

○神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正の概要

1 改正の趣旨

国が進めている合理的でシンプルかつわかりやすい食品表示制度に向けた食品表示の見直しの中で、令和7年3月28日に、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）が改正され、調理冷凍食品に関する個別品目ごとの表示ルールが、令和8年4月1日より廃止されることになった。これを踏まえ、「神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準（昭和56年神奈川県告示第53号）」の取り扱いを検討し、調理冷凍食品の規定を見直すこととしたため、所要の改正を行う。

2 改正の内容

(1) 神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の表調理冷凍食品の項を削る。（資料1-2の2及び3）

国が調理冷凍食品に関する個別品目ごとの表示ルールを全廃したことに伴い、県独自の調理冷凍食品に関する個別品目ごとの表示ルールを廃止するもの。

(2) 神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正（平成3年神奈川県告示第61号）の前文ただし書を削る。

（資料1-2の4及び5）

調理冷凍食品の規定を告示より削除することに伴う所要の改正

3 施行期日

令和8年4月1日より施行

4 経過措置

もう設けない。

5 かながわ県民意見反映手続の実施

2 (1) のみ令和7年11月7日から12月6日までの間、かながわ県民意見反映手続を実施する。

※2 (2) はかながわ県民意見反映手続要綱第4条第3項(8)アに該当するため、かながわ県民意見反映手続を実施しない。

【参考】かながわ県民意見反映手続要綱
(適用除外)

第4条 計画等が、次の各号のいずれかに該当する場合は、前条の規定は適用しない。

3 規則等の制定にあたって、次の各号のいずれかに該当する場合は、前条の規定は適用しない。

(8) 法令の制定又は改廃に伴い当然必要とされる規定の整理その他の意見募集手続を実施することを要しない軽微な変更として次に定めるものを内容とする規則等を定めようとするとき。

ア 法令の制定又は改廃に伴い当然必要とされる規定の整理

イ アに掲げるもののほか、用語の整理、条、項又は号の繰上げ又は繰下げその他の形式的な変更

6 今後のスケジュール (想定)

令和7年

11月7日 「神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正(案)」のかながわ県民意見反映手続の募集期間開始

(県のたより11月号掲載済み、参考資料送付)

12月6日 かながわ県民意見反映手続の募集期間終了

令和8年

1月下旬 「神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正」及び「神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正(平成3年神奈川県告示第61号)の一部改正」の公布

かながわ県民意見反映手続の結果公表

4月1日 「神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正」及び「神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正(平成3年神奈川県告示第61号)の一部改正」の施行

神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準（昭和56年

神奈川県告示第53号）の一部を次のように改正し、令和8年4月1日から施行する。

令和 年 月 日

神奈川県知事 黒岩 祐治

表調理冷凍食品の項を削る。

新旧対照表(案)

神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準

新			旧		
商品	表示事項	表示の方法	商品	表示事項	表示の方法
(削除)			<div>調理冷凍食品（製造原料） し、又は加工した食品配合割合 を急速に凍結したも（商品名に） ので、包装されたもの原料の に限る。ただし、食品一部の名称 表示基準（平成27年 内閣府令第10号）別表 第3に規定する調理 冷凍食品を除く。）</div>	<div>原材料 配合割合 （商品名に） 原材料の 一部の名称 が付された ものに限 る。）</div>	<div>原材料配合割合は、名称が付された 当該原材料の仕込み時の標準配合割合 をパーセントの単位で単位名を明記して 表示すること。ただし、標準配合割合を 表示することが困難なものにあつては、そ の表示を省略することができる。</div>
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)

神奈川県告示第 号

神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正

(平成3年神奈川県告示第61号)の一部を次のように改正し、令和8年4月1日から施行する。

令和 年 月 日

神奈川県知事 黒岩 祐治

前文ただし書を削る。

新旧対照表 (案)

神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準の一部改正 (平成3年神奈川県告示第61号)

新	旧
<p>神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準 (昭和56年神奈川県告示第53号) の一部を次のように改正し、豆腐の項に係る部分については平成4年1月1日から、その他の部分については平成3年7月1日から施行する。</p>	<p>神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準 (昭和56年神奈川県告示第53号) の一部を次のように改正し、豆腐の項に係る部分については平成4年1月1日から、その他の部分については平成3年7月1日から施行する。<u>ただし、調理冷凍食品に係る原材料名の表示の方法は、当分の間、香辛料として使用される原材料にあっては香辛料と表示することができる。</u></p>

