

○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

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)			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。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>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。）</u>	<u>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。</u>
(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
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。	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つては香辛料と表示することができる。</u>

○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58年 5 月17日告示第423号
	昭和60年 2 月22日告示第135号	昭和61年 7 月25日告示第640号
	昭和63年12月23日告示第1040号	平成元年 9 月29日告示第831号平
	成 3 年 1 月29日告示第61号	平成 4 年 3 月27日告示第265号
	平成 9 年 1 月31日告示第68号	平成13年 3 月16日告示第159号
	平成15年 4 月22日告示第389号	平成17年 3 月 8 日告示第144号
	平成23年 3 月29日告示第214号	平成27年 6 月 2 日告示第312号
	令和元年 6 月18日告示第80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>

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。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。）	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。）	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。
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る。）	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	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。 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。 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。
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。）	1 滅菌済みの表示 2 使用上の注意	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。 2 使用上の注意は、次の方法により表示すること。 （1）パッド部分が濡れ、又は汚れたまま放置すべ

		<p>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、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>
	<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>	

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。

調理用冷凍食品に係る 個別表示の現状と課題

令和7年11月6日

神奈川県

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（イメージ）

<食品の表示例>

名 称：えびグラタン
 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）
 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：〇〇食品株式会社
 東京都新宿区西新宿2丁目8番1号

原材料配合割合：えび 2%（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）

県独自規制事項は赤色の部分のみ。
 食品表示のほとんどは法令事項。

○品質事項（食品表示法旧JAS法由来制度）

食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な表示事項：原材料名、原料原産地、内容量、原産地、製造者氏名等。食品ごとに個別表示ルールあり

○衛生事項（食品表示法旧食品衛生法由来制度）

国民の健康保護（食品の安全）を図るために必要な表示事項：食品添加物、賞味・消費期限、保存方法、アレルギー等。

○保健事項（食品表示法旧健康増進法由来制度）

国民の健康保護（食品の安全）を図るために必要な表示事項：食品添加物、賞味・消費期限、保存方法、アレルギー等。

○県独自事項（県消費生活条例 第10条）

法令で規定のない事項について、県は、消費者が商品を購入・利用するに当たり、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表示を定められる。
 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）

「皮以外の原材料」と「皮」の重量を比較し、重量順に表示

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

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」

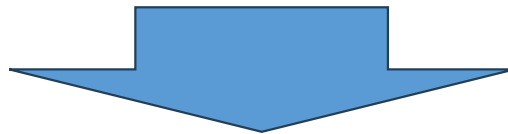
「食品表示基準の国際基準への整合化を推進する」と明記

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）

調理用冷凍食品の個別表示に関する現状と課題

～神奈川県の実状

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）

商品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品（製造し、又は加工した食糧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> ）	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。）	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。

○神奈川県消費生活条例第10条

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認めるときは、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。

○今回の国の食品表示基準の改正の影響

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を確認するよう事務局に指示いただく。

調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点2 「消費者への情報提供」について（追加調査）

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 国の今回の食品表示見直しにおける情報提供の方向性

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、
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
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
の議論を進めていく。

調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点2 「消費者への情報提供」について（追加調査）

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）

【日本冷凍食品協会からのヒアリング内容】

- ・ 配合割合の具体的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。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 国の個別表示ルー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。

【ヒアリング結果の評価】

☞ 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～県審議会における議論の再整理

○論点１「原材料配合割合表示」の必要性について

- ・ 国は合理的でシンプルかつ分かりやすい国際整合性のある食品表示制度に向け食品表示制度の大幅な見直しを進めている。
- ・ 周辺地方公共団体も国の制度廃止に合わせて同様の規定を廃止する方向。
- ・ 県のみが独自ルールを維持することは、流通上の課題もあり、消費者、事業者混乱を生むことが懸念されることから制度の廃止が妥当。

○論点２「消費者への情報提供」のあり方について

- ・ 原材料配合割合表示義務は、優良誤認等を防ぎ消費者が製品価値を正しく判断するための情報提供手段として、今なお意義を有する。
- ・ 原材料配合割合を知りたい消費者への配慮は、表示義務に関わらず必要
- ・ 情報提供という点では、国も食品表示制度見直しと並行して、デジタルツールを活用した情報提供について検討を進めている。
- ・ 調理冷凍食品事業者は、国の個別表示ルールが廃止されたとしても、消費者が必要とする情報の提供拡大に主導的に取り組むとのこと。
- ・ 制度が廃止されたとしても、事業者による情報提供は継続が見込まれる。