

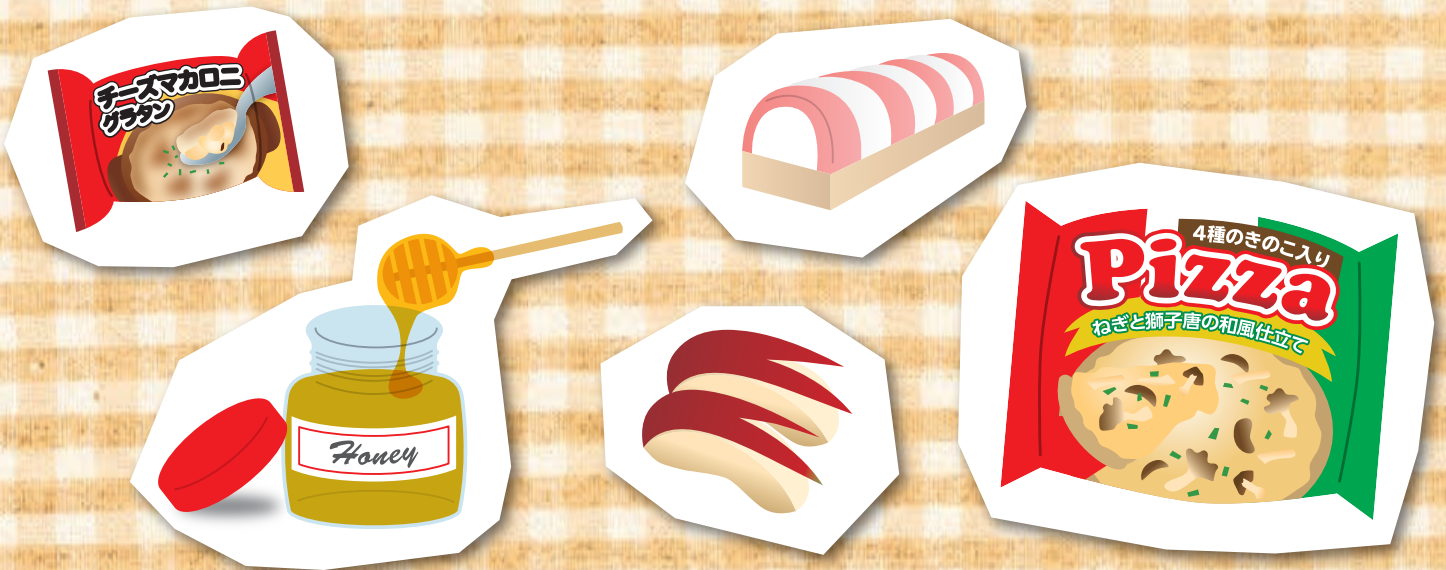
大切です! 食品表示

東京都消費生活条例に基づく食品の品質表示編

東京都消費生活条例に基づく 食品の品質表示について

東京都消費生活条例では、法令で規定のない品目又は事項について表示の基準をつくり、基準にあった表示をするよう事業者に義務付けています。現在、東京都が品質表示を義務付けている食品は4品目です。

このリーフレットでは、東京都消費生活条例で表示を義務付けている食品4品目について、品目ごとに表示事項を解説します。



条例の概要

東京都消費生活条例（以下「都条例」という。）では、消費生活の安定と向上を図るため、適切な表示を行わせる権利が消費者にあることを明記し、消費者が商品を購入するに当たりその内容を容易に識別し、かつ、適正に使用するために、事業者が表示すべき事項を知事が指定できると規定しています。

品目ごとの表示事項については、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（以下「告示」という。）」で定めています。

食品表示の規定

食品については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という。）で規定のない下表の表示事項について、事業者それぞれ表示を義務付けています。

東京都消費生活条例の規定に基づき表示事項が定められている品目及び表示事項

No.	品目	表示事項	掲載頁
1	調理冷凍食品 〔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。〕 （ただし、 原材料配合割合 については、JAS法に基づく調理冷凍食品品質表示基準により定められている品目を除き、 原料原産地名 については、JAS法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。）	(1) 原材料配合割合 (2) 原料原産地名	(1)：2頁 (2)：4頁
2	かまぼこ類 （次に掲げるもの。ただし、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこを除く。） (1) 蒸しかまぼこ類（蒸しちくわを除く。） (2) 焼抜きかまぼこ類（焼きちくわ、卵黄焼きかまぼこを除く。）	(1) でん粉含有率 (2) 原材料配合割合	(1)：8頁 (2)：10頁
3	はちみつ類	(1) 品名 (2) 原材料の割合又は重量	(1)：11頁 (2)：12頁
4	カット野菜及びカットフルーツ	(1) 加工年月日	(1)：13頁



