



令和2年度 第2号

市場監視だより

令和2年10月6日



千葉市保健所 食品安全課
電話：238-9959

正しい表示方法を知ってください。

一般用生鮮食品にも表示が義務付けられています。卸、仲卸でも、容器包装、送り状又は納品書等で、確実に情報を買手側に、伝達してください。

一般用鮮魚(ふぐ・かきを除く)の場合



水産物には、無包装・包装で義務表示が異なりますが、**名称・**

原産地・解凍・養殖の表示は、共通に必要です。

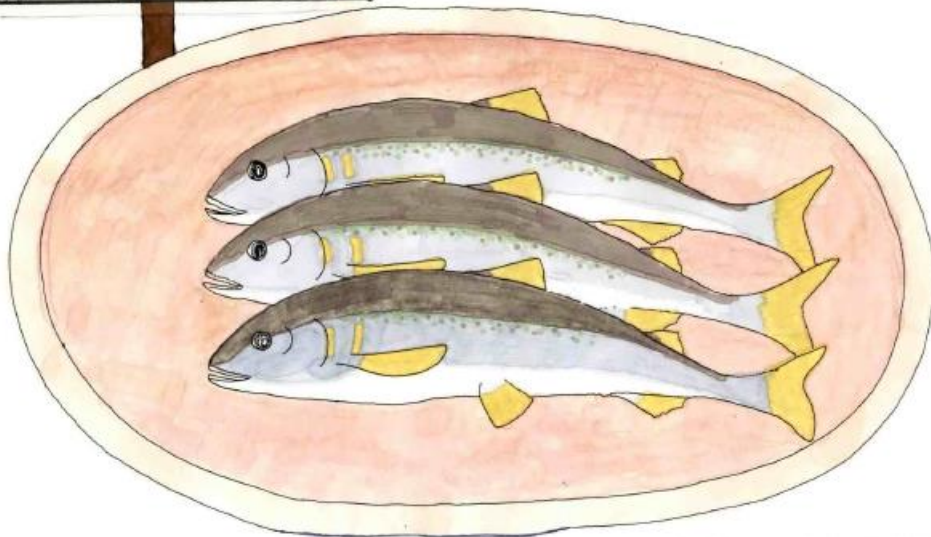


切り身・むき身にした生食用鮮魚介類で容器包装に入れられたものは、これに加え**アレルギー・保存方法・消費期限**

又は賞味期限・添加物・加工者の氏名

又は名称と所在地・生食用の表示が必要です。

アユ 静岡県産 養殖
解凍 一匹 000円



注意) ①名称は、ブランド名(商品名)を使用できません。(「魚介類の名称のガイドライン」をご参照下さい。)

②原産地は、輸入品にあっては、原産国名を表示します。国産品にあっては、水域名(水域の表示が困難な場合は、水揚げした港、水揚げした港が属する都道府県名)を表示します。国産品の養殖品は、地域名(主たる養殖場が属する都道府県名をいう。)を表示します。

生かきの場合



生食用・加熱加工用で義務表示が**違い**ます。下記の表示が必要です。

表示事項	生食用	加熱加工用
名称	○	○
原産地	(○) 注③参照	○
アレルギー	○	○
保存方法	○	○
消費期限又は賞味期限	○	○
添加物	○	○
加工所の所在地及び加工者の氏名 又は名称	○	○
生食用であるかないかの別	○	○
採取された水域	○	—
解凍した場合その旨	○	○

注) ③生食用かきは、採取水域を表示することで原産地表示に代えることができます。

④生食用のかきについては食品衛生法で保存方法の基準(10℃以下(生食用冷凍かきは-15℃以下))と決まっています。

千葉県保健所食品安全課 市場・食鳥監視室

043-238-9959(平日:午前8時30分から17時30分)