食品衛生実務講習会（表示講習）教材

大切です！食品表示

東京都消費生活条例に基づく食品の品質表示編

東京都消費生活条例では、法令で規定のない品目又は事項について表示の基準をつくり、基準にあった表示をするよう事業者に義務付けています。令和8年4月に告示が改正され、現在、東京都が品質表示を義務付けている食品は3品目です。

このリーフレットでは、品質表示が必要な調理冷凍食品、かまぼこ類及びはちみつ類について、品目ごとに表示事項を解説します。



東京都

条例の概要

東京都消費生活条例（以下「都条例」という。）では、消費生活の安定と向上を図るため、事業者に適切な表示を行わせる権利が消費者にあることを明記し、消費者が商品を購入するに当たりその内容を容易に識別し、かつ、適正に使用するために、事業者が表示すべき事項を知事が指定できると規定しています。

品目ごとの表示事項については、東京都告示「東京都消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示事項等の指定（以下「告示」という。）」で定めています。

食品表示の規定

都内で消費者向けに販売（インターネット販売や通信販売を含む）される食品については、食品表示法に基づく食品表示基準（以下「基準」という。）で規定のない下表の表示事項について、事業者にそれぞれ表示を義務付けています。

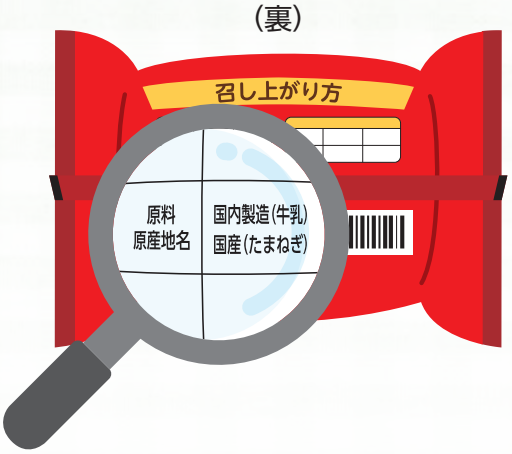
東京都消費生活条例の規定に基づき表示事項が定められている品目及び表示事項

No.	品　目	表示事項
1	**調理冷凍食品** **〔日本標準商品分類（平成２年６月改定）における畜産加工食品の酪農製品のアイスクリーム類、農産加工食品の菓子類に該当するもので冷凍されたものは除く。〕** ただし、基準第3条第2項の表の原料原産地名の項の下欄の第1項第1号、第2号ロ、第3号及び第4号により原産地を表示する原材料並びに基準別表第15により原料原産地表示義務が課せられている品目を除く。	・原料原産地名
2	**かまぼこ類** 次に掲げるもの。ただし、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこを除く。 ⑴　蒸しかまぼこ類（蒸しちくわを除く。） ⑵　焼抜きかまぼこ類（焼きちくわ、卵黄焼きかまぼこを除く。）	・でん粉含有率 ・原材料配合割合
3	**はちみつ類**	・品名 ・原材料の割合又は重量

（表）



（裏）



1 調理冷凍食品の原料原産地名表示について

対象食品

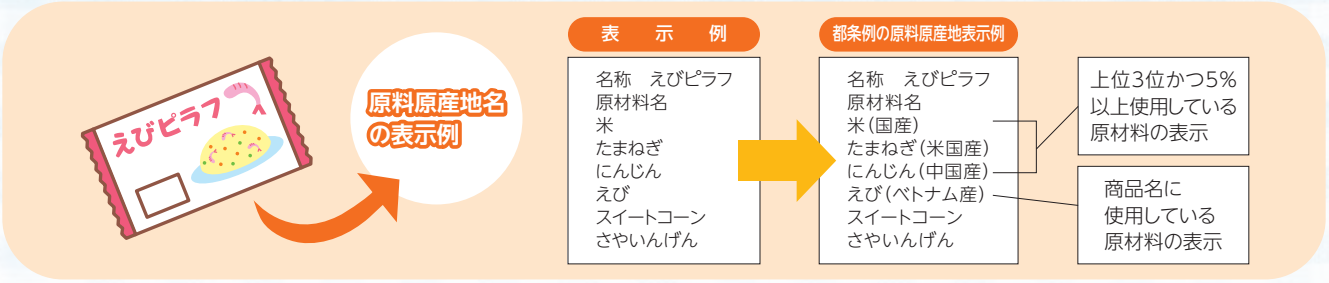
国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品※1（ただし、基準により原料原産地表示義務が課せられている品目を除く。）**【輸入品を除く。】**