○神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準（昭和56年1月23日告示第53号）

神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準

昭和56年1月23日
告示第53号

改正 昭和56年11月13日告示第936号
昭和60年2月22日告示第135号
昭和63年12月23日告示第1040号
平成3年1月29日告示第61号
平成9年1月31日告示第68号
平成15年4月22日告示第389号
平成23年3月29日告示第214号
令和元年6月18日告示第80号

昭和58年5月17日告示第423号
昭和61年7月25日告示第640号
平成元年9月29日告示第831号
平成4年3月27日告示第265号
平成13年3月16日告示第159号
平成17年3月8日告示第144号
平成27年6月2日告示第312号

神奈川県消費生活条例（昭和55年神奈川県条例第1号）第10条の規定に基づき、商品等ごとに、その内容等の表示について事業者が遵守すべき基準を次のとおり定め、昭和56年7月1日から施行する。

商 品	表示事項	表示の方法
<p>かまぼこ類（板付き蒸し かまぼこ、蒸し焼きかま ぼこ又は蒸しかまぼこで あつて、包装されたもの に限る。ただし、次に掲 げるものを除く。）</p> <p>1 魚肉（魚以外の水産 動物（鯨を除く。） の肉を含む。）に 食塩を加えたもの又は はこれに砂糖、でん 粉、強力増強剤、 保存料等を加えたもの を練りつぶしたもので あつて、脂肪含有率が 2%未満のもの （以下「練りつぶし 魚肉」という。）を 気密性、耐熱性、 耐水性、耐油性、熱 接着性等の性質を有 する合成樹脂の薄膜 （以下「フィルム」と いう。）で包装し、又は フィルムでできた 筒状包装に充填した 後、加熱してたん白を 凝固させたもの</p> <p>2 練りつぶし魚肉にチ ーズ、グリーンピース、 わかめ、こんぶ等を加 えたものをフィルムで 包装し、又はフィルム でできた筒状包装に 充填した後、加熱し てたん白を凝固させた もの</p>	<p>原材料配合 割合（商品名 に原材料の 一部の名称が 付されたものに 限る。）</p>	<p>原材料配合割合は、名称が付された当該原材料 の仕込み時の標準配合割合をパーセントの単位で単 位名を明記して表示すること。</p>

<p>調理冷凍食品（製造し、又は加工した食品を急速に凍結したもので、包装されたものに限り、ただし、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第3に規定する調理冷凍食品を除く。）</p>	<p>原材料配合割合（商品名に原材料の一部の名称が付されたものに限り。）</p>	<p>原材料配合割合は、名称が付された当該原材料の仕込み時の標準配合割合をパーセントの単位で単位名を明記して表示すること。ただし、標準配合割合を表示することが困難なものにあつては、その表示を省略することができる。</p>
<p>家庭用手袋（衣料品以外のもので、炊事、洗濯、掃除、園芸等家庭での各種作業に使用するゴム製又は合成樹脂製のものに限り。）</p>	<p>1 材料名 2 寸法 3 使用上の注意 4 事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号</p>	<p>1 材料名は、次の方法により表示すること。（1）使用されている材料名を天然ゴム、合成ゴム、塩化ビニール樹脂、ポリエチレン等と表示すること。 （2）手袋の裏面に繊維類を用いている場合はその組成を表示し、特殊な加工をしている場合はその形状を表示すること。</p> <p>2 寸法は、手袋の全長及び手のひら部分の回りの長さを、センチメートルの単位で単位名を明記して表示すること。ただし、反復使用を予定して作られていないものにあつては、その表示を省略することができる。</p> <p>3 使用上の注意は、次の方法により表示すること。 （1）食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定める器具の規格基準に適合しているもの以外のものにあつては、調理用には使えない旨の表示を行うこと。 （2）かゆみ、かぶれ、発疹（しん）等についての注意を、次のとおり表示すること。 「体質によつては、かゆみ、かぶれ、発疹（しん）などを起こすことがあります。異常を感じたら御使用をおやめください。」 （3）油脂、薬品等による劣化、硬化等に対する注意を表示すること。 （4）その他使用や保管に当たつて必要な注意事項を表示すること。</p>

