

平成26年度
むらおこし特産品コンテスト

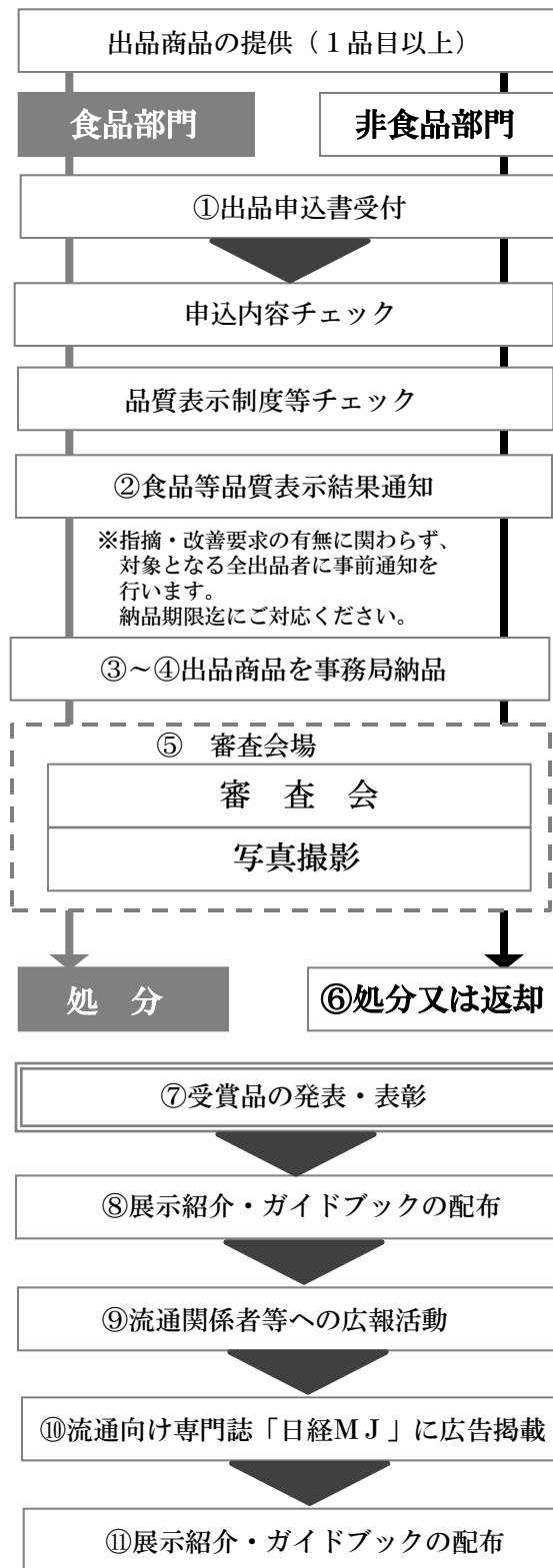
出品要領

平成26年8月

1. むらおこし特産品コンテストの流れ

各県連につき原則として、1品目以上お申し込みください。

- ① 2014年
8月22日(金) ~ 9月12日(金)
◆募集開始
◆募集締切期限
- ② 申込した日
~ 9月22日(月)
◆品質表示等結果通知
(食品部門及び対象となる非食品部門)
- ③ 10月10日(金) ~ 14日(火)
◆出品商品：常温保存可能な食品・非食品
※10月14日(火)事務局必着
- ④ 10月14日(火) ~ 15日(水)
◆出品商品：要冷凍・冷蔵及び
日持ちしない食品
※10月15日(水)は午前中に事務局必着
- ⑤ 10月16日(木)
◆むらおこし特産品コンテスト開催
・審査会の開催
・受賞品の決定
・ガイドブック掲載写真の撮影
- ⑥ 10月20日(月)以降
◆返却希望出品商品の返送 (非食品部門)
- ⑦ 11月20日(木) (予定)
◆むらおこし特産品コンテスト
受賞品の発表・表彰
➢第54回商工会全国大会会場
- ⑧ 11月21日(金) ~ 23日(日)
◆受賞特産品の展示・紹介
・受賞品展示
・ガイドブック配布
➢「ニッポン全国物産展」で展示
[会場：池袋サンシャインシティ]
- ⑨ 11月21日(金) ~ 12月25日(木)
◆地方紙等各種メディアへの情報発信
◆流通関係者等へのガイドブック送付
- ⑩ 12月上旬
◆日経MJでのコンテスト開催結果
広告の掲載 (予定)
- ⑪ 2015年
2月4日(水) ~ 2月6日(金)
◆受賞特産品の展示・紹介
・受賞品展示
・ガイドブック配布
・ブース出展による販促・商談活動
➢「グルメ&ダイニングスタイルショー」
で展示 [会場：東京ビッグサイト]



2. 実施内容

1. 各賞の審査

審査員による審査会を10月16日（木）都内会場（東京交通会館）において実施します。

2. 各賞の発表・表彰

経済産業大臣賞、中小企業庁長官賞、全国商工会連合会会長賞、審査委員特別賞。

なお、経済産業大臣賞受賞者につきましては、商工会全国大会（11月開催予定）の中において表彰を行います。

3. むらおこし特産品コンテスト ノミネート特産品の紹介

むらおこし特産品コンテスト出品商品ガイドブックにて紹介し、全国のマスコミ及び流通関係者に向けて情報を提供します。

また、各賞を受賞した特産品は、ガイドブックに受賞作品のページを設け紹介します。

4. むらおこし特産品コンテスト受賞特産品の紹介

2014年11月に東京の池袋サンシャインシティで開催予定の『全国物産展』で展示・紹介を行うとともに、受賞事業者出展ブースを提供し、当該商品の販路開拓・拡大の支援を実施します。また、12月上旬に発売する流通向け専門紙「日経MJ新聞」での広告掲載も予定しています。

3. 特産品（出品商品）の応募について

1. 応募条件・・・むらおこし事業や全国展開支援事業等により開発された特産品

- A) 小規模事業経営対策事業費補助金のむらおこし事業等により開発された特産品
- B) 全国展開支援事業によって開発された特産品
- C) 商工会の指導助言のもとに開発された特産品
- D) 商工会地域の資源・技術等を活用した特産品

