

大切です! 食品表示

東京都消費生活条例に基づく 調理冷凍食品の品質表示Q&A編

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。

このパンフレットでは、東京都消費生活条例で表示を義務付けている食品4品目のうち、事業者の方から特に質問の多い**調理冷凍食品**について、よくある質問とそれに対する回答を掲載しています。



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。）で定めており、食品についても調理冷凍食品等4品目の品質表示を義務付けています。

近年、調理冷凍食品の普及に伴い、その種類や消費量が増加したことから、昭和52年に調理冷凍食品の「原材料配合割合」の表示を義務付けました。また、輸入冷凍餃子を原因とする健康被害発生を機に、平成21年からは「原料原産地名」も表示事項として定めています。

食品表示の規定

食品については、食品表示法に基づく食品表示基準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
1	調理冷凍食品 〔日本標準商品分類（平成2年6月改定）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、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き、 原料原産地名 については、食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地名の項の下欄の第1項第1号、第2号口、第3号及び4号により原産地を表示する原材料並びに別表第15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 (2~8ページ) (2) 原料原産地名 (9~13ページ)
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は除く。） (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
3	はちみつ類	(1) 品名 (2) 原材料の割合又は重量
4	カット野菜及びカットフルーツ	(1) 加工年月日



かまぼこ類、はちみつ類、カット野菜及びカットフルーツの表示事項については、平成25年3月発行のパンフレット「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～」で解説しています。

掲載ホームページはこちら ↓

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/jorei.html>

「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って、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの

1

調理冷凍食品の原材料配合割合表示について

原材料配合割合表示が必要な調理冷凍食品とは？



● 条例の概要

● 原材料配合割合

● 原料原産地名

● 相違点まとめ

※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
 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

Q1-1

原材料配合割合表示が必要となる原材料はどのようなものですか。

A1-1

- ① 商品名に付された原材料は、原則、すべて原材料配合割合表示の対象となります。
 また、「野菜」、「シーフード」など同種の原材料をまとめた文字も原材料配合割合表示が必要な原材料に該当します。



具体的な表示方法はQ1-6①②、1-7へ

- ② 原材料とは可食部分を指します。魚の頭、内臓、骨、ヒレやかきの甲羅など、一般的に可食に当たらない部分は含まれません。したがって、これらの部分を除去した後の割合について、表示する必要があります。

例えば、商品名が「かにグラタン」で甲羅を器にした商品について、甲羅は可食部分とは認められませんので、甲羅を原材料のかに肉に含めて配合割合を記載することはできません。内容物を誤認させる表示となります。

甲羅の部分を除いた可食部の
 原材料配合割合を表示します。



Q1-2

どこまでが「商品名」に付された原材料になりますか。

A1-2

事業者が定めた商品名に付された原材料が原材料配合割合表示の対象となります。
 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（「牛肉10%増量しました」、「国産牛肉を使用しています」など）が記載されている場合には、商品名に原材料名が付されている場合と同様に考えます。