<p>パッド付救急ばんそうこう（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）第2条に規定する医薬品、医薬部外品又は医療機器に限る。）</p>	<p>1 滅菌済みの表示</p> <p>2 使用上の注意</p> <p>3 品質保持期限（又は使用期限）（滅菌済みの表示をするものに限る。）</p>	<p>1 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律第14条第1項又は第19条の2第1項の規定により滅菌済みとして承認を受けたものにあつては「滅菌済医薬品」又は「滅菌済医薬部外品」と、同法第23条の2の5第1項若しくは第23条の2の17第1項の規定により滅菌済みとして承認を受けたもの、同法第23条の2の12第1項の規定により滅菌済みとして届け出たもの又は同法第23条の2の23第1項の規定により滅菌済みとして認証を受けたものにあつては「滅菌済医療機器」と表示すること。</p> <p>2 使用上の注意は、次の方法により表示すること。</p> <p>（1）パッド部分が濡れ、又は汚れたまま放置すべきでない旨を次の例に準じて表示すること。パッド部分が濡れ、又は汚れたまま放置すると傷の治りが悪くなりますので、貼り替えてください。</p> <p>（2）パッド部分に薬品を塗布してあるもので、他の薬品を同時に使用するとそれぞれの薬品の消毒効果が弱まる等好ましくないことがあるものにあつては、その旨を具体的に薬品の名称を明記した上で、次の例に準じて表示すること。</p> <p>ア 医薬品及び医薬部外品のばんそうこうの場合</p> <p>この製品は、パッド部分にアクリノールを使用しています。アクリノールの消毒効果を弱めるのでヨードチンキと同時に使用しないでください。</p> <p>イ 医療機器のばんそうこうの場合</p> <p>この製品は、品質保持のためにパッド部分にアクリノールを使用しています。ヨードチンキの消毒効果を弱めるおそれもあるのでヨードチンキと同時に使用しないでください。</p> <p>（3）その他、製品の特性、使用目的等に合わせて、使用に当たつて必要な注意事項を表示すること。</p> <p>3 品質保持期限（又は使用期限）は、適正な方法で保存した場合にその品質特性を十分保持し得ると製造業者が認める期限を次のいずれかの例</p>
---	--	--

		<p>に準じて表示すること。</p> <p>(1) 品質保持期限（又は使用期限） 平成3年 8月</p> <p>(2) 品質保持期限（又は使用期限） 平成3. 8</p> <p>(3) 品質保持期限（又は使用期限） 1991年 8月</p> <p>(4) 品質保持期限（又は使用期限） 1991. 8（又は'91. 8）</p>
--	--	--

備考 表示は、消費者が容易に識別できるように次により行うこと。

- (1) 表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に明記すること。
- (2) 表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさで、地色と対照的な色とすること。

前 文（抄）（昭和56年11月13日告示第936号）

昭和57年5月1日から施行する。ただし、調理冷凍食品に係る原材料名の表示の方法は、当分の間、改正後の表の調理冷凍食品の項表示の方法の欄1（1）に定める香辛料として使用される原材料にあつては香辛料と表示し、同欄1（2）に定める化学的合成品である添加物にあつては調味料として使用される添加物の用途のみを表示することができる。

前 文（抄）（昭和58年5月17日告示第423号）

表 中、ふりかけ類に係る部分については昭和58年9月1日、もちに係る部分については同年10月1日から施行する。

前 文（抄）（昭和60年2月22日告示第135号）

昭和60年9月1日から施行する。

前 文（抄）（昭和61年7月25日告示第640号）

昭和62年1月1日から施行する。

前 文（抄）（昭和63年12月23日告示第1040号）

公表の日から施行する。ただし、食パンの項及びパン類の項に係る部分については昭和64年5月1日から、家庭用手袋の項に係る部分については同年12月1日から施行する。

前 文（抄）（平成元年9月29日告示第831号）

平成2年10月1日から施行する。

前 文（抄）（平成3年1月29日告示第61号）

豆腐の項に係る部分については平成4年1月1日から、その他の部分については平成3年7月1日から施行する。ただし、調理冷凍食品に係る原材料名の表示の方法は、当分の間、香辛料として使用される原材料にあつては香辛料と表示することができる。

