

容器包装した食品を販売する場合には、 必ず表示をつけてください。

【表示】（共通事項）

- ①名 称
- ②原材料名
- ③添加物名
- ④内 容 量
- ⑤賞味（消費）期限
- ⑥保存方法
- ⑦販売者等（食品表示についての責任者の名称（法人の場合）または氏名、住所）
- ⑧製造者等（製造者の氏名、製造場所の所在地）

※法人の場合は法人の名称を、個人の場合は個人の氏名を表示します。

屋号のみの表示は認められません。

なお、⑦⑧が同一の場合は⑧を省略することがきます。

《表示見本》

名 称：焼菓子・・・①
原材料名：小麦粉（国内製造）、植物油脂、卵、砂糖、生クリーム（乳成分を含む）・・・②
添 加 物：乳化剤（大豆由来）、香料・・・③
内 容 量：100 g・・・④
消費期限：2023.11.10・・・⑤
保存方法：直射日光、高温多湿を避け保存・・・⑥
販 売 者：〇〇株式会社・・・⑦
東京都〇区〇町〇番〇号
製 造 者：〇〇株式会社 △工場・・・⑧
東京都八王子市△町△番△号

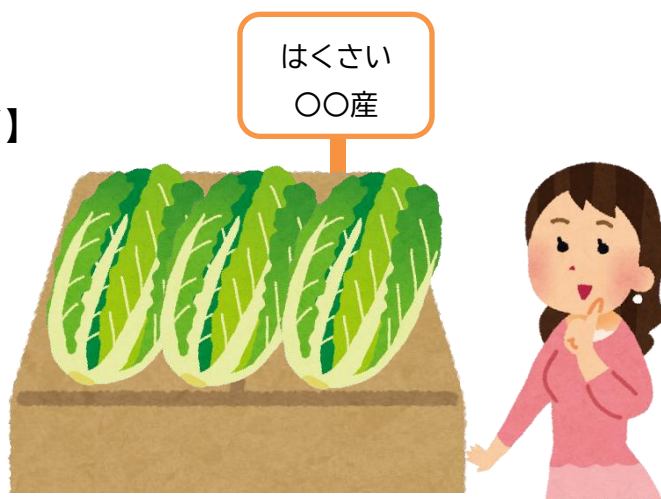
**生鮮品(野菜等)を販売する場合には、
必ず産地と品名をつけてください。**

添加物を使用している際はその旨も記載してください。

【未包装表示】

容器包装に入れられていない生鮮食品は、製品に近接した見やすい場所に掲示をしてください。

【例】



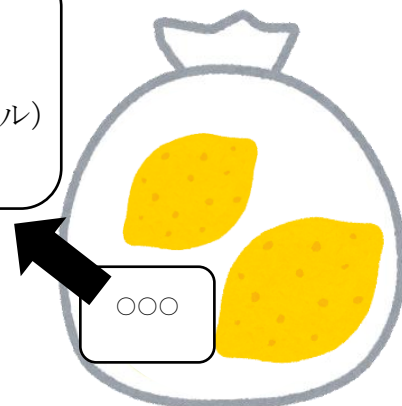
【事前包装表示】

容器包装に入れられた生鮮食品は、包装を開かないでも見る事ができるように包装の見やすいところに表示してください。

【例】



【例】 レモン
アメリカ産
防かび剤（イマザリル）
を使用しています。



「冷やし野菜・果物」は露店での提供はやめましょう

平成 26 年 7 月、静岡県で開催された花火大会の露店で販売されたきゅうりの浅漬けが原因で腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒が発生し、後遺症が残る重篤症状者も含む多数の発症者が出ました。

また、平成 28 年 8 月にきゅうりの和え物を原因食とした腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒が 2 件発生し、計 6 名が死亡する食中毒事件も発生しています。さらに、平成 29 年 7 月に、自家製のきゅうりの浅漬けを食べた保育園の園児・職員 19 名が発症したサルモネラ菌を原因とする食中毒事件も発生しています。

冷やしきゅうりや自家製の浅漬け等、「冷やし野菜・果物」は加熱工程がないため、雑菌が繁殖しやすくなります。

露店での製造・販売は十分な流水設備が無く、食材の低温管理も難しいため、冷やしきゅうり等の未加熱の食材の提供はしないようお願いします。



食材は、しっかり加熱しましょう

調理したら、すぐに提供しましょう

届出以外の品目は、取り扱えません



ルールを守って、安全に調理しましょう



八王子市保健所生活衛生課
食品衛生担当（042-645-5115）