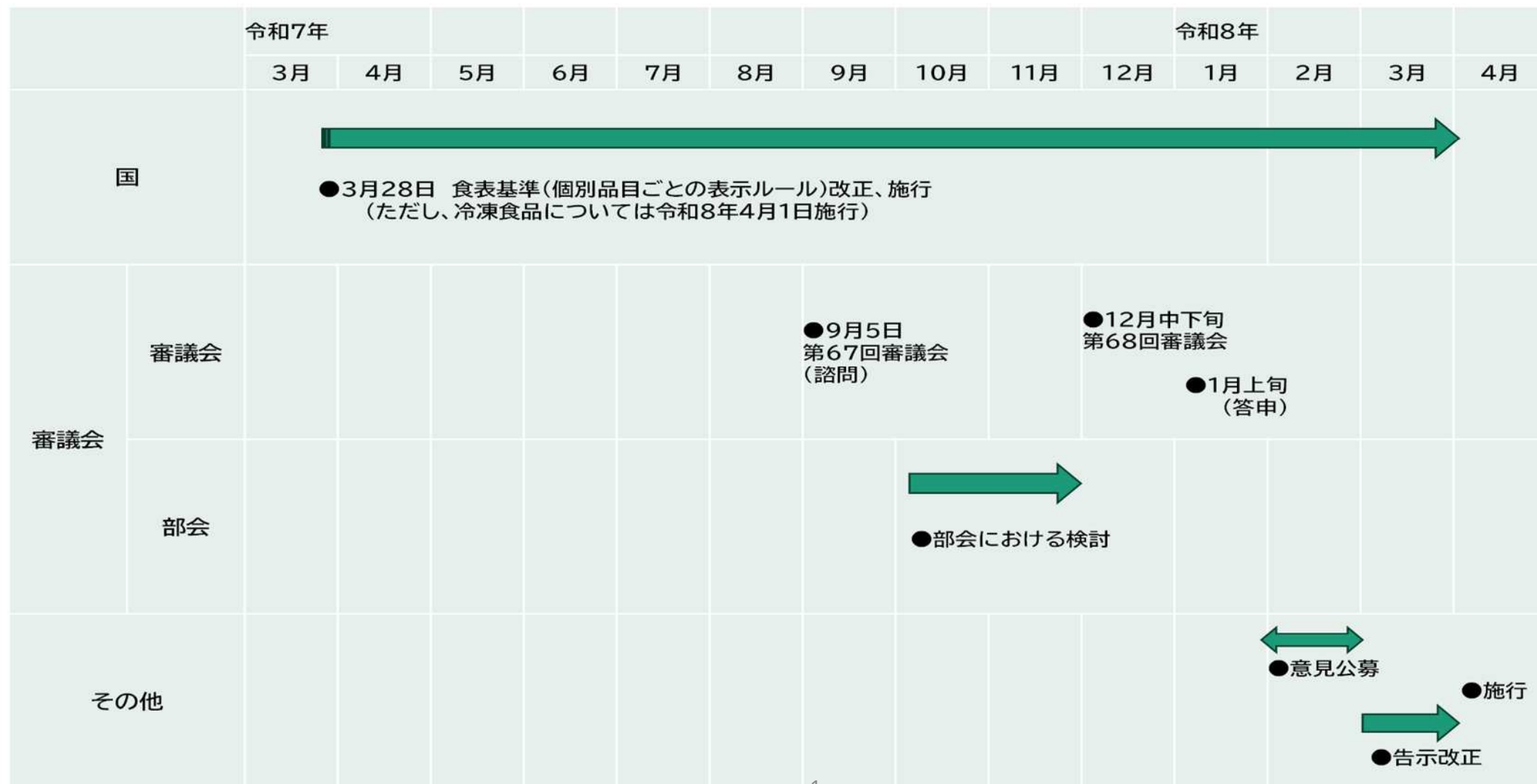


第1回 大阪市消費者保護審議会 商品表示の適正化部会

令和7年10月10日（金）15時～

大阪市消費者センター 【WEB会議】

大阪市消費者保護条例に基づく商品の品質表示基準の見直しスケジュール(予定)



国における 食品表示制 度の見直し 状況

1 これまでの経緯

国は、「経済財政運営と改革の基本方針(R5)」において「食品表示基準の**国際基準への整合化**を推進する」と明記
これを受け、消費者庁は食品供給の**グローバル化の進展**を踏まえ、**合理的かつシンプルで分かりやすい**食品表示制度
の在り方について、**国際基準との整合性**も踏まえながら、有識者から成る懇談会等で順次議論することとした

2 食品表示制度の見直し状況

食品表示懇談会（令和5年度）

個別品目ごとの食品表示ルールを、（ ）**横断的な基準**に合わせる方向で見直すことを基本する

一般用加工食品では名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限または賞味期限、保存方法、事業者の指名又は
名称及び住所、アレルギーなど