前 文（抄）（平成4年3月27日告示第265号）

平成5年3月1日から施行する。

前 文（抄）（平成9年1月31日告示第68号）

平成9年4月1日から施行する。ただし、油で揚げた菓子及び油を吹きつけ又は塗布した菓子並びに塩辛類については、賞味期限（品質保持期限）の表示に代えて製造年月日を表示できるものとし、充てん豆腐、豆腐及び生めん類については、平成11年3月31日までは、製造年月日を表示するものとする。

なお、平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される生活物資等の内容等の表示については、なお従前の例によることができる。

前 文（抄）（平成13年3月16日告示第159号）

平成13年4月1日から施行する。

前 文（抄）（平成15年4月22日告示第389号）

平成15年7月1日から施行する。

前 文（抄）（平成17年3月8日告示第144号）

平成17年4月1日から施行する。

前 文（抄）（令和元年6月18日告示第80号）

令和元年7月1日から施行する。

ち ょ う り よ う れ い と う し ょ く ひ ん か か
調理用冷凍食品に係る
こ べ つ ひ ょ う じ げ ん じ ょ う か だ い
個別表示の現状と課題

れ い わ ね ん が つ に ち
令和7年11月6日

かながわけん
神奈川県

ちょうりようれいとうしょくひん こべつひょうじ かん げんじょう かだい

調理用冷凍食品の個別表示に関する現状と課題

しょくひんひょうじ

～食品表示とは（イメージ）

しょうひん ひょうじれい
＜食品の表示例＞

めい しょう
名 称：えびグラタン

げんざいりょうめい ぎゅうにゅう こくないせいぞう ちゅうごく
原材料名：牛乳（国内製造）、たまねぎ（中国）、えび（ベトナム）、マカロニ、植物油脂、ナチュラルチーズ、ホワイトルウ、砂糖、食塩、香辛料／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、セルロース、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、（一部にえび・小麦・乳成分・大豆を含む）

ないようりょう
内容量：200 g

しょうみきげん
賞味期限：2025. 12. 30

ほぞんほうほう
保存方法：-18℃以下で保存してください

れいとうまえかねつ うむ かねつ
冷凍前加熱の有無：加熱してあります

かねつちょうり ひつようせい かねつ め あ
加熱調理の必要性：加熱してお召し上がりください

せいぞうしゃ しょうひんかぶしがいいしゃ
製造者：〇〇食品株式会社
とうきょうとしんじゅくにしんじゅく ちょうめ ばん ごう
東京都新宿区西新宿 2 丁目 8 番 1 号

げんざいりょうはいごうわりあい
原材料配合割合：えび 2 %（仕込み時）

えいようせいぶんひょうじ 栄養成分表示		こ あ 1 個 (200g) 当たり	
エネルギー	200kcal	たんすいかぶつ 炭水化物	24. 6g
たんぱく質	5. 6g	しょくえんそうとうりょう 食塩相当量	1. 8g
脂 質	8. 8g	カルシウム	76mg
		(推定値)	

けんどくじきせいじこう あかいろ ぶぶん
県独自規制事項は赤色の部分のみ。

しょうひんひょうじ ほうれいじこう
食品表示のほとんどは法令事項。

ひんしつじこう しょうひんひょうじほうきゅうジャスほうゆらいせいど
○品質事項（食品表示法 旧 JAS法由来制度）

しょうひん ひんしつ かん ひょうじ てきせいか はか ひつよう
食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要

