

【食品表示法】

詰め合わせ商品について

■複数種類の食品を袋や箱に詰め合わせて販売する場合にはそれぞれ個別に外装に表示する事が原則ですが、お客様が選ぶパターンでの詰め合わせについては、単なる外装包装なので表示する必要はありません。それ以外については、表示は外装への表示は必要となります。

・製品それぞれに表示がありますか？

NO

・外装にそれぞれの製品に表示をしましょう。

YES

・詰め合わせのタイミングは最初からですか？  
(※例：セット商品)

NO

・お客様の求めに対しての詰め合わせは外装への表示は必要ありません。

YES

・詰め合わせの外装は、開封せず中に詰めた製品の表示は確認出来ますか？

NO

・外装に製品個別に表示を行いましょう。

YES

確認してみましょう。

・外装への表示は不要となります。

※詰め合わせた製品それぞれに表示があり外装から認識出来る場合は、重複して外装に表示する必要はありません。

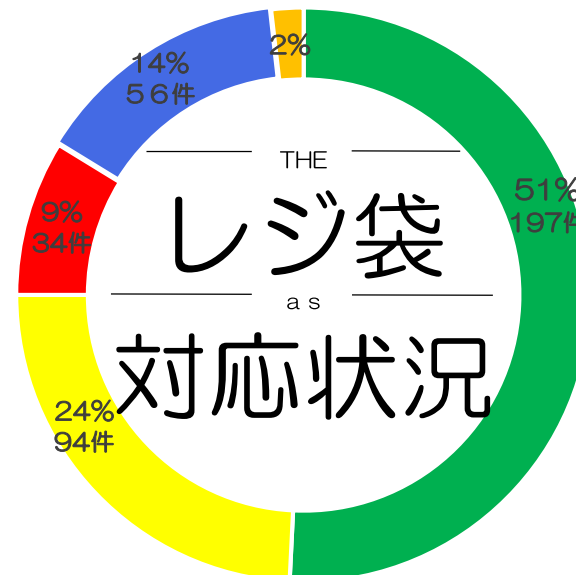


内容に関するお問い合わせは、弊社 担当者までお問い合わせください。

【環境（プラスチック）】

お客様の対応状況をまとめました

※7月1日現在



- 有料で対応
- 無料で対応
- ごみ袋で使用
- 対象外
- その他

こんな声もあります

- ・エコバッグ率が増えた。
- ・大手コンビニにならいバイオで有料化を検討している。
- ・このタイミングで紙袋も有料化に踏み切った。
- ・最初は有料化対応していたが店員さんの作業が煩雑になりバイオで無償の対応にした。
- ・買い物点数が減った。両手に持てる分しか買わなくなった。

(株) オオキでは

レジ袋（バイオ25%、従来品）を常時在庫してます！  
エコバッグ、紙袋や環境商材等の提案・仕組みをご案内します！

## 【HACCP】おすすめ商品の紹介

梅雨の時期の困りごとの1つに“カビ”がありますが、“カビ”をきれいに取り除くことのできるものがありますので、ご紹介させていただきます。

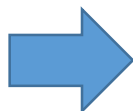
その名も【カビ取りBAN】です。

“カビ”だけに反応し効果のある特殊な薬剤を使用し、壁や天井等に施工し、きれいにできるものになります。(※薬剤のみの販売は行えない為、施工とセットでのご案内になります。)

HACCPで工場内をきれいにしたい、カビがすごくて張り替えなときれいにならないなどお困りな方はぜひ、お問い合わせ下さい！！

### 【カビ取りBAN施工時の様子】

〈Before〉



〈After〉



## 【食品衛生法】食中毒の対策強化について



新たにテイクアウトや  
デリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

- テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？**

  - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
  - 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう
- お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？**

  - 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
  - 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？**

  - "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう
- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？**

  - 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
  - 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！
- 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？**

  - 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

