

コロナウイルスによる緊急対策！

「飲食店さんがお弁当・お惣菜等をテイクアウトで販売」するための食品表示について

ケース 1

テイクアウトによる弁当販売は食品表示基準に定められた表示が必要になりますか？

(対面販売で弁当・お惣菜を販売している場合であって、繁忙期に備えてあらかじめ容器に入れている場合も含む)

客の注文に応じて弁当を容器に詰めて販売するテイクアウトの場合は、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品の販売に該当せず、食品表示基準第 40 条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き食品表示基準に定められた表示は必要ありません。



ケース 2

注文を受け製造し、宅配にてお届けする場合は食品表示基準に定められた表示が必要になりますか？



宅配弁当については、注文を受けた者が調理し、直接注文した者に届ける場合にあつては、通常注文を受けた時点で食品が存在せず、販売の都度、調理及び箱に入れたり包んだりするものであること、及び配達時に情報伝達が可能であることから、これらが入っている容器は単なる運搬容器とみなし、表示は必要ありません。なお、メニュー表にアレルギーに関する情報を掲載することや配達する者は問合せに対して応じられるよう適切な情報提供に努めるべきとされています。但し、宅配業者が運搬する場合は、宅配業者が製造者ではありませんので表示が必要となります。

ケース 3

自店舗にて弁当・お惣菜を調理し、容器包装に入れて自店舗で販売する場合は、食品表示基準に定められて表示が必要になりますか？

小売店等の店内で弁当・お惣菜を調理し、容器包装に入れて販売する場合やバックヤードや店舗と同じ敷地内の施設で調理し、容器包装に入れて販売する場合などは、製造又は加工をした者が消費者に直接品質等について説明できることから、原材料名、内容量、栄養成分表示、原料原産地表示は必要ありませんが、名称・添加物・アレルギー・保存方法・期限表示・製造者との安全上必要な項目の表示は必要になります。

ケース 4

弁当・惣菜を仕入れて販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要になりますか？

必要になります。例えば製造した弁当・お惣菜を直売所で販売する場合は該当します。



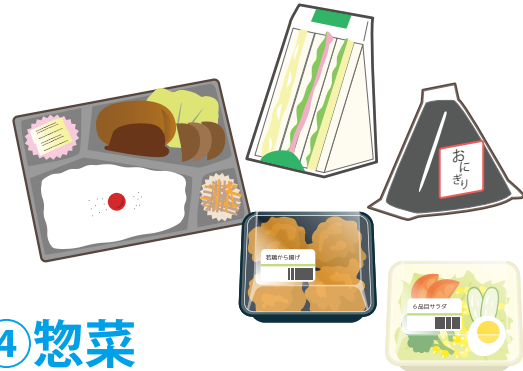
弁当・おにぎり・サンドイッチ・惣菜の具体的な表示例

①お弁当

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(国産))、野菜かき揚げ(小麦・卵を含む)、鶏唐揚げ(小麦を含む)、焼鯖、スパゲッティ(小麦を含む)、エビフライ(小麦・卵を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(大豆・小麦を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、メンチカツ(小麦・卵・牛肉を含む)、付け合わせ(小麦・卵・大豆を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、PH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	2020.4.16 10時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	丸信食品株式会社 福岡県〇〇市山川市ノ上町3-20

②おにぎり

名称	おにぎり
原材料名	ごはん(米(国産))、鮭、のり(国産)、食塩、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)
添加物	添加物 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
消費期限	2020.4.16 10時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	丸信食品株式会社 福岡県〇〇市山川市ノ上町3-20



③サンドイッチ

名称	調理パン
原材料名	パン(小麦・卵を含む、国内製造)、卵サラダ(大豆を含む)、野菜サラダ、チーズ(乳成分を含む)、ハム(豚肉を含む)、レタス
添加物	イーストフード、V.C、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、保存料(ソルビン酸系)、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤(キサンタンガム)
消費期限	2020.4.16 10時
保存方法	10℃以下で保存
製造者	丸信食品株式会社 福岡県〇〇市山川市ノ上町3-20

④惣菜

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ(小麦・乳成分を含む、イタリア製造)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、きゅうり、人参、たまねぎ、ハム(豚肉を含む)、香辛料、食塩、砂糖、食酢
添加物	調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、コチニール色素、カゼインNa(乳由来)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸塩(Na)
消費期限	2020.4.16 10時
保存方法	10℃以下で保存
製造者	丸信食品株式会社 福岡県〇〇市山川市ノ上町3-20