〈商品名に原材料名が含まれている〉



「えび」の原材料配合割合の表示が必要

〈商品名と同一面に使用している原材料の説明がある〉



「牛肉」の
 原材料配合
 割合の表示
 が必要

Q1-3

原材料配合割合表示が必要な商品名はどのように判断しますか。
また、原材料配合割合表示が必要な場合の表示例を教えてください。

A1-3

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例は、以下の①から④のとおりです。

〈原材料配合割合表示必要〉

①



「シーフード」が必要

「シーフード」として「えび、いか、あさり」を使用している場合

【表示例1】まとめて表示

原材料配合割合 シーフード（えび、いか、あさり）〇%（仕込み時）

重量順に記載
（他の例でも同様）

【表示例2】それぞれ表示

原材料配合割合 シーフード（えび〇%、いか〇%、あさり〇%）（仕込み時）

【表示例3】一括表示の原材料名欄と対応させて表示

次ページの☆こんな表示もできます！☆を参照

②



「きのこ」、「ねぎ」、「獅子唐」が必要

「きのこ」として「えりんぎ、しいたけ、まいたけ」を使用している場合

【表示例1】まとめて表示

原材料配合割合 きのこ（えりんぎ、しいたけ、まいたけ）〇%、ねぎ〇%、獅子唐〇%（仕込み時）

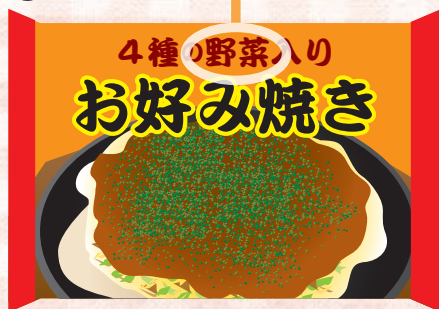
【表示例2】それぞれ表示

原材料配合割合 きのこ（えりんぎ〇%、しいたけ〇%、まいたけ〇%）、ねぎ〇%、獅子唐〇%（仕込み時）

【表示例3】一括表示の原材料名欄と対応させて表示

次ページの☆こんな表示もできます！☆を参照

③



「野菜」が必要

「野菜」として「キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん」を使用している場合

【表示例1】まとめて表示

原材料配合割合 野菜（キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん）〇%（仕込み時）

【表示例2】それぞれ表示

原材料配合割合 野菜（キャベツ〇%、白菜〇%、たまねぎ〇%、にんじん〇%）（仕込み時）

【表示例3】一括表示の原材料名欄と対応させて表示

下図の☆こんな表示もできます！☆を参照

☆こんな表示もできます！☆

原材料配合割合表示は、一括表示の原材料名欄との対応関係が分かるように表示するのが基本です。

そのため、①「シーフードピザ」、②「きのこ入りピザ」、③「4種の野菜入りお好み焼き」の【表示例3】は、以下のとおり表示することもできます。

①の一括表示の原材料名欄

原材料名 ○〇、○〇、魚介類（えび、いか、あさり）、○〇、

②、③の一括表示の原材料名欄

原材料名 ○〇、○〇、きのこ（えりんぎ、しいたけ、まいたけ）、○〇、

同種の原材料としてまとめて表示した原材料が、配合割合表示に必要な原材料と一致している場合

※③の場合は、②の例を「きのこ」→「野菜」「えりんぎ、しいたけ、まいたけ」→「キャベツ、白菜、たまねぎ、にんじん」で置き換えて表示します。

原材料配合割合 シーフード（魚介類）〇%（仕込み時）と表示することも可能！

原材料配合割合 きのこ〇%（仕込み時）と表示することも可能！

〈原材料配合割合表示必要なし〉

④



「五目」は同種の原材料をまとめた文字ではない（使用している原材料を示しているものではない）ため。

～注意！原材料配合割合をまとめて表示する場合～

①から③の【表示例1】について、同種でまとめた原材料のうち、一部の原材料がごく少量しか使用されていない等、消費者の優良誤認を招く可能性がある場合は、【表示例2】で表示してください。

Q1-4

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、当該原材料の配合割合表示を省略できるということですが、「当該原材料を使用したことを強調するものではない」とはどのような場合ですか。

A1-4



① 料理内容そのものを表す場合

「酢豚」は料理内容そのものを表しており、原材料として「酢」と「豚」を使用したことを強調しているわけではないため、「酢」と「豚」の原材料配合割合表示は省略することができます。



② 単なる味の分類を示す場合

「塩味」は単に味の分類を示す言葉であり、原材料として「塩」を使用したことを強調しているわけではないため、「塩」の原材料配合割合表示は省略することができます。



③ 商品内容そのものを表す場合

「フカヒレの姿煮」に付された原材料の「フカヒレ」で製品が構成されていれば、「フカヒレの姿煮」は商品内容そのものを表す言葉であり、原材料として「フカヒレ」を使用したことを強調しているわけではないため、「フカヒレ」の原材料配合割合表示は省略することができます。

Q1-5

重量の画一化が困難なもの等については、原材料配合割合表示を省略できるということですが、「重量の画一化が困難なもの等」とはどのような場合ですか。

A1-5

原材料の魚などをほぼ原形に近い形で調理している場合が考えられます。このような場合、魚などの個体差により、画一的な割合表示が困難であると考えられることから、原材料配合割合表示を省略することができます。



内臓を取り除いただけでほぼ原形に近い形で調理しているのであれば、原材料配合割合表示の省略可能



骨付き肉を使用している場合、可食部分の重さは画一化が困難であると考えられるため、原材料配合割合表示の省略可能

Q1-6 原材料配合割合表示の基本的な考え方を教えてください。

A1-6 実比率を上回らない切捨ての整数値により、パーセントの単位で表示します。

- ① 原材料配合割合は、使用量が多いと消費者の誤認を招かないよう、原則として、数値は切捨ての整数値で表示します。なお、小数点以下を表示する場合は、消費者の誤認を招かないように事実即した表示が必要です。

【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

- ② 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、想定される最小値で表示します。「○○%～○○%」のような表示は認められません。

