

# 食材偽装に対する緊急提言

## 新食品表示法と ホテルメニューの表示

酪農学園大学

農食環境学群 食と健康学類

教授 鈴木 忠敏



### 1. 新食品表示法に向けた動き

平成二五年六月二八日、複数の法律（①食品衛生法、②JAS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」、③健康増進法）に分かれていた食品表示に関する規定を一元化する「食品表示法」が公布された。この新法は、公布後二年以内に施行されることになっている。

#### 【新食品表示法の特徴】

##### ◇ 基本理念

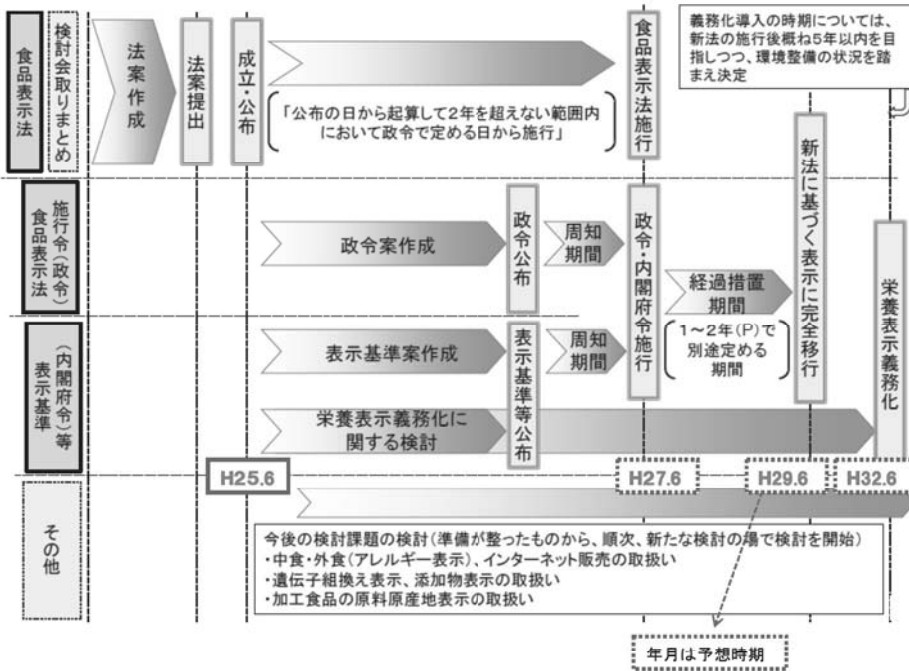
消費者の権利の尊重と自立支援、ならびに小規模の食品関連事業者の事業活動への配慮を明記。

##### ◇ 食品表示基準

食品とともに酒類も対象とし、JAS法の告示で定められていた個別の品質表示を廃止し、内閣府令による表示基準に一本化する。現行の表示義務の範囲は変わらない。政令および表示基準は、法律公布後一年を目処に公布される。

##### ◇ 差止請求権・申出制度の導入

特定商取引法および景品表示法では、内閣総理大臣が認定した「適格消費者団体」には事業者の不当な行為に対する差止請求権が認められているが（消費者団体訴訟制度）、新食品表示



新食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュール(案)

法にもこの規定が盛り込まれた。

また、JAS法のみ規定されていた申出制度(一般消費者の利益が害されると認めるときは、何人も申し出ることができる制度)も新法に規定されている。

◇ 栄養表示の義務化

消費者庁は、現在任意とされている加工食品の栄養表示について、新食品表示法の施行後、おおむね5年以内に義務化の導入を目指すとしており、その時期は環境整備の状況を踏まえて決定されることになっている。

同法は、複雑な食品表示のルールが消費者、事業者の双方にとってわかりやすくなると期待される一方、残された課題も少なくない。

2. ホテルのメニュー表示問題

食材偽装問題で、誤りの内容も不当さの度合いも様々である。意外なことに外食のメニュー表示には、食品表示の規制は適用されない。

(1) JAS法、食品衛生法、不正競争防止法

生鮮食品や加工食品を販売する際には、原材料や産地表示などはJAS(日本農林規格)法、食品衛生法、不正競争防止法が適用され違反した場合、罰則もある。

食品は全国さらには世界各地から調達され、消費者と生産者の距離が離れている。また、加工食品は多くが機械化された工場で生産されるなど、消費者からは作り手の顔が見えず、さらに、小売店のセルフ化により売り場での売り手と買い手の会話が無くなり、消費者にとつては食品への表示が店頭で商品を選択するための唯一の情報である。そのため、加工食品の包装や生鮮食品のポップ等の表示には統一されたルールが必要となったのである。

