

最近の「食の安全・安心」に関する事案について

【旅館・ホテル等におけるメニュー表示について】

阪急阪神ホテル系列のレストランで発覚したメニューとは異なる食材が使用された問題は、一連の全国的な食材の不当表示発覚の契機となった。消費者庁においては、関係団体に対して傘下事業者への周知要請を実施したところであるが、県内においてもメニュー表記と異なる食材を使用して料理を提供していたことが確認されていることから、食品表示の適正化に向けて取り組む必要がある。

1 経緯・事実

消費者庁では、メニュー表示における原材料の不適正な表示は、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という）に定める*不当表示（優良誤認表示）に当たる恐れがあることから、ホテル・旅館などの関係団体に、景品表示法にかかる注意喚起を行うとともに、事実関係を調査するに至った関係3社には再発防止などを求める措置命令を発出した。本県においては、県中地区や会津地区などの百貨店、ホテル、レストラン施設等において、メニューとは異なる食材の使用が判明したため、県において、直接、事実関係の確認を行い、景品表示法第9条に基づく報告を求め、再発防止策の報告も受けた。

※メニュー表示に係る不当景品類及び不当表示防止法の適用

商品及びサービスの品質、規格等について事実と異なる表示を行い、一般消費者に著しく優良であると誤認させる表示は、優良誤認を招く不当表示として景品表示法により禁止されている。

2 誤表記の原因

いずれの事案においても、事業者は内部における部門間の連携や確認、意思の疎通等が不十分であったことが不適正な表示に至った主な要因としている。

3 県としての対応

(1) 消費生活課

◇県内7つの生活衛生同業組合及び福島県生活衛生営業指導センター、福島県食品衛生協会、県内百貨店、県関係部署、各市町村に対して、注意喚起文書を通知したほか、県旅館ホテル衛生同業組合加盟事業者に対しては、正しい食品表示の考え方について、消費者庁表示調査官を招き講習会を開催した。

景品表示法第9条に基づき報告を受けた事業者等については、再発防止策の内容を確認するとともに、全国的な対応等も踏まえながら適切な指示を行っていく。

(2) 環境保全農業課

◇今回の旅館やホテルのレストラン等におけるメニューの虚偽表示等については、現段階で、特に対応する事案は確認されていないが、飲食店営業施設において提供される料理品の食材については、米トレーサビリティ法に関する調査・指導に際して、注意喚起するとともに、JAS法についても適応事案が発生すれば、指導等を実施していく。

◇今後、引き続き、農産物生産者や農産物の加工業者に対して、適正表示の実施に向けて助言・指導を行っていく。

(3) 食品生活衛生課

◇11月19日、旅館・ホテル業を営む業者が参加する「第37回福島県生活衛生・食品衛生大会」において、生活衛生・食品衛生関係業者に対して、別紙のとおりチラシを配布し、食品の適正表示を徹底するよう啓発を行った。

◇今後、保健所が行う食品関連事業者を対象とした衛生講習会や出前講座において、食品衛生法に基づく食品の正しい表示について、助言・指導を行っていく。

※ 上記のほか、商工労働部においても、商工会連合会、各商工会議所、中小企業団体連合会に対して、会員事業者への注意喚起の周知要請を実施した。

4 今後の取組

一般のホテルや百貨店等のレストランなどにおける虚偽表示については、個別に調査を実施するとともに、関係団体に対して注意喚起を促したところであるが、県民の食の安全・安心に対する不安を払拭するため、関係部局が連携のうえ、プログラムの各事業を積極的に展開して、食品表示の適正化を図っていく。

なお、全国知事会では、国に対し、景品表示法における知事への権限の付与等について要望書を提出した。

生活衛生・食品衛生関係営業者のみなさまへ



平成25年11月19日
福島県食品生活衛生課

現在、全国の旅館やホテルのレストラン等で提供されている料理等のメニューに関して、実際使われていた食材と異なる表示が行われていたこと（虚偽表示）が大きな問題となっています。

県内の百貨店やホテルにおいても、店内でメニュー表記と使用食材が異なった調理品が提供されていた事実が判明しております。

この事態を受け、消費者庁は、「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」における「不当な表示の考え方」やメニューなどの食品表示に係るこれまでの違反事例を取りまとめ、関係団体に周知しているところです。

つきましては、旅館やホテルばかりでなく、食品製造や流通・販売事業者などの食品関連事業者の方々におかれましても、食品表示に関する関係法令の遵守をお願いいたします。



消費者の信頼が
1番大事だよね！

◆表示管理ポイント

- ① 原材料の入荷時の記録をチェックしましょう！
- ② 調理従事者と営業・販売担当者などとの連絡体制を確立しましょう！



食品の適正表示

- 食品の表示には、以下のような関係法律があります。
- 事業者はこれらの法律を適正に遵守しなければなりません。

食品衛生法

- ・食品の名称
- ・製造者氏名と製造所所在地
- ・食品添加物
- ・アレルギー物質
- ・消費期限又は賞味期限 など

J A S 法

- ・食品の名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・販売業者名及び住所 など

景品表示法

虚偽、誇大な表示（優良誤認）の禁止 など

- ※その他の法律
- ・不正競争防止法
 - ・薬事法 など

健康増進法

- ・栄養成分
- ・特別用途表示 など



◆食品の表示についてのお問い合わせは、以下の県機関へ御相談ください。

- 食品衛生法、健康増進法：最寄りの保健福祉事務所（保健所）
- J A S 法：最寄りの農林事務所
- 景品表示法：福島県消費生活センター

～ 不当表示の例 ～

食肉のブランド表示の偽装

国産有名ブランド牛の肉であるかのように表示していたが、実際には国産有名ブランド牛ではない国産牛肉だった。



無果汁の清涼飲料水等についての表示

例えば、果汁又は果肉が入っていない清涼飲料水（アイスクリーム等を含む）に、商品名に「〇〇オレンジ」等と果実名を付けたり、果実の絵、写真、デザイン等を表示しているにもかかわらず、無果汁である旨を明りように記載していない場合、不当表示となります。



健康食品の成分量

健康食品に「栄養成分が他社の2倍」と表示していたが、実際には同じ量しか入っていないかった。



商品の原産国に関する不当な表示

例えば、A国製の商品に、B国の国名、国旗、事業者名等を表示することにより、消費者が当該商品の原産国をA国と認識できない場合、「A国製」等と原産国がA国であると明りように記載していないと、不当表示となります。



<過去に実際にあった事例>

○ 霜降ステーキ料理の店内メニュー表示(例)



→ 当該料理は、牛脂注入加工を行ったものであるが、「霜降り」といわれる一定の飼育方法によるものと誤認される。

○ 健康ステーキ料理の店内メニュー表示(例)



→ 牛の横隔膜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るが、牛の生肉の切り身が用いられていると誤認される。