※過去に申請したものについては、原則として応募することが出来ません。

2. 応募対象者・・・商工会地区の事業者、商工会、組合、第三セクター等の団体とする。

3. 応募方法（申込書の提出）

- A) 申込書： 食品用、非食品用がございます。

申込書は全国連電子掲示板に掲出いたします。（エクセル書類4枚セット）

- B) 締切日： **9月12日（金）**

- C) 提出先： 「むらおこし特産品コンテスト」事務局/㈱スタッフアルファ宛に**必ずメール**にてご応募願います。

4. 申込書の記入について

申込書はExcelで作成しています。5～13ページの記入方法をご参考いただき、不備のないよう作成をお願いします。また、出品商品の情報はガイドブック等へも使用しますので、誤字・脱字及び、それに留意した文章作成をお願いします。

また、**原則として空欄の無いよう全ての事項への記入**をお願いします。

申込書提出先

E-mail. toku3@staff-alpha.co.jp

「むらおこし特産品コンテスト」事務局

（株式会社スタッフアルファ 内）

しもじゅう あきのぶ

担当：下重晟伸・菊地このみ・富田真吾

TEL. 03-6808-8370 FAX. 03-5696-6341

4. 食品等出品商品の表示制度のチェック

1. 出品商品の表示制度チェック
申込書に添付頂いた「表示シール」及び申込内容をもとに、食品衛生法・JAS法等に則して、事前に出品商品の表示等について確認を行います。
2. 表示内容の確認・改善要求について
確認結果については、確認または改善の必要の有無に関わらず、全対象出品事業者に対して **9月22日(月)までに通知**いたします。指摘を受けた場合は、**9月30日(火)までに改善・修正した申請書の再提出**をお願いします。
3. 表示制度については最寄りの保健所にご照会いただくか、添付の「食品衛生法・JAS法に基づく表示について」を、また、容器包装リサイクル法の表示については「容器包装リサイクル法等の表示について」をご参照ください。

5. コンテスト出品方法

1. 審査会用出品について
 - A) 食品部門の出品
出品は1品目につき3点(展示用1点・試食用1点・ガイドブック写真撮影用1点)。ただし、審査員は10名程度を予定しておりますので、食品部門の試食用は審査員の人数を勘案して多めにご提供ください。

 ※出品商品の撮影について
審査会と並行して、ガイドブック掲載用の写真撮影を行います。
基本的に展示用の商品を撮影用に流用しますが、調理をしないと商品の特徴・イメージが伝わらないものは試食用を撮影用としても兼用しますので、商品の内容によっては撮影用を勘案して個数を多めに提供願います。(撮影用にパッケージのみの提供も可能です)

 ※食品部門の審査時の調理は、単純な調理(茹でる・温める・切り分ける等)に限らせていただきます。
 - B) 非食品部門の出品
非食品部門の出品は1品目につき1点をご提供願います。ただし、色・柄などバリエーションがあるものについては、展示用として適数ご提供ください。

 ※出品商品の撮影について
ガイドブック掲載用の写真撮影を考慮し、小さい商品等はディスプレイ用に数点ご提供ください。
2. 出品商品の発送について
 - A) 審査会に間に合うよう出品商品の発送をご手配ください。
例年、商品の未着等のトラブルが発生します。出品商品発送後、配送伝票の控えをむらおこし特産品コンテスト事務局宛にFAXまたはメールにてご送付ください。
 - B) 発送費用は出品者負担となります。
なお、できるだけ商品に関するパンフレット等の資料を1種1部添付してください。
3. 出品商品の到着期限
 - A) 常温保存可能な食品及び、非食品 **10月14日(火)までに必着**
 - B) 冷凍・冷蔵品及び、日持ちのしない食品 **10月15日(水)午前までに必着**

※期日指定にて発送をお願いします。
※ゆうパックは、郵便局内で荷物が留まる場合がありますので、利用しないでください。

6. コンテスト出品商品の返却

1. 食品部門について
すべて審査会終了後に処分いたします。
2. 非食品部門について
審査会終了後に処分または、返却希望者には審査終了後に事務局から発送元へ返送いたします。
出品申込書にどちらを希望するか明記ください。

※出品商品の出品者への返送は、着払い（出品者負担）とさせていただきます。

7. お問い合わせ・ご連絡先について

本コンテストにつきましては、全国商工会連合会とは別に専用の事務局を開設しております。下記、お問い合わせ内容によりご連絡先を設けております。出品商品のご送付先は、下記のむらおこし特産品コンテスト事務局となりますので、ご注意ください。

実施内容に関するお問い合わせ・ご連絡先

全国商工会連合会
 企業支援部 市場開拓支援課
 担当：豊里、田中
 TEL：03-6268-0086
 E-mail：nproject@shokokai.or.jp

出品申込書／出品商品のご送付先及び手続に係る連絡先

「むらおこし特産品コンテスト」事務局
 （株式会社スタッフアルファ 内）
しもじゅう あきのぶ
 担当：下重晟伸・菊地このみ・富田真吾
 TEL. 03-6808-8370 FAX. 03-5696-6341
 E-mail. toku3@staff-alpha.co.jp

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

食品部門		平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書			
		提出日	月	日	
県連名	商工会連合会	フリガナ 担当者名			
e-mail					
フリガナ 商工会名	★1 <↓選んでください↓>	フリガナ 担当者名			
TEL		FAX			
e-mail	★1	★1			
①小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業の採択が	<↓選んでください↓>	ある場合⇒	平成	年	内容
②農工商等連携促進法に基づく農工商等連携事業計画認定名	<↓選んでください↓>	付けている⇒	平成	年	内容
③地域資源活用促進法に基づく地域産業資源事業計画認定名	<↓選んでください↓>	付けている⇒	平成	年	地域産品
④中小企業新事業活動促進法に基づく新連携計画認定名	<↓選んでください↓>	付けている⇒	平成	年	内容
特産品開発属性	★1 <↓選んでください↓>	平成	年度開発		
フリガナ 出品商品名	★1				
出品事業者 連絡先	フリガナ 事業社名			フリガナ 担当者名	
	フリガナ 所在地	〒			
	TEL			FAX	
e-mail					
ホームページアドレス	★1				
補助事業実施年	<↓選んでください↓>	事業名			
主要原材料 (名称・産地)			含有 アレルギー 物質		
当該特産品年間販売額 (単位:円)	平成23年度以前(計)	平成24年度	平成25年度	平成26年度見込み	
当該特産品 生産企業概要	★1 企業形態 <↓選んでください↓>	★1 法人分類 <↓選んでください↓>	その他		
従業員数	全従業員数	人	当該特産品に関わる従業員数	人	
資本金(単位:円)		平成	年	月	
出品商品について	★1 取扱注意事項 <↓選んでください↓>	審査会当日の試食方法			
	(その他の場合)⇒				