## (2) 景品表示法

外食や量り売りの惣菜等は、店舗が加工の現場であると同時に消費者と直に接する場でもあり、各店舗ではそれぞれ個性と特徴を活かした営業を行い、消費者サイドも時と場合に応じて外食や惣菜販売の店舗を選択している。

また、対面販売ではお客様と直接コミュニケーションが取れるのでメニュー以外にも情報提供が可能であり、例えば「本日の焼き魚」というメニュー表示であっても、店員の説明で何の魚なのか分かり、消費者に不便のないものとの考え方となっている。

ために外食のメニューは三法の対象外で、商品、サービスなどの表示全般を規制する景品表示法（実際よりも著しく優良であると誤認されるような表示＝禁止）が適用される。しかし、

その具体的なルールが明確でない面がある。

JAS法などを一元化した食品表示法が平成二七年に施行されるが、現状の考え方では外食・中食産業は対象外となっている。

## 3. 景表法ほどの程度「実際より、よく見せた」の判断

一連の偽装ではエビと牛肉の表示である。エビは品種によって判断がわかれる。安いエビを高級感のある車エビと偽る表示は不当度が高い。一方、「芝エビはあくまでエビの一種」との意見もある。バナメイエビを芝エビと表記して「優良誤認表示」という基準を満たすかどうかは、不透明である。

ステーキという表示は「一枚の牛肉の切り身」という意味である。細かい肉や脂身をつなげた成型肉や、霜降り部分を増やすために牛脂を注入した肉は「加工肉と表記しないと、景品表示法上問題」と消費者庁はこれまでも同法違反で排除命令を出したことがある。

景表法は、消費者をだます不当な表示を禁ずる法律。単に事実と違うだけでは違反と言えず「優良誤認」にあたるかがポイントである。ブランド名で実際よりもよく見せかけるブランド偽装は、景表法に抵触。ただ、料理の中でブランド食材の占め

る割合が少ないと見なされれば、行政処分にはならない。例えば白ネギと青ネギを使っていた大阪新阪急ホテルの「若鶏の照り焼き 九条ねぎのロテイと共に」。「九条ねぎ」と銘打ったことで、どれだけよく見えたかが判断の分かれ目になる。

ただ、岩手県産豚肉を「宮崎県産」とした例などは「大差があると思えない」との畜産の専門家の見方もある。

また、「鮮魚」「自家製」などの表現も問題になった。市販品を使って「フレッシュ」ジュース。JAS法に基づく「果実飲料品質表示基準」では、パック詰めジュースには生やフレッシュなど新鮮であることを示す用語は使えないと決められている（以上、別紙参照）。

#### 4. 法の整備や業界指針を

偽装・誤表示など「違法」といえるものから「社会常識的に不適切」なものまで、まとめて発表されている（別表参照）。食品表示の理解不足は、行政側の問題でもあり「法の不備と取り縮まりの不十分さ」がある。

ホテル・百貨店のみの問題ではなく、外食や持ち帰りの惣菜等の中食など、あいまいな表現は業界がガイドラインを作るなどして整理し、コンプライアンスを守る体制を整えるべきである。全てをメニューに表示する必要はないと思うが、聞かれた

際に答えられるようにしておくなど、サービスする職員一人一人の知識の向上も必要である。

偽装・誤表示という犯罪は、なぜ起きるのか。答えはいくつかあると思います。まず、一番重要なのは他社との競争である。食品は、決して需要が途切れない生活必需品の最たるものである。だから、独占的な商売はできない。多種にわたるライバル関係が生まれるので「他社に勝つために消費者を犠牲にする」。

今回の問題は、ホテル業界特有の背景も内在していると思われる。業界、経営者団体だけではなく、調理師の団体を通じた周知も必要である。メニュー表示の問題だけに、外食・中食業界への影響も避けられない状況にある。

これまでも、食品は問題の発覚を受けて国が規制を強化するケースが続いている。特に、今は食品表示法施行に向けて具体的な基準を検討する時期にあり、外食・中食に対する法的拡大の議論が再燃する懸念もある。

## 阪急阪神ホテルにおけるメニュー不適正表示問題について

### ●「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、行政も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。）以外の飲食物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と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