【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

配合割合を計算するときは、水を含めた全体の重量で計算します。

- ③ 原材料配合割合が1%未満の場合は、省略することができます。
 ただし、省略する場合であっても、商品名に当該原材料を使用している旨を表示する場合は、消費者の優良誤認を招かないようご注意ください。

(表)



(裏)



Q1-7

原材料配合割合の表示方法と記載箇所を教えてください。

A1-7



以下のとおり表示します。なお、ホームページ等で情報提供するといった代替表示は認められません。必ず容器包装に表示します。

【例1】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する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ、えび、・・・
原材料配合割合	えび 〇〇%（仕込み時）
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	-18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇〇丁目〇〇番〇〇号

【例2】一括表示枠内に「原材料配合割合」の項目を別途設け、そこに記載箇所を明記し、一括表示枠外に記載する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ、えび、・・・
原材料配合割合	この面下部に記載
（略）	（略）
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇〇丁目〇〇番〇〇号

原材料配合割合 えび 〇〇%（仕込み時）

【例3】一括表示事項の追加として、原材料配合割合表示を一括表示に近接した箇所に表示する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ、えび、・・・
（略）	（略）
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇〇丁目〇〇番〇〇号

原材料配合割合 えび 〇〇%（仕込み時）

いずれの場合も、

- 日本工業規格Z8305に規定する8ポイント以上の活字
- 背景の色と対照的な色

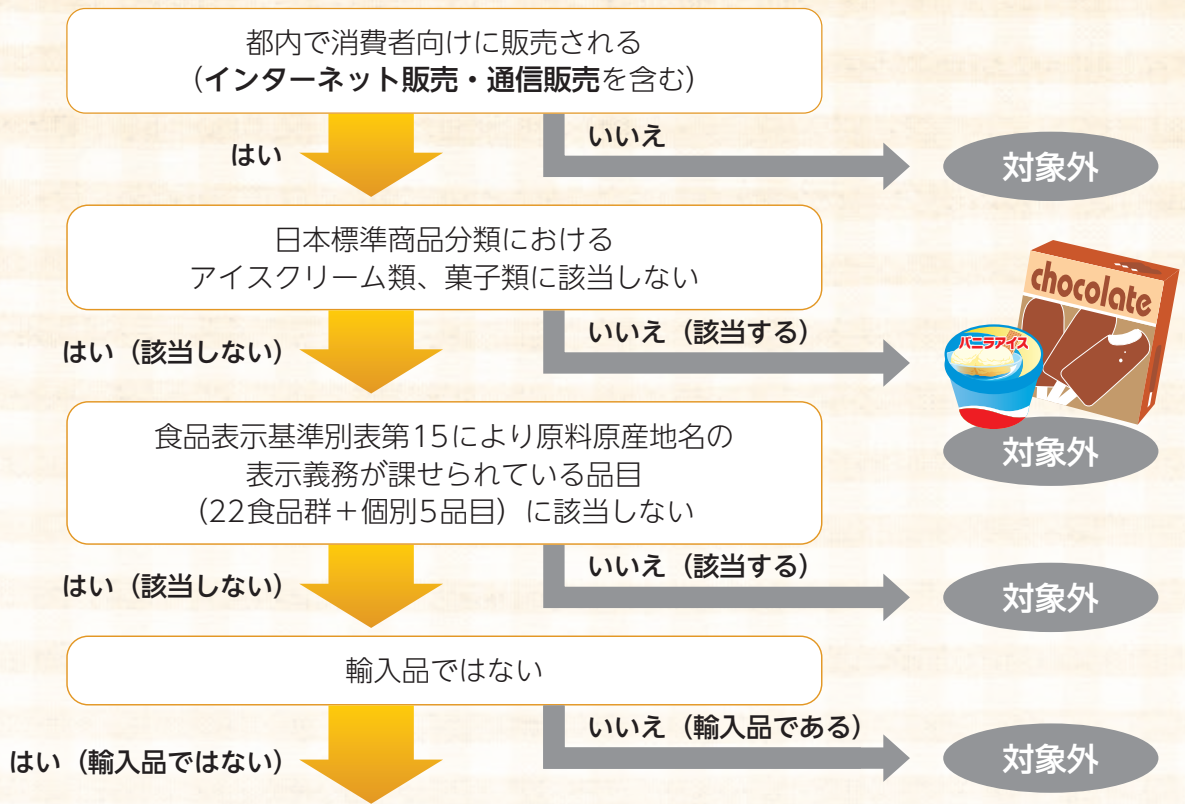
で表示します！

原材料配合割合表示の対象外の商品であっても、自主的に表示することは可能ですが、告示等の規定を踏まえて、消費者の誤認を招くことがないようにする必要があります。

2

調理冷凍食品の原料原産地表示について

原料原産地表示が必要な調理冷凍食品とは？

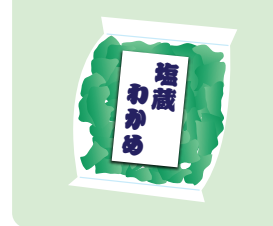


- ① 重量に占める割合が上位3位までかつ5%以上の原材料
 - ② 商品名又は名称にその名称が付された原材料
- ①、②いずれかに次のⅠ～Ⅲの原材料を使用している

I 生鮮食品 (輸入品を含む)



II 22食品群 (輸入品を除く)



III 個別5品目 (輸入品を除く)



はい ↓

いいえ →

対象外

原料原産地名の表示が必要※

具体的にはどういう
ことですか？
Q2-1、2-2へ

具体的な表示方法を
教えてください。
Q2-4へ

※食品表示基準に基づき、原料原産地名について国別重量順表示をしている原材料は都条例の対象から除きます。

Q2-1

原料原産地表示を求める原材料の範囲を教えてください。

A2-1

① 原材料及び添加物を合わせた重量に占める割合が上位3位までかつ5%以上のもの

【原材料の構成比（水を除く）】

○○	25%
■■	7%
△△	6%
☆☆	2%
...	...
合計	100%

上位3位までかつ5%以上のものは、○○、■■、△△となる。

② 商品名又は名称にその名称が付された原材料

国内で製造された
えびピラフ



国内で製造された
ビーフハンバーグ



①、②のいずれか又は両方に該当するものに、次のⅠ～Ⅲの食品を使用している場合、原料原産地表示が必要です。

Ⅰ 生鮮食品
(輸入品を含む)

Ⅱ 22食品群
(輸入品を除く)

Ⅲ 個別5品目
(輸入品を除く)

22食品群

農産加工食品

- 乾燥: 乾燥さのこ類、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。)
- 塩蔵: 塩蔵したさのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
