

# メニュー表示について

平成26年1月16日

メニュー表示に関する緊急情報交換会

公益財団法人 食の安全・安心財団  
事務局長 中村啓一

# なぜ大きな騒ぎになったのか

- ホテルメニュー誤表示の公表は3番目
- 事情の違う問題を、一律に誤表示として公表
- 公表する側、取材する側ともに食品表示制度に対する理解が不足
- 結果、誤解した報道もみられ、消費者も困惑

例; レッドキャビア、鮮魚、フレッシュジュース

# どうして外食に表示義務がないのか

## 【加工食品】

- ・工場でライン生産
- ・消費者は包装の表示を頼りに商品を選択
- ・商品比較のためには統一したルールが必要
- ・表示の順番、字の大きさや用語等、きめ細かな取り決めが義務化

## 【外食】

- ・店舗で加工調理
- ・消費者はメニュー以外の情報で料理の選択が可能
- ・消費者は、メニューの前に店の選択が可能
- ・店内で消費者とのコミュニケーションが可能であり、「本日の焼き魚」等のメニューも容認

# 外食に表示は必要ないのか

- 消費者への情報提供はメニューに限らない。
- チェーン展開している企業の多くは、ホームページ等で、食材産地やアレルギー等、詳細な情報を提供している。
- 同じことを、家内営業の事業者を求めることは現実的でなく、実行性が確保できない。
- 外食における消費者への情報提供は、画一的一律的な規制ではなく、事業者の自主的な取組を促す施策が求められる。

# 法律による「表示」の違い

## 【景品表示法】

- ・商品の包装、容器
- ・チラシ、ポスター、看板
- ・パンフレット、カタログ
- ・新聞、雑誌広告
- ・インターネット広告
- ・テレビ、ラジオコマーシャル
- ・セールストーク

消費者向けの全ての情報が「表示」として法律の対象

## 【JAS法】

- ・加工食品  
容器、包装への表示
- ・生鮮食品  
容器、包装、近接掲示

業者間取引についても、商品規格書、包装への表示、伝票への記載等による情報伝達義務

# 誤表示とする内容にみられる違い

- 事実と異なる表示(ウソ、偽装といわれる)  
産地、銘柄、品種、有機、地鶏 等
- 必ずしも違反と言いきれない  
鮮魚、フレッシュジュース、自家製 等
- 説明が不足し消費者に誤認  
ビーフステーキ(牛脂注入加工)

# 「鮮魚」「鮮魚盛り合わせ」と表示したものに冷凍した魚を使用

冷凍した素材を利用したことをもって必ずしも違反とはいえない。

この場合、鮮魚以外のメニューやパンフレットの記載も重要になる。生、朝獲り、浜直送等の記載を行った場合は優良誤認と判断される可能性がある。

JASは、冷凍水産物も生鮮としており、解凍表示を義務付けているが盛り合わせの刺身、加熱調理した加工品には解凍表示の義務付けはない。

また、生食用冷凍鮮魚介類という用語は、厚生労働省の冷凍食品規格基準で定義している。

# ○生鮮食品品質表示基準(抜粋)

(定義)

第2条この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義はそれぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
生 鮮 食 品	加工食品(加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)第2条に規定するものをいう。)以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。

## 別表(第2条関係)

3 水産物(ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く。)、むき身、単に冷凍及び解凍したもの並びに生きたものを含む。)

## ○ 冷凍食品の規格基準(抜粋)

1 冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。)及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下この項において同じ。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格

(4) 生食用冷凍鮮魚介類(冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。以下この項において同じ。)

# 牛脂注入牛肉をビーフステーキと表示

- 成形肉及び牛脂注入肉の表示について、消費者庁がQ&Aを公表している。
- これによると、牛脂注入については、霜降り等の表示を禁じているがビーフステーキという表示は禁じていない。
- しかし、牛脂注入加工肉であることを商品名とともに明瞭に記載することを求めている。

※なお、消費者庁のQ&Aについては、平成23年の作成時に業界に周知されていないことから、今回改めて問題となっている

# 平成23年3月の措置命令

## 【調査結果】

霜降ステーキ料理に用いた牛肉は、牛脂を注入する加工を行ったものであり、また、健康ステーキ料理に用いた牛肉は、牛の横隔膜の部分の肉を食用のりで貼り合わせる加工を行ったものであった。

前記イの表示により、一般消費者は、霜降ステーキ料理には「霜降り」といわれる一定の飼育方法により脂肪が細かく交雑した状態になった牛肉が用いられていると、また健康ステーキ料理には牛の生肉の切り身が用いられていると、それぞれ誤認するものであり、これらの表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである(関係法条:景品表示法第4条第1項第1号)。