消費者庁が、成型肉及び牛脂注入肉の表示についてQ&Aを公表している。これによ

ると、成型肉についてはステーキという表示を禁じている。

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。

【消費者庁HP；よくある質問コーナー】

<http://www.caa.go.jp/representation/keihyo/qa/hyoujiqa.html>

○よくある質問コーナー（表示関係）

（消費者庁ホームページより抜粋）

**Q53 牛の成形肉（※1）を焼いた料理のことを「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示してもよいでしょうか。**

**※1…牛の生肉、脂身、横隔膜等に酵素添加物や植物たん白等を加えるなどして人工的に結着し、形状を整えたもの。成型肉、結着肉、圧着肉ともいわれる。**

A. 食肉関連事業者や食品の専門家は、牛の成形肉が「生鮮食品」の「肉類」には該当せず、「加工食品」の「食肉製品」に該当し、牛の生肉、脂身、横隔膜等に酵素添加物や植物たん白等を加えるなどして人工的に結着し、形状を整えたものであるということを十分理解できているかもしれませんが、これを「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示した場合、この表示に接した一般消費者は、「生鮮食品」の「肉類」に該当する「一枚の牛肉の切り身」を焼いた料理と認識します。そもそも、牛の成形肉は「生鮮食品」の「肉類」に該当する牛の生肉の切り身ではありませんから、牛の成形肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「〇〇ステーキ」、「ステーキ」のように、「生鮮食品」の「肉類」に該当する一枚の生肉を焼いた料理と認識される表現を用いると、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）に該当し、景品表示法上問題となります。

**Q54 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. 牛の成形肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「〇〇ステーキ」のように表示すると、景品表示法上問題となる考え方はQ53で示したとおりです。

牛の成形肉を焼いた料理について、「ステーキ」の表現は使わないものの、「ビーフ」、「健康ビーフ」などと表示した場合、この表示に接した一般消費者は、牛の肉を用いた料理であると認識します。牛の成形肉は、牛の肉を加工したものであり、「加工食品」としての「食肉製品」に該当します。牛の成形肉は、もともとは牛の肉であったものの、「生鮮食品」の「肉類」ではありません。したがって、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、「生鮮食品」の「肉類」に該当する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。明瞭に記載するというのは、例えば、商品名と同一ポイントで商品名近傍に併記するなど、一般消費者が当該料理について「生鮮食品」の「肉類」に該当する「一枚の肉」を焼いたものと誤認しないように表示することをいいます。「ビーフ」、「健康ビ

ーフ」の文字と掛け離れたところに記載したり、小さい文字で記載したりするような場合には、景品表示法上問題となります。

また、「やわらかビーフ」という表示に接した一般消費者は、「やわらかく調理した牛の肉の料理である」と認識しますから、上記と同様に、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。

そして、「ビーフ」の真横に、「(成形肉使用)」の代わりに「(やわらか加工)」というように、何らかの加工を施したことを示すつもりで事業者が記載をしたとしても、この表示に接した一般消費者は、「牛の肉を何らかの方法でやわらかく調理した料理」と認識し、成形肉を用いた料理と認識することは困難です。したがって、成形肉を焼いた料理のことを「ビーフ(やわらか加工)」と表示しても、この料理の食材が成形肉であることを明瞭に記載したことにはならず、景品表示法上問題となります。

**Q55 牛脂等注入加工肉(※2)を焼いた料理のことを「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示してもよいでしょうか。**

※2…牛脂や馬脂に、水、水あめ、コラーゲン、植物性たん白、PH調整剤、酸化防止剤、増粘多糖類等を混ぜ合わせたものを「インジェクション」という注射針が針山になったような機械により、牛肉や馬肉に注入し、人工的に霜降り状の肉質に変質させ、形状を整えたもの。「インジェクション加工肉」等ともいわれ、牛肉に牛脂等を注入した「牛脂注入加工肉」や馬肉に馬脂等を注入した「馬脂注入加工肉」等がある。

A. 「食肉関連事業者や食品の専門家は、牛脂等注入加工肉が「生鮮食品」の「肉類」には該当せず、「加工食品」の「食肉製品」に該当し、牛脂や馬脂に、水、水あめ、コラーゲン、植物性たん白、PH調整剤、酸化防止剤、増粘多糖類等を混ぜ合わせたものを「インジェクション」という注射針が針山になったような機械により、牛肉や馬肉に注入し、人工的に霜降り状の肉質に変質させ、形状を整えたものであり、「インジェクション加工肉」等ともいわれるものであるということをも十分理解できているかもしれませんが、これを「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示した場合、この表示に接した一般消費者は、当該料理のことを、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や馬の肉を焼いた料理であると認識します。したがって、「加工食品」の「食肉製品」に該当する牛脂等注入加工肉のことを「霜降」、「霜降り肉」、「トロ肉」等と表現して、これを焼いた料理について、「霜降りビーフステーキ」、「さし入りビーフステーキ」と表示すると、景品表示法第4条第1項第1号(優良誤認)に該当し、景品表示法上問題となります。