> **※1「調理冷凍食品」とは**
> 農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの

表示事項

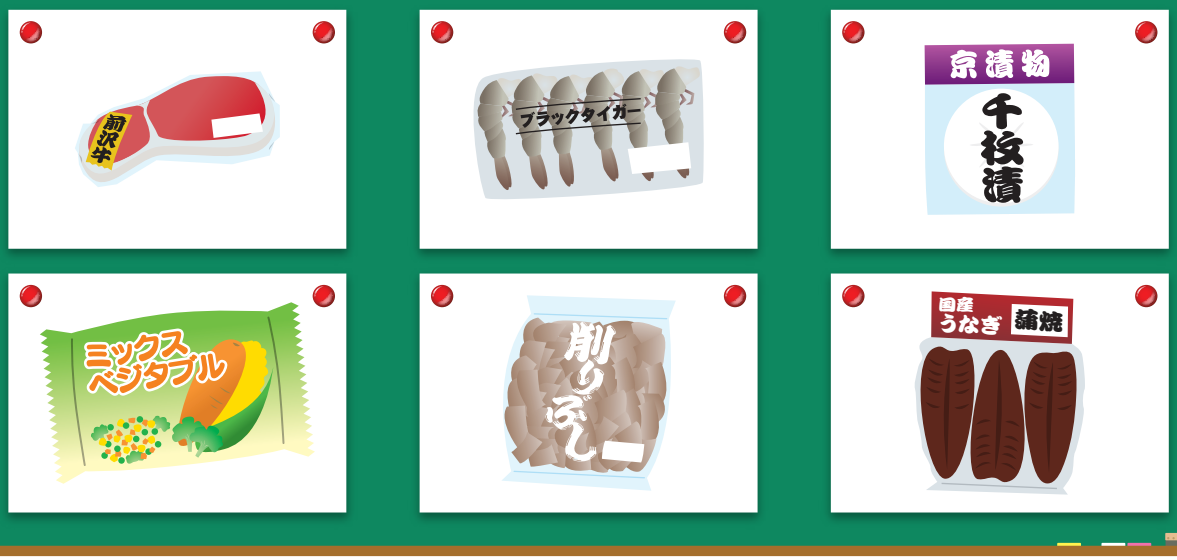
主な原材料（原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5パーセント以上の原材料及び商品名又は名称にその名称が付された原材料をいう。）が基準第2条に規定する生鮮食品又は基準別表第15に掲げる27の品目※2に該当するものについては、原料原産地名を表示してください。

> ※2　基準別表第15の1（1）から（22）に掲げる品目（以下「22食品群」という。）、2から6に掲げる品目（以下「個別5品目」という。）



ポイント

	原料原産地名表示が必要な主な原材料		
	生鮮食品	22食品群	個別5品目
国産（国内製造品）	○	○	○
輸　入　品	○	×	×



原料原産地名表示が必要な主な原材料と原料原産地名の表示方法

基準第３条第２項の表の原料原産地名の項の下欄に規定する表示の方法により、主な原材料の原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示します。

<table>
<tr><th colspan="3">主な原材料</th><th>原料原産地名が必要な原材料</th></tr>
<tr><td>基準第２条別表第２に掲げるもの（輸入品を含む）</td><td colspan="2">Ⅰ 生鮮食品</td><td>当該生鮮食品</td></tr>
<tr><td rowspan="6">基準別表第15に掲げる品目（輸入品を除く）</td><td colspan="2">Ⅱ 22食品群</td><td>・原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が50%以上のもの
・「緑茶及び緑茶飲料」の荒茶の原材料
・「もち」の米穀
・「黒糖及び黒糖加工品」の黒糖の原材料
・「こんにゃく」のこんにゃくいも
・「こんぶ巻」のこんぶ</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Ⅲ個別5品目</td><td>農産物漬物</td><td>原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300ｇ以下のものは上位3位）までのもので、かつ、5%以上の原材料</td></tr>
<tr><td>野菜冷凍食品</td><td>原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、5%以上の原材料</td></tr>
<tr><td>うなぎ加工品</td><td>うなぎ</td></tr>
<tr><td>かつおのふし及びかつお削りぶし</td><td>かつおのふし及びかつお削りぶしのかつおのふし
【表示方法】
基準に基づいて製造地表示
国産品：国内製造
輸入品：○○製造（○○は原産国名）</td></tr>
<tr><td>おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）</td><td>のりの原そう</td></tr>
</table>

