参考資料

東京都消費生活条例に基づく
食品表示の見直しについて
＜意見取りまとめ＞

令和７年１１月

東京都食品安全審議会

参考資料

目　次

Ⅰ　はじめに　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
Ⅱ　調理冷凍食品に関する食品表示
　1　法による調理冷凍食品の表示制度　・・・・・・・・・・・・・・・・・2
　2　条例による調理冷凍食品の「原材料配合割合」表示制度　・・・・・・3
　（1）制定の背景
　（2）制度の概要
　3　審議会の検討経緯　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
　（1）業界団体ヒアリング
　（2）東京都消費生活対策審議会からの意見
　（3）審議会における主な意見等
　4　調理冷凍食品の表示の見直しについて　・・・・・・・・・・・・・・・6
　（1）見直しの考え方
　（2）都民への情報提供のあり方
Ⅲ　カット野菜及びカットフルーツに関する食品表示
　1　法によるカット野菜及びカットフルーツの表示制度　・・・・・・・・7
　2　条例によるカット野菜及びカットフルーツの「加工年月日」表示制度　・・7
　（1）制定の背景
　（2）制度の概要
　3　審議会の検討経緯　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
　（1）業界団体等ヒアリング
　（2）東京都消費生活対策審議会からの意見
　（3）審議会における主な意見等
　4　カット野菜及びカットフルーツの表示の見直しについて　・・・・・・・12
　（1）見直しの考え方
　（2）都民への情報提供のあり方
Ⅳ　参考資料
　1　東京都食品安全審議会委員名簿　・・・・・・・・・・・・・・・・・・13
　2　東京都食品安全審議会部会委員名簿　・・・・・・・・・・・・・・・・14
　3　東京都食品安全審議会検討経過　・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
　4　「東京都消費生活条例に基づく食品表示の見直しの考え方」に対する意見募集結果・・16
　5　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・・・・17
　6　調理冷凍食品品質表示実施要領　・・・・・・・・・・・・・・・・・・19
　7　カット野菜及びカットフルーツ品質表示実施要領　・・・・・・・・・21
　8　東京都消費生活調査員による食品表示調査実施要領　・・・・・・・・23

参考資料

Ⅰ　はじめに

都はこれまで、食品表示法（以下「法」という。）とは別に、東京都消費生活条例（以下「条例」という。）に基づき、調理冷凍食品等の食品表示に係る規定を独自に定め、運用してきたところである。

今般、国において、令和5年6月の「経済財政運営と改革の基本方針 2023」によって食品表示基準の国際基準への整合化を推進する旨が示され、国際的な動向を踏まえ合理的でシンプルかつ分かりやすい食品表示制度の検討を行うこととされた。

このような動向を踏まえ、東京都食品安全審議会（以下、「審議会」という。）においても、条例に基づく食品表示制度の在り方について検討を行った。

この「東京都消費生活条例に基づく食品表示の見直しについて＜意見取りまとめ＞」は、国の動向、事業者ヒアリング、都民からの意見募集の結果等を踏まえ、審議会として検討した結果を取りまとめたものである。

Ⅱ　調理冷凍食品に関する食品表示

1　法による調理冷凍食品の表示制度

法に基づく食品表示基準（以下「食品表示基準」という。）において、調理冷凍食品の表示ルールは、横断的表示ルールのほか、各別表において個別義務表示事項が定められている。具体的には、冷凍フライ類など10品目について、衣の割合や商品名に付された原料含有率の表示ルールなど、個別義務表示事項が定められている。

表１　調理冷凍食品において、定められている個別義務表示事項

別表	個別ルール
別表第３	食品表示基準の対象となる食品に係る定義
別表第４	横断的義務事項（名称、原材料、添加物、内容量）に係る個別のルール
別表第19	一般用加工食品の個別的表示事項
別表第20	様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール
別表第22	個別食品に係る禁止事項

令和6年度の食品表示懇談会（消費者庁が設置）における検討の結果、調理冷凍食品の個別ルールについては、同じ品目であっても、保存温度の違い（冷凍であるか否かの違い）によって適用される表示ルールが異なる点が合理的でない等の理由で廃止が妥当とされ、食品表示基準が改正された（令和8年4月1日付で廃止）。

