

外食

意見提出者	題・ご意見
<p>山下 宏一 埼玉県農業協同組合 中央会 農政広報課</p>	<p><u>外食産業の食肉等の加工食品の原産地表示について</u></p> <p>外食における原産地情報の開示義務は、牛肉料理が売り上げの過半数を占める店(具体的には焼肉店、しゃぶしゃぶ店、すき焼き店、ステーキハウス)に限られている。このため、ファミリーレストランのように、牛肉料理を一部メニューで提供している店は該当せず、原産地表示の努力目標としてのガイドラインはあるものの、表示自体は任意となっている。食肉の消費先としてファミリーレストラン等外食が占める割合が高く、ハンバーグ等加工食品の消費が増えていることから、消費者への情報提供を強化するため、原産地表示の義務対象を拡大すべきである。</p>
<p>61歳 女性</p>	<p><u>表示義務について</u></p> <p>大きな義務は過剰な負担にもなり、通常業務だけでも手一杯の小規模飲食店にとってはとても扱えません。 また、食材として《何処の何を用いて味を構成するか》は自店の味を作る上で非常に重要なことで、全ての素材表示を義務付けられることは、非常に大きな負担かつ不安であり、小規模飲食店にとっては生命線に等しい《秘蔵のレシピ》の技術流出の強制にも繋がります。 大きなお店さんとは値段も開発力も勝負できないけれど、個性を持った味を大切に守る事で何とか続けてきた小さな店でも、作り方の公開にも通じる表示を義務付けられては、他店舗さんに味構成を吸収され、競争激化での淘汰や廃業といった懸念が大きく生じます。 厳しすぎる方向は、小さな店にとっては付いていけないものです。</p> <p>《消費者庁》で有っても一定の中立性、中小を含めた産業とのバランスや配慮を持ち、極端な義務付けはしないでほしいと願います。</p>
<p>68歳 男性</p>	<p><u>日替り弁当給食への原産地表示に関して</u></p> <p>当業界は、特定多数のお客様に対して、日替りメニューによる弁当給食を提供しておりますが、その原産地表示に関して、概ね下記事由にて当会員の製品に対する原産地表示は困難であります。</p> <p>①月間メニューの作成は通常、給食提供日の3ヶ月前位までには終了し、その後順次材料の入札、見積り合わせを実施してゆく為、メニューへの記載は出来ない。</p> <p>②計画生産・出荷などが出来るものでなく、原材料は見込み量発注でスタートをせざるを得ない。 当日の注文確定を得て最終調整を行う為に、使用原材料のロットが複数に亘る場合が多い。又原材料不足で一部メニューの当日変更のケースも時々ある。</p> <p>③表示のためのラベル・シール類の貼付は、使用している弁当容器を回収し洗浄熱消毒の後再使用するものである為難しい。</p>
<p>全農新潟県本部 事業改革推進部 企画課</p>	<p><u>原産地表示対象品目を外食・中食(調理冷凍食品を含む)まで拡大して欲しい。</u></p> <p>生鮮食品での原産地表示の義務化、加工食品での原料原産地表示の拡大はあるものの、実際消費者が外食や中食として食する段階での表示が行われていない。 現在、野菜の需要全体の半分以上が加工・業務用用途に使われており、またその輸入の割合も1/3と拡大している。輸入加工食品を加えるとさらに輸入の割合は高くなっている。企業での自主ガイドライン作成など、業界全体での取り組みが行われ始めているが、食の安全・安心を確保するためには表示の義務化が必要である。</p>
<p>52歳 男性</p>	<p><u>食肉の原料原産地表示対策</u></p> <p>1) 消費者への情報提供を強化し食肉の安心・安全に対する不安を払拭するために、外食についても原産地表示を法制化(義務化)するとともに、牛肉についてはトレーサビリティ法の対象店舗等の範囲を拡大することが望ましい。 拡大案 ホテル、旅館、ファミリーレストラン等</p> <p>2) 牛肉販売店での牛肉の表示については、品種表示(黒毛和種・乳用種・交雑種など)が義務化されておらず、消費者に対し不明瞭であることから景品表示法やJAS法において牛肉の品種表示を義務づけることが望ましい。 特に、牛肉の売り場では、黒毛和種は表示販売されているが、乳牛や交雑種は「原産地」を表示すればよいことから国産牛肉で販売されていることが多く、国産牛肉＝和牛と勘違いしている可能性がある。</p>