1-(1) 調理冷凍食品の原材料配合割合表示について

対象食品

都内で消費者向けに販売される、商品名又は名称に原材料の一部の名称を特に付している調理冷凍食品（ただし、JAS法に基づく調理冷凍食品品質表示基準により定められている品目*を除く。）

※ 調理冷凍食品品質表示基準により定められている品目
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、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類、冷凍めん類

表示事項

商品名又は名称に付された原材料の、「水」を含めた製品全体に占める仕込み時（前処理を施し混入直前の時点）の配合比（可食に値する原材料の配合割合）をパーセントの単位で表示してください。

表示方法

- 表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。また、どの原材料の配合割合であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示してください。
 - JAS法に基づく加工食品品質表示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
 - JAS法に基づく加工食品品質表示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
- 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統一のとれた活字を用い、背景の色と対照的な色としてください。

Q&A

Q1 輸入品は原材料配合割合表示の対象か。

A1 対象。輸入品は、原料原産地表示では対象外だが、配合割合表示は対象。

ポイント

表示事項	輸入品
配合割合	対象！○
原料原産地	対象外！×

Q2 調理冷凍食品が通信販売される場合、原材料配合割合表示の対象か。

A2 対象。都条例では、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品に表示を義務付けている。したがって、通信販売など不特定多数の消費者が購入できる形態で販売される場合、都内で消費者が購入可能であるため、都条例の対象。

Q3 【対象食品】に該当する場合、必ず原材料配合割合表示が必要か。表示を省略できる場合はあるか。

A3 省略できる場合あり。「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っては、その表示を省略することができる。」と告示に規定。
 なお、「重量の画一化が困難なもの等」とは、原材料の魚などをほぼ原型に近い状態で調理しているものなどのこと。
 このような場合、魚などの個体差で、画一的な割合表示が困難であると考えられるため、原材料配合割合表示を省略することができる。

Q4 原材料配合割合について、容器包装にホームページや連絡先を記載し、その方法で情報提供することにより表示に代えることはできるか。

A4 できない。原材料配合割合は、あらかじめ設定されていると考えられるため、ホームページなどによる代替表示は認められない。

Q5 原材料配合割合表示が必要な商品名はどのように判断するか。

A5 商品名に原材料の一部の名称が付されているかの判断及び表示方法は、下表の例のとおり。また、商品名自体に原材料名が含まれていなくても、商品名と同一面に、使用している原材料の説明（例えば「牛肉10%増量しました」など。）が記載されていれば、商品名に原材料名が付されている場合と同様に考える。

商品名	原材料配合割合表示の要・不要
①チーズマカロニグラタン	「チーズ」と「マカロニ」に表示が必要。 【表示例】（「マカロニ」が「チーズ」よりも多く配合している場合） 原材料配合割合：マカロニ〇%、チーズ〇%（仕込み時）
②五目炒め	「五目」は同種の原材料をまとめた文字ではないため、表示は不要。
③4種のきのこ入りピザ （ねぎと獅子唐の和風仕立て）	「きのこ」は同種の原材料をまとめた文字のため、「4種のきのこ」を示す原材料として、例えば「エリンギ、しいたけ、まいたけ、しめじ」を使用している場合、「エリンギ、しいたけ、まいたけ、しめじ」と、商品名に記載された「ねぎ」と「獅子唐」に表示が必要。 【表示例1】（「エリンギ、しいたけ、まいたけ、しめじ」の原材料配合割合をまとめて重量順に表示する場合） 原材料配合割合：きのこ（エリンギ、しいたけ、まいたけ、しめじ）〇%、ねぎ〇%、獅子唐〇%（仕込み時） 【表示例2】（「エリンギ、しいたけ、まいたけ、しめじ」の原材料配合割合をそれぞれ重量順に表示する場合） 原材料配合割合：きのこ（エリンギ〇%、しいたけ〇%、まいたけ〇%、しめじ〇%）、ねぎ〇%、獅子唐〇%（仕込み時）



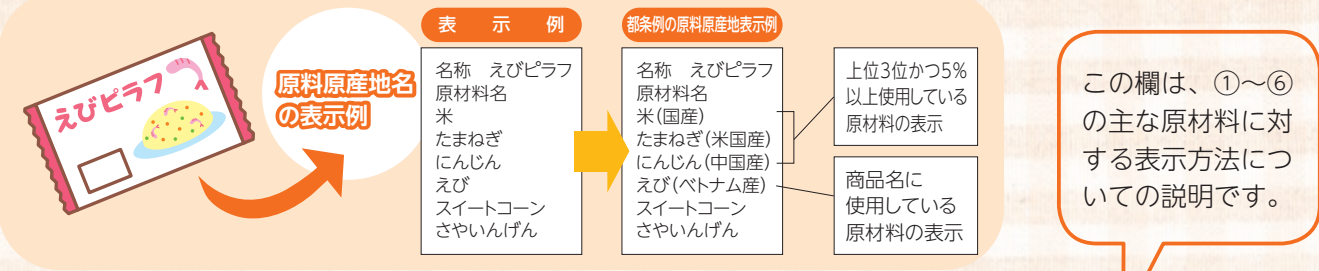
1-(2) 調理冷凍食品の原料原産地名表示について

対象食品

国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品（ただし、JAS法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。）【輸入品を除く。】