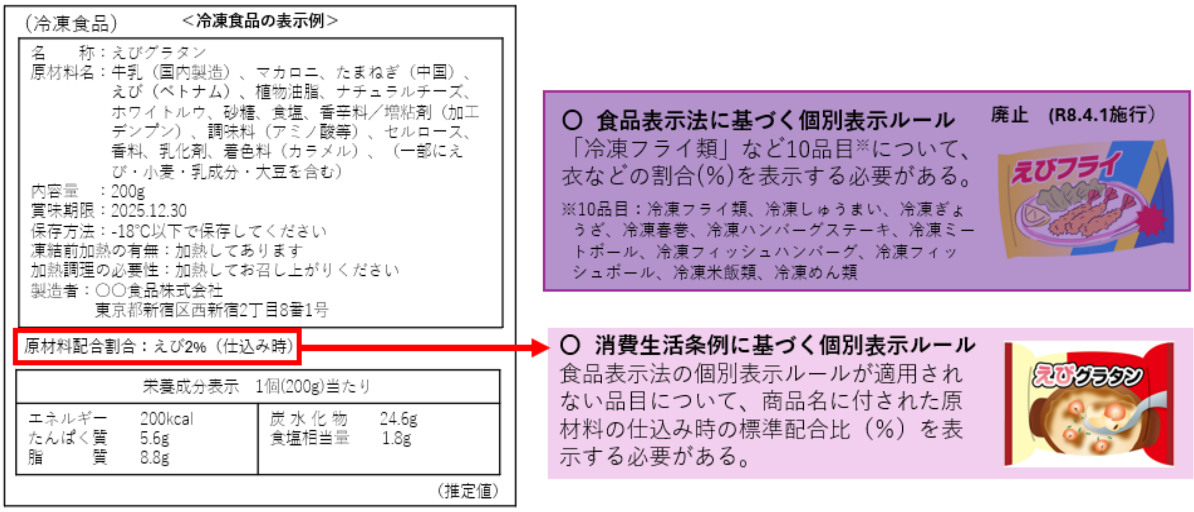

図１　令和７年度第１回東京都食品安全審議会 資料５より引用

参考資料

２　条例による調理冷凍食品の「原材料配合割合」表示制度

（１）制定の背景

昭和 40～50 年頃、冷凍食品が普及する中、「冷凍フライ類の衣が厚すぎる」との声が消費者から挙がるなど、「まがいもの食品」が社会問題化した。このような時代背景を踏まえた当時の東京都消費生活対策審議会答申を基に、昭和 52 年、調理冷凍食品に係る原材料配合割合の表示が条例に基づき義務付けられた。

【昭和 51 年東京都消費生活対策審議会答申（抜粋）】
冷凍食品は、普及度が著しく、消費量も増加してきていた。とりわけ冷凍調理食品は、一般家庭では調理の手間が省けるなどの利便性もあり、消費者にとっては身近な商品として手軽に利用されるようになり、全冷凍食品中、60%に及ぶ割合を占めるに至っている。しかし、商品の特質上、凍結し包装された状態で販売されるため、購入時にその内容等が識別困難なものも少なくない。したがって、商品の「原材料名」、「内容量」、「原材料配合割合」についての明記は消費者の最も望むものであり、購入時点で識別できるよう表示されることは当然の必要条件である。
原材料の一部をとって商品名としているものについては、往々にして　消費者の誤認を招いており、その含有割合についての注釈が必要と思われるので、少なくとも仕込み時段階の含有割合の表示を行うべきである。

なお、食品表示基準における原材料配合割合の表示制度は昭和 53 年に定められていることから、制定背景は同様であると推定される。

（２）制度の概要

ア　適用範囲

（ア）条例における「調理冷凍食品」の定義

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って、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものとする。

（イ）「原材料配合割合」の適用範囲

調理冷凍食品のうち、食品表示基準別表第３により定められている調理冷凍食品の項に定められた品目を除く、調理冷凍食品に適用する。
原材料の一部の名称を特に付して商品名又は名称としている製品（例えば、かに○○、かに入り○○等）に適用する。また、シーフード入り

〇〇、海鮮入り〇〇等、原材料の総称名を特に付して商品名等としている製品にあっても適用される。

イ　表示方法

商品名等に付された原材料の仕込み時（前処理を施し混入直前の時点をいう。）の配合比（可食に値する原材料の配合割合をいう。）をパーセントの単位で表示すること。

《表示例》

・原材料配合割合　かに〇%（仕込み時）

・原材料配合割合　シーフード（いか、えび、あさり）〇〇%（仕込み時）

3　審議会の検討経緯

（１）業界団体ヒアリング

調理冷凍食品の「原材料配合割合」表示の検討に当たって、業界の現状等を把握するため、一般社団法人日本冷凍食品協会からヒアリングを行った。

ヒアリングにおける主な意見等は以下のとおりであった。

- 冷凍食品事業者各社に対する消費者からの冷凍食品に関する問合せは、表示以外の内容が88.0%を占めており、表示に関する問合せについては、原材料表示に関することが4.1%、配合割合関することが0.1%であった。

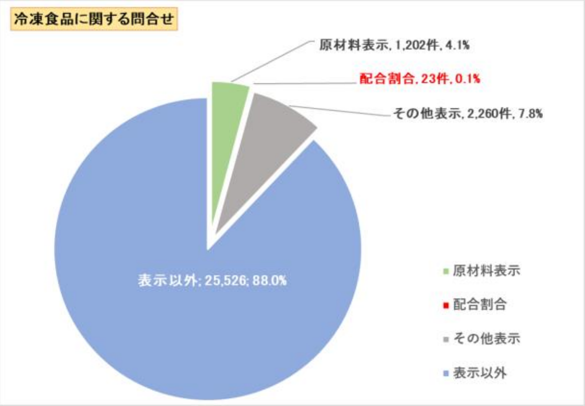

図２　令和７年度第１回食品安全審議会部会　資料５より引用

- 問合せの内容は、パッケージの商品写真と実際の商品との差異を指摘する問合せが複数存在し、消費者は食品表示よりパッケージ写真から多くの情報を得ていると考えられる。
- 多くの冷凍食品事業者は、様々な温度帯の商品を製造しており、現在はそれぞれで異なる表示ルールがあるため、個々に適用させなければならない。この複雑な食品表示制度は表示ミスを誘発しやすく、食品表示法違反等を理由とする自主回収等による食品ロスの遠因となっている。
- 現在、容器包装上の食品表示に頼らずとも、冷凍食品事業者による二次

