

平成26年1月27日

消費者庁表示対策課 御中

「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（案）」  
に関する意見

公益社団法人

日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会

（通称 NACS）

消費者提言特別委員会

〒152-0031東京都目黒区中根2丁目13番18号

第百生命都立大学駅前ビル

電話03-3718-4678（代）fax03-3718-4015

eメール [advisor-consultant@nacs.or.jp](mailto:advisor-consultant@nacs.or.jp)

有名ホテルや百貨店、旅館、レストランなどでのメニュー表示の偽装が次々と明らかになり、ステーキの成形肉使用、芝エビのバナメイエビ使用など原材料とメニュー表示が異なる偽装問題は拡大しました。表示偽装のあったメニューを利用した消費者の信頼を損なったことはもちろん、一連の事件は業界に対する不信を広げ、社会問題化しているといっても過言ではありません。

この度、貴庁ではこの問題に関し、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を整理し、再発防止と事業者の予見可能性を高めること等を目的として、「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（案）」をまとめられました。

この再発防止策を踏まえ、今後私たち消費者が安心して食事ができるようになるのかを念頭に、食材偽装問題に関して 意見を述べさせていただきます。

記

## 1 早急に景品表示法を改正し、課徴金制度の導入を期待します

現在の景品表示法は、「消費者庁長官は、景品表示法違反被疑事件に対して調査を行い、違反する行為があるときは、その行為を行った事業者に対し、景品表示法第6条の規定に基づき、一般消費者に与えた誤認を排除すること、その行為の差止め、再発防止のために必要な事項などを命じること（措置命令）ができ、措置命令を行った際はその内容を公表する。」となっています。

「違反行為に対して措置命令」「公表」では、事業者にとって甘すぎる、と考えます。明らかに現状は、「ばれたらすみませんとやめたらいい」といった「やり得」になっています。「やり得」の制度は、法として一般予防効果がなく、虚偽・誇大広告の蔓延を許してきたという側面があることは否めません。

今回の食材偽装表示の事件をきっかけにこの課徴金の問題はクローズアップされてきました。森内閣府特命担当大臣の1月21日の記者会見でも、「官邸のほうで対処法は12月9日にパッケージで示しをしました。消費者庁の対応、そして消費者の中にモニターをつくる。それから、地方自治体のほうに措置命令権限も置く。こういったことを通常国会で改正法を出すように検討している。その中に、課徴金を新しく導入しようということもパッケージの中に書いてある。私としてはなるべく早く課徴金を導入する法改正をしたいと思い、消費者庁の中でも迅速に対応するように指示を出している」とありました。

「やっては損する」という抑止力が期待できる課徴金の導入を期待します。

## 2 健康被害防止のため中食、外食の原材料表記を求めます

今回のメニュー偽装の中には成形肉をステーキと偽って表示していたものがありました。成形肉には小麦や大豆、乳が原料として使用される場合があり、万が一の場合にはアレルギー症状を起こす可能性があります。現在の法律ではメニュー表示への原材料記載が義務化されていません。また、新たに成立した食品表示法では中食、外食の原材料表記について旧法をそのまま継続する方向性で議論されており、事業者の性善説に依拠しているままでは健康被害に及ぶ可能性も十分考えられます。

今後、制定される新食品表示法の基本計画において、中食、外食の原材料を義務表示とすることを求めます。

## 3 虚偽表示を監督する官庁の体制の強化を求めます

メニュー偽装を起こした食品提供事業者に対する監督は消費者庁の役割ですが、その管理責任者は都道府県であり、実際は地域の保健所が担っています。消費者庁の執行体制の強化、都道府県知事の事業者に対する措置命令の発令の権限の付与、また、保健所が十分な管理ができるよう体制強化のための予算措置を求めます。

#### 4 消費者の安全確保のため他の法律の適用も加えて検討されることを求めます

安全性の確保については、最優先にすべきと考えます。成形肉を一枚肉であるかのように表示することは、成形肉の加工工程におけるアレルゲンの使用状況に関する正しい情報提供がされないために、健康被害が発生することが考えられます。また、「メニュー表示に関するQ&A」にありますように、成形肉を十分に加熱せずに一枚肉のように、焼き加減が“レア”の状態を提供された場合に、食中毒リスクが高まります。このことは、消費者にとって経済的な損害以前に健康危害の発生可能性が懸念されるため、食品を提供する事業者は、再認識し、再教育が必要と考えます。このような当然のことが守られていないことについて、これまでの行政の監視・指導の在り方を見直す必要があると考えます。このような点では、今回の景品表示法の側面からの措置は、不相当と考えます。消費者庁は、消費者の安全性確保のために課題を多面的にとらえ、優先順位をつけて、関係省庁と調整をすべきです。今回の問題は、優良誤認によって健康危害が発生しませんが、食品衛生上は健康危害の発生可能性があります。

#### 5 「メニュー表示に関するQ&A」のあいまいな違法事例の改善を求めます

「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（案）」の第3「メニュー表示に関するQ&A」には、どのような表示が違法なのかを、約30品目にわたりまとめられました。しかし、事例は多くの食品のほんの一部でしかありません。そのうえ、明確に「問題となります」と違法を指摘した事例のほか、「表示の仕方によっては問題となります」というあいまいな表現で違法事例を紹介しています。これでは事業者に逃げ道を与えかねない言い回しではないでしょうか。また、この事例集を利用される外食産業の方々の迷いに答えているとも思えません。やはり、役立つ事例集にするために、行政だけではなく、有識者や事業者並びに顧客となる消費者の意見に耳を傾け、精度を高めるべきと考えます。

各論的なこととなりますが、Q-18、Q-19、Q-35の貴庁の回答に納得がいきません。Q-18については、飲食店のメニューであっても、「鮮魚」と「解凍」は正確に表示すべきだと思います。Q-19について、チョウザメではなく、トビウオの卵を使用した料理に「レッドキャビア」の表示をすることは、「表示の仕方によって問題あります」ではなく、明確に「問題となります」と指導すべきではないでしょうか。Q-35の「フレッシュジュース」については、「果実飲料の表示に関する公正競争規約」で、客観的根拠に基づかないフレッシュ等の表示は不当表示に該当する（公正競争規約施行規則第4条第2号ア）となっています。このことから景品表示法（優良誤認）の判断基準だけでなく、総括的に考えていく必要があると思います。

以上