表示方法

1　表示事項は、原則として、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。また、どの原材料の原産地であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示してください。

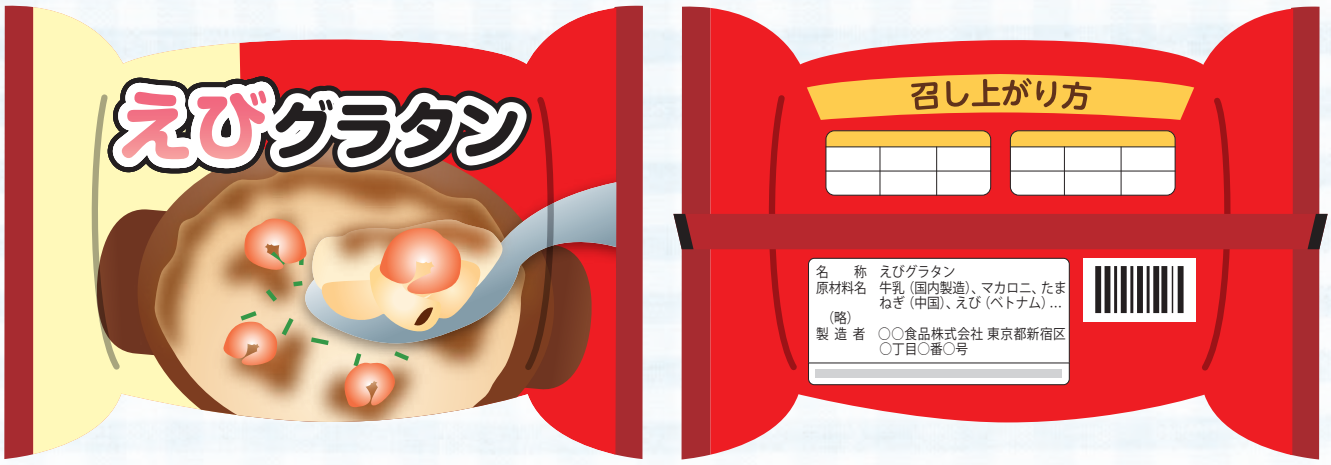
①　基準に規定されている原材料名欄において、原材料名の次に括弧を付して表示

②　基準に規定されている一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設けて表示

③　基準に規定されている一括表示枠内に「原料原産地名　この面上部に記載」等表示箇所を詳しく指定する方法で一括表示枠外に表示

なお、容器包装への表示が極めて困難な場合には、表示すべき事項の情報を電話、ファクシミリ、インターネット、二次元コードなどを利用して情報提供する旨を容器包装に表示した上で、その方法により分かりやすく情報提供することを可能とします。

2　表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色としてください。



表示に用いる文字ポイント※の大きさ

20	16	14	12	9	8	6	5.5
名	名	名	名	名	名	名	名
原	原	原	原	原	原	原	原
添	添	添	添	添	添	添	添
内	内	内	内	内	内	内	内
賞	賞	賞	賞	賞	賞	賞	賞
保	保	保	保	保	保	保	保
製	製	製	製	製	製	製	製

※日本産業規格Z8305(1962)に規定する。

Q1-1 原料原産地表示が必要な調理冷凍食品を教えてください。

A1-1

対象食品

都内で消費者向けに販売される
（**インターネット販売・通信販売**を含む）

はい ↓

いいえ → 対象外

日本標準商品分類における
アイスクリーム類、菓子類に該当しない

はい（該当しない） ↓

いいえ（該当する） →



対象外

輸入品ではない

はい（輸入品ではない） ↓

いいえ（輸入品である） → 対象外

基準別表第15により原料原産地名の
表示義務が課せられている品目
（22食品群＋個別5品目）に該当しない

はい（該当しない） ↓

いいえ（該当する） → 対象外

対象原材料

① 原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、当該割合が5%以上である原材料
② 商品名又は名称にその名称が付された原材料
①と②いずれか又は両方に次のⅠ～Ⅲの原材料を使用している