元コード等を利用したＨＰ上での情報提供によって、消費者は、必要に応じて商品情報を把握できるようになっている。

- 昨今は商品に対する消費者の意識が向上しており、インターネットの普及と相まって、商品を選択する際に商品の評判をインターネット（メーカーＨＰ、ＳＮＳ等）から確認できるため、原材料配合割合の表示が制定された当時と比較すると、粗悪品は排除されてきている。

（２）東京都消費生活対策審議会からの意見

審議会の検討に資するため、条例に基づく表示制度の改廃等を所管する東京都消費生活対策審議会に検討状況の報告を行ったところ以下のような意見があった。

- 食品表示の後退にならないようにしなければならない。消費者の意見を丁寧に集め検討する機会を設けてほしい。
- 「仕込み時」との用語の意味がわかりにくく、消費者に理解されているのか、またこの基準が適切なのか疑問。規定がなくなればわかりにくさは解消するが、このように表示の中には理解困難な概念もあるので、食品表示に関する消費者の理解をより促してほしい。

（３）審議会における主な意見等

上記の（１）及び（２）を踏まえながら、都内行政機関における問合せ対応状況も加味し、審議会において、調理冷凍食品の原材料配合割合表示の在り方について検討を行った。主な意見は以下のとおりだった。

- 業界としての競争原理や、消費者の分かりやすさの観点から、ルールはシンプルにすべき。
- 自治体ごとのルールが存在すると事業者に負担がかかり、それが購入価格として消費者へ返ってくるため、調理冷凍食品の原材料配合割合表示は廃止でよい。
- 仮に廃止するとしても、消費者が知りたい情報が届くよう、業界として取り組んで欲しい。

都保健所・都内消費生活センターに対する問合せ

- 平成 31 年度～令和 5 年度に原材料配合割合に関する問合せはない
  ※都保健所の受付件数：21,372 件、都内消費生活センターの受付件数：659,804 件

参考資料

４　調理冷凍食品の表示の見直しについて

（１）見直しの考え方

現在、原材料配合割合表示に対する消費者の関心は、事業者や都内行政機関の問合せ受付状況等から、相当程度低いことが示唆されている。また、価値観が多様化した結果、原材料配合割合表示は、商品の優劣を判断する材料とはならなくなった。さらに、調理冷凍食品のみに適用される表示ルールの存在は、消費者に混乱を招くおそれがある。食品表示は、可能な限り分かりやすく、かつシンプルであるべきである。

以上のことから、原材料配合割合表示は、現在においてその役割を終えたと考えるべきである。国の食品表示制度において、同様の制定背景を持つ表示ルールの廃止が決定されたことからも、同様の制定背景がある条例に基づく原材料配合割合の表示義務は、廃止することが妥当である。

（２）都民への情報提供のあり方

条例に基づく表示義務の有無にかかわらず、原材料配合割合を知りたい消費者に対する配慮が必要である。これに対し、一般社団法人日本冷凍食品協会からは、消費者に対する情報提供のあり方に関するガイドラインを策定し、協会として統一的に取り組む予定である旨の説明がなされたところである。

