

食品の品質表示基準実施要領

(平成8年4月18日市民局長決定 最終改正：平成21年4月1日)

[1] 目的

神戸市民のくらしをまもる条例(平成17年4月条例第2号。以下「条例」という。)第17条第1項及び神戸市民のくらしをまもる条例施行規則(平成17年6月規則第18号。以下「規則」という。)第6条に基づく表示の適正化を進めることにより消費者の権利保護を図るために、食品の表示を円滑に実施する運用上の基準を定める。

[2] 対象食品名

この「食品の品質表示基準実施要領」で対象とする食品は、規則別表第2に定める商品のうち次に掲げるものとする。

- 1 プレミックス類
- 2 つくだ煮類及び煮豆
- 3 調理冷凍食品
- 4 焼肉のたれ類
- 5 カット野菜及びカットフルーツ

[3] 各食品に共通する事項(法令に基づくものはそれに従う。)

1 食品の適用範囲(カット野菜及びカットフルーツは別の適用範囲を定める。)

対象は、容器入り又は包装した食品(以下「包装食品」という。)とし、容器に入っていない又は包装していない食品は除外する。

ただし、次のような包装食品にあっては、表示を省略することができる。

配達又は持ち帰りのために店頭等で包装された食品。

事業者間での輸送、保管、貯蔵等のために包装され、商品検査を行うことができる商品包装(「業務用包装」という。以下同じ。)を行っている食品。

店頭計り売りの食品で、あらかじめいくつかの袋に入れて販売されているもの。

原則は、消費者包装(消費者に提供されるもの。)された食品が対象となる。例えば、業務用包装された食品であっても直接にかつそのまま消費者に提供される場合には表示義務がある。

の例としては煮豆を店頭で計り売りしている事業者が消費者にすぐに渡せるように200g分をビニール袋等に予め詰めて販売するような場合。

2 表示義務者

表示義務者は、神戸市内で対象食品を直接又は間接的に消費者に提供する事業者とする。通常は、食品を製造(調製・加工)する事業者が所定の表示を行うことになるが、所定の表示のない食品を販売するときは、仕入れや販売をする事業者(輸入業者、卸売業者、小売業者等)が所定の表示を行うこと。

日常的に消費者と対面で相互の直接的な話し合いができる状態で販売を行う事業者は、取り扱う食品について表示を省略してもさしつかえない。

は、消費者が直接事業者に情報を聞くことができるため。

3 表示上の一般的注意

表示場所

容器又は包装の目につきやすい箇所に表示すること。

消費者が食品を購入する際、表示事項を容易に識別しうるよう配慮すること。

なお、表示しなければならない事項は、消費者が一目で見ることができ表示を行うことが望ましい。

文字の大きさ

表示に用いる文字について、その大きさは日本工業規格Z8305に規定する8ポイント以上とすること。また、統一のとれた活字を使用すること。

なお、日本工業規格8ポイントの活字は最低限を示したものであり、食品の大きさなどを考慮して、できる限り大きな文字を使うこと。

配 色

表示しなければならない事項の文字の色は、背景の色と対照的な色を用いること。包装全体のデザイン等に留意して識別しやすい文字の色を選ぶこと。

表示の方法

容器又は包装の資材に直接印字又は印刷ラベルを貼付する等、容器又は包装の資材の性質に合わせて、最も適切な方法を用いること。

[4] 各食品ごとの留意事項

各食品ごとの留意事項に表示する項目名のみの場合には、共通事項に従って表示すること。

また、特別に記載が無い場合は、原則として、共通事項に従って表示するように努めること。

[5] 実施日等

1 この要領は、平成8年4月18日から実施する。

2 納豆、緑茶、油で処理した菓子、プレミックス類、焼肉のたれ類又はカットフルーツで平成9年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される食品については、品質保持期限又は賞味期限の表示を行う代わりに製造年月日表示を行うことができる。

附 則

この要領は、平成8年4月18日から実施する。

附 則

この要領は、平成13年4月1日から実施する。

附 則

この要領は、平成17年7月1日から実施する。

附 則

この要領は、平成21年10月1日から実施する。

[プレミックス類]