ひょうじじこう げんざいりょうめい げんりょうげんさんち ないようりょう げんさん
な表示事項：原材料名、原料原産地、内容量、原産地、製造者氏名等。

しょうひん こべつひょうじ
食品ごとに個別表示ルールあり

えいせいじこう しょうひんひょうじほうきゅうしょうひんえいせいほうゆらいせいど
○衛生事項（食品表示法 旧 食品衛生法由来制度）

こくみん けんこう ほ ご しょうひん あんぜん はか ひつよう
国民の健康保護（食品の安全）を図るために必要

ひょうじじこう しょうひんてんかぶつ しょうみ しょうひきげん ほぞん
な表示事項：食品添加物、賞味・消費期限、保存方法、アレルゲン等。

ほ けん じ こう しょうひんひょうじほうきゅうけんこうぞうしんほうゆらいせいど
○保健事項（食品表示法 旧 健康増進法由来制度）

こくみん けんこう ほ ご しょうひん あんぜん はか ひつよう
国民の健康保護（食品の安全）を図るために必要

ひょうじじこう しょうひんてんかぶつ しょうみ しょうひきげん ほぞん
な表示事項：食品添加物、賞味・消費期限、保存方法、アレルゲン等。

けん どのく じ じ こう けんしょうひせいかつじょうれい だい じょう
○県独自事項（県消費生活条例 第10 条）

ほうれい きてい じこう けん しょうひしゃ しょうひん
法令で規定のない事項について、県は、消費者が商品

こうにゅう りょう あ ないようおよ しょうほうほう ようい
を購入・利用するに当たり、内容及び使用方法を容易

てきせい しきべつ ひょうじ さだ
かつ適正に識別することができる表示を定められる。

れい ちょうりれいとうしょくひん かん げんざいりょうはいごうわりあい
例：調理冷凍食品に関する原材料配合割合

調理用冷凍食品の個別表示に関する現状と課題

～食品表示とは（食品表示の複雑さ～参考例）

（参考）流通形態による表示の違い（原材料名）

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

○同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。

例：ぎょうざ



冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮（小麦粉、澱粉、植物油、食塩）/……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、皮（小麦粉、澱粉、植物油、食塩）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒/……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

上記以外（冷蔵・常温など）は、個別ルールがないため横断ルールにより表示

「皮以外の原材料」と「皮」の重量を比較し、重量順に表示

名称	惣菜
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、澱粉、豚背油、長ネギ、ニラ、植物油、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒/……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、⑤皮、⑥その他のものの重量を比較し、重量順に表示

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

調理用冷凍食品の個別表示に関する現状と課題

～食品表示とは（国によるこれまでの見直し等）

○歴史的経緯：食品表示は個別食品ごとの規制から始まる

○平成12年 旧 J A S 法改正

横断的ルール（横断的義務表示）＝統一的食品表示ルール制定

※個別表示ルール未整理のまま横断的ルールを策定

例外規定が多く、品目で残り、表示がさらに複雑化

○平成27年 食品表示法の制定

食品表示関係3法の食品表示部分を食品表示法に統合

※個別表示ルールを整理せず機械的に統合、課題残る

○令和5年 国で食品表示見直しの動き始まる

経済財政運営と改革の基本方針(R5.6)＝「骨太の方針」

「食品表示基準の国際基準への整合化を推進する」と明記

調理用冷凍食品の個別表示に関する現状と課題

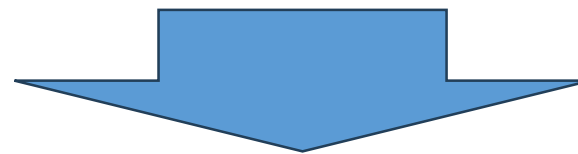
～国の動向（見直し基本方針及び調理冷凍食品の見直し）

【見直しに当たっての国の基本方針】

食品供給のグローバル化進展を踏まえ、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、順次議論。

【食品表示の具体的見直しの方針】

個別表示ルールを、横断的な基準に合わせる方向で見直し



○調理冷凍食品の個別表示ルールの検討。

「調理冷凍食品」に係る個別表示ルールを全て廃止することに。

※法令規制食品における原材料配合割合表示も廃止対象。

令和7年3月28日付けで食品表示基準は改正済み（調理冷凍食品関係規定の施行は令和8年4月1日）

ちょうりょうれいとうしょくひん こべつひょうじ かん げんじょう かだい
調理用冷凍食品の個別表示に関する現状と課題
かながわけん げんじょう
～神奈川県現状

かながわけんしょうひせいかつじょうれいだい じょう きてい じぎょうしゃ じゅんしゅ ひょうじきじゅん しょうわ ねん がつ にちこくじだい ごう
神奈川県消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準（昭和56年1月23日告示第53号）