★1
 <↓選択してください↓>
 <↓単位↓>
 平成・昭和
 は展開される内容により、
 該当するものを選んで
 ください。

出品する特産品の開発
 された事業名を4つの
 どれに当てはまるか
 チェックしてください。

主要原材料は出来るだけ
 詳細を明記願います。

使用した原材料で
 「アレルギー物質」、
 「食品添加物」が
 あればこの表示欠落
 が無いように再度の
 確認をお願いします。

審査会の試食時に、
 調理など必要な場合に
 記入してください。
 (原則、簡単な調理・
 加工しか出来ませんの
 でご注意ください)
 凡例：
 ①レンジで温める
 ②(麺類を)茹でる
 ③冷やして飲む など。

出品申込書(功効版)
 の記入例もご参照
 ください

◆注意事項 出品1点につき、本申込書1枚の申請をお願いします。

提出期限
 9月12日(金) 17時必着

提出先
 E-mail toku3@staff-alpha.co.jp
 「むらおこし特産品コンテスト」事務局
 (株式会社スタッフアルファ内)
 担当: 下重展伸、菊地このみ、富田真吾
 TEL. 03-6808-8370 FAX. 03-5696-6341

※このデータは原則として、コンテスト審査資料として使用させていただきます。

次ページあります

食品部門

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

別紙1(食品部門) 平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

◆出品商品の特徴や今後の見通しなどを記入してください。

開発のきっかけ	
味覚・品質・機能について	
デザイン、パッケージの工夫	
ターゲットとする業種・業態	
今後の販売戦略	
おすすめの食べ方	

◆当該特産品による主要な受賞状況について記入してください。

受賞年度	審査会名	受賞名
<例>平成10年	<例> ○△◇物産品審査会	<例> ○○○大臣賞
<↓選んでください↓>		
<↓選んでください↓> ★1		
<↓選んでください↓>		

◆事業者に対する賞罰・違反歴の有無について記入してください。

① JAS法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	<↓選んでください↓> ★1
② 食品衛生法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	<↓選んでください↓>
③ 容器・包装リサイクル法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	<↓選んでください↓>

◆当該出品商品に表示しているJAS法・食品衛生法及び、容器包装リサイクル法等表示の画像を添付してください。

飛魚醤油の素
 名称:だし醤油の素
 原材料名:飛魚(長崎県上五島産)乾燥昆布(北海道産白産)乾燥唐辛子(福岡県産)
 内容量:18g
 賞味期限:2014年9月
 保存方法:直射日光、高温多湿を避ける
 製造者:九州電子(長崎県上五島郡) 077-1
 賞味期限は表示を狂く範囲である
 表示を入れた後は、お得意様に賞味してください
 賞味を狂入れた後は、必ず冷蔵庫で保管してください
 〒850-0001 長崎県上五島郡 4 560452 830045

容器包装リサイクル法等の
 識別表示の画像を
 添付してください

事業者名、出展品名は1枚目の内容が自動的に記入されます。

審査委員用の資料になりますので、出来るだけ具体的に記入ください。

★1 <↓選択してください↓> <↓単位↓> は展開される内容により、該当するものを選んでください。

該当なき場合は未記入

必ず有る・無いのチェックをお願いします。

実際に出品商品に表示されているシール(または該当箇所)を切り取って画像で貼付けてください。
 ※タテ・ヨコは問いません。

出品申込書(Excel版)の記入例もご参照ください。

次ページあります

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

食品
部門

別紙2(食品部門)		平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書	
	事業者名	0	
	出品商品名	0	
◆出品商品の写真を3種類貼付けてください			
① 外装	① 外装 (パッケージが判るもの)		
② 内容	② 内容 (包装をすべて外したもの)		
③ 盛り付け例	③ 盛り付け例 (調理例など)		

事業者名、出品品名は
1枚目の内容が
自動的に記入されます。

必ず画像を添付して
ください。
 事前に調理方法、試食
 容器の選定および、
 食品表示チェック等の
 参考とさせて
 いただきます。

 また、解像度は
 1点100~150KB
 程度をお願いします。

 ※高解像度のデータは
 不要です。

出品申込書(功効版)
の記入例もご参照
ください。

次ページあります

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。



※4枚目は、出品商品ガイドブック掲載用です。
 誤字・脱字など間違いないように記入ください。

別紙3(食品部門)		平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書				
出品商品ガイドブック掲載用		事業者名	0			
		出品商品名	0			
フリガナ	出品商品名					
フリガナ	県名/商工会名		都道府県	ショウコウカイ 商工会		
フリガナ	出品事業者名					
出品商品の 連絡・問合せ先	フリガナ	〒				
	所在地					
	TEL		FAX			
	H. P					
税込価格	円	入数	★1 <↓単位↓>	パッケージ形態 1個当たり	★1 <↓単位↓>	
				総量	<↓単位↓>	
商品分類	①農産加工品 ②畜産加工品 ③水産加工品 ④健康食品 ⑤飲料 ⑥菓子類 ⑦麺/ご飯類					
キャッチコピー						
商品の説明						

事業者名、出品品名は
1枚目の内容が
自動的に記入されます。

ガイドブックに掲載
しますので、流通関係者
等からの問合せ先と
なる住所・連絡先を
記入願います。

商品の包装素材、
包装方法・状態など
を明記願います。
※9ページに記入例
がございます。

必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」
のキャッチコピーとして
流用します。
※最大20文字程度
※2行で掲載します。

必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」
の商品説明として流用
します。商品特徴や
PR内容を明確にご記入
ください。
※最大60文字程度
※4段各15文字まで
とします。

