



表示及び商品の情報提供等 は責任を持って行いましょう！

ばら売りを行う際の留意点



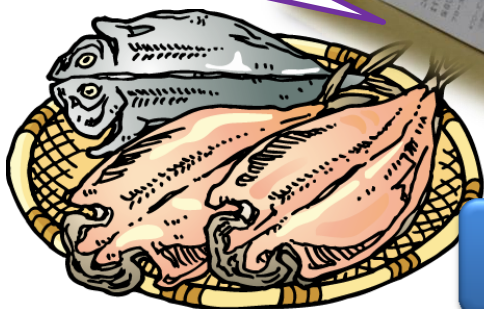
大箱で仕入れた食品をばら売りしたいとお考えではありませんか？

商品によっては、大箱単位での流通を前提としており、個包装単位での表示がないものがあります。

期限表示、保存方法、生産地などの必要な情報を購入者に必ず伝えてください

保存温度変更時の消費期限について、必ず伝えてください！

大箱に個包装用の表示が同封されている場合、購入者に必ず渡してください！



冷凍保存→冷蔵保存
解凍日から？日

※ 仕入品であっても、食品を小分け包装したお店が、最終的に表示に責任を持つこととなります。

表示内容を正確に購入者に伝達してください。



二枚貝（カキ等）の販売についての留意点

販売する際は、**生食用・加熱用**がはっきり分かるように表示しましょう。

採取海域

消費期限

生産者の検査体制・衛生管理体制の情報を取得するようにしましょう。

生食用

OR

加熱用

加熱用は、絶対に**生食せず、十分に加熱**するように周知しましょう。

容器包装に入っていないカキを販売する場合は、送り状等により、**消費期限、生食・加熱用の別、採取海域に関する情報**等の必要な情報を伝えましょう！

生食用カキは、採取海域の異なるカキと混ぜないようにしましょう。

～カキの衛生的な取扱いについて～

- ☆ 生食用かきは、10℃以下で保存するように定められています。特に殻付きカキの保冷に注意してください。
- ☆ ただし生食用冷凍かきは、-15℃以下での保存になります。
- ☆ 生かきの近くには、潮を吹く活きた二枚貝を陳列しないようにしましょう。



《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618 FAX 048-830-4807