**Q56 牛脂注入加工肉を焼いた料理のことを「霜降りビーフステーキ」等と表示すると景品表示法上問題となることは分かりましたが、では、具体的にどのように表示すれば問題ないでしょうか。**

A. 牛脂注入加工肉を焼いた料理について、「霜降り」等の表示を行うと、景品表示法上問題となるという考え方はQ55で示したとおりです。牛脂注入加工肉を焼いた料理について、「霜降り」の表現は使わないものの、「ビーフステーキ」、「やわらかビーフステーキ」と表

示した場合、この表示に接した一般消費者は、牛の肉を焼いた料理であると認識します。牛脂注入加工肉は、牛の肉を加工したものであり、「加工食品」としての「食肉製品」に該当します。牛脂注入加工肉は、もともとは牛の一枚肉を使用したのですが、加工を施すと「生鮮食品」の「肉類」には該当しません。したがって、牛脂注入加工肉のことを「ビーフステーキ」、「やわらかビーフステーキ」と表現する場合には、例えば、「牛脂注入加工肉使用」、「インジェクション加工肉を使用したものです。」というように、この料理の食材が牛脂注入加工肉であることを明瞭に記載すれば、直ちに景品表示法上問題となることはないでしょう。明瞭に記載するというのは、例えば、商品名と同一ポイントで商品名近傍に併記するなど、一般消費者が当該料理について「生鮮食品」の「肉類」に該当する「一枚の肉」を焼いたものと誤認しないように表示することをいいます。「ビーフステーキ」、「やわらかビーフステーキ」の文字と掛け離れたところに記載したり、小さい文字で記載し、一般消費者が視認困難な場合には、景品表示法上問題となります。

●「神戸ポーク」を「霧島ポーク」、他県産の豚を「沖縄まーさん豚」、普通ネギを「九条ネギ」と表示

明らかに産地、ブランドを偽っており、不適正な表示に該当

●ブラックタイガーを車海老、バナメイを芝海老と表示

明らかに品種を偽っており、不適正な表示に該当する。

なお、魚介類の名称については、水産庁がガイドラインを公表しており、和名「シロアシエビ」の一般的名称を「バナメイ」としており、芝海老とは区別している。

【農水省HP；水産庁ガイドライン】

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/meisyoushi.html>

●天ざるそば（信州）と表示

表示が、そば粉が信州産であるという認識を消費者に与えたのであれば、違反の可能性はある。

生麺は、景表法の生麺公正競争規約で決められており、信州そばが定義されている。

○生めん類の表示に関する公正競争規約・施行規則（抜粋）

信州そば	長野県内で製造されたもの 手打、手打式（風）のもの 加水量 ……小麦粉重量に対し38%以上 良質のそば粉の使用量 ……水分を除く全重量の50%以上
------	--

乾麺はJAS法の乾麺品質表示基準の第5条で、産地名を表示禁止事項にした上



で、当該産地で製麺した場合は産地表示を認めている。

#### ○乾麺品質表示基準（抜粋）

（表示禁止事項）

第5条加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については手延べ干しそば又は手延べ干しめんに記載する場合、(2)に掲げる事項については製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載し、「○○」に当該製めん地名を記載する場合（製めん地名を2以上記載する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する場合に限る。）は、この限りでない。

- (1) 「手延べ」その他これに類似する用語
- (2) 産地名を表す用語
- (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

#### ●ストレートジュースを「フレッシュジュース」と表示

JASでは、果実飲料品質表示基準第6条で「フレッシュ」という用語を禁じており、果実飲料の表示に関する公正競争規約施行規則第4条で「客観的根拠に基づかないフレッシュの表示」を禁じている。今回いわれているストレート果汁が、市販品を使用したものであれば不当な表示になる。

自店で絞った果汁を冷凍保管したものをストレート果汁としているのであれば、それを使用したものがフレッシュといえるかは、判断が分かれるところ。

【果実飲料品質表示基準】

[http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/ki\\_jun\\_10\\_110930.pdf](http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/ki_jun_10_110930.pdf)

【果実飲料の表示に関する公正競争規約】

<http://www.jfftc.org/cgi-bin/data/bunsyoy/A-21.pdf>

#### ●自然卵に液卵を混ぜて「自然卵」と表示、「自家菜園野菜」「地元産野菜」「小山農園の野菜」などと表示、一部それ以外の野菜を提供

事実と反する表示となる。

#### ●銘柄鶏「津軽鶏」を「津軽地鶏」と表示

地鶏については、JAS規格で厳密な定めがある。

これ以外は、地鶏として流通しないので、ホテルが勝手にやった不適当な表示となる。

【農水省HP；地鶏の日本農林規格】

[http://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/pdf/kikaku\\_62\\_100616.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/kikaku_62_100616.pdf)