◆注意事項 出品1点につき、本申込書1枚の申請をお願いします。
 ※このデータは出展商品ガイドブック掲載資料として使用させていただきます。

税込価格・入数記入欄の参考例です。
記入において不明な点などありましたら
事務局へお問合せください。

総量は、容器及び
パッケージを含みます。
セット物も同様です。

食品
部門

税込価格	円	入数	★1 ＜↓単位↓＞	パッケージ形態	★1 ＜↓単位↓＞
				1個当たり	
				総量	

凡例【特産品名：塩】

税込価格	1,050円	入数	1	個入	パッケージ形態	真空パック	
					1個当たり	500	g
					総量	500	g

凡例【特産品名：プリン】

税込価格	1,050円	入数	5	個入	パッケージ形態	プラカップ	
					1個当たり	100	g
					総量	500	g

凡例【特産品名：日本酒】

税込価格	1,050円	入数	1	個入	パッケージ形態	瓶・化粧箱入り	
					1個当たり	720	ml
					総量	720	ml

凡例【特産品名：オレンジジュース】

税込価格	2,100円	入数	6	個入	パッケージ形態	紙パック	
					1個当たり	200	ml
					総量	1,200	ml

凡例【特産品名：釜飯セット】

税込価格	4,725円	入数	1	セット	パッケージ形態	具・タレは別パック	
					1個当たり	300	g
					総量	600	g

凡例【特産品名：まんじゅう6個入り】

税込価格	1,050円	入数	1	箱	パッケージ形態	化粧箱に竹皮個包装	
					1個当たり	80	g
					総量	500	g



「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

非食品部門		平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書			
		提出日	月	日	
県連名	商工会連合会	フリガナ 担当者名			
e-mail					
フリガナ 商工会名	★1 <↓選んでください↓>	フリガナ 担当者名			
TEL			FAX		
e-mail					
①小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業の採択が	<↓選んでください↓>	有る場合→	平成	年	内容
②農工商等連携促進法に基づく農工商等連携事業計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→	平成	年	内容
③地域資源活用促進法に基づく地域産業資源事業計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→	平成	年	地域産品
④中小企業新事業活動促進法に基づく新連携計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→	平成	年	内容
特産品開発属性	★1 <↓選んでください↓>	平成	★1	年度開発	
フリガナ					
出品商品名					
出品事業者 連絡先	フリガナ 事業社名			フリガナ 担当者名	
	フリガナ 所在地	〒			
	TEL			FAX	
e-mail					
ホームページアドレス	★1				
補助事業実施年	<↓選んでください↓>	事業名			
主要原材料 (名称・産地)					
当該特産品年間販売額 (単位:円)	平成23年度以前(計)	平成24年度	平成25年度	平成26年度見込み	
当該特産品 生産企業概要	★1 企業形態 <↓選んでください↓>	★1 法人分類 <↓選んでください↓>	その他		
従業員数	全従業員数	人	当該特産品に関わる従業員数	人	
資本金(単位:円)	平成	年	月		
出品商品について	出品商品の返却	★1 審査会当日の展示・ディスプレイ方法			
	★1 <↓選んでください↓>				

★1
 <↓選択してください↓>
 <↓単位↓>
 昭和・平成
 は展開される内容により、
 該当するものを選んで
 ください。

出品する特産品の開発
 された事業名を4つの
 どれに当てはまるか
 チェックしてください。

主要原材料は出来るだけ
 詳細を明記願います。

審査会審査時において、
 展示・陳列方法など
 希望する場合に
 記入してください。
 ※ディスプレイキット等
 ある場合は同梱の上、
 陳列方法が判るよう
 写真等添付してください。

出品申込書(Excel版)
 の記入例もご参照
 ください。

◆注意事項 出品1点につき、本申込書1枚の申請をお願いします。

提出期限
 9月12日(金) 17時必着

提出先
 E-mail toku3@staff-alpha.co.jp
 「むらおこし特産品コンテスト」事務局
 (株式会社スタッフアルファ 内)
 担当: 下重辰伸、菊地このみ、富田真吾
 TEL. 03-6808-8370 FAX. 03-5696-6341

※このデータは原則として、コンテスト審査資料として使用させていただきます。

次ページあります



「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

別紙1(非食品部門) 平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

◆出品商品の特長や今後の見通しなどを記入してください。

開発のきっかけ	
品質・機能について	
デザイン、パッケージの工夫	
ターゲットとする業種・業態	
今後の販売戦略	
効果的な使い方	

◆当該特産品による主要な受賞状況について記入してください。

受賞年度	審査会名	受賞名
<例>平成10年	<例> ○△◇物産品審査会	<例> ○○○大臣賞
<↓選んでください↓>		
<↓選んでください↓>		
<↓選んでください↓>		

◆事業者に対する賞罰・違反歴の有無について記入してください。

① JAS法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	<↓選んでください↓>
② 薬事法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	<↓選んでください↓>
③ 容器・包装リサイクル法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	<↓選んでください↓>

◆当該出品商品に表示しているJAS法及び、容器包装リサイクル法等表示の画像を添付してください。

表示シール等の画像を添付してください

事業者名、出展品名は1枚目の内容が自動的に記入されます。

審査委員用の資料になりますので、出来るだけ具体的に記入ください。

★1
 <↓選択してください↓>
 <↓単位↓>
 は展開される内容により、該当するものを選んでください。

該当なき場合は未記入

必ず有る・無いのチェックをお願いします

対象となる出品商品の場合は、商品に表示されているシール(または該当箇所)を切り取って画像で貼りつけてください。
 ※タテ・ヨコは問いません。

出品申込書(功効版)の記入例もご参照ください。

次ページあります



「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

別紙2(非食品部門)

平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

◆出品商品の写真を3種類貼付けてください

①
外装

① 外装
(パッケージが判るもの)

②
内容

② 内容
(包装をすべて外したもの)

③
陳列例

③ 陳列例
(ディスプレイ方法など)

事業者名、出展品名は
1枚目の内容が
自動的に記入されます。

必ず画像を添付して
ください。
事前に展示・ディスプレイ
方法等の参考と
させていただきます。

また、解像度は
1点100~150KB
程度をお願いします。

※高解像度のデータは
不要です。

出品申込書(エクセル版)
の記入例もご参照
ください。

次ページあります



「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
 実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

※4枚目は、出品商品ガイドブック掲載用です。
 誤字・脱字など間違いないように記入ください。

別紙3(非食品部門)		平成26年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書			
出品商品ガイドブック掲載用		事業者名	0		
		出品商品名	0		
フリガナ	出品商品名				
フリガナ	県名/商工会名	都道府県	ショウワカイ 商工会		
フリガナ	出品事業者名				
出品商品の 連絡・問合せ先	フリガナ	〒			
	所在地				
	TEL		FAX		
	H. P				
税込価格	円	入数	★1 <↓単位↓>	パッケージ形態	★1 <↓単位↓>
				1個当たり	
				総量	<↓単位↓>
商品分類	①木工品 ②陶磁器 ③家具 ④日用品 ⑤繊維製品 ⑥民芸品 ⑦装飾品 ⑧その他				
キャッチコピー					
商品の説明					