消費者にとっての**分かりやすさ**や**合理的な選択**という観点から今日的にどのような意義があるのか、複雑なルールに
よって**事業者にも負担**を課していないかという視点から検討する

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会（令和6年度～）

消費者庁は、個別品目ごとの表示ルールの見直しを検討中

令和6年5月29日に開催された分科会では、「調理冷凍食品」の表示ルールについて検討され、「調理冷凍食品」
の定義を含め、個別表示ルールを廃止する方針を決定

「**調理冷凍食品**」の個別表示ルールの廃止案について**意見募集**を実施（令和6年12月～令和7年1月、公表3月）

令和7年3月28日「調理冷凍食品の廃止」を含む食品表示基準の一部改正
（調理冷凍食品の施行日：令和8年4月1日）

大阪市消費者保護条例の規定について

大阪市消費者保護条例（抄本）

（商品等の表示）

第13条 **市長は**、商品等が誤つて選択され、使用され、又は保存されることにより、**消費者の利益が損なわれないようにするため必要があると認めるときは**、商品等の成分、性能、用途、貯蔵法、製造年月日、供給する事業者の住所及び氏名又は名称その他表示すべき事項及び**表示の方法について事業者が遵守すべき基準を定めることができる。**

2事業者は、商品等を提供するに当たり、**前項に規定する基準を遵守しなければならない。**

【消費者保護条例に基づく商品の品質表示基準 別表】 右表の抜粋

品 目	表示事項	表 示 方 法
調理冷凍食品 （食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第19に掲げる調理冷凍食品を除く）	1 原材料配合割合	1 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っては、当該原材料の配合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。 ただし、内容量を数量で表示する製品にあっては、その表示を省略することができる。
	2 使用上の注意	2 使用上の注意は、解凍、調理方法等を表示すること。

別表19（調理冷凍食品）

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、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。

別表 品質表示基準の指定品目と表示事項一覧（包装されたもの）

品 目	表示事項	
	大阪市消費者保護条例	食品表示法
蒸しかまぼこ類及び焼き抜きかまぼこ類	1.でん粉含有率 2.原材料配合割合	1.名称 2.原材料名 3.内容量 4.消費期限又は賞味期限 5.保存方法 6.製造業者名 など
調理冷凍食品	1.原材料配合割合 2.使用上の注意	
焼肉のたれ類	使用上の注意	
鶏卵	卵重区分	1.名称 2.原産地 など
生めん類	なま、ゆで、むし等の区別	
つくだ煮及び煮豆	使用上の注意	1.名称 2.原材料名 3.内容量 4.消費期限又は賞味期限 5.保存方法 6.製造業者名 など
緑茶	取扱上の注意	
カレールウ	使用上の注意	
インスタントコーヒー	使用上の注意	
ふりかけ類	使用上の注意	
カットフルーツ	加工年月日	
ラップフィルム	1.品名 2.原材料名 3.添加物名 4.寸法 5.耐熱温度 6.耐冷温度 7.使用上の注意 8.事業者の氏名又は名称及び住所	

食品表示制度の概要について

食品を製造、加工、輸入、販売する者は、「食品表示法」はもとより「大阪市消費者保護条例」など、様々な法令等を遵守した表示をする必要がある。

〈調理冷凍食品の表示例〉

えびグラタン (冷凍食品)			
名 称：グラタン			
原材料名：牛乳（国内製造）、マカロニ、えび、チーズ、小麦粉、乳 又は乳製品を主要原料とする食品、生クリーム、植物油脂、 バター、糖類（ぶどう糖、砂糖）、食塩、パン粉、粉末油 脂、酵母エキスパウダー／増粘剤（加工でん粉、キサンタ ンガム）、着色料（カラメル）、加工でん粉、セルロー ス、香料、クエン酸Na、調味料（アミノ酸）、（一部にえ び・小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）			
内 容 量：200g			
賞味期限：2025.12.30			
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：食品株式会社 大阪市中央区 1丁目2番3号			
原材料配合割合：えび5%（仕込み時）			
栄養成分表示 1個(200g)当たり			
エネルギー	200kcal	炭水化物	24.6g
たんぱく質	5.6g	食塩相当量	1.8g
脂質	8.8g	カルシウム	76mg
(推定値)			
〈お召し上がり方〉			
電子レンジ調理ー W：約〇分			

