

模擬店で食品を販売される方へ

行事の模擬店で食品を販売するとき、食品表示が必要になる場合があります。表示については以下の注意点がありませんので、一度確認しましょう。

◎市販包装品を仕入れてそのまま販売する場合

<市販されているクッキーの表示例>※文字のフォントは8ポイント以上

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵、チョコレートチップ（乳成分を含む）、マーガリン
添加物*	膨張剤、乳化剤、カラメル色素、香料
内容量	20枚
賞味期限	2026. 1. 22
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
製造者	株式会社 ●●製菓 東京都江戸川区■●-▲▲



※添加物は原材料と「/」で区別されたり、改行して表示されたりすることもあります。

上記のように、適正な表示がされているものを仕入れて販売しましょう。販売の際は、保存方法を確認し、適切に販売しましょう（必要に応じて、冷蔵庫や冷凍庫を準備すること）。

◎自身で加工・製造して販売する場合

基本的に上記のような表示が必要ですが、製造者が食品関連事業者以外（※）の場合、いくつかの表示事項が免除されます（表示は下記例を参照）。

※食品関連事業者以外とは？

反復継続性がなく、販売を業としない者のこと。

例) 小学校のバザーで袋詰めしたクッキーを販売する保護者

町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員

<自身で袋詰めしたクッキーの表示例>※文字のフォントは8ポイント以上

名称	焼菓子
添加物	膨張剤、乳化剤、カラメル色素、香料、 (一部に小麦・卵・乳成分を含む)
賞味期限	2026. 1. 22
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
製造者	江戸川 太郎 東京都江戸川区■●-▲▲



原材料名は省略できても、アレルギー表示は省略できないため気を付けましょう。

○ 特定原材料（表示義務があるもの）〔9品目〕

えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

その他は義務ではありませんが、可能な限り表示することが推奨されています（裏面参照）。

○ 特定原材料に準ずるもの（表示することが推奨されているもの）〔20品目〕
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、
さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、
りんご、ゼラチン

◎ 客からの注文を受けてから製造し販売する場合や容器包装に入れないで販売する場合

焼きそばなどをその場で調理し、販売する場合、表示は必要ありません。また、繁忙時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おくことは、客の注文に応じて容器に入れる範囲と考えられるため、表示の必要はありません。



表示作成のポイント(食品関連事業者以外が表示を作成する場合)

○ 名称

その内容を表す一般的な名称を表示しましょう（×商品名が記載されている）。

○ 添加物

原材料に使用されている添加物を確認しましょう。

○ アレルゲン

原材料、添加物に含まれるアレルゲンを確認しましょう。

○ 期限表示

消費期限や賞味期限を設定しましょう（品質が急速に劣化しやすい食品は「消費期限」）。
期限表示は年月日の順で表示しましょう（令和8年1月22日、26.1.22、
2026年1月22日など）。

やむを得ず離れた位置に表示する際は、期限は「枠外記載」と表示するのではなく、具体的な記載場所を示しましょう（「商品名下部に記載」など）。

「お早めにお召し上がり下さい」等の文言は欄外に記載しましょう。

○ 保存方法

常温保存可能な商品以外は必ず表示しましょう（「直射日光を避けて保存」や「10℃以下で保存」など）。

○ 表示責任者・製造者

製造者住所は都道府県名から正しく記載しましょう。



ご不明な点があれば
お問い合わせ下さい。



お問い合わせ先

江戸川保健所（健康部）生活衛生課食品衛生担当
東小岩3-23-3 小岩健康サポートセンター2階
TEL：03-3658-3177
内線36~40、45、46、48