事業者名、出品品名は
1枚目の内容が
自動的に記入されます。

ガイドブックに掲載
しますので、流通関係者
等からの問合せ先と
なる住所・連絡先を
記入願います。

商品の包装素材、
包装方法・状態など
を明記願います。
※9ページに記入例
がございます。

必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」
のキャッチコピーとして
流用します。
※最大20文字程度
※2行で掲載します。

必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」
の商品説明として流用
します。商品特徴や
PR内容を明確にご記入
ください。
※最大60文字程度
※4段各15文字まで
とします。

◆注意事項 出品1点につき、本申込書1枚の申請をお願いします。

※このデータは出展商品ガイドブック掲載資料として使用させていただきます。

1. 食品の表示制度

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、正しく食品の内容を理解し、選択したり適正に消費したりするうえでの重要な情報源となっています。万が一事故が生じた場合には、その責任の追求や製品回収等の行政措置を迅速かつ適確に行うための手がかりになります。

※食品衛生法以外にも食品の表示に関する法律は様々なものがあります。

事前に地元の保健所や関係機関に相談をしてください。

【JAS法・景表法・計量法・健康増進法・薬事法等】

2. 表示に関する原則

①基準に合う表示のない食品等は、販売や、販売のために陳列したり、または営業上使用することはできません。

※このことは製造者のみならず、販売者等にも適用されます。

②表示は邦文で、理解しやすい用語で正確に行います。また、包装を開かないでも容易に見られるように行うことが必要です。

※使用する活字の大きさは、原則として8ポイント（6号活字）以上とします。

③公衆衛生に危害を及ぼすような虚偽、あるいは誇大な表示を行ってははいけません。

3. 生鮮食品と加工食品の表示の違い

生鮮食品		加工食品	
名 称	一般的な名称	名 称	一般的な名称 （*商品名ではない）
原 産 地	原産地	原材料名	原材料及び食品添加物を それぞれ重量の多い順に表示
内容量・ 販売業者名	計量法に規定する「特定商品」 で容器・包装に入れられ密封 されたものに必要	原料 原産地名	生鮮食品に近い加工食品には 原料の原産地を表示
◎表示の禁止事項（JAS法） ・表示すべき事項の内容と矛盾する用語。 ・内容物を誤認させるような文事、絵、写真 その他の表示。 ・産地名を誤認させる表示		内 容 量	基本的には重量（g, kg） 体積（ml, l）
		期限表示	消費期限（急速に劣化しやすい もの。若しくは賞味期限）
		保存方法	〇〇℃以下など
		製 造 者	製造者氏名（法人名）、販売者及び 所在地を表示。販売者のみ表示の 場合は、製造所固有記号を表示
		そ の 他	その他食品の種類ごとに個別の 表示基準が定められているものが ある

● JAS法による生鮮食品・加工食品の分類（例）

	生鮮食品			加工食品		
	切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品混合	加工品
魚介類	魚	メバチマグロ赤み	メバチマグロ赤み ＋ メバチマグロ中トロ	メバチマグロ赤み ＋ ミズダコ（生）	メバチマグロ赤み ＋ 茹でダコ	茹でダコ
		ホタテむき身				
野菜果物	野菜	キャベツ千切	キャベツ千切 ＋ 赤キャベツ千切	キャベツ千切 ＋ カットレタス	キャベツ千切 ＋ コーン（加工品）	コーン缶詰
						乾しいたけ
肉	－	牛ロース	牛ロース ＋ 牛もも	牛ロース ＋ 豚ロース	牛ロース ＋ 牛塩タン	牛塩タン

4. 表示の記載事項 ①～⑦

①名称

食品等の品名はその内容を適確に表し、また社会通念上一般化したものを記載します。

②原材料名

商品の製造過程で使用した原材料を記載します。

＜食品添加物＞

食品に使用された食品添加物は、化学的合成品およびいわゆる天然添加物を問わず原則としてすべて表示します。表示をする場合は次のルールなどがあります。

◇表示をする場合

<ul style="list-style-type: none"> ・表示は原則として物質名で行う。（名称・別名・簡略名のいずれか） ・品名と用途名の両方を表示しなければならない場合がある。 ・品名等のかわりに一括名で表示できる場合がある。

●添加物を使用した場合は、名称か別名または簡略名で記載します。

名称	別名	簡略名
サッカリンナトリウム 食用赤色102号	溶性サッカリン ニューコクシン	サッカリンNa 赤色102号、赤102

●次の用途で添加物を使用した場合は、品名とともにその用途名も記載します。

用途	使用した添加物	表示例
甘味料	サッカリンナトリウム	甘味料（サッカリンNa）
保存料	ソルビン酸カリウム	保存料（ソルビン酸K）

※その他の用途として

『着色料』『酸化防止剤』『発色剤』『漂白剤』『増粘剤（安定剤、ゲル化剤または糊料）』『防かび剤（防ばい剤）』などがあります。

●次のような用途で使用した一定の添加物では、品名等にかわって使用目的を表す一括名で表示することができます。

用途	一括名
中華めんの製造用	かんすい
香りをつける、増強させる	香料
豆乳を凝固させる	豆腐用凝固剤
パン、菓子などの生地を膨張させる	膨張剤
食品に酸味を加える	酸味料

※その他に

『イーストフード』『酵素』『軟化剤』『pH調整剤』『ガムベース』『苦味料』『光沢剤』『酸味料』『乳化剤』が一括名で記載できます。

◇表示が免除される場合

- | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・加工助剤として使用した添加物 ・キャリアオーバー ・栄養強化の目的で使用した添加物 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

●加工助剤

食品の製造、加工の際に使用した添加物で

- (1) 食品が完成する前に除去される場合、あるいは中和されるなどして、食品に通常含まれる成分に変わる場合。
- (2) 食品中に微量に残っているが、その効果が得られない場合。

●キャリアオーバー

食品の原料に使用された添加物で、食品に移行してもその量が少なく効果がない場合。

●栄養強化の目的

ビタミン類、ミネラル類など特定の添加物を、栄養強化の目的で使用した場合。

③原料原産地名

対象：国内で製造され、消費者向けに販売される22食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ加工品の4品目及び、東京都条例で定められている調理冷凍食品は記載が必要になります。

④内容量

特定商品以外では、内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を記載します。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ます。