Ⅰ生鮮食品（輸入品を含む）



Ⅱ22食品群（輸入品を除く）



Ⅲ個別5品目（輸入品を除く）



はい ↓

いいえ → 対象外

原料原産地名の表示が必要※

具体的にはどういうことですか？
Q1－2、1－3へ

具体的な表示方法を教えてください。
Q1－4へ

※基準に基づき、原料原産地名について国別重量順表示をしている原材料は、都条例の対象から除きます。

Q1-2 原料原産地表示を求める原材料の範囲を教えてください。

A1-2 ① 原材料及び添加物の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、当該割合が5%以上の原材料

【原材料の構成比（水を除く）】

○○	25%
■■	7%
△△	6%
☆☆	2%
・・・	・・・
合計	100%

上位3位までのもので、かつ、当該割合が5%以上である原材料は、○○、■■、△△となる。

② 商品名又は名称にその名称が付された原材料

国内で製造されたえびピラフ



国内で製造されたビーフハンバーグ



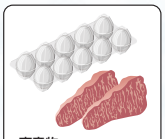
※商品名自体に原材料名が含まれていなくても、商品名と同一面に、使用している原材料の説明（「牛肉10%増量しました」など）が記載されている場合には、商品名に原材料名が付されている場合と同様に考えます。

①、②のいずれか又は両方に該当する原材料に、下記のⅠ～Ⅲの食品を使用している場合、原料原産地表示が必要です。

Ⅰ 生鮮食品（輸入品を含む）

Ⅰ生鮮食品


農産物


畜産物


水産物

Ⅱ 22食品群（輸入品を除く）

農産加工食品

乾燥	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
塩蔵	塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
ゆで・蒸し	ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
異種混合	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
緑茶	緑茶及び緑茶飲料
もち	もち
いり・あげ	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
黒糖	黒糖及び黒糖加工品
こんにゃく	こんにゃく

畜産加工食品

調味	調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
ゆで・蒸し	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

畜産加工食品

表面あぶり	表面をあぶった食肉
衣つけ	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
異種混合	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

水産加工食品

乾燥	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
塩蔵	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
調味	調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
こんぶ巻	こんぶ巻
ゆで・蒸し	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
表面あぶり	表面をあぶった魚介類
衣つけ	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

その他

異種混合	前記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

Ⅲ 個別5品目（輸入品を除く）

個別5品目



農産物漬物



野菜冷凍食品



うなぎ加工品



かつおのふし及びかつお削りぶし



おにぎり

基準別表第15に掲げる品目

Q1-3 商品名にその名称が付された原材料と判断され、原料原産地表示が必要となる商品名は、どのように判断しますか。

A1-3 次の例のとおりです。

原料原産地表示

必要



必要※



「シーフード」だけであれば不要

「えび、いか、あさり入り」と併記した場合は、商品名に名称が付されていると考えるので、生鮮食品のえび、いか、あさりを使用していれば必要※



必要※



必要※



使用した原材料を強調しているため必要※

不要



生鮮食品、22食品群、個別5品目いずれでもないため不要



畜種を特定していないため不要



原材料を特定していないため不要



※それぞれ生鮮食品（輸入品を含む）、22食品群（輸入品を除く）、個別5品目（輸入品を除く）のいずれかを使用している場合

Q1-4 原料原産地名の表示方法と記載箇所を教えてください。

A1-4



使用している原材料は…

1位	牛乳※
2位	マカロニ
3位	たまねぎ

すべて5%以上

たまねぎと商品名に付された**えび**（ともに生鮮食品）の原料原産地表示が必要！

※牛乳については基準に基づき原料原産地表示が必要

【例1】一括表示枠内で原材料に括弧を付して原料原産地名を表示する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳（国内製造）、マカロニ、たまねぎ（中国）、えび（ベトナム）、…
（略）	（略）
製造者	○○食品株式会社　東京都新宿区西新宿○○丁目○○番○○号

【例2】一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設けて表示する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳、マカロニ、たまねぎ、えび、…
原料原産地名	国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）
（略）	（略）
製造者	○○食品株式会社　東京都新宿区西新宿○○丁目○○番○○号

【例3】一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設け、そこに記載箇所を明記し、一括表示枠外に記載する場合

名称	えびグラタン
原材料名	牛乳、マカロニ、たまねぎ、えび、…
原料原産地名	この面下部に記載
（略）	（略）
製造者	○○食品株式会社　東京都新宿区西新宿○○丁目○○番○○号