## 消費者庁ガイドライン(案)・抜粋

Q-2 牛の成形肉を焼いた料理のことを「ステーキ」とは表示せず、「ビーフ」、「健康ビーフ」、「やわらかビーフ」、「ビーフ(やわらか加工)」と表示してもよいでしょうか。

A. (抜粋)食品衛生法では、その処理により病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれがあることから、中心部まで過熱する必要があり、成形された生肉が容器包装されている場合は、その全体について十分な加熱を要する旨などを表示することとしており、いわゆる「一枚の牛肉の切り身」とはその取扱いが異なります。

このため、このような牛の成形肉のことを「ビーフ」、「健康ビーフ」などと表現する場合には、景品表示法上問題(優良誤認表示)となります。したがって、成形等を行っていない牛の肉を用いた料理であると一般消費者に誤認されないように、例えば、「成形肉使用」、「圧着肉を使用したものです。」というように、この料理の食材が成形肉であることを明瞭に記載する必要があります。

# JAS法上の「生鮮食品」の「肉類」とは

## 生鮮食品品質表示基準で定める肉類

肉類(単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。) 牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

## 加工品とは？(生鮮食品Q&A抜粋)

(問25)スパイスを振りかけた食肉、焼肉のたれを混合した食肉、パン粉を付けた豚カツ用の豚肉の取り扱いはどのようなものですか。

(答)いずれの場合も加工食品に該当しますので、加工食品品質表示基準の規定(※)に基づき表示して下さい

※一般的な名称・加工食肉製品

# 食品衛生法上の表示

(第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令)

## (表示の対象)

### 第1条第1項

十一 容器包装に入れられた食品(前各号に掲げるものを除く。)であって、次に掲げるもの

イ 食肉、生かき、生めん類(ゆでめん類を含む。)、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)及びゆでがに

## (表示すべき事項)

### 同条2項

十九 食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨

# メニュー表示ガイドライン(Q&A)案の疑問

- 生肉を使用していないと、「ビーフ」という畜種を「成形加工」等の記載がなければ単独では表示できない？(加工食品に加工方法まで義務付ける表示ルールはない)
- アレルギー表示をしなかった場合に、「安全・安心」「徹底した品質管理」等を強調したら違反？(食中毒防止等事業者の衛生管理の日々の努力は？)
- そばの鴨南蛮や寿司ネタのサーモン等、料理名として定着している場合も違反？(メニュー名は加工食品の商品名)

# 3社に対する措置命令の疑問

## ○報道された3社の処分理由

- ・ホームページ等にお詫びを掲載した期間が短かった
- ・公表後、新たに誤表示がみついている

## ○ガイドライン案を超えた解釈

「やわらかビーフソテー赤ワインソース」「ビーフカツサンド」「和牛の朴葉焼き」等、一般的な調理方法や料理などステーキ以外のメニューについても、生肉を使用したと誤認させ、実際より著しく優良であると示すものと判断して景品表示法に違反するとしている。

# 最近よく寄せられる質問

## ●冷凍したものは生と表示できないのか

商品により判断が分かれる。

- ・ 通常、生（刺身等）で食されるもの → 例；マグロ  
小売店頭では、解凍ものと区別するため「生」と表示されている
- ・ 通常、ボイルされて流通しているもの → 例；タラバガニ  
ボイルものと区別するため冷凍されているものも「生」と表示されている
- ・ 鮮度を保持するための冷凍 → 例；洋生菓子（ロールケーキ）  
冷凍の状態で販売（通販）、解凍後の賞味期間を伝達
- ・ 日常生活では、加熱調理したものと区別するため、解凍したものであっても「生もの」が一般用語

# 今回のメニュー食材表示問題と外食のアレルギー表示は別次元の問題

- アレルギー情報は直接健康・生命にかかわる極めて重要な情報、間違いは許されない  
(成形肉と表示してアレルゲン情報が伝わるわけではない)
- 表示の欠落は、安全情報として伝わる  
(店舗で加工する中食や外食に表示義務付けは逆にリスクも)
- 体制の整った事業者は自主的な工夫で対応  
(ホームページの情報、低アレルゲンメニュー開発、事前申し出への対応、問い合わせへの店内説明 等)
- 法で義務付けたら安心ということにはならない  
(必要なことは実効性、真正性が確保できる現実的な対応)

# 今、何をすべきか

- 今回の問題を契機にメニューの総点検  
(仕入れ先からの情報とメニューの齟齬)
- 事実と反する表示は、理由を問わず排除  
(嘘つき表示といわれる)
- メニューは、楽しく・面白いものであってよい  
(説明できる根拠を明確にしておく)
- 社内体制の再確認  
(品質管理、お客様相談室、広報)