⑤製造者等

(1) 所在地

原則として「住居表示に関する法律」に基づく住居表示に従って記載します。

記載例⇒ 東京都●●区▲▲▲1-2-3

(2) 氏名

法人にあつては法人名を、個人の場合は個人名を記載します。

記載例⇒ 法人：○○○○株式会社

有限会社△△△△

個人：村奥太郎

※法人登記していないグループや組合等の場合は、代表者の個人名を記載してください。

(3) 販売者等

製造者の代わりに販売者を表示する場合は「販売者」等の文字を入れて、氏名・所在地・製造工場を表す固有記号を記載します。製造工場を表す固有記号は、あらかじめ消費者庁長官に届け出ておく必要があります。

⑥保存方法

(1) 保存基準の定められた食品

食肉や冷凍食品のように、保存方法が決められたものは「10℃以下」「-15℃以下」「直射日光を避け、常温で保存」のようにその旨を記載します。

(2) その他の食品

品質を保つための一定の保存方法の表示が必要となります。

⑦期限表示

(1) 消費期限

定められた方法で保存した場合で、品質が急速に劣化する食品には、衛生上の危害が生じる恐れのない期間を年月日で表示します。

- | | |
|----------------|-------------|
| a) 平成26年10月22日 | b) 26.10.22 |
| c) 2014.10.22 | d) 14.10.22 |

(2) 賞味期限

定められた方法により保存した場合で、品質の劣化が比較的緩やかな食品には、食品の品質の保持が十分に可能な期間を年月日で表示する。ただし、3か月以上品質保持が可能なものは年月表示でも構わないものとします。

- | | |
|---------------|------------|
| a) 平成26年1月10日 | b) 26.1.10 |
| c) 2014.1.10 | d) 14.1.10 |

※以前に受けた指摘事項（特に注意を払って頂きたい事項です）

●表示の不備

- ・賞味期限や消費期限の記載が無い
- ・冷蔵品なのに冷凍品のラベルが付いている
- ・(株)や(有)、(社)などの法人表示が記載されていない
- ・表示のポイントが小さい(8ポイント以上にすること)
- ・包装で表示が隠れないようにする
- ・識別表示がない
- ・ラベル表示の順番が間違っている
(名称、原材料名、(原料原産地名)、内容量、賞味期限、保存方法、製造者(販売者)の順に一括表示することが基本)

5. 表示の記載方法

食品衛生法やJAS法では、次のような事項を表示するよう定めています。必要な表示がないものは販売や営業上使用することができません。

①遺伝子組換え食品

平成13年4月から、大豆・とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物とその加工品について食品衛生法により表示が義務づけられることになりました。

(1) 大豆、とうもろこし等の農産物およびその加工食品のうち、表に掲げるものについては「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」のものには表示が必要です。

(2) 分別生産流通管理された非遺伝子組換え農産物およびその加工品については、表示する義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示ができます。

表示対象となる食品

農作物	加工食品
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	1 豆腐・油揚げ類 2 凍豆腐、おからおよびゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 みそ 6 大豆煮豆 7 大豆缶詰および大豆瓶詰 8 きな粉 9 大豆いり豆 10 第1号から第9号までに掲げるものを主な原材料（注）とするもの 11 調理用大豆を主な原材料とするもの 12 大豆粉を主な原材料とするもの 13 大豆タンパクを主な原材料とするもの 14 枝豆を主な原材料とするもの 15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰およびとうもろこし瓶詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 7 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く） 8 調理用とうもろこしを主な原材料とするもの 9 第1号から第5号までに掲げるものを主な原材料（注）とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 調理用ばれいしょを主たる原材料（注）とするもの 6 第1号から第4号に掲げる加工食品を原材料とするもの
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	てん菜（調理用）を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの

※主な原材料：原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のもの

②アレルギー物質を含む食品

平成20年6月にアレルギー物質を含む加工食品の表示制度が改正され、これまで表示が推奨されていた「えび」「かに」について表示義務が課されることとなりました。

(1) アレルギー表示対象品目

表示が義務化されたもの (7品目)	小麦、そば、卵、えび、かに、乳、落花生
表示が推奨されたもの (20品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(2) 原材料表示が必要となる食品

容器包装された加工食品・食品添加物が対象となります。流通過程の製品にも表示が義務付けられます。

(3) 表示方法

✓含有量がごく微量であっても表示が必要です

食物アレルギーは、人によっては舐める程度でも発症することがありますので、含有量にかかわらず表示をしてください。

✓可能性表示は禁止されています

「入っているかもしれません」「入っている恐れがあります」などの可能性表示は、原則として認められません。

✓特定原材料を複合化した表記方法は禁止されています

「小麦、大豆」を「穀類」、「りんご、もも」を「果実類」「果汁」と表現するなど、特定原材料を複合化した表記方法は認められません。

✓高級食材がごく微量しか含まれていない場合の表示方法

あわび、いくら、まつたけなどの高価なものについては、ごく微量しか含まれていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に誤解を与えかねません。このため、例えば「あわび粉末」「まつたけエキス」など、含有量や形態に見合った表示をするようにしてください。

✓添加物の表示方法

特定原材料等により製造された食品添加物を使用した場合には、原則として「物質名(～由来)」と表示してください。キャリアオーバー、加工助剤であっても表示します。

✓香料、アルコール類の取扱い

香料・アルコール類は、表示義務の対象にはなっていません。ただし、香料の副剤として特定原材料を使用している場合には、表示する必要があります。

✓特定原材料等の読み替え表記

特定原材料等を表示するとき、たとえば「卵」を「玉子」としても十分意味が通じます。したがって、このような代替表記が認められていますが、難しい漢字や一般消費者が理解できないような表示では無意味となってしまいます。

このため、国では「特定原材料等の表記方法の代替リスト」を示し、これ以外の表示は認めないこととしています。

✓省略ができる場合

表示対象原材料が重複している場合は、省略できる場合があります。

③農産物

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載してください。

(2) 原産地

原産地については、次のように事実即した記載をしなければいけません。

- a) 国産品は都道府県名を記載してください。(市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができます。)
- b) 輸入品は原産国名を記載してください。(一般に知られている地名を原産地として記載することができます。)
- c) 複数の原産地で同じ種類の農産物を混合している場合は、全体重量に占める割合が多いものから順に記載し、原産地が異なる数種類の農産物の詰め合わせはそれぞれの農産物の名称に原産地を併記してください。