原料原産地名　国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）

【例4】原料原産地が頻繁に変更する等の事情により、電話、ファクシミリ、インターネット、二次元コードなどを利用する場合



（容器包装の表示例）

原料原産地については、下記までお問い合わせください。
電話番号：0120－0000－0000
ホームページアドレス：http://www.00000000

容器包装への表示はいずれの場合も、
- 日本産業規格Z8305に規定する8ポイント以上の活字
- 背景の色と対照的な色

で表示します！

（ホームページによる情報提供の例）

①

ロット番号○○○の原料原産地情報
商品名　えびグラタン
原料原産地名　国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）

②

【原料原産地情報】
商品名　えびグラタン
賞味期限が○年○月○日から○年○月○日まで
原料原産地名　国内製造（牛乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）



容器包装による表示と同じ程度にわかりやすく表示してください！

原料原産地表示の対象外の商品であっても自主的に表示することは可能ですが、消費者の誤認を招くことのないように行う必要があります。

2-(1) かまぼこ類のでん粉含有率表示について

「かまぼこ類」とは

① 練りつぶした魚肉に食塩や砂糖、でん粉、保存料等を加えたもの
② ①に「種もの」(枝豆、わかめ、チーズ等、練りつぶした魚肉以外の具材) を加えたもの
③ ①を「種もの」に巻いたもの

→ ①、②、③を**蒸したもの**、**焼いたもの**、**ゆでたもの**、**揚げたもの**のことを指します。

「かまぼこ類」の中には、以下のとおりいくつかの分類があります。

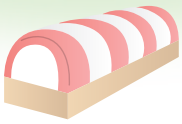
都条例の適用対象
(蒸しちくわ、焼きちくわ、卵黄焼きかまぼこを除く※)

※蒸しちくわは「蒸しかまぼこ類」に、焼きちくわ及び卵黄焼きかまぼこは「焼き抜きかまぼこ類」に該当しますが、いずれも都条例の適用対象外です。

かまぼこ類

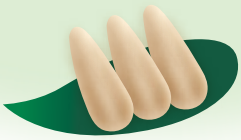
蒸しかまぼこ類

蒸したもの、蒸して表面を焼いたもの (板付きかまぼこ、蒸焼きかまぼこ等)



焼抜きかまぼこ類

蒸さずに焼いたもの (笹かまぼこ等)



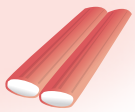
ゆでかまぼこ類

ゆでたもの (はんぺん等)



風味かまぼこ

風味エキスを加え、形をカニ足やホタテに似せたもの (かにかまぼこ等)



揚げかまぼこ類

揚げたもの (さつま揚げ等)

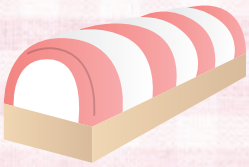


特殊包装かまぼこ類

フィルムでできた細長い包装に入っているもの、「リテーナ」という金型に入れて作られたもの (チーズかまぼこ等)



対象食品



都内で消費者向けに販売される、かまぼこ類のうち、次に掲げるもの
(ただし、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこを除く。)
⑴　蒸しかまぼこ類（蒸しちくわを除く。）
⑵　焼抜きかまぼこ類（焼きちくわ、卵黄焼きかまぼこを除く。）

表示事項

でん粉含有率（練りつぶし魚肉に対する割合をいう。）をパーセントの単位で表示してください。

表示方法

1　表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。
①　基準に規定されている一括表示枠内に「でん粉含有率」の項目を別途設けて表示
②　基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「でんぷん含有率」の項目を設けて表示
2　表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色としてください。

Q&A

Q1　でん粉含有率の基本的な考え方と表示方法を教えてください。

A1　でん粉含有率は、仕込み時（前処理を施し混入直前の時点）の練りつぶし魚肉に対するでん粉の割合を、原則として、実比率を下回らない整数値で、パーセントの単位で表示。なお、小数点以下の数値を表示する場合は、消費者にでん粉の使用量が少ないと誤認を与えないよう、事実に即した表示が必要です。また、種もの（わかめ、グリーンピース、チーズなど）を加えた製品は、でん粉含有率の表示を省略することができます。

例：でん粉含有率が15.4%　→　「16%」と表示する（原則）
→　「15.4%」と表示することは可能
→　「15%」と表示することは不可

Q2　でん粉含有率を求める際に、加工でん粉の取扱いはどうなりますか？

A2　都条例で表示を求めるでん粉含有率は、食品添加物である加工でん粉を含めたすべてのでん粉の含有率をいいます。

㈱　加工でん粉とは、「食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）」の規定で「加工デンプン」と簡略名で記載できるものをいいます。

