

偽装表示と言われなかったために!!

生

天然

純

# 食材偽装

特選

## メニュー表示のグレーゾーン ～景品表示法の正しい理解のために

【編著】森田 満樹

(一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS 事務局長・消費生活コンサルタント)

A5判・定価(本体2,500円+税) 送料300円 ※送料は平成26年8月時点の料金です。

- 食材偽装事件の実態を紹介するとともに、外食メニューの適正な表示のために知っておきたいことを総合的にわかりやすく解説。
- こんな場合の表示はどう考えたらいいのか？ 新しい国の方針も盛り込んだ、具体的なグレーゾーンのケーススタディ！

○○産

産地直送

自家製

手作り

100%

フレッシュ

無添加

無農薬

契約農家

有機・  
オーガニック

鮮魚・  
活魚

国産牛  
VS  
和牛

国産鶏  
VS  
地鶏

誤表示

優良誤認

詐欺

食品表示  
Gメン

コンプライ  
アンス

健康食品  
広告

ガイド  
ライン

アレルギー  
表示

牛脂注入肉(加工肉)  
VS  
ステーキ

ブラックタイガー  
VS  
車海老

バナメイエビ  
VS  
茨海老

サケ VS  
サーモントラウト  
(ニジマス)

# 主要目次

## 第1章 なぜ、食材偽装が起こったのか

1. 食材偽装、これまでの偽装表示とここが違う
2. メニュー表示問題の経緯
  - 1) 2013年10月以前のメニュー表示の違反
  - 2) (株)阪急阪神ホテルズのメニュー表示問題—記者会見での説明
  - 3) メニュー表示問題—どこまでが違反か
  - 4) 「ザ・リッツ・カールトン大阪」と「三笠」の事例
  - 5) 肉、エビの表示で問題となったのが過半数
3. なぜホテルや百貨店で食材偽装が起きたのか
  - 1) 事業者のコンプライアンス意識の欠如と、調理現場の問題
  - 2) 景品表示法の理解不足と不徹底
  - 3) 行政の監視指導体制の問題
  - 4) 消費者ニーズの多様化と競争の激化
4. 繰り返される食材偽装を絶つために

## 第2章 メニュー表示に適用される景品表示法とは

1. 食品表示には義務表示、任意表示、禁止表示がある
2. 外食に義務表示はない、景品表示法だけ
3. 景品表示法の目的
4. 景品表示法が定める不当表示とは(優良誤認表示)(有利誤認表示)(その他の不当表示)
5. 景品表示法が定める「表示」の対象
6. 違反かどうかは一般消費者の認識で決まる
7. 景品表示法に違反したら
8. 改正景品表示法と課徴金制度の導入

## 第3章 消費者庁のメニュー・料理等の表示ガイドライン

1. ガイドラインが発表されるまで
  - 景品表示法のガイドラインとは
  - 最初のガイドライン案で混乱が深まる
  - ガイドライン案を修正、正式なガイドラインへ
2. ガイドライン「第3 不当な表示の禁止に関する基本的な考え方」
3. ガイドライン「Q&A Q-1 基本的な考え方」
4. ガイドライン「Q&A 肉類のQ&A(Q2～Q7)」
  - サイコロステーキは?
  - 成型肉の場合のアレルギ表示は?
  - ビーフシチューの場合は?
  - ポークステーキの場合は?
5. ガイドライン「Q&A 魚介類に関するQ&A(Q10～22)」