しょうひん 商品	ひょうじじこう 表示事項	ひょうじ ほうほう 表示の方法
ちょうりれいとうしょくひん せいぞう また かこう 調理冷凍食品（製造し、又は加工 した食品を急速に凍結したもの で、包装されたものに限る。 <u>ただ し食品表示基準（平成27年 内閣府令第10号）別表第3に規定 する調理冷凍食品を除く）</u>	げんざいりょうはいごうわりあい しょうひんめい 原材料配合割合（商品名に げんざいりょう いちぶ めいしょう ふ 原材料の一部の名称が付さ れたものに限る。）	げんざいりょうはいごうわりあい めいしょう ふ とうがい 原材料配合割合は、名称が付された当該 げんざいりょう しこ じ ひょうじゅんはいごうわりあい 原材料の仕込み時の標準配合割合をパーセ ントの単位で単位名を明記して表示するこ と。ただし、標準配合割合を表示すること が困難なものにあつては、その表示を省略 することができる。

かながわけんしょうひせいかつじょうれいだい じょう
○神奈川県消費生活条例第10条
ちじ しょうひしゃ しょうひんとう こうにゆう また りょう あ ないようおよ しょうほうほう ようい てきせい しきべつ
知事は、消費者が商品等を購入し、又は利用するに当たり、その内容及び使用方法を容易かつ適正に識別することができる
ようにするため必要があるとき、法令に定めがある場合を除き、商品等ごとに、その内容等の表示について事業者
が遵守すべき基準を定めることができる。

こんかい くに しょうひんひょうじきじゅん かいせい えいきょう
○今回の国の食品表示基準の改正の影響
くに しょうひんひょうじきじゅん かいせい ちょうりれいとうしょくひん こべつ ぜんめんはいし しょうひんひょうじきじゅんべつびょうだい ちょうりれいとう
国の食品表示基準の改正により、調理冷凍食品についての個別ルールが全面廃止され、食品表示基準別表第3の調理冷凍
食品の規定が全面削除されたため、告示を見直す必要性が生じた。

調理冷凍食品の個別表示規定見直しに係る論点

～神奈川県消費生活審議会における議論（まとめ）

○論点 1 「原材料配合割合表示」の必要性について

- ・ 県のみ制度が残った場合の流通リスク等の懸念がある

※同趣旨の規制を行っている都道府県も廃止の方向

☞ 国の制度見直し等を踏まえ廃止することが妥当

○論点 2 「消費者への情報提供」のあり方について

- ・ 情報提供手段として現行制度は意義がある。

☞ 消費者への事業者からの情報提供は制度の有無に関わらず必要

※制度を廃止するのであれば、事業者からの情報提供が今後も継

続されるかが課題

○答申については前回審議会で会長一任となった

審議会での議論を踏まえ、会長から

論点 2 の課題について事業者に確認するよう事務局に指示いただく。

ちょうりれいとうしょくひん ひょうじきていみなお かか ろんてん 調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点2

しょうひしゃ じょうほうていきょう ついかちょうさ 「消費者への情報提供」について（追加調査）

せいどみなお ご じぎょうしゃ じょうほうていきょう ついかちょうさ じっし
制度見直し後の事業者による情報提供について追加調査を実施

1 く に こんかい しょくひんひょうじみなお じょうほうていきょう ほうこうせい 国の今回の食品表示見直しにおける情報提供の方向性

こくさいてき ぎろん わ く に のうどうてき たいおう
国際的な議論に我が国としても能動的に対応していくとともに、

しょうひしゃ じょうほうかいじ じゅうじつ かんてん ようきほうそうじょう ひょうじ いちぶ
消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部

だいたい しゅだん じょうほうていきょう おこな ばあい
を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合

ぎろん すす
の議論を進めていく。

ちょうりれいとうしょくひん ひょうじきていみなお にかか ろんてん 調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点2

しょうひしゃ じょうほうていきょう ついかちょうさ 「消費者への情報提供」について（追加調査）

いっしゃ にほんれいとうしょくひんきょうかい ついか 2（一社）日本冷凍食品協会からの追加ヒアリング（令和7年9月30日実施）

にほんれいとうしょくひんきょうかい ないよう 【日本冷凍食品協会からのヒアリング内容】

- はいごうわりあい ぐたいてき と あ
・ 配合割合の具体的な問い合わせはほぼない。 パッケージ写真との違いの問い合わせがほとんどである。
- しょうひしゃ じょうほうていきょう じゅうようせい じ ぎょうしゃ にんしき
・ 消費者への情報提供の重要性は事業者としても認識している。
- しょうひしゃ し じょうほう ひょうじきせい う む にかか など かつよう とりく
・ 消費者の知りたい情報は、表示規制の有無に関わらず HP等を活用し取組む。
- くに こべつひょうじ はいし ぜんてい ねんどない め ど しょうひしゃ たい じょうほうていきょう
・ 国の個別表示ルール廃止を前提に 年度内を目途に消費者に対する情報提供につ
いて、協会としてガイドライン（仮称）を策定し、食品表示基準改正後も積
極的に情報提供に取組む。

