



14. 法令規定のラベル写しを貼付

※食品の一括表示は必須。

15. 商品の外観・包装

商品名		企業名	
-----	--	-----	--

1. 営業許可等

- A: 食品衛生法第52条の規定に基づく営業許可がある場合は、許可証の写しを添付。
- B: 日本農林規格(JAS法)の規定に基づく認定がある場合は、認定証の写しを添付。

2. 原材料について

原材料※1	食品添加物	アレルギー物質	コンタミネーション※2の有無と物質名	遺伝子組換えの有無	その他

※1 使用重量の多い順番に記入すること。また、主な原材料の重量割合が50%以上の場合は、その旨を明記すること。記入欄が不足する場合は追加すること(別紙でも可)。

※2 コンタミネーション:他の原材料が意図しないのに混入してしまうこと。うどんにそば粉、大福に小麦粉がはいること等があるので、「本品製造工場では、そばを含む製品を製造しています」等アレルギーに関する注意表示が必要になる。

- C: 複合原材料(使用した原材料が既に加工品である場合:醤油や酢など)の場合は、その製造メーカーより、製品規格書(アレルギー・食品添加物などの使用詳細)または、ラベル等の写しを添付すること。
- D: 「特色のある産地」「有機」「農薬の使用を減らしている」「遺伝子組換えではない」「栄養表示」など強調する表示がある場合は、説明資料を添付すること。

3. 製品の規格検査について

製品検査の実施	あり・なし	( <input type="checkbox"/> E: 検査されている場合は、検査結果の写しを添付すること)
---------	-------	--

■ 検査が必要な食品

- ① 使用基準の定められた食品添加物を使用した食品にあつては、食品添加物の検査
- ② 成分規格が定められた食品にあつては、成分規格の検査
  - ・ 乳及び乳製品      ・ 清涼飲料水      ・ 冷凍食品      ・ 氷菓      ・ 食肉製品
  - ・ 魚肉ねり製品      ・ 即席めん類      ・ レトルト食品
- ③ その他(参考ですので、この項目でなくても結構です)

食品名	検査項目
漬物(包装後殺菌したもの)	真菌・酵母・E. coli
飯ずし	クロストリジア(又はボツリヌス菌)
生菓子	生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌
油を使用した菓子	酸価・過酸化物質
生めん	生菌数・E. coli・黄色ブドウ球菌
ゆでめん	生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌
そうざい	生菌数・E. coli・黄色ブドウ球菌
缶詰・瓶詰食品(加圧加熱殺菌していないもの)	発育しうる微生物が陰性、pH、水分活性
気密性のある容器包装に入れられた常温保存食品(缶詰・瓶詰・レトルト食品を除く)	発育しうる微生物が陰性、pH、水分活性