

21 弁当、惣菜

弁当 (透明でない容器に入れられたもの)

表示例

1 弁当

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ (小麦・卵を含む)、鶏唐揚げ (小麦を含む)、煮物 (里芋、人参、ごぼう、その他) (大豆・小麦を含む)、焼鮭、スパゲッティ (小麦を含む)、エビフライ (小麦・卵を含む)、ポテトサラダ (卵・大豆を含む)、たくあん
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)、保存料 (ソルビン酸K)
消費期限	27. 9. 1
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇食品株式会社 秋田市〇〇町〇—〇

お米は国産100%です。

2 おにぎり

名称	おにぎり
原材料名	ご飯 (秋田県産)、昆布佃煮、海苔/調味料 (アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、甘味料 (甘草)、(一部に大豆を含む)
消費期限	15. 9. 1 20時
保存方法	要冷蔵 (10℃以下で保存)
製造者	〇〇弁当株式会社 山形市〇〇町〇—〇

表②
一三九
一四四

義務表示 (枠内)

1 名称

幕の内弁当 折詰弁当 のり弁当 とんかつ弁当 かまめし いなりずし おにぎり すし
等その内容を表す一般的な名称を表示。また、弁当としても差し支えない。

2 原材料名

原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称を表示 (複合原材料については、その名称の次に括弧を付して、複合原材料を構成する原材料を表示 (省略規定あり))

(アレルギー)

特定原材料を含むものにあつては、その旨を表示

(遺伝子組換え)

遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品 (これを主な原材料とする加工食品を含む) は、
遺伝子組換えに関する事項を表示

五
一〇
一

21 弁当、惣菜

(原料米の産地)

使用した米穀の産地を次により表示

- (1) 一括表示枠内の原材料名欄に表示

(例)「原材料名：ご飯(国産米)」

- (2) 一括表示枠外に表示

(例)「国産米を使用しています。」

「この商品に使用した米の産地情報はホームページアドレス「http://○○…」でご確認ください。」

(表示方法の詳細は、Ⅰ巻813頁参照)

3 添加物

添加物に占める重量の割合の高いものから順に、次により表示。ただし、事項欄を設けず、2の原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。

- (1) 基準別表第6に掲げるものとして使用される添加物にあつては、物質名及びその用途名を表示

- (2) (1)以外の添加物にあつては、物質名を表示(一括名をもって表示することもできる)

- (3) 栄養強化の目的で使用される添加物、加工助剤及びキャリアーオーバーにあつては、省略することができる。

(アレルギー)

特定原材料に由来する添加物にあつては、その旨を表示

4 内容量

グラム(g) 1食 1人前 等。ただし、内容量を外見上容易に識別できるものについては、省略することができる。

5 消費期限

年月日により表示。

なお、必要に応じて時間まで表示する。

6 保存方法

「要冷蔵(10℃以下で保存)」、「10℃以下で保存」等と表示。また、温度以外の保存の条件がある場合は、「直射日光及び高温多湿を避けて保存」等取扱いに必要な事項を表示

7 食品関連事業者

- (1) 表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示

(製造所等)

- (2) 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称を(1)に近接して表示(固有記号をもって表示することもできる)。ただし、(1)の表示責任者と同一の場合は、省略することができる。

義務表示(枠外)

製品の温度管理等の取扱いについて、販売業者に対し周知徹底する必要がある場合は、製造業者において説明書等を作成し、又は外包装に「要冷蔵」若しくは「10℃以下で保存する」等と表

米トレ

表②
一三九
一四四

衛生規

衛生規

五
一〇二

衛生規

弁当（透明でない容器に入れられたもの）

示すること。

栄養表示

- 1 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量））の量及び熱量を表示する（義務表示）。
- 2 飽和脂肪酸及び食物繊維の量を表示するように努める（推奨表示）。
- 3 1以外の栄養成分の量、栄養強調表示（補給ができる旨・適切な摂取ができる旨）、無添加強調表示等の表示事項は、任意で表示する（任意表示）。

規格

- 1 卵焼、フライ等加熱処理をしたもの 衛生規
 - (1) 細菌数（生菌数） 検体1gにつき10万以下
 - (2) 大腸菌 陰性
 - (3) 黄色ブドウ球菌 陰性
- 2 サラダ、生野菜等未加熱処理のもの 衛生規

細菌数（生菌数） 検体1gにつき100万以下
- 3 JAS規格（定温管理流通弁当）
 - (1) 定温管理の温度条件について、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき、流通行程における当該弁当の温度が16℃から22℃までの範囲に維持されるよう定められていること。
 - (2) 流通行程において、当該弁当が(1)で定められた定温管理の温度条件に従って、一貫して管理されていること。
 - (3) 当該弁当の定温管理情報について、「インターネット」、「冊子・リーフレット」、「店舗内での表示」、「製品への問合せ窓口の表示による対応」のいずれかの方法で一般消費者に伝達されるものであること。

表②
三九
一四四

五
一〇三

調製

- 1 弁当の主食と副食は、それぞれ別の容器に入れることが望ましい。なお、主食と副食を同一容器に入れる場合は、主食も放冷後盛り付けすること。 衛生規
- 2 次の食品は、6月から10月までの間、副食として供さないことが望ましい。ただし、盛り付け終了後、4時間以内に販売されるものにあつては、この限りでない。 衛生規
 - (1) サラダ (2) 卵焼 (3) 切身のハム及びソーセージ
 - (4) 生鮮魚介類の刺身

保管

製品は、直射日光及び高温多湿を避けて保存すること。 衛生規

21 弁当、惣菜

定 義

- 1 定温管理流通弁当とは、定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であって、米飯を用いたもの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。 JAS
- 2 定温管理の温度条件とは、定温管理を行うために認定流通行程管理者が定めた流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲をいう。 JAS
- 3 定温管理情報とは、「定温管理の目的」及び「定温管理の温度条件」の情報をいう。 JAS

表② 一三九～一四四

五一〇四