

表示に関する事項

野生鳥獣肉を食肉として流通させる場合には、食品表示法、景品表示法、計量法などの関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示すること。

- ・受入個体ごとに付与した受入個体管理番号
- ・飲食に供する際に十分な加熱を要する旨
- ・生食用ではない旨

○食品表示基準に定められた野生鳥獣の食肉に必要な表示項目

分 区 の 肉 食		表示項目												
食品	販売形態	名称 (品名)	保存の方法	消費期限又は賞味期限	原材料名	添加物	内容量又は固形量及び内容総量	栄養成分の量及び熱量	等住所及び名称	食品関連事業者並びに製造者	アレルゲン	地名	原産地、原産国名及び原料原産地	処理を行った旨及び飲食に供する際に十分な加熱を要する旨
生鮮食品	包装なし	○											○ (1)	
	包装あり	○ (2)	○	○		○			○	○	○	○	○ (1)	○
加工食品 ※	包装なし													
	包装あり	○ (2)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○ (1)	○

(1) 生鮮食品の場合は原産地、容器包装に入れられた加工食品の場合、輸入したのものには原産国、輸入したもの以外には原料原産地の表示が必要

(2) 鳥獣の種類

(3) 加工者の所在地及び加工者の氏名又は名称

(4) 特定原材料に由来する添加物を含むものに限る

(5) 原材料に特定原材料を含むもの、特定原材料に由来する添加物を含むものに限る

※複数種類の食肉を混ぜ合わせたものや、調味した食肉は加工食品に分類されます。

○表示例

1 生鮮食品（包装なし）

国産 イノシシもも肉	
100g 当り(円)	〇〇〇
受入個体管理番号	〇〇〇〇
※十分加熱してお召し上がりください	

2 生鮮食品（包装あり）

国産 イノシシ肉ロース（焼肉用）	
消費期限	2021. 12. 31
保存方法	4℃以下で保存
100g 当り(円)〇〇〇	正味量(g)〇〇〇
加工者 (株)山口ジビエ	
山口県山口市〇〇町〇-〇	
受入個体管理番号	〇〇〇〇
※十分加熱してお召し上がりください	

3 加工食品（包装あり）

名 称	シカ肉ばら味付（カルビ焼用）
原 材 料 名	シカ肉（国産）、糖類（果糖ぶどう糖、液糖、砂糖）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、にんにく、澱粉、ごま油、たん白加水分解物、食酢、ごま、唐辛子/調味料（アミノ酸）、着色料（紅麴色素、パプリカ色素）、酸化防止剤（V.C）、増粘多糖類
内 容 量	310g
消 費 期 限	2021. 12. 31
保 存 方 法	4℃以下で保存
加 工 者	(株)山口ジビエ
	山口県山口市〇〇町〇-〇

○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。

○受入個体管理番号 〇〇〇〇