2−⑵ かまぼこ類の原材料配合割合表示について

対象食品

2−⑴かまぼこ類のでん粉含有率表示の〔対象食品〕（11ページ参照）と同様

表示事項

商品名又は名称に付された原材料の仕込み時（前処理を施し混入直前の時点）の配合比（可食に値する原材料の配合割合）をパーセントの単位で表示してください。

表示方法

1　表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。
　①　基準に規定されている一括表示枠内に「原材料配合割合」の項目を別途設けて表示
　②　基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に「原材料配合割合」の項目を設けて表示
2　表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色としてください。

Q&A

Q1　**原材料配合割合の基本的な考え方を教えてください。**

A1　①　原材料配合割合は、商品名又は名称に、原材料の一部の名称を特に付している製品の当該原材料について、製品全体に占める仕込み時（前処理を施し混入直前の時点）の配合比（可食に値する原材料の配合割合）を、実比率を上回らない整数値で、パーセントの単位で表示します。
例：商品名が「鯛かまぼこ」の原材料配合割合の表示方法
　　原材料配合割合：鯛○%（仕込み時）

②　原材料とは、可食部分を指,合は、消費者に誤認を与えないよう事実に即した表示が必要です。
例：原材料配合割合が15.7%　→　「15%」と表示する(原則)
　　→　「15.7%」と表示することは可能
　　→　「16%」と表示することは不可

④　季節変動その他の理由により配合割合が変動する場合は、想定される最小値を表示する。
「○○%〜○○%」のような表示は認められない。
例：原材料配合割合が15〜16%　→　「15%」と表示する(原則)
　　→　「15%以上」と表示することは可能
　　→　「15〜16%」と表示することは不可





3-(1) はちみつ類の品名表示について

対象食品

都内で消費者向けに販売される、はちみつ類

なお、はちみつ類とは、以下のことをいいます。

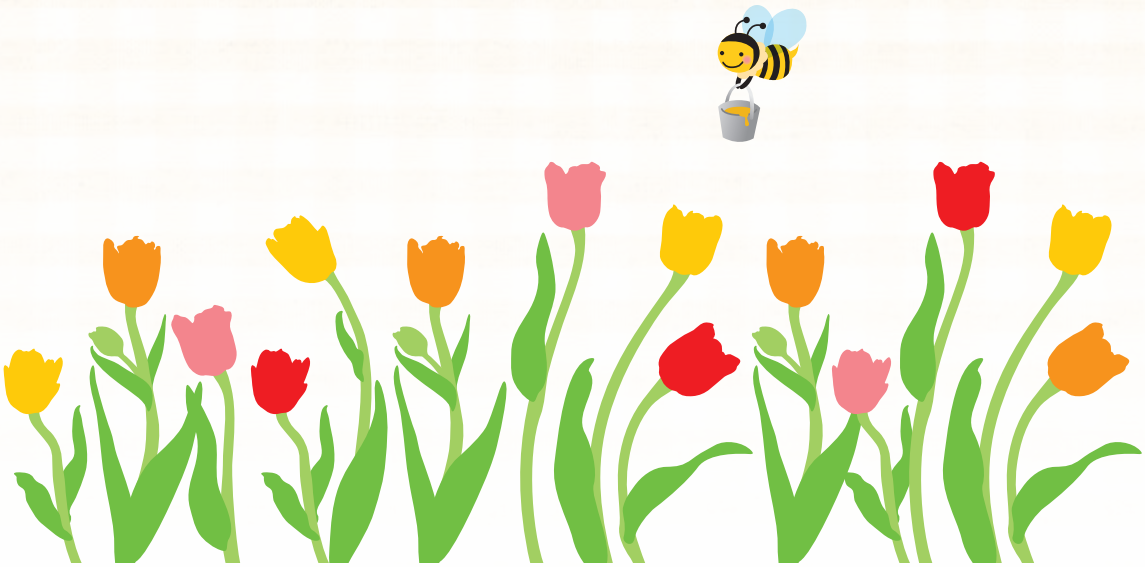
はちみつ類	はちみつ ※はちみつに精製はちみつ又はローヤルゼリー、花粉、香料、果汁若しくはビタミンを加えたものを含む。	みつばちが植物の花みつを採集し、巣房に貯え熟成した天然の甘味物質をいう。
	精製はちみつ	はちみつから臭い、色等を取り除いたものをいう。
	加糖はちみつ	はちみつに異性化液糖その他の糖類を加えたものであって、はちみつの含有量が重量百分比で60パーセント以上のものをいう。
	巣はちみつ	新しく作られて幼虫のいない巣房にみつばちによって貯えられたはちみつで、巣全体又は一部を封入したまま販売されるものをいう。
	巣はちみつ入りはちみつ	はちみつに巣はちみつを加えたものをいう。

