

飲食店等で、弁当や惣菜のテイクアウトを始める方へ

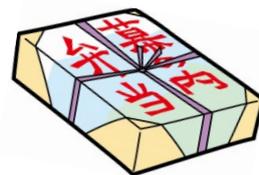
飲食店等がテイクアウトの弁当や惣菜を製造・販売する場合、原則として食品表示基準に基づく表示が必要となります。

食品表示は、加工食品の容器包装の見やすい箇所に一括して表示します（表示方法は食品表示基準に基づきます）。

1 透明でない容器包装に入れられた弁当の場合

主な表示事項は次のとおり。

- ① 名称
- ② 原材料名
 - ・複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）については省略規定あり。
- ③ 添加物
- ④ アレルゲンを含む旨
 - ・原則として原材料や添加物ごとに表示
- ⑤ 原料原産地名
 - ・重量割合上位1位の原材料の産地を表示すること。
 - ・重量割合上位1位の原材料の産地情報を米トレサビリティ法に基づき伝達する必要がある場合は、同法に基づき伝達すること。
- ⑥ 内容量
 - ・内容重量（g）での表示のほかに、内容数量（1食、1人前等）による表示も可能。
 - ・内容数量が外見上容易に判別できる場合は省略可能。
- ⑦ 消費期限（又は賞味期限）
 - ・年月日に加えて時間も表示することが望ましい。
- ⑧ 保存方法
 - ・「直射日光及び高温多湿を避けて保存」などと表示。併せて「お早めにお召し上がりください」等の注意事項を表示することが望ましい。
- ⑨ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
 - ・製造者等の氏名又は名称及び住所
- ⑩ 栄養成分表示
 - ・義務表示事項は5項目（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）
 - ・省略規定あり（小規模事業者が販売する場合や日替わり弁当等は省略可）



2 透明な容器包装に入れられた弁当の場合

基本的な事項は上記「1 透明でない容器包装に入れられた弁当の場合」と変わりません。

ただし、原材料名の表示について、外から見て原材料がわかるおかずは次のとおり簡素化して表示することができます。

- ・おかず類をまとめて「おかず」と表示
- ・メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

※注意※

添加物やアレルギーを含む旨の省略はできません。



3 弁当や惣菜を製造した店でのみ販売する場合

店内で調理した弁当や惣菜を容器包装に入れて、別の場所で販売せずに同じ店内でのみ販売する場合、原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量、原料原産地名など、一部の表示を省略することができます。

- ・食品衛生法由来の表示事項（名称、添加物、アレルギーを含む旨、消費期限又は賞味期限、保存方法、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称）は省略できません。
- ・消費者に直接品質等について説明できるようにすることが必要です。

4 客の注文に応じて弁当や惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合

表示は必要ありません。ただし、消費者に品質等に関して質問があった場合には必ずその場で答えられるようにしてください。

5 繁忙期に備えてあらかじめその日の販売見込み量を容器に入れて販売する場合

これは、上記4の場合（客の注文に応じてその場で容器に入れる行為）と同様と考えられるので、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。

ただし、消費者に品質等に関して質問があった場合には必ずその場で答えられるようにしてください。

<参考資料>

『食品表示基準Q&A』（消費者庁）の「別添 弁当・惣菜に係る表示」

URL :

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190301_0012.pdf