○○県産 たまねぎ 内容量○○○g (株)○○○○店 ○○県○○市○○○○1-1-1

(3) 産地表示例

a) 国産品

北海道／東京／鹿児島／伊豆・下田／下仁田／世田谷野菜／銚子／石垣島／信州／八ヶ岳／甲州／甲斐／胆振／長野○○農協／○○地域出荷組合

b) 輸入品

アメリカ／カリフォルニア／タイ／中国／福建省／アンデス

④水産物

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載してください。

(2) 原産地

- a) 国産品にあつては生産した水域の名称(以下「水域名」という。)または地域名(主たる養殖場が属する都道府県をいう)を記載してください。輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし水域名の記載が困難な場合にあつては、水揚げした港名または水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができます。
- b) a)の規定にかかわらず、国産品にあつては水域名に水揚げした港名または水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあつては原産国名に水域名を併記することができます。

(3) 解凍、養殖されたもの

- a) 解凍(解凍して販売する場合は表示義務があります)冷凍したものを解凍したものである場合は解凍と記載してください。
- b) 養殖(養殖されたものを販売する場合は表示義務があります)養殖されたものである場合は養殖と記載してください。

銀ぎけ、チリ産(解凍・養殖) 内容量 : ○○○g 消費期限 : ○○○○○○ (株)○○○○店 ○○県○○市○○○○1-1-1

(4) 産地表示例

a) 国産品

まだい/香川県沖、まだら/えりも沖、ぶり/熊本(天草)、秋さけ/石狩湾、わかさぎ/茨城(霞ヶ浦)、きんめだい/下田沖、さんま/三陸沖、あゆ/四万十川、かき/気仙沼湾、あなご/銚子沖、しじみ/宍道湖、かつお/高知沖、さわら/東シナ海、まがれい/若狭湾、まあじ/和歌山沖、まだい/明石沖、するめいか/日本海、いせえび/瀬戸内海、

b) 輸入品

キングサーモン/カナダ、ぎんざけ/アメリカ、わたりがに/台湾、はまぐり/中国、からすがれい/アメリカ、ブラックタイガー/タイ、まさぼ/ノルウェー

⑤畜産物

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載してください。

(2) 原産地

国産品 ⇒ 主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られる地名を記載する。

輸入品 ⇒ 主たる飼養地が属する原産国名を記載する。

*主たる飼養地とは、2カ所以上の飼養地で飼養した場合において、飼養期間が最も長い飼養地をいいます。

<p>国産牛もも肉</p> <p>正味量：○○○g</p> <p>加工日：○○○○○○</p> <p>消費期限：○○○○○○</p> <p>保存方法：4℃以下で保存</p> <p>(株)○○○○店</p> <p>○○県○○市○○○○1-1-1</p>

※このような場合は加工食品になります

- ・合挽肉(牛、豚等の肉を混合した場合)
- ・焼肉(調味液に漬けた肉類)
- ・ハンバーグ(挽肉等をハンバーグ状に成形)
- ・豚カツ等(パン粉を付けた場合)
- ・牛、豚等のたたき、ローストビーフ等
- ・ソーセージ、ハム等
- ・焼鳥(肉の間にネギ等の種類の違うものを含む場合)

⑥玄米及び精米

食品衛生法では、次のような事項を表示するよう定めています。必要な表示がないものは販売や営業上使用することができません。

(容器に入れ、または包装されたものに限る。それ以外は「農産物」の頁参照。)

「玄米」「もち精米」「うるち精米」
 (うるちを省略しても可)の中からその内容を表す
 名称を記載してください

名 称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	単一原料米 ●●産 ××ヒカリ 25年産			
内 容 量	5 k g			
精米年月日	25. 12. 31			
販 売 者	●●米穀(株) ×県×市×町 2-2-2 0123-4567			

ア 産地、品種、産年及び産年が証明
 (国産品は農産物検査法、輸入品は輸出国の公的機関等による証明)された、単一原料使用のもの
 産地、品種、産年を記載してください。
 産地は、国産品は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名または原産国名及び一般に知られている地名を記載してください。使用割合は「単一原料米」と記載してください。

イ ア以外の原料玄米を用いる場合
 「複数原料米の産地、品種もしくは産年が同一でないか、または産地、品種もしくは産年の全部もしくは一部が証明を受けていない旨を記載し、その産地及び使用割合を併記してください。産地・使用割合は、国産品にあつて「国内産△△%」と、輸入品にあつては原産国ごとに「○○(国名)産 △△%」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の多い順に記載してください。

- このうち、原料玄米に産地、品種または産年について証明を受けたもの(証明米)が含まれている場合
 …当該証明米について、上記の「国内産△△%」または「○○(国名)産 △△%」の次に括弧を付して、アに示す産地、品種及び産年の3つの表示項目の全部または一部をそれぞれに対応する使用割合と併せて記載することができます。
- このうち、原料玄米に産地、品種及び産年の全部について証明を受けていない原料玄米(未検査米)が含まれている場合
 …上記の「国内産 △△%」または「○○(国名)産 △△%」の次に括弧を付し「未検査米△△%」と記載することができます。

内容重量はグラムまたはキログラムで単位を明記してください。

玄米は原料玄米を調製した年月日を、
 精米は原料玄米を精白した年月日を、
 輸入品で調製・精米年月日が不明なものはこれらの代わりに輸入年月日を記載してください。
 調製年月日、精米年月日もしくは輸入年月日の異なるものを、
 混合したものについては最も古い調製年月日、精米年月日または輸入年月日を記載してください。

販売者の氏名または名称、住所及び電話番号を記載してください。表示を行う者が精米工場である場合は「販売者」に代えて「精米工場」と記載してください。

⑦加工食品

食品衛生法では、次のような事項を表示するよう定めています。必要な表示がないものは販売や営業上使用することができません。

名 称	魚肉ねり製品
原材料名	魚肉（サメ、タラ） でん粉 山芋 砂糖 卵白 みりん 食塩 調味料 （アミノ酸等） 保存料 （ソルビン酸K） 着色料 （コチニール色素） 増粘多糖類
内容量	300g
賞味期限	24.12.31
保存方法	10℃以下
製造者	●●食品株式会社 東京都新宿区西新宿 2-2-2

内容を表す一般的な名称を記載しますが、名称に代えて「品名」、「種別」または「種別名称」と記載することができます。

原材料に占める割合の多いものから順に記載。使用する原材料が2種類以上の原材料（複合原材料）からなるものは、その原材料名にカッコを付け、原材料に占める割合の多いものから順に記載します。使用した添加物や原材料に含まれている添加物については、原則として全て表示します。加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用されたものなど、記載しなくてもよい添加物があります。