よくある質問

質問 名称、原材料名、内容量等の表示事項は、必ず、食品表示基準別記様式1で示された順番で表示しなければならないのですか。また2枚のラベルに分けて表示してはいけないのですか。

消費者向け製品については、名称、原材料名、内容量等の表示事項が食品表示基準別記様式1による表示と同等程度に分かり易く一括して表示されているのであれば、食品表示基準別記様式1に示されている順番を変更して表示することや、プライ斯拉ベルによる表示など、食品表示基準別記様式1以外の様式で表示することは可能です。

解説 ラベルは1枚のラベルで表示すべきですが、容器包装の大きさ、形式から1枚で表示することができない場合には、2枚に分けて表示してもやむを得ないと考えます。

※食品表示基準 Q&A【2019年6次改正版より抜粋】

最終的な表示の確認については、
最寄りの保健所もしくは、消費者庁食品表示企画課 03-3507-8800 までお願い致します。



お弁当やお惣菜を販売する時の表示のルール

お弁当やお惣菜の販売には大きく3つのケースがあります

ケース
1

お客様の注文に応じて、対面販売する

(繁忙期に備えて事前に見込み数を包装しての販売も含む)



ケース
2

店舗内施設で調理・製造して小分け包装して販売する



ケース
3

お弁当やお惣菜を仕入れて販売する



4つの表示のポイント

1

店舗内調理施設(同一敷地内、バックヤード等)で調理・製造したお弁当やお惣菜を対面販売する場合。

●消費者に直接、品質について説明できる関係にあることから表示は省略できます。

2

食品を製造し、または加工した場所で販売する場合。

●一部の項目は省略できます。つまり、店舗内調理施設(同一敷地内、バックヤード等)で調理・製造したお弁当やお惣菜を小分けして陳列し販売する場合は、「原材料名」「内容量」「栄養成分表示」「原産国名」「原料原産地」「食品関連事業者」等の項目は省略できます。

ただし、「名称」「添加物」「アレルゲン」「保存方法」「期限表示」「製造者」等の安全上必要な項目の表示は必要です。

3

調理施設を持たない小型店舗で、包装されたお弁当やお惣菜の仕入れ販売、または業務用食材を単に小分け包装し、販売する場合。

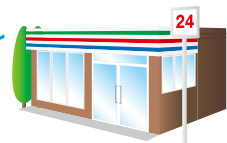
●一般的な義務事項とされる全ての項目の表示が必要となります。つまり、省略はできません。

4

加工食品または生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合

●表示は必要ありません。つまり、レストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供及び、外食事業者による出前等や、製造・加工した食品を仕入れて、その場で飲食させる場合は、表示は不要です。

ただし、単なる販売は製造者、加工者又は販売者のいずれかが表示する必要があります。



弁当・惣菜の基本表示事項

名称

一般的な名称を記載
(例: 幕ノ内弁当、切干大根煮など)

原材料名

原材料に占める重量の割合の多い順に記載
アレルゲン、遺伝子組換え食品の表示を記載

添加物

添加物に占める重量の割合の多い順に記載
アレルゲン表示を記載。

内容量

グラムなどの単位を明記して記載。「1人前」、「1食」でも可

消費期限
賞味期限

弁当類は、必要に応じて時間まで記載

保存方法

「直射日光および高温多湿を避け、涼しい場所で常温で保存」もしくは品質(寿司弁当等)により「10℃以下で保存」などと記載

製造者

(食品関連事業者)

氏名または名称、住所を記載

●特色のある原材料表示(任意表示)

「松阪牛肉弁当」等、特色のある原材料の場合は100%でなければ使用した割合を表示します。例)「松阪牛肉弁当(牛肉に占める松阪牛の割合〇%)」

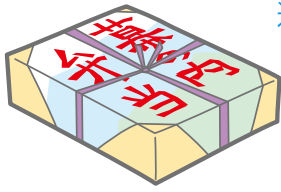
●弁当・惣菜の内容量の表示

お弁当やお惣菜の内容量は、内容重量で表示する以外に、「1食」「1人前」「1個」などと内容数量で表示できます。この場合、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示を省略することができます。

●弁当、惣菜の期限表示

食品表示基準では、「時間」までの表示を義務付けていません。しかしながら、品質(状態)の劣化が特に早い弁当にあつては、「年月日」の表示に加えて、必要に応じて「時間」まで表示するよう、「弁当及びそうざいの衛生規範」により推奨されています。