ＨＰやフリーダイヤル、二次元コード等を活用した、今後の業界の自主的な取組に期待する。

Ⅲ　カット野菜及びカットフルーツに関する食品表示

１　法によるカット野菜及びカットフルーツの表示制度

食品表示基準上、複数種類の野菜又は果実をカットして混合したものは加工食品に分類され、単一の野菜又は果実をカットしたものは生鮮食品に分類される。

加工食品は、名称や保存の方法、消費期限又は賞味期限等の表示が義務付けられており、生鮮食品は、名称及び原産地の表示が義務付けられている。

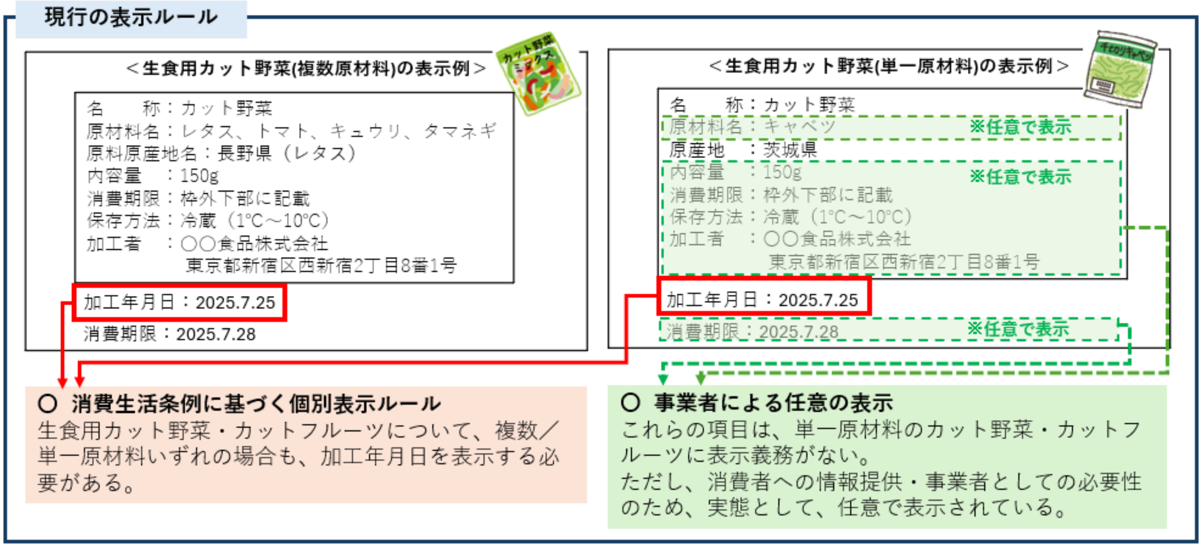

図３　令和７年度第１回東京都食品安全審議会 資料５より引用

２　条例によるカット野菜及びカットフルーツの「加工年月日」表示制度

（１）制定の背景

平成２年頃、カット野菜及びカットフルーツが急速に普及する中、これらの食品について表示事項が法令により整備されていなかった。消費者の購入時における選択の目安としての情報が十分ではなかった。このような時代背景を踏まえた当時の東京都消費生活対策審議会答申を基に、平成４年、カット野菜及びカットフルーツに係る加工年月日等の表示が条例に基づき義務付けられた。

参考資料

【平成２年消費生活対策審議会品質表示に関する答申(抜粋)】
「カット野菜・カットフルーツ」は、食生活における調理の省力化・個食化等の進展に伴って、簡便かつ経済的であることから、急速に普及してきている。

この「カット野菜・カットフルーツ」は、野菜・果菜又は果物を小さく切るなど、生食用として食べやすく加工したものを内容物が見える容器等に包装し販売されているが、消費者の購入時における選択の目安としての情報が十分であるとは言い難い。

現在、法令等により規定されている表示事項はなく、業界の自主的な表示として品質保持指針があるが、これはあくまでも自主基準であり、十分とはいえない。

従来、日付表示に関しては、その商品の固有の性質形状を有するに至った時点をもって、「製造年月日」として表示している。

しかし、カット野菜・カットフルーツは、ある物に工作を加えてその本質を変化させ、別の物を作り出すという「製造」の概念に該当せず、ある物に工作を加え、その物の本質を変えないで形態だけを変化させるという「加工」の概念に該当するので、「加工年月日」として表示すべきであるとした。

（２）制度の概要

ア　適用範囲

野菜、果菜又は果物を小さく切るなど、生食用としてそのまま食べられるように加工した製品に適用する。

なお、次に掲げるものは除く。

（ア）　加熱調理用に供されるカット野菜（きんぴらごぼう用、すき焼き用、鍋もの用、カレー及びシチュー用など）
（イ）　バイキング方式（包装されていない状態で消費者が適宜な選択を行った後、容器に入れ、又は包装して持ち帰ることを予定して販売される方式をいう。）で販売されるカット野菜及びカットフルーツ
（ウ）　そうざい類（通常、副食物として供される物等）
　a ドレッシング、マヨネーズ等で味付けしたカット野菜類（サラダ）
　b 魚肉練り製品等が含まれるカット野菜類（サラダ）
　c　コーン、にんじん等のゆでたものが含まれるカット野菜類（サラダ）
（エ）　シロップ、砂糖等で味付けしたカットフルーツ
（オ）　販売形態として、単純に２つ切り、４つ切り等を行って販売されるカット野菜及びカットフルーツ

イ　表示方法

野菜、果菜又は果物を小さく切るなど、生食用としてそのまま食べられるように加工した日を次のいずれかに準じて表示すること。

《表示例》

・加工年月日 令和５年３月１日

・５．３．１ 加工

・加工年月日 ２０２３．３．１

・２０２３．３．１ 加工

３　審議会の検討経緯

（１）業界団体等ヒアリング

カット野菜及びカットフルーツの加工年月日表示の検討に当たって、業界の現状等を把握するため、野菜流通カット協議会からヒアリングを行った。また、カットフルーツは、業界団体がないことから、都内でカットフルーツを製造するメーカーに都がヒアリングを実施した。

ヒアリングにおける主な意見等は以下のとおりであった。

【野菜流通カット協議会】

- アウトパック（インストア加工でないもの）のカット野菜の加工工程は厳格に衛生管理を行っている。
- 消費期限については、食品期限表示の設定のためのガイドライン（消費者庁）に従い設定している。多くの商品では消費期限を加工年月日から３日後で表示している。
- 現在、日付表示に関しては消費期限と加工年月日を併記しているが、取引先の販売店から、納品日と同じ加工年月日が表示された商品を納品するよう指示されている。これに応えるためメーカーでは、０時以降の深夜作業が必要となっているが、作業人員の確保が困難であり、深夜帯に作業が集中することにより生産ラインを増やして対応せざるを得ず、その結果、食品ロスが増加している。また、商品の出荷が深夜 0 時以降に集中するため、物流効率が悪化している。
- お客様相談室に過去５年間で寄せられた問合せの中に加工年月日に関する問い合わせは見受けられず、消費期限に関する問合せは全体の４％であり、いずれも「いつまで（安全に）食べられるか」という内容である。
- 令和 6 年 10 月から、他道府県向けに、加工年月日表示を削除してカット野菜の製造を行ったところ、令和 7 年 4 月までの間、意見・問合せがなかった。

