

インストア加工の弁当を販売される場合、 【名称】【保存方法】【期限表示】【添加物】【製造者名・製造所所在地】【アレルギー】等の表示が必要な場合があります

インストア加工とは、**弁当を、製造又は加工した場所で販売する場合**をいいます
対面販売においてお客さんの注文に応じて容器包装に詰める場合などは、食品表示は不要です

名称	弁当
原材料名	(一部に小麦・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、乳化剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に大豆を含む)
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日 午後〇時
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	<p style="text-align: center;">□□□グループ 代表 山口 花子 山口県〇〇市〇〇町〇〇番地</p>

国産米を使用しています

原材料に含まれるアレルギーを記載してください

「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」を使用した場合は必ず表示してください
インストア加工の場合、原材料名は表示が省略できますが、アレルギーの表示は省略できません

※醤油等、使用した既存の製品に含まれているアレルギーも忘れず表示してください

使用した添加物を、重量順に記載してください

※醤油等、使用した既存の製品に含まれている添加物も、原則、表示してください

＜確認方法＞

- ・使用した製品の表示ラベルを確認してください。
- ・「添加物」欄を設けて表示されているほか、原材料名の後に改行または/で区分して表示されている場合があります。

※アレルギーを含む(由来する)添加物が含まれる場合は、その旨を忘れずに表示してください

製造者の氏名又は名称(個人の場合は氏名、法人の場合法人登記した法人名)と、弁当を製造した場所の所在地を表示してください

※屋号だけを表示することはできませんが、製造者氏名と併記することはできます

【例】製造者：居酒屋やまぐち 代表者 山口 太郎

※食品の種類により、他の表示が必要となる場合があります。食品表示法等の関係法令を必ず御確認ください。
ご不明点は、管轄の保健所等にお問合せいただくことをおすすめします。

☆表示ひな形

下の記入例を参考に、ご自身の製品について作成してください

表示の文字は、8ポイントの活字以上の大きさにしてください

8ポイントはこの大きさです

(表示可能面積がおおむね150cm²以下の弁当については、5.5ポイントの活字以上)

名称	弁当
原材料名	(一部に小麦・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、乳化剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に大豆を含む)
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日 午後〇時
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	〇〇〇グループ 代表 山口 花子 山口県〇〇市〇〇町〇〇番地

国産米を使用しています

名称	
原材料名	
添加物	
消費期限	
保存方法	
製造者	

産米を使用しています

名称	
原材料名	
添加物	
消費期限	
保存方法	
製造者	

産米を使用しています

名称	
原材料名	
添加物	
消費期限	
保存方法	
製造者	

産米を使用しています

名称	
原材料名	
添加物	
消費期限	
保存方法	
製造者	

産米を使用しています

名称	
原材料名	
添加物	
消費期限	
保存方法	
製造者	

産米を使用しています

名称	
原材料名	
添加物	
消費期限	
保存方法	
製造者	

産米を使用しています

名称	
原材料名	
添加物	
消費期限	
保存方法	
製造者	

産米を使用しています