

## 消費者保護条例に基づく商品の品質表示基準

制 定 昭和56年9月24日

最近改正 令和8年4月1日

大阪市消費者保護条例（昭和51年大阪市条例第32号）第13条第1項の規定に基づき、商品の品質表示基準を次のように定め、昭和57年4月1日から施行する。

### 1 品質表示対象商品

この基準は、別表に掲げる商品で容器包装に入れられたもの（以下「包装商品」という。）に適用する。

### 2 表示事項

事業者が包装商品を提供するに当たって表示すべき事項は、別表に掲げる商品区分に応じ、同表表示事項欄に掲げるものとする。

### 3 表示方法

表示方法は別表の表示方法欄に掲げるもののほか、次のとおりとする。

- (1) 商品の容器又は包装の見やすい箇所に印刷又は押印あるいはラベルを貼り付ける等の方法によること。
- (2) 表示に用いる文字の大きさは、日本産業規格 Z 8305 に規定する 8 ポイント以上の活字とし、地色と対照的な色とすること。

(別表)

品 目	表 示 事 項	表 示 方 法														
1 蒸しかまぼこ類（蒸しちくわ、リテーナ成形かまぼこを除く）及び焼き抜きかまぼこ類（焼きちくわ、卵黄焼きかまぼこを除く） （包装されたもの。）	1 でん粉含有率  2 原材料配合割合	1 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パーセントの単位で明記して表示すること。 ただし、種ものを加えた製品は、その表示を省略することができる。  2 原材料配合割合は、商品名に原材料の一部の名称が付けられた製品にあつては、当該原材料の仕込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。														
2 焼肉のたれ類	使用上の注意	使用上の注意は、開封後はなるべく早く食べる必要がある旨を表示すること。また、標準的使用方法等も表示すること。														
3 鶏卵 （包装されたもの）	卵重区分	卵重区分は、次の表のとおり区分し、それぞれの区分の記号を表示し、その記号の表す重量の範囲を表示すること。 <table border="1" data-bbox="1091 1377 1508 1982"><thead><tr><th>記号</th><th>重量の範囲</th></tr></thead><tbody><tr><td>LL</td><td>1個の重量が70グラム以上 76グラム未満であるもの</td></tr><tr><td>L</td><td>1個の重量が64グラム以上 70グラム未満であるもの</td></tr><tr><td>M</td><td>1個の重量が58グラム以上 64グラム未満であるもの</td></tr><tr><td>MS</td><td>1個の重量が52グラム以上 58グラム未満であるもの</td></tr><tr><td>S</td><td>1個の重量が46グラム以上 52グラム未満であるもの</td></tr><tr><td>SS</td><td>1個の重量が40グラム以上 46グラム未満であるもの</td></tr></tbody></table>	記号	重量の範囲	LL	1個の重量が70グラム以上 76グラム未満であるもの	L	1個の重量が64グラム以上 70グラム未満であるもの	M	1個の重量が58グラム以上 64グラム未満であるもの	MS	1個の重量が52グラム以上 58グラム未満であるもの	S	1個の重量が46グラム以上 52グラム未満であるもの	SS	1個の重量が40グラム以上 46グラム未満であるもの
記号	重量の範囲															
LL	1個の重量が70グラム以上 76グラム未満であるもの															
L	1個の重量が64グラム以上 70グラム未満であるもの															
M	1個の重量が58グラム以上 64グラム未満であるもの															
MS	1個の重量が52グラム以上 58グラム未満であるもの															
S	1個の重量が46グラム以上 52グラム未満であるもの															
SS	1個の重量が40グラム以上 46グラム未満であるもの															

<p>4 生めん類 (うどん、そば、中華めん、ゆでマカロニ、ゆでスパゲッティ、ソフトスパゲッティ式めん、ぎょうざの皮等及び米粉めん、包装されたもの)</p>	<p>なま、ゆで、むし等の別</p>	<p>なま、ゆで、むし等の別は「なま(生)」、「むし(蒸し)」及び「油揚」の名称で表示すること。 ただし、なま、ゆで、むし等の表示が商品名又は品名に表示されている場合及びぎょうざの皮類については、省略することができる。</p>
<p>5 つくだ煮及び煮豆 (包装されたもの)</p>	<p>使用上の注意</p>	<p>使用上の注意は、開封後の取扱方法等を表示すること。</p>
<p>6 緑茶 (包装されたもの)</p>	<p>取扱上の注意</p>	<p>取扱上の注意は、開封後の取扱方法等を表示すること。</p>
<p>7 カレールウ (調理済のものを除く即席カレーに限る)</p>	<p>使用上の注意</p>	<p>使用上の注意は、開封後の取扱方法等を表示すること。</p>
<p>8 インスタント コーヒー</p>	<p>使用上の注意</p>	<p>使用上の注意は、開封後の取扱方法等を表示すること。</p>
<p>9 ふりかけ類</p>	<p>使用上の注意</p>	<p>使用上の注意は、開封後の取扱方法等を表示すること。</p>
<p>10 カットフルーツ (包装されたもの)</p>	<p>加工年月日</p>	<p>加工年月日は、果物を食べやすい状態に加工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14年○月○日 (イ)14. ○. ○加工 (ウ)2002. ○. ○加工</p>

<p>11 ラップフィルム (食品包装用)</p>	<p>1 品名</p> <p>2 原材料名</p> <p>3 添加物名</p> <p>4 寸法</p> <p>5 耐熱温度</p> <p>6 耐冷温度</p> <p>7 使用上の注意</p> <p>8 事業者の氏名又は名称及び住所</p>	<p>1 品名は、食品包装用ラップフィルムと表示すること。</p> <p>2 原材料名は、合成樹脂加工品品質表示規程（平成 29 年消費者庁告示第 5 号）第 2 条第 1 項の規定に定めるところにより表示すること</p> <p>3 添加物名は、ラップに占める量の割合の多いものから順に、物質の名称又はその物質の属する類の名称を表示するとともにその用途名をカッコ書きすること。</p> <p>4 寸法は、幅についてはセンチメートルの単位で、長さについてはメートルの単位でそれぞれ単位を明記して表示すること。</p> <p>5 耐熱温度は、ラップを通常取扱う場合と同程度の荷重を加えた場合に、当該ラップの原形に異状を生じない最高の温度を表示すること。</p> <p>6 耐冷温度は、ラップを通常取扱う場合と同程度の荷重を加えた場合に、当該ラップの原形に異状を生じない最低の温度を表示すること。</p> <p>7 使用上の注意は、次のア又はイ又はウにより表示すること。 ア. 油性の強い食品を直接包んで電子レンジにいれないでください。 イ. 電子レンジでの使用はおやめください。 ウ. 火気に近づけないでください。</p>
-------------------------------	---	---