【都内のカットフルーツメーカー】

- カットフルーツの加工工程は、厳格に衛生管理を行っている。
- 消費期限については、食品の期限表示の設定のためのガイドライン（消費者庁）に従い設定している。原料フルーツの種類によって消費期限を加工年月日から２日後又は３日後に設定している。
- 加工年月日表示が関係する食品ロスや深夜作業の多発等の課題はない。

（２）東京都消費生活対策審議会からの意見

審議会の検討に資するため、条例に基づく表示制度の改廃等を所管する東京都消費生活対策審議会に検討状況の報告を行ったところ以下のような意見があった。

- 食品表示の後退にならないようにしなければならない。消費者の意見を丁寧に集め検討する機会を設けてほしい。
- 近年は消費者が期限表示のみに頼るような傾向があるが、消費者への啓発として、五感で判断するプロセスを大事にすることを消費者に伝えてもらいたい。
- 取引先からの指示（納品日と加工年月日表示を一致させること）自体の正当性、その背景にあると思われる消費者の理解や受け止め方の観点からも検討してほしい。

（３）審議会における主な意見等

上記の（１）及び（２）を踏まえながら、都内行政機関における問合せ対応状況及び都が実施した消費生活調査員調査結果も加味し、審議会において、カット野菜及びカットフルーツの加工年月日表示の在り方について検討を行った。主な意見は以下のとおりだった。

- 消費者の分かりやすさの観点から、ルールはシンプルにすべき。
- 喫食時期の判断のための重要な情報源は、期限表示である。また、異なる意味合いの日付が併記されていると、消費者に混乱を招く恐れがある。
- 仮に廃止するとしても、消費者が知りたい情報が届くよう、業界として取り組んで欲しい。

参考資料

都保健所・都内消費生活センターに対する問合せ

- 平成31年度～令和5年度に加工年月日に関する問合せはない

※都保健所の受付件数：21,372件、都内消費生活センターの受付件数：659,804件

令和7年度第1回東京都消費生活調査員調査結果

1 調査品目　東京都消費生活条例に定めるカット野菜及びカットフルーツ
2 調査項目　期限表示（消費期限又は賞味期限）の表示状況等
3 調査期間　令和7年6月23日から令和7年7月7日まで
4 調査結果
（1）カット野菜（単一）　取扱店舗数 159店舗　取扱数698

表示項目	表示数（表示率）
期限表示（任意）	698（100%）

（2）カットフルーツ（単一）取扱店舗数 147店舗　取扱数743

表示項目	表示数（表示率）
期限表示（任意）	743（100%）

４　カット野菜及びカットフルーツの表示の見直しについて

（１）見直しの考え方

現在、加工年月日表示に対する消費者の関心は、事業者や都内行政機関の問合せ受付状況等から、相当程度低いことが示唆されている。

また、加工年月日表示は、制定当時、消費者の購入時における選択の目安として日付表示と位置付けられていたが、消費期限等の期限表示が普及した現在においてその役割は期限表示が果たしていると考えるべきである。

以上のことから、条例に基づく加工年月日の表示義務は、廃止することが妥当である。

（２）都民への情報提供のあり方

条例に基づく表示義務の有無にかかわらず、加工年月日を知りたい消費者に対する配慮は必要である。これに対し、野菜流通カット協議会からは、加工年月日について、消費者からの問合せに応じて回答する体制を整えること、また、任意で表示している単一原材料のカット野菜及びカットフルーツの期限表示について今後も表示を継続する旨の説明がなされたところである。