内容重量、内容体積または内容数量を表示。内容重量はグラムまたはキログラム単位、内容体積はミリリットルまたはリットル単位、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載。

消費期限または賞味期限を記載します。

保存方法の基準が定められている食品は、その方法を記載します。その他の食品でも、品質を保つために必要な一定の保存方法を具体的に記載します。

原則として製造者の氏名（法人の場合は法人名）、製造工場の所在地を記載します。製造者の本社所在地、あるいは販売者での表示をする場合は製造工場を表す記号（固有記号）をつけて記載します。輸入食品の場合は「輸入者」として輸入業者の氏名（法人の場合は法人名）、所在地を記載します。

⑧調理冷凍食品

国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品について新たに原料原産地の表示が必要となりました。必要な表示がないものは販売や営業上使用することができません。

名称	エビピラフ
原材料名	米（国産） たまねぎ（米国産） にんじん（中国産） エビ（ベトナム産） スイートコーン さやいんげん
内容量	500g
賞味期限	23.12.31
保存方法	-18℃以下
凍結前の加熱有・無	有り
加熱調理の必要性	有り
製造者	●●食品(株) 東京都新宿区 西新宿2-2-2

内容を表す一般的な名称を記載しますが、名称に代えて「品名」、「種類別」または「種類別名称」と記載することができます。

原材料に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上のもの。

商品名にその名が付されたもの。

1 JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準第2条に規定する生鮮食品

2 JAS法に基づく加工食品品質表示基準別表に掲げる品目（20食品群）

3 (ア)かつおのふし及びかつお削りぶし

(イ)農産物漬物 (ウ)うなぎ加工品

(エ)野菜冷凍食品

※2, 3は輸入品を除く

内容重量、内容体積または内容数量を表示。

内容重量はグラムまたはキログラム単位、内容体積はミリリットルまたはリットル単位、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載。

賞味期限を記載します。

保存方法の基準が定められている食品は、その方法を記載します。その他の食品でも、品質を保つために必要な一定の保存方法を具体的に記載します。

凍結前に加熱処理があったか・なかったかを記載。

解凍後、加熱調理が必要か否かを記載。

原則として製造者の氏名（法人の場合は法人名）、製造工場の所在地を記載します。製造者の本社所在地、あるいは販売者での表示をする場合は製造工場を表す記号（固有記号）をつけて記載します。輸入食品の場合は「輸入者」として輸入業者の氏名（法人の場合は法人名）、所在地を記載します。

※記載の場所

容器包装の見やすい個所への表示（8ポイント以上）。ただし、原材料の調達先が頻繁に変わる場合のように、容器包装への表示が極めて困難な場合は、消費者がインターネットやFAX、電話等を利用して原料原産地についての情報を入手できる仕組みを整備し、容器包装にその問い合わせ先を明記することで対応することを可能とします。

－参考資料－

「いわゆる健康食品」を販売する際の注意事項

その物の容器、包装、添付文書並びにチラシ、パンフレット、刊行物等の広告宣伝物あるいは演述によって、医薬品的な効能・効果を表示説明することは一切できません。また、名称、含有成分、製法、起源等の記載説明において、これと同様な効果・効能を標榜し又は暗示することもできません。

【ノロウイルス】

食中毒は夏の暑い季節にしか起こらないと思われがちですが、実は、秋から冬にかけて、もうひとつ食中毒のピークがあります。

この時期に起こる食中毒の多くはウイルスによるもので、代表的なものとして、ノロウイルスがあります。

つい油断しがちな季節ですが、食品の衛生管理や手洗いなど、しっかり行いましょう。

【ノロウイルス予防4か条】

1 食品対策

✓カキなどの貝類には「生食用」と「加熱調理用」の表示区分があります。

加熱調理用は生では食べられませんので注意が必要です。できれば貝類の生食は避け、加熱しましょう。

✓食品の中心部まで85℃で1分以上しっかり加熱しましょう。

2 正しい手洗い

1 指輪、時計などをはずします。

2 流水で汚れを洗い落とします。

3 せっけんを十分泡立て、ブラシなどを使って30秒以上洗浄します。

4 温水で10秒以上洗い流します。(3・4は複数回行うと効果があります。)

5 ペーパータオルなどでふき、乾燥させます。

3 調理器具の衛生管理

✓まな板・・・下ごしらえ用とそのまま食べるもの用、肉魚用と野菜用に使う面を分けましょう。また、使用後は洗剤でよく洗い、熱湯をかけ、日光をあてて乾燥させましょう。

✓フキン・・・フキンや台フキンは洗剤で洗い、十分にすすいだ後、日光で乾燥させたものを常に使用しましょう。

✓食器類・・・洗剤でよく洗ったらすすぎを十分にし、煮沸消毒しましょう。

4 汚泥処理（ウイルスの飛散を防ぐ）

以上、ご確認と再度徹底をお願い申し上げます。

－参考資料－

紙・プラの識別表示とは

「資源の有効な利用の促進に関する法律
(以下「資源有効利用促進法」という。)」に基づき、
紙製容器包装、プラスチック製容器包装に材質を表示することを言います。



【識別表示について】

この表示は、資源有効利用促進法の改正に伴い、従来より義務化されていた飲料、酒類、しょうゆ用のペットボトル並びに飲料・酒類用のスチール缶及びアルミ缶に加え、平成13年4月より義務化されました。

また、この表示は「容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律
(以下「容器包装リサイクル法」という。)」に基づくリサイクルが円滑に行われるよう、消費者が容易に分別排出できるようにすることを目的としています。

※これ以降本書において「識別表示」をするために定められたマークを「識別マーク」と、そのうちプラスチック製容器包装の識別マークを「プラマーク」と、紙製容器包装の識別マークを「紙マーク」といいます。



プラスチック製容器包装
(飲料・酒類・しょうゆ用のPETボトルを除く)



紙製容器包装
(飲料用紙パックでアルミ不使用のもの及び、段ボール製容器包装を除く)

<参考>



飲料・酒類・しょうゆ用のPETボトル



飲料・酒類用のスチール缶



飲料・酒類用のアルミ缶

※詳しくは、経済産業省ホームページをご覧ください。

経済産業省URL <http://www.meti.go.jp/policy/recycle/index.html>