



食品を販売・配布する場合

食品を仕入れたままの状態の販売・配布する場合、次に示す要件を満たす必要があります。

取扱要件

- ・直射日光の当たる場所を避けて保管し、陳列台はテント内におさめること。
- ・屋根・側幕のあるテントを備えること。
- ・許可のある施設で製造・加工などされた食品の販売に限ること。自宅などで調理したものの取扱いは不可。
- ・食品表示法に基づき適正な食品表示がされた食品を取扱うこと。

表 販売・配布できる食品の例示

取扱食品	例示	設備
・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く） ・法により保存基準が定められていない食品	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイス、クリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品	（冷蔵・冷凍を必要とする食品を取り扱う場合） 温度計を設置した電気式の冷蔵冷凍庫



販売に伴い試食・試飲を行う場合

販売に際して試食・試飲を行う場合、内容に応じて必要な設備を用意してください。

取扱要件

- ・試食品の提供は販売員が行い、客が試食品に自由に触れることがないようにすること。
- ・試食の際には使い捨ての容器・器具を使用すること。
- ・味見程度の量にとどめること。コップ1杯分の試飲などは認められない。
- ・原則として、販売する食品同士を組み合わせでの提供は認められない。（クラッカーにジャムを載せた試食など）

表 試食・試飲の例と設備図

試食・試飲の方法の例	洗浄・消毒設備
許可のある施設で事前にカットした食品をそのまま配布する	・給水設備（18Lタンクなど） ・排水設備（バケツなど） ・薬用せっけん
飲料を小さなカップに注ぎ分けて配布する	
レトルト食品を加熱して盛り付けて配布する	

試食をする場合は、提出書類に明記してください



食品表示

食品を販売・配布する場合には下記のような食品表示が必要です。
仕入れた食品を取扱う場合にも、販売する前によく表示を確認しましょう。

●一括表示例

〔法人名義の場合〕

名称	焼き菓子（チョコチップクッキー）
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、バター、チョコレートチップ、卵/乳化剤、膨張剤
内容量	10枚
賞味期限	2030. 7. 24
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	（株）シブヤ 東京都渋谷区宇田川町1-1
製造所	東京都渋谷区渋谷1-18-21

★ポイント

- ・添加物は「/（スラッシュ）」もしくは欄を分け、原材料名と区別して記載する

★ポイント

- ・製造者の本社住所と実際の製造場所が異なる場合、両方の住所を表示する

〔個人名義の場合〕

名称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、糖類（砂糖、ぶどう糖）/ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）、酸味料
内容量	150g
賞味期限	底面に表示
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	渋谷 花子 東京都渋谷区宇田川町1-1

使用上の注意：開封後は10℃以下で保存

★ポイント

- ・枠外に表示する場合には、表示場所を具体的に記入する

★ポイント

- ・営業者の氏名を表示する（店名の表示は不要）

〔輸入食品の場合〕

名称	紅茶
原材料名	紅茶
内容量	200g
賞味期限	2030. 9
保存方法	高温多湿の場所を避け保存
原産国名	スリランカ
輸入者	シブヤ物産（株） 東京都渋谷区宇田川町1-1

★ポイント

- ・原産国名を表示する

★ポイント

- ・輸入者の名称および本社住所を表示する

●栄養成分表示例

栄養成分表示（食品単位あたり）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

★ポイント

- ・項目、順番及び単位は、定められた通りとすること

★ポイント

- ・100g、100ml、1食分、1包装またはその他の1単位のいずれかを表示する（一食分と表示する場合は、その量（g、mlまたは個数等）を食数の後ろに括弧を付して併記する）

こちらの表示は一例であり、食品に応じて個別に表示すべき事項等があります。相談窓口はこちらからご確認ください。

東京都保健医療局 大切です！食品表示

検索



コラム

■表示に用いる文字のポイント数

表示に用いる文字は原則 **8ポイント以上** が必要です。
ただし、表示できる面積が150㎡以下の場合には、
5.5ポイント以上で表示することができます。
※フォントサイズは日本産業規格Z8305（1962）に規定する

ポイント数	12	9	8	6	5.5
	表	表	表	表	表
	示	示	示	示	示