表示事項

主な原材料（原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5パーセント以上のもの及び商品名又は名称にその名称が付された原材料をいう。）が次の①～⑥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してください。

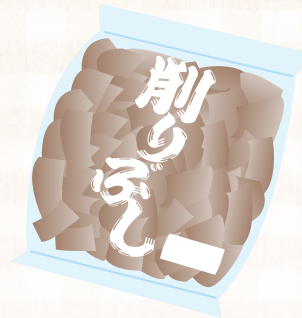
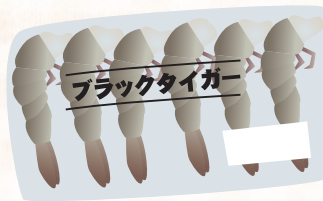
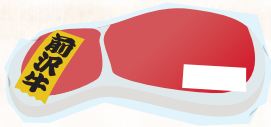


No.	主な原材料	原料原産地名の表示方法
①	生鮮食品 (JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準第2条に規定する生鮮食品)	<p>原材料名に対応させて、国産品は「国産」と、輸入品は原産国名を記載します。ただし、国産品は、国産の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●農産物は、都道府県名その他一般に知られている地名。 ●畜産物は、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名。 ●水産物は、生産（採取及び採捕を含む。）した水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名。また、輸入された水産物は、原産国名に水域名を併記することができます。
②	JAS法に基づく加工食品品質表示基準別表2に掲げる品目（以下「22食品群」という。） (重量の割合の最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上のものが対象)【輸入品を除く。】	<p>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%以上の原材料を下記の方法で記載します。</p> <p>原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に国産品は国産である旨を、輸入品は原産国名を記載し、その原産地名に対応させて、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載します。</p> <p>ただし、国産品は国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができます。</p>
③	野菜冷凍食品 【野菜冷凍食品自体が輸入品の場合を除く。】	<p>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%以上の原材料を下記の方法で記載します。</p> <p>原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に国産品は国産である旨を、輸入品は原産国名を記載し、その原産地名に対応させて、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載します。</p> <p>ただし、国産品は国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができます。</p>
④	かつおのふし及びかつお削りぶし 【かつおのふし及びかつお削りぶし自体が輸入品の場合を除く。】	<p>「かつおのふし」の文字に対応させて、ふしの原産地について、国産品は「国産」と、輸入品は原産国名を記載します。ただし、国産品は、国産に代えて都道府県名その他一般に知られている地名を記載することができます。</p>

ポイント

	原料原産地名表示が必要な主な原材料					
	生 鮮	22 食 品 群	かつお削りぶし	野 菜 冷 食	農 産 物 漬 物	う な ぎ
国産（国内製造）	○	○	○	○	○	○
輸 入 品	○	×	×	×	×	×

No.	主な原材料	原料原産地名の表示方法
⑤	農産物漬物 【農産物漬物自体が輸入品の場合を除く。】	<p>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300g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が5%以上の原材料を、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に下記の方法で記載します。ただし、原料原産地名を原材料名の欄において主な原材料名の次に括弧を付して記載することができます。</p> <p>国産品は「国産」と、輸入品は原産国名を記載し、その原産地名に対応させて、当該原産地を原産地とする主な原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載します。</p> <p>ただし、 農産物の場合 国産品は国産に代えて都道府県名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができます。</p> <p>水産物の場合 国産品は国産に代えて生産（採取及び採捕を含む。）した水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名を記載することができます。また、輸入品は、原産国名に水域名を併記することができます。</p>
⑥	うなぎ加工品 【うなぎ加工品自体が輸入品の場合を除く。】	<p>「うなぎ」の名称に対応させて、原産地について、国産品は「国産」と、輸入品は原産国名を記載します。ただし、国産品は、国産に代えて生産（採捕を含む。）した水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名を記載することができます。また、輸入品は、原産国名に水域名を併記することができます。</p>



農産加工食品	水産加工食品	畜産加工食品
乾燥 乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実 (フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)	乾燥 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類 (細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)	調味 調味した食肉 (加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
塩蔵 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	塩蔵 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	ゆで・蒸し ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
ゆで・蒸し ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)	調味 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)	表面あぶり 表面をあぶった食肉
異種混合 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの (切断せずに詰め合わせたものを除く。)	ゆで・蒸し ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)	衣つけ フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
緑茶 緑茶及び緑茶飲料	表面あぶり 表面をあぶった魚介類	異種混合 合挽肉その他異種混合した食肉 (肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)
もち もち	衣つけ フライ種として衣をつけた魚介類 (加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)	その他 前記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの (切断せずに詰め合わせたものを除く。)
いり・あげ いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類		
こんにやく こんにやく		