#### ●「手作りチョコソース」と表示、仕入れた既製品を使用

基本的にチョコレートそのものを手作りすることは不可能（チョコレート製造には大

型装置が必要)。

手作りとしているチョコレート菓子のほとんどは、業務用のチョコレートを溶かし直して使用している。

店内で手を加えることなく、完成品を仕入れていたということであれば事実とは異なる表示となる。

●既製品を「手捏ね煮込みハンバーグ定食」と表示

これは手作りを意味すると判断される可能性がある。

既製品を仕入れてこの表示をしているのであれば、不適正表示となる可能性がある。

●「レッドキャビア」と表示、マスの魚卵ではなくトビウオの魚卵を使用

直訳すると「赤い魚卵」になりますが、公的な定義は見当たらない。

また、とびっこをレッドキャビアとして販売している卸業者（原料をトビ卵と表示）も存在する。

●一部有機野菜ではない野菜を有機野菜として提供

有機野菜については、有機農産物の日本農林規格で厳密に定義されており、この規格に合致していない農産物は流通しない。

【農水省HP；有機農産物の日本農林規格】

[http://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/pdf/yuki\\_nosan\\_120328.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/yuki_nosan_120328.pdf)

**【留意すべき事項】**

JAS法は、外食について品質表示基準を適用していない。

このため、JAS法に基づく表示がなされた食材を仕入れた場合にあっても、そのまま外食としての表示（メニュー）に反映させる義務はない。

しかし、表示する場合は、JAS法に従って伝達された名称、産地、原料等の情報に留意する必要がある。

## (別表)

## JAS法、景品表示法と外食産業

	JAS法(どんな食材なのかを明記)		景品表示法 (実際よりも著しく優良であると誤認されるような表示を禁止している)	備 考
	スーパー等の 小売店	レストラン等の 飲食店		
冷凍保存された魚を 「市場直送の鮮魚」と表示	○ 「解凍」と表示する 義務がある		○	「冷凍」は鮮度を保つための技術。冷凍した食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。
バナメイエビを「芝エビ」や 「大正エビ」と表示	× 品種の偽装		△ 優良誤認?	安いエビを高級感のある「車えび」と偽ることは不当性が高い(ブランド偽装)。エビの一種と考えれば問題なし。
牛脂注入肉などの加工肉を 「霜降りステーキ」と表示	× ステーキは1枚肉の切り身と定義されている (「加工肉」と表示する義務)		× 優良誤認	成型肉についてはステーキという表示を禁じている。「加工食品」としての「食肉製品」に該当。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。「霜降り」という言葉が優良誤認に該当
外国産サーモンやホッケを 「日高産」や「羅臼産」と表示	× 産地名の偽装		× 優良誤認	産地表示は違反。過去にカナダ産ボタエビを北海道産と表示し、違反とされた例がある。
アカシ貝やトコブシを「アワビ」と表示	× 品種の偽装		× 優良誤認	品種表示は違反。
サーモントラウを「鮭」と表示	× 品種の偽装		× 優良誤認	品種表示は違反。
太平洋産マグロを「近海マグロ」と表示	× 産地名の偽装		× 優良誤認	産地表示は違反。
市販品の冷凍ジュースを 「フレッシュジュース」と表示	× 「果実飲料品質表示基準」で、パック詰めのジュースには生やフレッシュなど新鮮であることを示す用語は使えない		△ 優良誤認?	自店で絞った果汁を冷凍保管したものをストレート果汁としているのであれば、それを使用したものがフレッシュといえるかは、判断が分かれるところ。
「自家製」酵母パンと表示しているが、「市販」の酵母を使う	○		× 優良誤認	「自家製」、「手打ち」、「鮮度」の定義がない
中国産そば粉を利用したにも関わらず天ざるそば(信州)と表示	× 産地名の偽装		× 優良誤認	景表法の生麺公正競争規約で決められており、信州そばが定義されている。
「天然水使用」と表示	○		○	「天然」の定義がない。水は天然物。

外食のメニュー表示については、提供される商品の種類が多く、その原材料が頻繁に変わることに伴って表示の切替えが困難であるということ、営業形態が対面販売であり、あらかじめ消費者が店員にメニューの内容を確認できることから、JAS法に基づく表示基準による義務付けは対象外となっている。