けっか ひょうか 【ヒアリング結果の評価】

- せいど はいし じ ぎょうしゃ じょうほうていきょう こんご けいぞく み こ
☞ 制度を廃止したとしても事業者による情報提供は今後も継続が見込まれる。

まとめ～^{けんしんぎかい}県審議会における^{ぎろん}議論の^{さいせいり}再整理

○^{ろんてん}論点 1「^{げんざいりょうはいごうわりあいひょうじ}原材料配合割合表示」の^{ひつようせい}必要性について

- ・ 国は合理的でシンプルかつ分かりやすい^{くに ごうりてき わ こくさいせいごうせい}国際整合性のある^{しょくひんひょうじせいど}食品表示制度
に向け^む 食品表示制度の大幅な見直し^{しょくひんひょうじせいど おおはば みなお すす}を進めている。
- ・ 周^{しゅうへんち}辺^{ほうこうきょうだんたい}地方^{くに}公共^{せいどはいし}団体^あも^{どうよう}国^{きてい}の^{はいし}制度^{ほうこう}廃止^はに合わせて^は 同様の規定を廃止する方向。
- ・ 県^{けん}のみが^{どくじ}独自^いルール^じを^{りゅうつうじょう}維持^{かだい}することは、^{しょうひしゃ}流通^{しょうひしゃ}上の^{しょうひしゃ}課題^{しょうひしゃ}もあり、消費者、
事業者^{じぎょうしゃ}に^{こんらん}混乱^うを生むことが^{けねん}懸念^{せいど}されることから^{はいし}制度^{だとう}の^{せいど}廃止^{はいし}が^{だとう}妥当。

○^{ろんてん}論点 2「^{しょうひしゃ}消費者への^{じょうほうていきょう}情報提供」の^{かた}あり方について

- ・ 原材料配合割合表示義務^{げんざいりょうはいごうわりあいひょうじ}は、^ぎ優良^む誤認^{ゆうりょうごにんとう}等を^{ふせ}防ぎ^{しょうひしゃ}消費者が^{せいひん}製品^か価値^ちを^{ただ}正しく
判断^{はんだん}するための^{じょうほうていきょうしゅだん}情報提供手段^{いま}として、^い今^ぎなお^{ゆう}意義^{ゆう}を有する。
- ・ 原材料配合割合を^{げんざいりょうはいごうわりあい}知り^したい^{しょうひしゃ}消費者への^{はいりょ}配慮^{ひょうじ}は、^ぎ表示^む義務^{かか}に関わらず^{ひつよう}必要
- ・ 情報提供という点では、^{じょうほうていきょう}国^{てん}も^{くに}食品^{しょくひんひょうじせいど}表示^{みなお}制度^{へいこう}見直しと並行して、デジタル
ツール^{かつよう}を活用した^{じょうほうていきょう}情報提供^{けんとう}について^{すす}検討を進めている。
- ・ 調理^{ちょうりれい}冷凍^{とうしょくひん}食品^{じぎょうしゃ}事業者^{くに}は、^{こべつひょうじ}国の^{はいし}個別^{しょう}表示^{しょう}ルールが^{しょう}廃止されたとしても、^{しょう}消
費^{ひしゃ}者が^{ひつよう}必要とする^{じょうほう}情報^{ていきょうかくだい}の^{しゅどうてき}提供^{とりく}拡大^とに^と主^と導^と的に^と取^と組^とむ^との^とこと。
- ・ 制度^{せいど}が^{はいし}廃止されたとしても、^{じぎょうしゃ}事業者による^{じょうほうていきょう}情報^{けいぞく}提供^みは^こ継続^こが見込まれる。