

# 加工食品をイベント等で販売される皆様へ

直売所や道の駅で販売する食品や、イベントなど一時的であっても、加工食品を容器包装（袋のホチキス、輪ゴム止めを含む）して販売する場合には、食品表示法で定められた表示が必要です。

必要事項が正しく表示されていることを確認の上、販売しましょう。



名称	ドーナツ
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ヨーグルト、鶏卵、砂糖、シナモン、植物油／膨張剤、香料、乳化剤、（一部に小麦・乳成分・卵を含む）
内容量	200g
賞味期限	令和4年4月20日
保存方法	高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者	株式会社△△ 鳥取県××郡△△町〇〇23番地

商品の内容を表す一般的な名称を表示します。

原材料を使用割合の高い順に表示します。重量が一番の原材料には産地又は製造地を表示します。

原材料の最後に「／」で区切り、添加物（原材料に含まれるものも含む）を使用割合の高い順に表示します。

アレルギー物質（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）が原材料や添加物に含まれている場合はもれなく表示します。

g（グラム）、mL（ミリリットル）や個数などの単位を明記して表示します。

具体的な保存方法、賞味期限又は消費期限を表示します。

製造者氏名（個人名又は法人名）及び製造所の所在地を表示します。

※任意団体（グループ）名のみはNG！

漬物の表示は、漬けた原材料と漬けた調味液を分けてこのように表示します。

漬物は、重量上位第四位までかつ全体の5%以上の原材料に対して産地を表示します。

施設を借りて製造した場合は、販売者と製造所を両方表示します。

名称	らっきょう甘酢漬
原材料名	らっきょう、漬け原材料（醸造酢、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、蛋白加水分解物）／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦を含む）
原料原産地名	鳥取県（らっきょう）
内容量	300g
賞味期限	令和5年7月30日
保存方法	直射日光を避け、常温で保管
販売者	鳥取 太郎 鳥取市富安2丁目△△
製造所	鳥取〇〇組合（〇〇加工センター） 鳥取市〇〇町××-1

## 【問い合わせ先】

鳥取市保健所（鳥取市富安二丁目138-4 駅南庁舎1階13番窓口）

生活安全課 食品衛生係

電話：0857-30-8552

ファクシミリ：0857-20-3962

# 食品表示例

いくつか表示例を示しております。ご参考にご活用ください。

食品表示は、消費者と食品をつなぐ重要な情報源であるとともに、万一、事故が発生した場合には、その原因の究明や製品回収などの事故拡大防止のための措置を迅速かつ的確に行うための手掛かりとなるものです。正しく表示をしてください。

名称	調味梅干
原材料名	梅（鳥取県産）、漬け原材料（食塩、還元水あめ、砂糖、醸造酢、はちみつ）/調味料（アミノ酸等）、酸味料、酒精、甘味料（ステビア）、ビタミンB <sub>1</sub> 、（一部に大豆を含む）
内容量	200g
賞味期限	令和5年8月20日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	鳥取 梅子 鳥取県八頭郡八頭町〇〇-△△

名称	かきもち
原材料名	水稻もち米（国内産）、大豆、ごま、よもぎ、えび/着色料（コチニール）
内容量	280g
賞味期限	令和5年4月20日
保存方法	高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	鳥取 太郎 鳥取市富安2丁目△△
製造者	国府 餅太郎（〇〇公民館） 鳥取市国府町××

名称	クッキー
原材料名	小麦粉（国内製造）、卵、砂糖、バター、ココア/香料
内容量	5個
賞味期限	2022.6.30
保存方法	直射日光を避け、常温保存
製造者	八頭 花子 鳥取県××郡△△町〇〇23番地

名称	赤飯おこわ
原材料名	もち米、小豆、ごま塩
原料原産地名	八頭郡若桜町産（もち米）
内容量	160g
賞味期限	令和4年5月1日
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	鳥取 太郎 鳥取市富安2丁目△△
製造所	鳥取〇〇組合（〇〇加工センター） 鳥取市〇〇町××-1

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（国産）、おかず/調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、香料、膨張剤、・・・、（一部に〇〇・〇〇を含む）
消費期限	〇年〇月〇日 〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製造者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇・・・

名称	こんにやく
原材料名	こんにやくいも（国産）、こんにやく粉/水酸化Ca
内容量	100g
賞味期限	2022.11.30
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製造者	株式会社△△ 鳥取県××郡△△町〇〇23番地

※ 透明な容器に入った弁当

## 食品表示Q&A



Q. 賞味期限、消費期限は誰がどのようにして決めるのですか？

A. 期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品関連事業者（表示責任者）が期限の設定を行うこととなります。

Q. ホチキスや輪ゴム止め等によって容器包装された加工品にも表示が必要ですか？

A. 「容器包装に入れられた」とは、「詰」、「入」の区別をしません。したがって、ホチキス、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品は、容器包装に入れられた加工食品として表示が必要となります。

食品表示は上記以外にも様々な記載方法があります。詳しくは消費者庁HP、食品表示基準や鳥取市保健所までお問い合わせください。