H25.4.1から表示義務化

	黒糖及び黒糖加工品 黒糖みつ、黒糖菓子 等
	こんぶ巻

表示方法

- 表示事項は、原則として、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。また、どの原材料の原産地であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示してください。
 - JAS法に基づく加工食品品質表示基準に規定されている原材料名欄において、原材料名の次に括弧を付して表示
 - JAS法に基づく加工食品品質表示基準に規定されている一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設けて表示
 - JAS法に基づく加工食品品質表示基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「原料原産地名」の項目を設けて表示

なお、容器包装への表示が極めて困難な場合には、表示すべき事項の情報を電話、ファクシミリ、インターネットなどを利用して情報提供する旨を容器包装に表示した上で、その方法により情報提供することを可能とします。
- 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統一のとれた活字を用い、背景の色と対照的な色としてください。

Q&A

- Q① 原料原産地表示を求める原材料の範囲は？**
- A①** 下記①、②のいずれか、若しくは両方に該当するもの。
- 原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上の原材料
 - 商品名又は名称にその名称が付された原材料
例：商品名が「えびピラフ」の場合の「えび」、「ビーフハンバーグ」の場合の「ビーフ」
- ※ 商品名自体に原材料が含まれていなくても、商品名と同一面に、使用している原材料の説明（例えば「牛肉10%増量しました」など）が記載されていれば、商品名に原材料名が付されている場合と同様に考える。なお、上位3位を考える際には、水を除いて考える。

Q2 商品名にその名称が付された原材料と判断され、原料原産地表示が必要となる商品名とは、どのように判断するのか。

A2 商品名にその名称が付された原材料かどうかの判断は、下表の例のとおり。

商品名	原料原産地表示の要・不要
①にんじん入りひじきの煮物	商品名の中に「にんじん」、「ひじき」とある。生鮮食品の「にんじん」と22食品群の「ひじき」を使用している場合、「にんじん」、「ひじき」に表示が必要。
②シーフードとチーズとマカロニのグラタン（えび、いか、あさり入り）	商品名の中に「シーフード」、「チーズ」、「マカロニ」、「えび、いか、あさり」とある。まず「シーフード」は、「シーフード」のみの記載であれば、原材料を特定していないので表示は不要。しかし、「えび」、「いか」、「あさり」と併記した場合、商品名に名称が付されているのと同等に考えるため、生鮮食品の「えび」、「いか」、「あさり」を使用している場合、「えび」、「いか」、「あさり」に表示が必要。 また、「チーズ」、「マカロニ」は、原料原産地表示を要する原材料ではない。よって、表示は不要。
③5種の野菜入りミートスパゲティ	「5種の野菜入りミートスパゲティ」の「5種の野菜」は、原材料を特定していないため、表示は不要。また、「ミート」は、畜種を特定しているものではないため、表示は不要。
④五目焼きそば	「五目焼きそば」の「五目」は、原材料を特定しているものではないため、表示は不要。



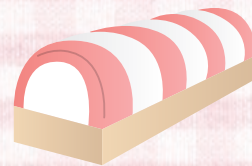
2-(1) かまぼこ類のでん粉含有率表示について

対象食品

都内で消費者向けに販売される、かまぼこ類のうち、次に掲げるもの
(ただし、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこを除く。)

- (1) 蒸しかまぼこ類*¹ (蒸しちくわを除く。)
- (2) 焼抜きかまぼこ類*² (焼きちくわ、卵黄焼きかまぼこを除く。)

下線部及び※印の説明については、次頁を参照してください。



表示事項

でん粉含有率 (練りつぶし魚肉に対する割合をいう。) をパーセントの単位で表示してください。

表示方法

- 1 表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。
 - ① JAS法に基づく加工食品品質表示基準に規定されている一括表示枠内に「でん粉含有率」の項目を別途設けて表示
 - ② JAS法に基づく加工食品品質表示基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「でんぷん含有率」の項目を設けて表示
- 2 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統一のとれた活字を用い、背景の色と対照的な色としてください。

Q&A

Q① でん粉含有率の基本的な考え方と表示方法は？

A① でん粉含有率は、練りつぶし魚肉に対するでん粉の割合を、原則として、実比率を下回らない整数値で、パーセントの単位で表示。なお、小数点以下の数値を表示する場合は、消費者にでん粉の使用量が少ないと誤認を与えないよう、事実即した表示が必要。

