

第5回食品のインターネット販売における
情報提供の在り方懇談会 資料

消費者ヒアリング 参考資料

(注)本資料に記載の例示は、あくまでヒアリングのために事務局が作成したものです。

賞味期限に係る情報

ラベル

賞味期限：平成28年6月20日

例①

賞味期限：製造日から60日

例②

賞味期限：お届け日から約60日

例③

注意事項

- 賞味期限が60日以上残っている商品を出荷しております。

保存の方法に係る情報

ラベル

(例1)
保存方法: 10°C以下で保存してください。

(例2)
保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください。

(例3)
保存方法: -18°C以下で保存してください。

例① ラベル表示と同様

(例1)
保存方法: 10°C以下で保存してください。

(例2)
保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください。

(例3)
保存方法: -18°C以下で保存してください。

例②

賞味期限: 製造日から冷蔵○日

賞味期限: 常温○年

賞味期限: 出荷日から冷凍○か月

保存の方法として単独で明示せずに、賞味期限とセットで情報提供

例③

冷蔵

写真など

冷凍、冷蔵、常温などをアイコンで表示

アレルギー情報

ラベル

＜個別表示＞

原材料名：〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、
 醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦
 を含む)、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、卵黄
 (卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス(小麦を含
 む)／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、
 甘味料(ステビア)、◎◎◎◎(大豆由来)

＜一括表示＞

原材料名：〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、
 醤油、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、卵黄、食塩、
 ◇◇◇、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、増粘剤
 (キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎、(一
 部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)

例②

本品には、特定原材料の小麦、卵が含ま
 れています。

例①

ラベル表示と同様

＜個別表示＞

原材料名：〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、
 醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦
 を含む)、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、卵黄
 (卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス(小麦を含
 む)／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、
 甘味料(ステビア)、◎◎◎◎(大豆由来)

＜一括表示＞

原材料名：〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、
 醤油、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、卵黄、食塩、
 ◇◇◇、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、増粘剤
 (キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎、(一
 部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)

例③

この製品には色のついたアレルギーが含まれています。

えび	かに	小麦	そば
卵	乳	落花生	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	