表示事項

はちみつ類のうち、精製はちみつは「精製はちみつ」と、加糖はちみつは「加糖はちみつ」と、巣はちみつは「巣はちみつ」と、はちみつに巣はちみつを加えたものは「巣はちみつ入りはちみつ」と表示してください。

表示方法

1　表示すべき事項は、基準に規定されている名称（品名）欄に表示します。
2　表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色としてください。



3−(2) はちみつ類の原材料の割合又は重量表示について

対象食品

3−(1)はちみつ類の品名表示の〔対象食品〕(13ページ参照)と同様

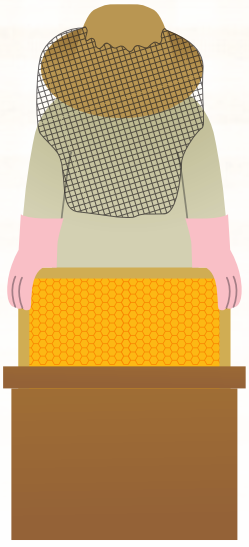
表示事項

原材料の割合又は重量については、下表のとおりにそれぞれ表示してください。
なお、原材料の割合はパーセントの単位で、原材料の重量はグラムの単位で、それぞれ表示してください。

表示対象のはちみつ類	表示すべき事項
精製はちみつを使用したはちみつ類に含まれる精製はちみつ	原材料に占める重量の割合
加糖はちみつに使用した糖類	原材料に占める重量の割合
巣はちみつ入りはちみつに含まれる巣はちみつ	原材料に占める重量の割合
製品に占める重量割合で0.05パーセント以上のローヤルゼリー、0.1パーセント以上の花粉若しくは果汁を使用又は添加したはちみつ類に含まれるローヤルゼリー、花粉若しくは果汁	原材料に占める重量又は重量の割合

表示方法

1　表示事項は、次のいずれかの方法で容器包装の見やすい箇所に表示します。また、どの原材料の割合又は重量であるかを明確にし、消費者に分かりやすく表示してください。
　①　基準に規定されている原材料名欄において「精製はちみつ」の文字、糖類を表示する文字、「巣はちみつ」の文字、「ローヤルゼリー」の文字、「花粉」の文字若しくは「○○果汁」の文字の次に括弧を付して表示
　②　基準に規定されている一括表示枠内に項目名を設けて表示
　③　基準等に規定されている表示事項に近接した箇所に項目名を設けて表示
2　表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色としてください。





都条例に違反した場合について

東京都は、都条例の実効性を確保するために必要に応じて立入調査などを行うほか、事業者が都条例に定められた基準などに違反しているときは、指導や勧告を行います。また、事業者がこれに従わないときは、事業者名などを公表することがあります。

都条例違反の公表方法については、「東京都公報」に登載するほか、広報誌などを通じて広く都民にお知らせします。

参考ホームページ

●東京都保健医療局「食品衛生の窓」

食品衛生の窓　検索

●東京都保健医療局「食品衛生の窓」東京都消費生活条例に基づく食品の品質表示

東京都条例　食品表示　検索

●東京都生活文化局「東京くらしWEB」東京都消費生活条例に基づく品質等の表示

東京都条例　品質表示　検索

東京都消費生活条例に関する問い合わせ先

●食品の品質表示に関すること

東京都保健医療局 健康安全部 食品監視課
東京都食品表示相談ダイヤル（食品表示担当）　電話：03-5320-5989
受付時間　平日午前9時から午後5時まで（午後0時から午後1時までを除く）

●東京都消費生活条例全般に関すること

東京都生活文化局 消費生活部 企画調整課 企画調整担当　電話：03-5388-3053

令和８年10月発行
東京都保健医療局健康安全部食品監視課
新宿区西新宿二丁目８番１号
電　　話　03-5320-4408
登録番号　（8）　49

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。
R60
古紙配合率60%再生紙を使用しています
ノンVOCインキ