また、種もの (わかめ、グリーンピース、チーズなど) を加えた製品は、でん粉含有率の表示を省略することができる。

- 例：でん粉含有率が15.4% → 「16%」と表示する (原則)
→ 「15.4%」と表示することは可能
→ 「15%」と表示することは不可

Q② でん粉含有率を求める際に、加工でん粉の取扱いはどうなるか。

A② 都条例で表示を求めるでん粉含有率は、食品添加物である加工でん粉を含めたすべてのでん粉の含有率をいう。

(注) 加工でん粉とは、食品衛生法の規定で「加工でん粉」と簡略名で記載できるものをいう。

※1 蒸しかまぼこ類の定義

魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。以下同じ。）に食塩を加えたもの若しくはこれに砂糖、でん粉（加工でん粉を含む。以下同じ。）、保存料等を加えたものを練りつぶしたもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）を成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたもの又は練りつぶし魚肉にわかめ、グリーンピース、チーズ等（以下「種もの」という。）を加えたものを成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたものをいう。

※2 焼抜きかまぼこ類の定義

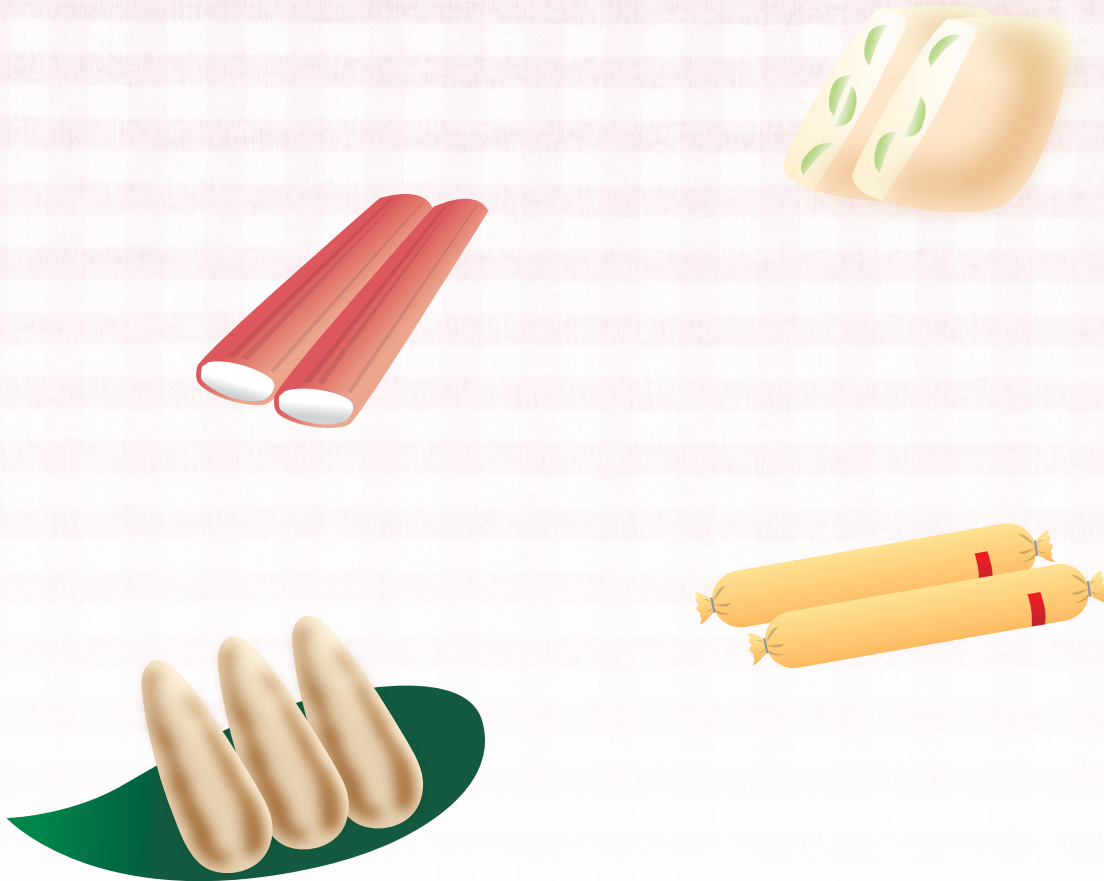
魚肉を練りつぶしたもの若しくは練りつぶし魚肉又はこれに種ものを加えたものを成形し、焙焼してたん白を凝固させたものをいう。

【参考】特殊包装かまぼこ類の定義

練りつぶし魚肉であって、脂肪含有率が2パーセント未満のもの又はこれに種ものを加えたものをケーシングに充填し、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの。

