 全国食肉公正取引協議会「お肉の表示ハンドブック2015」

食肉情報等普及・啓発事業/公益社団法人日本食肉協議会助成