弁当の原材料名と添加物の表示



透明でない容器弁当の場合

原材料名の簡素化はできない。
(弁当の中身をディスプレイや写真でわかるようにしても不可)



透明容器弁当の場合

外部からみてその原材料がわかる「おかず」は簡素化して表示が可能。
※アレルギーと添加物の表示は省略不可

簡素化・省略できるおかずの範囲

● 外観からその原材料が明らかなおかずは省略可能

例) 鶏の照り焼、焼鮭、目玉焼き、厚焼き玉子、筑前煮、ポテトサラダ

※外観から中身がわからないフライものや天ぷらものは省略不可

例外として形状(尾部付)からエビであることがわかるエビフライやエビ天、衣を透して中身が見える野菜の天ぷら類、1/2カットなどの切り口からポテトコロッケであることがわかるコロッケ

● 「付け合わせ」の表示

付け合わせ的に少量添えられ、日々変化するものは「付け合わせ」などの名称表示が可能(のり佃煮、小梅等)

簡素化した場合のアレルギー表示の注意点

A: 個別表示の場合

「ご飯、おかず(卵・さば・豚肉・大豆・小麦…を含む)」

C: 任意の親切表示の場合

簡素化するとアレルギーを含む「おかず」を特定しにくくなるため、別途表記が可能。(表示シール、ポップ、紙の添付、ウェブサイトの利用等で使用) その場合、原材料は重量順ではなくアレルギーを含む原材料のみを記載。

B: 一括表示の場合

「ご飯、おかず、…、(一部に卵・さば・豚肉・大豆・小麦…を含む)」

〈アレルギーを含む原材料名〉

- 豚生姜焼(豚肉、しょうゆ(大豆・小麦を含む))
- 厚焼き玉子(卵・大豆油)
- さば塩焼き(さば)

複合原材料の表示ポイント

● 複合原材料とは「鶏唐揚げ」「切干大根煮」など2種類以上の原材料からなるものです。

基本的には、複合原材料名の後に括弧をつけて、原材料の占める重量の割合順に記載しますが省略できるケースがあります。

その① 当該複合原材料の原材料に占める重量の割合が3位以下であり、かつ当該複合原材料に占める重量割合が5%未満の場合は「その他」で表示可能です。

その② 複合原材料の名称からその原材料が明らかの場合
例) 名称に主要原材料が明示されているもの(鶏のから揚げ、鯖の味噌煮等)
例) 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合(ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等)

※但し原材料の表示を省略した場合でもアレルギーを含む旨及び添加物の表示を省略することはできません。
また単なる焼き物、蒸し物などの名称は原材料を特定してないので省略できません。

原料米産地の表示ポイント

各種弁当、各種おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ(米飯を調理したもの、包装米飯、発芽玄米、乾燥米飯類等の米飯類(冷凍食品、レトルト食品、缶詰類を含む)に該当するものについては、米トレーサビリティ法に従って原材料の産地表示を消費者に伝達します。

産地情報の伝達方法

① 産地情報を商品へ直接表示することにより伝達します。原材料名欄の原材料名に括弧を付して表示するほか、枠外に表示することも可能です。

② 商品に問い合わせ窓口やホームページアドレスを記載し産地情報を提供する方も可能です。
この場合は問い合わせ先が単なるお客様相談窓口ではなく、「産地情報を入力する為の照会先である旨の記載が必要です。」

またネット上での伝達の際には当該商品の製造年月日やロット番号等と産地情報との対応関係が把握できるようにすることが必要です。
例) 国産の場合は「国産」、「国内産」を記入します。一般的に知られている都道府県、市町村名でもOKです。外国産の場合は「国名」を表示します。

詳しくは米トレーサビリティ法を参照ください。

株式会社 丸信 食品表示プロジェクト

TEL.0942-45-2766 FAX.0942-43-6855

● 簡略化無し

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

● おかず類をまとめて「おかず」と簡素化した場合

原材料名	ご飯、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

● メインとなるおかずを表示し、それ以外は「その他おかず」「その他付け合せ」と簡素化した場合

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、その他おかず(小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

● 省略できる「おかず」と省略できない「おかず」の混在表示

基本	原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、スパゲッティ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ
----	------	---

※省略できないクリームコロッケまでを重量順に表示

良い例	原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、その他おかず
-----	------	---

悪い例	原材料名	ご飯、トンカツ、クリームコロッケ、その他おかず
-----	------	-------------------------

※省略できない「トンカツ」「クリームコロッケ」のみの表示は、消費者に誤解を与える可能性があるため不可