【参考】風味かまぼこの定義

魚肉に食塩及び風味原料（かに、ほたて貝等若しくはこれらの抽出濃縮物若しくはアミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するものをいう。）を加えたもの若しくはこれにでん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2パーセント未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ細断して、繊維状にしたもの若しくはこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの又はこれに種ものを加えたものであって原材料に占める種ものの重量の割合が50パーセントを超えないもので、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したもの（脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限る。）。



2-(2) かまぼこ類の原材料配合割合表示について

対象食品

2-(1)かまぼこ類のでん粉含有率表示の〔対象食品〕(8頁参照)と同様

表示事項

商品名又は名称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)の配合比(可食に値する原材料の配合割合)をパーセントの単位で表示してください。

表示方法

- 表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。
 - JAS法に基づく加工食品品質表示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
 - JAS法に基づく加工食品品質表示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
- 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統一のとれた活字を用い、背景の色と対照的な色としてください。

Q&A

Q① 原材料配合割合の基本的な考え方は？

- A①**
- 原材料配合割合は、商品名又は名称に、原材料の一部の名称を特に付している製品の当該原材料について、製品全体に占める仕込み時(前処理を施し混入直前の時点)の配合比(可食に値する原材料の配合割合)を、実比率を上回らない整数値で、パーセントの単位で表示するもの。
例：鯛かまぼこの原材料配合割合の表示方法
原材料配合割合：鯛〇% (仕込み時)
 - 原材料とは、可食部分を指す。例えば、魚の頭、内臓、骨、ヒレやかにの殻など、一般的に可食に当たらない部分は含まない。したがって、これらの部分を除去した後の割合について表示することになる。
 - 原材料配合割合は、消費者に使用量が多いと誤認を与えないよう、原則、数値は切捨ての数字を表示する。小数点以下を表示する場合は、消費者に誤認を与えないよう事実即した表示が必要。
例：原材料配合割合が15.7% → 「15%」と表示する(原則)
→ 「15.7%」と表示することは可能
→ 「16%」と表示することは不可
 - 季節変動その他の理由により配合割合が変動する場合は、想定される最小値を表示する。
「〇〇%~〇〇%」のような表示は認められない。
例：原材料配合割合が15~16% → 「15%」と表示する(原則)
→ 「15%以上」と表示することは可能
→ 「15~16%」と表示することは不可

3-(1) はちみつ類の品名表示について

対象食品

都内で消費者向けに販売される、はちみつ類

なお、はちみつ類とは、以下のことをいいます。

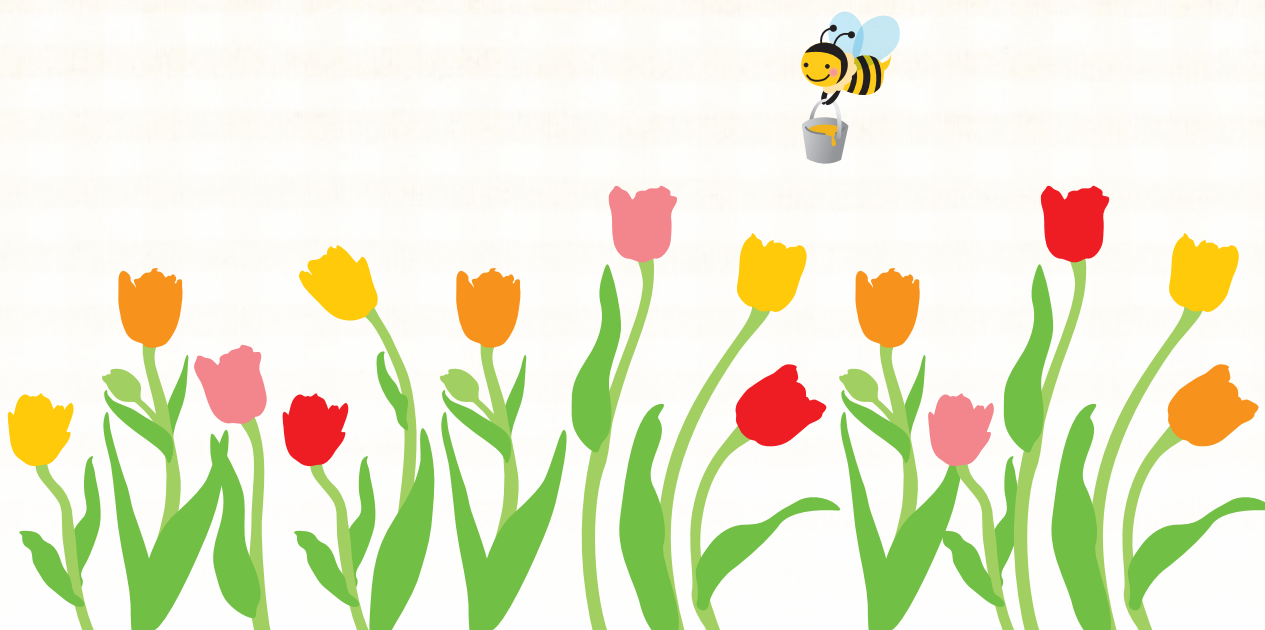
はちみつ類	はちみつ ※はちみつに精製はちみつ又はローヤルゼリー、花粉、香料、果汁若しくはビタミンを加えたものを含む。	みつばちが植物の花みつを採集し、巣房に貯え熟成した天然の甘味物質をいう。
	精製はちみつ	はちみつから臭い、色等を取り除いたものをいう。
	加糖はちみつ	はちみつに異性化液糖その他の糖類を加えたものであって、はちみつの含有量が重量百分比で60パーセント以上のものをいう。
	巣はちみつ	新しく作られて幼虫のいない巣房にみつばちによって貯えられたはちみつで、巣全体又は一部を封入したまま販売されるものをいう。
	巣はちみつ入りはちみつ	はちみつに巣はちみつを加えたものをいう。