- ゆで・蒸し: ゆで、又は蒸したさのこ類、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。)
- 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、果実及びさのこ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。)
- 緑茶: 緑茶及び緑茶飲料
- もち: もち
- 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
- 黒糖: 黒糖及び黒糖加工品
- こんにやく: こんにやく

水産加工食品

- 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。)
- 塩蔵: 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

22食品群

水産加工食品

- 調味: 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの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。)
- こんぶ巻: こんぶ巻
- 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。)
- 表面あぶり: 表面をあぶった魚介類
- 衣つけ: フライ種として衣をつけた魚介類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

畜産加工食品

- 調味: 調味した食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- 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。)
- 表面あぶり: 表面をあぶった食肉
- 衣つけ: フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- 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、成形したものを除く。)

その他

- 異種混合: 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。)

個別5品目

- 野菜冷凍食品: ミックス野菜冷凍食品
- かつおのふし及びかつおの削りぶし: 削りぶし
- 農産物漬物: 千枚漬
- うなぎ加工品: うなぎ 国産
- おにぎり: おにぎり

Q2-2

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は、どのように判断しますか。

A2-2

次の例のとおりです。

原料原産地表示

必要

不要

必要※



「シーフード」
だけであれば
不要



生鮮食品、22食品
群、個別5品目い
ずれでもないため不要



必要※



「えび、いか、あさり
入り」と併記した場
合は、商品名に名称
が付されていると考
えるので、必要※



畜種を特定してい
ないため不要

エリンギ、えのき茸の
スパゲティ



必要※

五目焼きそば



使用した原材料を強調
しているため必要※

八宝菜



原材料を特定してい
ないため不要

10種の野菜入り
ラーメン



※それぞれ生鮮食品、22食品群、個別5品目のいずれかを使用している場合

Q2-3

平成29年9月1日に食品表示基準が改正され、すべての加工食品に原料原産地表示が義務付けられました。このことにより、都条例の内容に変更はありますか。

A2-3

食品表示基準と都条例で二重の規制がかからないよう内容を変更いたしました。改正内容としては現状の規制の枠組みそのものを変更するものではありません。

Q2-4

原料原産地名の表示方法と記載箇所を教えてください。

A2-4



使用している原材料は…

1位	牛乳※
2位	マカロニ
3位	たまねぎ

すべて5%以上

たまねぎと商品名に付されたえび（ともに生鮮食品）の原料原産地表示が必要！

※牛乳については食品表示基準に基づき原料原産地表示が必要

【例1】一括表示枠内で原材料に括弧を付して原料原産地名を表示する場合

名称	えびグラタン
原材料名 (略)	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ（中国）、えび（ベトナム）、… (略)
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇〇丁目〇〇番〇〇号