ＨＰやフリーダイヤル、二次元コード等を活用した、今後の業界の自主的な取組に期待する。

Ⅳ　参考資料

１　東京都食品安全審議会委員名簿

氏　名	所　属　・　役　職　名
あきやま　じゅん 秋山　純	東京都生活協同組合連合会　代表理事会長理事
あべ　とおる 阿部　徹	一般財団法人食品産業センター　事業推進部長
あらい　ただゆき 荒井　忠行	公募委員
いおか　ともこ 井岡　智子	一般財団法人消費科学センター　理事
いぎみ　しずのぶ ◎ 五十君　靜信	東京農業大学総合研究所　教授
かきもと　あきこ 柿本　章子	主婦連合会　副会長
かすが　ふみこ 春日　文子	国立大学法人長崎大学大学院　熱帯医学・グローバルヘルス研究科/ プラネタリーヘルス学環　教授
がもう　えみ 蒲生　恵美	公益社団法人日本輸入食品安全推進協会　事務局長
くが　しょうじ 久我　勝二	東京都水産物卸売業者協会　副会長
げんかわ　ようこ 源川　洋子	一般社団法人日本フードサービス協会
さごう　てつや 佐合　徹也	公募委員
しまだ　ゆきお 島田　幸雄	東京都農業協同組合中央会　常務理事
すずき　たつお ○ 鈴木　達夫	元　一般社団法人東京都食品衛生協会　東京食品技術研究所　所長
せき　あつひろ 関　淳弘	一般社団法人日本百貨店協会　政策・運営グループ　統括主幹
せこ　ひろこ 瀬古　博子	消費生活アドバイザー
だいどう　ふじこ 大道　不二子	公益社団法人日本消費生活ｱﾄﾞﾊﾞｲｻﾞｰ･ｺﾝｻﾙﾀﾝﾄ･相談員協会 東日本支部食部会　代表
たかす　みつよ 髙須　光代	特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟　理事
なかつじ　りょうさく 仲辻　亮作	日本チェーンストア協会関東支部
ばんどう　れいこ 板東　玲子	読売新聞東京本社イノベーション本部「防災ニッポン」編集長
ひの　たつや 日野　辰哉	筑波大学法科大学院　准教授
ほしの　あやこ 星野　綾子	東京消費者団体連絡センター　事務局次長
もりむら　ひろまさ 森村　浩昌	一般社団法人東京都食品衛生協会　専務理事
わたなべ　たかひろ 渡邉　敬浩	国立医薬品食品衛生研究所　安全情報部　第一室長

◎：会長　○：副会長

参考資料

2 東京都食品安全審議会部会委員名簿

氏　名	所　属　・　役　職　名
あべ　とおる 阿部　徹	一般財団法人食品産業センター　事業推進部長
いおか　ともこ 井岡　智子	一般財団法人消費科学センター　理事
おかだ　ゆみこ 岡田　由美子	国立医薬品食品衛生研究所　食品衛生管理部　第三室長
かきもと　あきこ 柿本　章子	主婦連合会　副会長
さごう　てつや 佐合　徹也	公募委員
すずき　たつお ◎ 鈴木　達夫	元　一般社団法人東京都食品衛生協会　東京食品技術研究所　所長
なかつじ　りょうさく 仲辻　亮作	日本チェーンストア協会関東支部
ばんどう　れいこ 板東　玲子	読売新聞東京本社イノベーション本部「防災ニッポン」編集長
ほしの　あやこ 星野　綾子	東京消費者団体連絡センター　事務局次長
もりむら　ひろまさ 森村　浩昌	一般社団法人東京都食品衛生協会　専務理事

◎：部会長

3 東京都食品安全審議会検討経過

参考資料

日程	会議名	内容
令和7年 1月29日	令和6年度 第2回食品安全審議会	○食品表示をめぐる現状及び課題 ○部会の設置
5月23日	令和7年度 第1回食品安全審議会部会	○業界団体ヒアリング
7月25日	令和7年度 第2回食品安全審議会部会	○見直しの考え方の整理
8月27日	令和7年度 第1回食品安全審議会	○見直しの考え方の整理
9月4日～ 10月3日	「消費生活条例に基づく食品表示の見直しの考え方」に対する意見募集（パブリックコメント）	
10月28日	令和7年度 第3回食品安全審議会部会	○意見取りまとめ案の検討
11月12日	令和7年度 第2回食品安全審議会	○意見取りまとめ

参考資料

４「東京都消費生活条例に基づく食品表示の見直しの考え方」に対する意見募集結果

（１）募集期間

令和７年９月４日（木曜日）から令和７年10月３日（金曜日）まで

（２）意見送付者

11名

（３）御意見の内容

ア　調理冷凍食品の「原材料配合割合」表示に関する内容

No.	御意見（要旨）	御意見に対する考え方
1	「原材料配合割合の表示義務は、廃止することが妥当」という考え方に賛成である。 （同趣旨の御意見６件）	原材料配合割合表示は、現在においてその役割を終えたと考えられるため、廃止妥当としています。
2	原材料配合割合の表示を義務付けている他自治体に対し、足並みをそろえるよう、都から働きかけてほしい。	食品安全審議会の検討状況について、他自治体に情報提供を行っています。
3	業界団体は消費者に対する情報提供として何をするか、業界団体自身に説明してほしい。	御意見を業界団体にお伝えします。

イ　カット野菜及びカットフルーツの「加工年月日」表示に関する内容

No.	御意見（要旨）	御意見に対する考え方
1	「加工年月日の表示義務は、廃止することが妥当」という考え方に賛成である。	加工年月日表示は、現在においてその役割を期限表示が果たしていると考えられるため、廃止妥当としています。

ウ　その他

No.	御意見（要旨）	御意見に対する考え方
1	都条例によって義務付けられた、調理冷凍食品に係る原料原産地名表示についても、廃止を検討してほしい。（同趣旨の御意見４件）	御意見として承ります。
2	政府による食品表示の簡略化について危機感をもっています。食品添加物についてもしっかり書いてほしい。	添加物に関する食品表示の基準については、食品表示法に基づき、国が定めることとなっています。