表示事項

はちみつ類のうち、精製はちみつは「精製はちみつ」と、加糖はちみつは「加糖はちみつ」と、巣はちみつは「巣はちみつ」と、はちみつに巣はちみつを加えたものは「巣はちみつ入りはちみつ」と表示してください。

表示方法

- 1 表示すべき事項は、JAS法に基づく加工食品品質表示基準に規定されている名称（品名）欄に表示します。
- 2 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統一のとれた活字を用い、背景の色と対照的な色としてください。



3-(2) はちみつ類の原材料の割合又は重量表示について

対象食品

3-(1)はちみつ類の品名表示の〔対象食品〕(11頁参照)と同様

表示事項

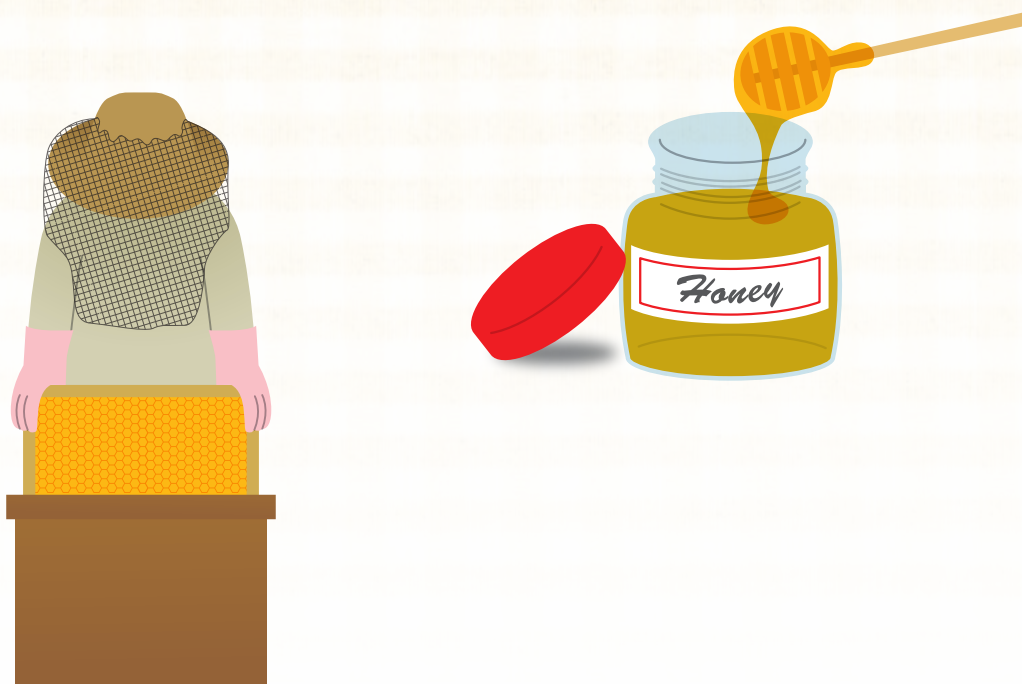
原材料の割合又は重量については、下表のとおりそれぞれ表示してください。

なお、原材料の割合はパーセントの単位で、原材料の重量はグラムの単位で、それぞれ表示してください。

表示対象のはちみつ類	表示すべき事項
精製はちみつを使用したはちみつ類に含まれる精製はちみつ	原材料に占める重量の割合
加糖はちみつに使用した糖類	原材料に占める重量の割合
巣はちみつ入りはちみつに含まれる巣はちみつ	原材料に占める重量の割合
製品に占める重量割合で0.05パーセント以上のローヤルゼリー、0.1パーセント以上の花粉若しくは果汁を使用又は添加したはちみつ類に含まれるローヤルゼリー、花粉若しくは果汁	原材料に占める重量又は重量の割合