【例2】一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設け、原料原産地名に括弧を付して原材料を表示する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳、マカロニ、たまねぎ、えび、…
原料原産地名 (略)	国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび） (略)
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇〇丁目〇〇番〇〇号

【例3】一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設け、そこに記載箇所を明記し、一括表示枠外に記載する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳、マカロニ、たまねぎ、えび、…
原料原産地名 (略)	この面下部に記載 (略)
製造者	〇〇食品株式会社 東京都新宿区西新宿〇〇丁目〇〇番〇〇号

原料原産地名 国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）

【例4】原料原産地が頻繁に変更する等の事情により、電話、ファクシミリ、インターネット、2次元バーコードなどを利用する場合



(容器包装の表示例)

原料原産地については、下記までお問い合わせください。
電話番号：0120-0000-0000
ホームページアドレス：<http://www.00000000>

容器包装への表示はいずれの場合も、

- 日本工業規格Z8305に規定する8ポイント以上の活字
- 背景の色と対照的な色

で表示します！

(ホームページによる情報提供の例)

①

ロット番号〇〇〇の原料原産地情報
商品名 えびグラタン
原料原産地名 国内製造(牛乳)、中国(たまねぎ)、
ベトナム(えび)

②

【原料原産地情報】
商品名 えびグラタン
賞味期限が〇年〇月〇日から〇年〇月〇日まで
原料原産地名 国内製造(牛乳)、中国(たまねぎ)、
ベトナム(えび)



容器包装による表示と同じ程度にわかりやすく表示してください！

原料原産地表示の対象外の商品であっても、自主的に表示することは可能ですが、「加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供について」(平成20年3月19日付農林水産省通知)を踏まえて、消費者の誤認を招くことのないように行う必要があります。

【参考】原材料配合割合表示と原料原産地表示の相違点まとめ

	原材料配合割合表示	原料原産地表示										
対象範囲	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って、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの。）											
	<p>対象外品目</p> <p>日本標準商品分類（平成2年6月改定）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。</p> <p>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。</p>	食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地名の項の下欄の第1項第1号、第2号口、第3号及び4号により原産地を表示する原材料並びに別表第15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。										
対象となる原材料の範囲	商品名又は名称に付された原材料	<p>① 上位3位までで、かつ、当該割合が5%以上の原材料</p> <p>② 商品名又は名称に付された原材料</p> <p>〔食品表示基準に基づき、原料原産地名について国別重量順表示をしている原材料は都条例の対象から除く。〕</p>										
対象となる原材料の種類	生鮮食品、加工食品すべて対象	<p>① 生鮮食品</p> <p>② 22食品群</p> <p>③ 個別5品目</p>										
商品名又は名称に付されている文字が、同種の原材料をまとめた文字（「野菜」、「きのこ」など）の場合	対象	対象外										
輸入品	対象	対象外										
水の取り扱い	<p>水を含んで考える。</p> <p>例) Aの重量割合=A/全体</p> <p>← 全体 →</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px;">A</td> <td style="padding: 2px;">B</td> <td style="padding: 2px;">C</td> <td style="padding: 2px;">D</td> <td style="padding: 2px;">水</td> </tr> </table>	A	B	C	D	水	<p>水を除いて考える。</p> <p>例) Aの重量割合=A/全体</p> <p>← 全体 → ×</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px;">A</td> <td style="padding: 2px;">B</td> <td style="padding: 2px;">C</td> <td style="padding: 2px;">D</td> <td style="padding: 2px; background-color: black; color: white;">水</td> </tr> </table>	A	B	C	D	水
A	B	C	D	水								
A	B	C	D	水								
容器包装以外への表示	認められない。	容器包装への表示が極めて困難な場合（※）のみ、認められる。但し、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料については、食品表示基準に基づき容器包装への表示が必要。										

※原料原産地を頻繁に変更せざるを得ない場合や原産地の異なる原材料の配合割合が頻繁に変更する場合など。

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/shokuhin/index.html>
- 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
<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/torihiki/hyoji/jorei/>

東京都消費生活条例（食品の品質表示）に関する問い合わせ先

- 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
東京都食品表示相談ダイヤル（食品表示担当） 電話：03-5320-5989
（受付時間 平日午前9時から午後5時まで）