

## 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
- 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
- ・加工年月日 2023. 3. 1
- ・2023. 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  
⇒ 容器又は包装の見やすい箇所に3(2)《表示例》のとおり表示

《加工食品》

- ① 店内加工の場合  
⇒ 容器又は包装の見やすい箇所に3(2)《表示例》のとおり表示
- ② 上記以外の場合  
⇒ 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

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とすること。

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