表示方法

- 表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。また、どの原材料の割合又は重量であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示してください。
 - JAS法に基づく加工食品品質表示基準に規定されている原材料名欄において「精製はちみつ」の文字、糖類を表示する文字、「巣はちみつ」の文字、「ローヤルゼリー」の文字、「花粉」の文字若しくは「〇〇果汁」の文字の次に括弧を付して表示
 - JAS法に基づく加工食品品質表示基準に規定されている一括表示枠内に項目名を設けて表示
 - JAS法に基づく加工食品品質表示基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に項目名を設けて表示
- 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統一のとれた活字を用い、背景の色と対照的な色としてください。



4-① カット野菜及びカットフルーツの加工年月日表示について

対象食品

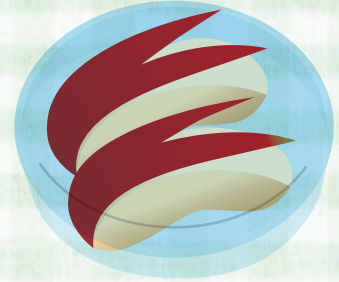
都内で消費者向けに販売される、カット野菜及びカットフルーツ

表示事項

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してください。

《表示例》

- 加工年月日 平成25年4月1日
- 25.4.1 加工
- 加工年月日 2013.4.1
- 2013.4.1 加工



表示方法

- 1 表示事項は、容器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します。
また、表示事項は、JAS法に基づく加工食品品質表示基準等に規定されている表示事項に近接して表示してください。
- 2 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統一のとれた活字を用い、背景の色と対照的な色としてください。



加工年月日表示の対象となるカット野菜及びカットフルーツの範囲は？



- ① 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のうち、容器に入れ、又は、包装されたものが対象。JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準の適用となるもの（キャベツ単品の千切りなど）、JAS法に基づく加工食品品質表示基準の適用となるもの（複数の果実を混合したカットフルーツミックスなど）、いずれも対象。
- ② ただし、以下のものについては対象外。

対象外の製品	製品例
1 加熱調理用に供されるカット野菜	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
2 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	<ul style="list-style-type: none"> ● サラダバーにおける持ち帰り ● 対面販売における量り売り など
3 弁当及びそうざいの衛生規範（昭和54年6月29日付環食第161号）に規定されているそうざい類	<ul style="list-style-type: none"> ● サラダ（マヨネーズ等で味付けがしてあるもの、魚肉練り製品等が含まれるもの、加熱した野菜等が含まれるもの。） ● 酢の物 など

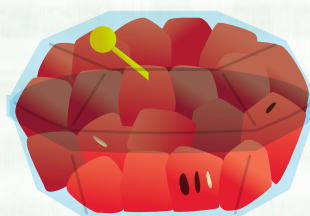
対象外の製品	製品例
4 シロップ、砂糖等で味付けしたカットフルーツ	<ul style="list-style-type: none"> ● もものシロップ漬け ● 練乳かけいちご など
5 販売形態として、単純に2つ切り、4つ切り等を行って販売されるカット野菜及びカットフルーツ	<ul style="list-style-type: none"> ● 4つ切りしたかぼちゃ ● ハーフカットしたすいか など

③ なお、ドレッシングが別添になっているサラダは、**対象**。

また、カット野菜等にカットされていないものが入っている場合も、主な原材料がカット野菜等であれば、**対象**。

Q2 店内加工したカット野菜及びカットフルーツについて、加工年月日の表示は必要か。

A2 **必要**。都条例は、店内加工か否かを表示対象品目か否かの基準にしていいため、都条例に基づく加工年月日の表示は、店内加工であっても必要。



都条例に違反した場合について

東京都は、都条例の実効性を確保するために必要に応じて立入調査などを行うほか、事業者が都条例に定められた基準などに違反しているときは、それをやめるように指導や勧告を行います。また、事業者がこれに従わないときは、事業者名などを公表することがあります。

都条例違反の公表方法については、「東京都公報」に登載するほか、広報誌などを通じて広く都民にお知らせします。

参考ホームページ

- 東京都福祉保健局「食品衛生の窓」
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/joho/soshiki/anzen/shokuhin/>
- 東京都福祉保健局「食品衛生の窓」東京都消費生活条例に基づく食品の品質表示
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/jorei.html>
- 東京都生活文化局「東京暮らしWEB」
東京都消費生活条例に基づく品質等の表示
<http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/torihiki/hyoji/jorei/>

東京都消費生活条例に関する問い合わせ先

- 食品の品質表示に関すること
東京都福祉保健局 健康安全部 食品監視課 品質表示係 電話：03-5320-4408
- 東京都消費生活条例全般に関すること
東京都生活文化局 消費生活部 企画調整課 企画調整係 電話：03-5388-3059