1 「プレミックス類」とは、小麦粉に糖類、油脂、粉乳、卵粉、膨張剤、食塩、香料等の全部又は一部を混合して製造したホットケーキミックス、天ぷら粉その他これらに類する調整粉をいう。

2 表示しなければならない事項

使用上の注意

当該商品の価値を損わず、有効に利用するため、開封後の取扱い方法及び色々な調理の方法等を表示すること。

[つくだ煮類及び煮豆]

1 「つくだ煮類」とは、しょうゆ、砂糖その他の調味料を加えて煮しめた水産品、農産畜産品その他の類似品（でんぶ及びそばろ煮を含む。）をいう。

「煮豆」とは、大豆、金時豆、うずら豆その他の豆を主原料として砂糖その他の調味料を加えて煮しめたものをいう。

2 表示しなければならない事項

使用上の注意

当該商品の価値を損わず、有効に利用するため開封後の取扱い方法、用途上の注意等を表示すること。

[調理冷凍食品]

1 商品の適用範囲

「調理冷凍食品」とは、製造し、若しくは調理し、又は加工した食品を凍結したものをいう。

ただし、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）第2条の表に規定する冷凍魚フライ、冷凍えびフライ、冷凍いかフライ、冷凍かきフライ、冷凍コロッケ、冷凍カツレツ、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、冷凍米飯類及び冷凍めん類を除く。

2 表示しなければならない事項

原材料配合割合

ア 原材料配合割合は、えび、かに、チーズ等のように原材料の一部の名を付して商品名としている商品に表示する。

イ 商品に付された原材料の配合時の標準割合を「パーセント」「%」で表示する。

（表示例）

原材料配合割合	えび	%
---------	----	---

ただし、魚などをほぼ原形に近いかたちでフライ、天ぷらのように調理されるもの（あじフライ、帆立フライ等）で魚などそれ自体にばらつきがあり、画一的な割合表示が困難な商品は、表示を省略することができる。

使用方法

消費者が、当該商品の価値を損わず、有効に利用するための好ましい使用の方法又は注意事項（例えば、購入後の取扱い方法、解凍方法、調理方法等）を商品特性にあわせて表示する。したがって、

上記の事項が適正に表示されていれば「使用方法」の用語に代えて他の適切な用語を使用してもよい。

[焼肉のたれ類]

1 商品の適用範囲

「焼肉のたれ類」とは、しょうゆ、みそ、果実、野菜類等を主原料に糖類、香辛料、調味料、アルコール、油脂、ごま、食酢、食塩等を加えて調整したもので、肉の漬け込み、素焼き、フライパン焼き、鉄板焼き等主に肉の調味料として利用されるものをいう。

2 表示しなければならない事項

使用上の注意

開封後はなるべく早く食べる必要がある旨を表示する。

[カット野菜及びカットフルーツ]

1 商品の適用範囲

商品の定義

「カット野菜及びカットフルーツ」とは、1種類若しくは数種類の野菜又は果実を適当な大きさに切るなど、食べやすく、若しくは調理しやすく調製・加工したものをいう。

商品の対象範囲

ア 容器に入り、若しくは包装した商品を対象とする。又包装していない状態で、消費者が適宜な選択を行った後、容器に入れ、若しくは包装して持ち帰ることを予定して販売される方式（以下「バイキング方式」という。）の商品も対象とする。

イ 冷凍又はチルド状態で輸入・販売されている商品は除く。

ウ 品質劣化が早い商品を対象とする。

2 表示しなければならない事項

調製月日又は加工月日

ア 消費者が購入する商品として調製又は加工を完了した月日を算用数字を用いて表示すること。

イ 月日は、消費者が商品を購入する際、容易に判るよう次に掲げる例に準じて表示すること。

調製月日（加工月日） 月 日

・ 調製（加工）

3 表示上の注意

表示場所

バイキング方式で販売するときは、消費者が商品を選択する時点においても調製・加工した日等が容易にわかる場所に表示を行うこと。

文字の大きさ

バイキング方式で販売するときにおいて、容器又は包装以外に売場等で表示する場合は、日本工業規格Z8305に定める42ポイント以上の統一の取れた活字を使用し、できるだけ大きな文字を使うことが望ましい。