参考資料

5 東京都告示「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」（令和元年７月１日一部改正）抜粋

1 表示事項等の告示内容

(1) 食品の品質表示（条例第 16 条第 1 項の規定に基づく表示事項等）

1 調理冷凍食品

<table>
<tr><th>商　　　品</th><th>表示すべき事項</th></tr>
<tr><td>１．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、加熱等の調理を行つたものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保存したものであつて、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。）
ただし、原材料配合割合の表示にあつては食品表示法（平成二十五年法律第七十号）に基づく食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）別表第三により定められている調理冷凍食品の項に定められた品目を除き、原料原産地名の項の下欄の第一項第一号、第二号ロ、第三号及び四号により原産地を表示する原材料並びに別表第十五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。

昭和５２年　７月１９日　施行
昭和５４年　１月２４日　一部改正
平成　３年　７月　１日　一部改正
平成　８年１１月　１日　一部改正
平成１３年　４月　１日　一部改正
平成２０年　８月２５日　一部改正
平成２８年　３月３１日　一部改正
平成２９年１２月２５日　一部改正
令和　元年　７月　１日　一部改正</td><td>(1)原材料配合割合
(2)原料原産名名</td></tr>
<tr><th colspan="2">表示の方法その他表示に際し事業者が守るべき事項</th></tr>
<tr><td colspan="2">(1) 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。
(2) 表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること。</td></tr>
</table>

(3) 表示に用いる文字は、日本産業規格Ｚ八三〇五（活字の基準寸法）に規定する八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。
(1) から(3)まで　略
附則
適用年月日 (1) この告示は、公布の日から施行する。 (2) この告示の施行の日から平成３４年３月３１日までの間に製造され、又は加工される調理冷凍食品（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存したものであって、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。）であって、食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成２９年内閣府令第４３号）による改正前の食品表示基準に基づく表示がなされているものについては、なお従前の例によることができる。

2及び３　略

4　カット野菜及びカットフルーツ

商　　品	表示すべき事項
４．カット野菜及びカットフルーツ(包装されたものに限る。) 平成　４年１０月　１日　　施行 平成１３年　４月　１日　　一部改正 令和　元年　７月　１日　　一部改正	(1)加工年月日
表示の方法その他表示に際し事業者が守るべき事項	
(1)　加工年月日は、野菜、果菜又は果物を小さく切り、生食用として食べやすく加工した（カットした）日を次のいずれかに準じて表示すること。 ア　加工年月日　平成 4 年〇月〇日 イ　４．〇．〇 加工 ウ　加工年月日　1992 年〇月〇日 エ　1992．〇．〇 加工 (2)　表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印、ラベルのちょう付その他の方法により表示すること。 (3)　表示に用いる文字は原則として、日本産業規格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とし、背景の色と対照的な色とすること。	

参考資料

６ 調理冷凍食品品質表示実施要領抜粋

１　表示すべき商品

調理冷凍食品

２　表示すべき事項

調理冷凍食品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。また、日本標準商品分類（平成２年６月総務庁）における畜産加工食品の酪農製品のアイスクリーム類、農産加工食品の菓子類に該当するもので冷凍されたものは除く。）の品質に関する表示については、食品表示法（平成２５年法律第７０号）に基づく食品表示基準（平成２７年内閣府令第１０号。以下「基準」という。）等、他の法令に定めるもののほか、東京都消費生活条例（平成６年東京都条例第１１０号。以下「条例」という。）の定めるところにより、次の事項を表示する。

３　表示方法等

表示すべき事項の表示方法等は次のとおりとする。

（１）適用範囲

①　条例の適用範囲

「調理冷凍食品」の適用範囲は、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、加熱等の調理を行なったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものとする。

②　原材料配合割合の適用範囲

調理冷凍食品のうち、基準別表第３により定められている調理冷凍食品の項に定めされた品目（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類）を除く、調理冷凍食品に適用する。

原材料の一部の名称を特に付して商品名又は名称（以下「商品名等」という。）としている製品（例えば、かに〇〇、あじ〇〇、かに入り〇〇）に適用する。また、シーフード入り〇〇、海鮮入り〇〇等、原材料の総称名を特に付して商品名等としている製品になっても適用される。

ただし、魚などをほぼ原型に近いかたちで調理するものは、魚などの個体差により、画一的な割合表示が困難である等の理由から、配合割合表示を省略することができる。また、原材料の一部の名称を特に付して商品名等としている製品であっても、当該原材料の表示が、当該原材料を使用したことを強調するものではない場合

には、配合割合表示を省略することができる。

③　略

（２）表示方法

①　原材料配合割合の表示方法

商品名等に付された原材料の仕込み時（前処理を施し混入直前の時点をいう。）の配合比（可食に値する原材料の配合割合をいう。）をパーセントの単位で表示すること。

《表示例》

・原材料配合割合　かに〇％（仕込み時）

・原材料配合割合　シーフード（いか、えび、あさり）〇〇％（仕込み時）

②　略

（３）表示場所

２の規定により表示すべき事項は、容器又は包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること。

また、表示事項は、次のいずれかの方法で表示すること。

《原材料配合割合》

①　基準に規定されている一括表示枠内に「原材料配合割合」の項目を別途設けて表示

②　基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「原材料配合割合」の項目を設けて表示

（４）文字の大きさ及び

表示に用いる文字は、日本産業規格Ｚ８３０５（活字の基準寸法）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色で表示すること。

