

東京都消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示事項等の指定の一部改正(案)

(抜粋)

昭和51年東京都告示第1027号(東京都消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示事項等の指定)の一部を次のように改正する。(下線部を改正)

表一 七の項を次のように改める。

商品	表示すべき事項	表示の方法その他表示に際し事業者が守るべき事項
<p>七 <u>調理冷凍食品(農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。以下同じ。)</u>ただし、<u>原材料配合割合の表示にあつては調理冷凍食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1676号)により定められている品目を除き、原料原産地名の表示にあつては農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)に基づく品質表示基準により原料原産地表示義務が課せられている品目を除く。</u></p>	(一) <u>原材料配合割合</u>	<p>(一) <u>商品名に原材料の一部の名称が付された調理冷凍食品にあつては、当該原材料の仕込み時の標準配合比をパーセントの単位で単位を明記して表示すること。ただし、重量の画一化が困難なもの等で、グラムの単位で単位を明記して表示することを適当としない調理冷凍食品にあつては、その表示を省略することができる。</u></p> <p>(二) <u>表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルのちよう付その他の方法により表示すること。</u></p> <p>(三) <u>表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(活字の基準寸法)に規定する8ポイント以上の大きさの活字を用い、背景の色と対照的な色とすること。</u></p>
	(二) <u>原料原産地名</u>	<p>(一) <u>輸入品を除く調理冷凍食品の主な原材料(重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、当該割合が5パーセント以上である原材料及び商品名にその名称が付された原材料をいう。以下同じ。)</u>であつて、<u>次のアからカまでに掲げるものについては、それぞれに定める方法により表示すること。</u></p> <p><u>ア 主な原材料が生鮮食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示</u></p>

		<p><u>第514号)第2条に規定する生鮮食品である場合にあつては、加工食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第513号)第4条第1項第8号アからオまで及び同条第2項第8号(これらの規定中主な原材料とあるのは、重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、当該割合が5パーセント以上である原材料及び商品名にその名称が付された原材料をいうものとする。)</u>に規定する表示の方法による。</p> <p>イ <u>主な原材料が加工食品(製造又は加工された飲食品であつて加工食品品質表示基準別表2に掲げる品目に該当するもの)</u>である場合にあつては、<u>加工食品品質表示基準第4条第1項第8号アからオまで及び同条第2項第8号(これらの規定中主な原材料とあるのは、原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品(生鮮食品品質表示基準第2条に規定するものをいう。)</u>で、かつ、<u>当該割合が50パーセント以上であるものをいう。)</u>に規定する表示の方法による。</p> <p>ウ <u>主な原材料がかつおのふし(かつおについて、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26パーセント以下になるようにくん乾したもの)及びかつお削りぶし(かつおのふしを薄片状、厚片状又は糸状に削つたもの)</u>である場合にあつては、<u>削りぶし品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1659号)第4条第1項第2号イ及びウに規定する表示の方法</u></p>
--	--	---

		<p>による。この場合において、同号  イ中「輸入品以外のかつお削りぶ  し」を「輸入品以外のかつおのふ  し及びかつお削りぶし」と、「文字  の次に括弧を付して」を「文字に  対応させて」と読み替えるものと  する。</p> <p>エ 主な原材料が農産物漬物（農産  物（山菜、きのこ及び樹木の花、  葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け  （塩漬けの前後に行う砂糖類漬け  を含む。）し、干し、若しくは湯煮  したもの若しくはこれらの処理を  しないもの又はこれに水産物（魚  介類及び海藻類をいう。以下同  じ。）を脱塩、浸漬、塩漬け等の処  理をしたもの若しくはしないもの  を加えたもの（水産物の使用量が  農産物の使用量より少ないものに  限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸  液（大豆等の植物性たん白質を酸  により処理したものをいう。）食  酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふす  ま、あわぬか等をいう。）酒かす  （みりんかすを含む。）みそ、こ  うじ、からし粉、もろみ若しくは  赤とうがらし粉を用いたものに漬  けたもの（漬けることにより乳酸  発酵又は熟成しないものを含む。）  又はこれを干したものをいう。）で  ある場合にあつては、農産物漬物  品質表示基準（平成12年農林水  産省告示第1747号）第4条第  3号アからウまで（これらの規定  中主な原材料とあるのは、原材料  の重量に占める割合の高い農産物  又は水産物の上位4位（内容重量  が300グラム以下のものにあつ  ては、上位3位）までのもので、  かつ、原材料の重量に占める割合</p>
--	--	--

		<p><u>が5パーセント以上のものをいう。)</u>に規定する表示の方法による。この場合において、<u>同号ア及びウ中「原産地名の次に括弧を付して」を「原産地名に対応させて」と読み替えるものとする。</u></p> <p><u>オ 主な原材料がうなぎ加工品(うなぎ(ウナギ属に属するものをいう。))を開き、これを焼き若しくは蒸したもの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの(これらを細切したものを除く。))をいう。)</u>である場合にあっては、<u>うなぎ加工品品質表示基準(平成13年農林水産省告示第589号)第3条第1号アに規定する表示の方法による。この場合において、「名称の次に括弧を付して」を「名称に対応させて」と読み替えるものとする。</u></p> <p><u>カ 主な原材料が野菜冷凍食品(野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング(製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下同じ。))を行ったもの(ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。))を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。)</u>である場合にあっては、<u>野菜冷凍食品品質表示基準(平成14年農林水産省告示第1358号)第4条第1項第3号アからウまで(これらの規定中主な原材料とあるのは、原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5パーセント以上の</u></p>
--	--	---

		<p><u>ものをいう。)</u>に規定する表示の方法による。この場合において、同号ア及びウ中「<u>原産地名の次に括弧を付して</u>」を「<u>原産地名に対応させて</u>」と読み替えるものとする。</p> <p>(二) <u>表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルのちよう付その他の方法により表示すること。ただし、包装への表示が極めて困難な場合であつて、表示すべき事項の情報を、電話機、ファクシミリ装置その他の通信機器、情報処理の用に供する機器等を利用して提供する旨を包装の見やすい箇所に記載し、かつ、当該方法により表示すべき事項の情報を提供したときは、この限りではない。</u></p> <p>(三) <u>表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイント以上の大きさの活字を用い、背景の色と対照的な色とすること。</u></p>
--	--	---