6. ガイドライン「Q&A 農産物に関するQ&A(Q23～27)」
7. ガイドライン「小麦製品、乳製品、飲料に関するQ&A(Q28～35)」

## 第4章 メニュー表示のグレーゾーン—その表示は、消費者を誤認させていませんか—

1. ガイドラインにおける不当表示例をまとめると
2. どこまでがパフイング(puffing)か
3. 「特選(撰)」「極上」等のランクの優良性を示す表示
4. 「世界一」等の最大級表現
5. 「期間限定」等の表示
6. 食材の原産地に関する表示
  - 景品表示法は原産地の不当表示に厳しい
  - 原産地は飼養期間の最も長い場所
  - 異なる原産地の表示が混ざる場合
  - 原産地表示に関する不当表示事例
7. 銘柄名やブランド名に関わる表示
  - 地域ブランド商標制度と偽ブランド
8. 品種名に関わる表示
  - サケの場合は、種名が複雑
  - エビやアワビのような高級魚介類は、料理名も正確な名称で
  - 野菜・果物の品種
9. 「和牛」「有機」「地鶏」など他法令で規格がある表示
10. 「手作り」「自家製」「手打ち」など製法に関わる表示
11. 「無菌」「無添加」等の表示
12. 特色のある原材料がごくわずかしか用いられていない場合
13. 「自然」「天然」に関する表示
14. 「フレッシュ」「生」「新鮮」「朝採れ」など鮮度に関する表示
15. 「本物」「本格」「純」「ピュア」など品質に関する表示
16. 栄養、健康に関する表示
17. 「国連認定証」「〇〇賞受賞」など認証、賞に関する表示
18. 「まろやか」「コク深い」など食感、シズル感、嗜好性に関する表示
19. 「たっぷり」「特大」などサイズや、お徳用、増量、サービスパックなど量に関する表示
20. 部位を使った料理名
21. グレーゾーンをシロにする取り組みを

## 第5章 食品表示の他法令を知っておく

1. 食品表示制度は複雑
2. 外食にかかる表示①牛肉の生食の場合の表示基準
3. 外食にかかる表示②外食の原産地表示ガイド

- ライン
4. JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)
5. 食品衛生法
6. 健康増進法
7. 牛トレーサビリティ法(牛の個体識別のための情報の管理及び伝達による特別措置法)
8. 米トレーサビリティ法(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)
9. 公正競争規約(景品表示法第11条に基づく協定又は規約)
10. 食品表示の法律が一元化されるまで
11. 消費者庁のもとでできた「食品表示法」
12. 食品表示法の基本理念—消費者と事業者の両方に配慮
13. 食品表示では今後、アレルゲンを重要視
14. 今後の食品表示法

## 第6章 偽装表示—起こさないための事業者の取り組み

1. 消費者視点に立って正しい表示を
2. コンプライアンスを支える内部統制の重要性
3. 表示責任者によるチェック体制の確立を
4. 表示責任者に求められる関連法令の理解
5. 正しい表示のための根拠データの管理
6. メニュー作りの留意点—食材供給の変更にどう対応するか
7. 適正な表示のための内部コミュニケーション—職場、部門の壁を超える
8. 表示違反に気づいたら—初動対応を的確に
9. メニュー表示で迷ったら—相談先一覧

## 第7章 消費者の信頼を取り戻すために

1. 景品表示法改正と課徴金制度の導入
2. 偽装表示を取り巻く社会環境
3. 消費者が偽装表示から身を守るために
4. 事業者も消費者—もっとコミュニケーションを

## 資料編(例)

- ・不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)
- ・景品表示法等の一部改正等法案
- ・メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について(ガイドライン)
- ・水産庁・魚介類の名称ガイドライン
- ・景品表示法・過去5年間の関連違反事例
- ・関連法令等リンク集
- ・公正競争規約(・乳製品等・飲料・食卓食品・調味料・菓子類等・酒類)
- ・外食の原産地表示ガイドライン
- ・ブランド、銘柄食品

商品に関するご照会・お申し込みは

フリーコール(通話料無料)  
電話受付時間: 平日9時から17時

TEL: 0120-953-431  
FAX: 0120-953-495

Web  
サイト

URL: <http://gyosei.jp>

キリトリ線

申込書

## 食材偽装 メニュー表示のグレーゾーン～景品表示法の正しい理解のために

A5判・定価(本体2,500円+税)送料300円 コード 5108049-00-000 食材偽装

◎上記のとおり申し込みます。

御住所(〒 — )

平成 年 月 日

(社費・公費・私費)

フリガナ  
御氏名

TEL

e-mail

@

※送料は平成26年8月時点の料金です。

※お客様の個人情報は、契約の履行、弊社からの商品・サービスのご案内以外の目的には使用いたしません。

●取扱者



株式会社 ぎょうせい

本社 東京都中央区銀座7-4-12 104-0061  
本部 東京都江東区新木場1-18-11 136-8575  
TEL: 0120-953-431/FAX: 0120-953-495

URL: <http://gyosei.jp>