食品表示法による表示部分（個別表示以外）

品質事項（大阪市においては消費者センターが所管）

原材料名、原料原産地、内容量、原産地(国)、製造者名等

衛生事項（大阪市においては健康局生活衛生課が所管）

添加物、賞味・消費期限、保存方法、アレルギー、製造所所在地等

保健事項（大阪市においては保健所管理課が所管）

栄養成分表示

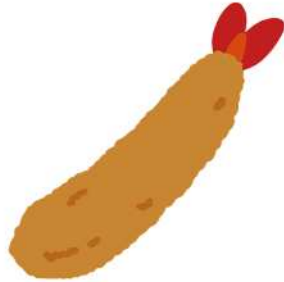
大阪市消費者保護条例による表示部分

④ 原材料配合割合、使用上の注意（解凍、調理方法等）

【備考】この他にも、景品表示法、計量法等が関連する場合がある。

調理冷凍食品の個別表示について

食品表示基準（国）による個別表示例



(冷凍食品)	
名 称：	えびフライ
原材料名：	衣（パン粉、小麦粉、鶏卵、脱脂粉乳、粉末植物性たん白（大豆を含む）、植物油脂、砂糖、食塩）、えび（ペトナム）／調味料（アミノ酸）、着色料（カロチノイド）
衣 の 率：	65%
内 容 量：	200g
賞味期限：	2025.12.30
保存方法：	-18 以下で保存してください
冷凍前加熱の有無：	加熱してありません
製 造 者：	冷凍食品株式会社 大阪市北区 1丁目2番3号
〈調理方法〉	
天ぷら鍋またはフライパンにたっぷりの油を入れて、約170 で4分間程度揚げてください。	

商品の品質表示基準（大阪市）による個別表示例



(冷凍食品)	
名 称：	きんぴらごぼう
原材料名：	野菜（ごぼう、にんじん）、水あめ、しょうゆ（大豆、小麦を含む）、みりん、ごま、食塩、植物油脂、昆布粉末
添 加 物：	調味料（アミノ酸等）
原料原産地名：	中国（ごぼう）、米国（にんじん）
内 容 量：	100g
賞味期限：	枠外上部に表示
保存方法：	-18 以下で保存してください
加熱調理の必要性：	解凍してそのままお召し上がりください
製 造 者：	フーズ株式会社 大阪市淀川区 1丁目2番3号
原材料配合割合：ごぼう68%（仕込時）	
〈お召し上がり方〉	
自然解凍の場合、凍ったままカップごとお弁当箱に入れてください	
電子レンジの場合、凍ったまま加熱してください	

調理冷凍食品における個別表示ルール概要

(国)

(大阪市)

< 食品表示法に基づく個別表示事項 >			< 大阪市消費者保護条例に基づく個別表示事項 >	
調理冷凍食品 (10 品目)	品質事項における 個別表示事項	商品名に付された原料 の 含有率を表示せずに、 「 + 商品名 」は禁止	調理冷凍食品 (左表10品目以外)	原料の含有率
冷凍フライ類 例:えびフライ、コロッケ	衣の割合(%) 30～65%以上 の場合	コロッケ中のえび10%未満 えびコロッケ + えび (%)	例：グラタン、 ピザ、たこ焼、 お好み焼き、 焼き鳥、煮魚、 きんぴらごぼう、 ひじきの煮物、 牛丼の具、 中華丼の具 等	商品名に付された 原料の含有率 (%) を表示 例：えびグラタン + えび 8 % (仕込み時)
冷凍しゅうまい 冷凍餃子 冷凍春巻	皮の割合(%) 25～60%以上 の場合	しゅうまい中のえび15%未満 えびしゅうまい + えび (%)		【同様の規制をしている自治体】 東京都、神奈川県、 名古屋市、京都市、神戸市
冷凍ハンバーグステーキ 冷凍ミートボール	食肉の割合(%) 40%未満 の場合	牛・豚の合挽肉使用 牛肉ハンバーグ + 牛肉 (%)		
冷凍フィッシュハンバーグ 冷凍フィッシュボール	魚肉の割合(%) 40%未満 の場合	鮭・タラのすり身み使用 鮭ハンバーグ + 鮭 (%)		
冷凍米飯類 冷凍麺類		—		

商品の品質表示の状況

	調査件数	表示状況				備考
		完全表示件数	違反表示件数	完全表示率	調理冷凍食品 違反表示件数	
令和6年度	1,813	1,807	6	99.67%	0	コロナ禍による 調査減
令和5年度	913	901	12	98.69%	0	
令和4年度	388	380	8	97.94%	2	
令和3年度	644	644	0	100.00%	0	
令和2年度	600	600	0	100.00%	0	
令和元年度	2,466	2,466	0	100.00%	0	
平成30年度	2,756	2,754	2	99.93%	0	

(条例に基づく商品の品質表示基準の調査実績による)

大阪市消費者保護条例「商品の品質表示基準」改正の方向性について

国の基準から調理冷凍食品が廃止されるため、現行の大阪市の「商品の品質表示基準」における調理冷凍食品の表示についても**必ず改正する必要性がある。**

改正の方向性としては、以下の3通りが考えられる。（2, 6ページ参照）

国の個別表示ルールは廃止されるが、食品表示法における横断的表示ルールは残る。

- 1 国と同様に表示義務を廃止する
- 2 現行基準の対象範囲を継続し、フライ類等（10項目）を除き表示義務を課す
- 3 調理冷凍食品全般に表示義務を課す