

一般飲食店等で提供できる身欠きふぐの表示

【表示事項案】

- 「有毒部位を確実に除去した旨」
 「原料としたふぐの種類」、「処理をした営業者等の住所及び氏名」
 「処理をした年月日」
 「なしふぐを原料としたものにあっては漁獲された海域」

【表示イメージ】

		食衛法	JAS法 ※2	都検討案
とらふぐ(身欠きふぐ)		—	—	—
ふぐの種類	とらふぐ	△	○	○
原産地	〇〇県	—	○	—
処理年月日	平成 23 年〇月〇日	△	—	○
処理業者氏名	〇〇株式会社	△	—	○
処理業者住所	〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇	△	—	○
有毒部位を確実に除去済 ※1		—	—	○

△:消費者庁通知による指導

※1 処理業者が、「有毒部位を確実に除去した旨」の表示を行ったことを、明確に記載する。

※2 JAS法においては、一般消費者向けに販売されるものについて表示を義務付。
 (養殖されたものは、「養殖」の表示、冷凍したものを解凍した場合は、「解凍」の表示が必要。)