４　施行年月日

昭和５２年　７月１９日　施行

昭和５４年　１月２４日　一部改正

平成　３年　７月　１日　一部改正

平成１３年　４月　１日　一部改正

平成２５年　４月　１日　一部改正

平成２８年　３月３１日　一部改正

平成２９年１２月２５日　一部改正

令和　元年　７月　１日　一部改正

参考資料

７ カット野菜及びカットフルーツ品質表示実施要領

１　表示すべき商品

カット野菜及びカットフルーツ

２　表示すべき事項

カット野菜及びカットフルーツ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、食品表示法（平成２５年法律第７０号）に基づく食品表示基準（平成２７年内閣府令第１０号。以下「基準」という。）等、他の法令に定めるものほか、東京都消費生活条例（平成６年東京都条例第１１０号。以下「条例」という。）の定めるところにより、次の事項を表示する。

・加工年月日

３　表示方法等

「加工年月日」の表示方法等は次のとおりとする。

（１）条例の適用範囲

野菜、果菜又は果物を小さく切るなど、生食用としてそのまま食べられるように加工した製品に適用する。

なお、次に掲げるものは除く。

① 加熱調理用に供されるカット野菜（きんぴらごぼう用、すき焼き用、鍋もの用、カレー用及びシチュー用など）

② バイキング方式（包装されていない状態で消費者が適切な選択を行った後、容器に入れ、又は包装して持ち帰ることを予定して販売される方式をいう。）で販売されるカット野菜及びカットフルーツ

③ そうざい類（通常、副食物として供される物等）

ア　ドレッシング、マヨネーズ等で味付けしたカット野菜類（サラダ）

イ　魚肉練り製品等が含まれるカット野菜類（サラダ）

ウ　コーン、にんじん等のゆでたものが含まれるカット野菜類（サラダ）

④ シロップ、砂糖等で味付けしたカットフルーツ

⑤ 販売形態として、単純に２つに切り、４つ切り等を行って販売されるカット野菜及びカットフルーツ

（２）表示方法

野菜、果菜又は果物を小さく切るなど、生食用としてそのまま食べられるように加工した日を次のいずれかに準じて表示すること。

《表示例》

・加工年月日　令和５年３月１日

・５．３．１　加工

（３）表示場所

２の規定により表示すべき事項は、容器又は包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること。

また、表示事項は、次のいずれかの方法で表示すること。

《生鮮食品》

①　基準に定める義務表示事項を容器又は包装に表示している場合

⇒　義務表示事項に近接した箇所に３（２）《表示例》のとおり表示

②　基準に定める義務表示事項を商品に近接した掲示で表示している場合

⇒　基準に規定されている一括表示枠内若しくは一括表示事項に近接した箇所に３（２）《表示例》のとおり表示

（４）文字の大きさ及び配色

４　施行年月日

平成　４年１０月　１日

平成１３年　４月　１日　一部改正

平成２５年　４月　１日　一部改正

平成２８年　５月１０日　一部改正

令和　元年　７月　１日　一部改正

令和　５年　３月　６日　一部改正

参考資料

平成２０年５月２日２０福保健食第３７０号
改正　平成２２年４月９日２２福保健食第　６５号
改正　平成２３年４月１日２３福保健食第４１７号
改正　平成２７年４月９日２７福保健食第１１８号
改正　令和　５年４月７日　５福保健食第　６０号

東京都消費生活調査員による食品表示調査実施要領

1　調査の目的

食品表示法（平成２５年６月２８日法律第７０号）及び東京都消費生活条例（平成６年１０月６日東京都条例第１１０号）に基づく食品表示について、適正に行われているかの実態を調査することにより、事業者の指導等に活用し、食品表示の適正化を図る。

2　調査期間

実施する年度毎に定める。

3　調査回数

年３回程度を実施する。

4　調査方法

東京都消費生活調査員制度運営要領（平成１４年４月１日付１４消生企第１０号決定。以下「運営要領」という。）第２条に定める調査員は、運営要領第３条第１項に基づき、都が依頼する各種調査内容について、調査対象店舗における調査品目の食品表示の実態を調査する。

5　調査内容

（１）調査品目

各調査時に別途定める。

（２）調査対象店舗

調査品目を取扱う都内の小売店、スーパー等（調査員１人当たり２店舗程度）

（３）調査項目

各調査時に別途定める。

（４）その他

具体的な調査内容については、各調査時に別途定める。

6　調査報告

（１）調査員は、各調査時に依頼された食品表示調査の結果を、都に随時報告する。

（２）調査員は、食品表示調査の他に日常の消費生活を通じて、不適正と思われる表示を発見した場合には、運営要領第３条に定める電子通信機器等を利用して、その結果を都に随時報告する。

参考資料

７　調査報告に対する措置等

都は、上記６により、不適正と思われる表示を行った事業者等に対し、食品表示法第１５条の規定による権限の委任等に関する政令に基づく必要な措置を行い、適正な表示の徹底を図る。

８　その他

その他、調査員による食品表示調査に関して必要な事項は、別に定める。