

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(ガイドライン)について

ガイドラインの目的

- 本ガイドラインは、事業者の予見可能性を高めるとともに、事業者における表示の適正化の取組を促進するため、メニュー・料理等の食品表示に関する景品表示法上の考え方を、Q&A形式で分かりやすく示すものです。

景品表示法の基本的な考え方

- 景品表示法が禁止する優良誤認表示に当たるかどうかについては、

①実際のものでその表示から受ける一般消費者の印象・認識との間に差が生じて、②その表示が商品・役務の内容について著しく優良であると示す表示といえるか否かとの点から個別具体的に判断されます。

上記のうち①については、

- 社会常識
- 用語等の一般的意味
- 社会的に定着していると認められる他法令等における定義・基準・規格

などを考慮して判断されます。

上記のうち②については、表示内容全体から一般消費者(※)が受ける印象・認識を基準として

- 商品・役務の性質
- 一般消費者の知識水準
- 取引の実態
- 表示の方法
- 表示の対象となる内容

などを考慮して、実際のもので一般消費者が正しく認識していたら、その商品・役務に誘引されることは通常ないと認められる程の誇大表示といえるかによって判断されます。

※ 商品・役務を提供する事業者や店舗の形態、価格の高低等から、その商品・役務の需要者と考えられる消費者

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(ガイドライン)について

本ガイドラインの構成

- 第1 はじめに
- 第2 景品表示法
- 第3 不当な表示の禁止に関する基本的な考え方
- 第4 メニュー表示に関するQ&A
 - 1 景品表示法の基本的な考え方に関するQ&A (Q-1)
 - 2 肉類に関するQ&A (Q-2からQ-7まで)
 - 3 魚介類に関するQ&A (Q-8からQ-22まで)
 - 4 農産物に関するQ&A (Q-23からQ-27まで)
 - 5 小麦製品、乳製品、飲料に関するQ&A (Q-28からQ-35まで)

【問合せ先】

消費者庁表示対策課指導係

電話03-3507-8800(代表)

- 本考え方の内容に関する問合せ

内線2363又は2367

- 事業者等がこれから行おうとする具体的な表示に関する事前相談

内線2364

- 景品表示法違反に関する情報提供

「景品表示法違反被疑情報提供フォーム」

(http://www.caa.go.jp/representation/disobey_form.html)

メニュー表示に関するQ&Aの一例(抜粋)

Q-11

飲食店で提供する料理の材料としてバナメイエビを使用していますが、シバエビを使用している旨をメニュー等に表示しても景品表示法上問題ありませんか。

A 問題となります。

<説明>

バナメイエビとシバエビとは異なる魚介類であり、バナメイエビとシバエビが同じものであるとは一般消費者に認識されていないと考えられますので、シバエビではないバナメイエビを料理の材料として使用しているにもかかわらず、シバエビを使用している旨をメニュー等に表示することは、実際のもものと異なるものを表示していることとなります。したがって、このような表示は、景品表示法上問題となります。

<参考違反事例>

消費者庁は、平成25年12月19日、「芝海老とイカの炒め物」と記載することにより、あたかも、記載された料理にシバエビを使用しているかのように示す表示について、実際には、シバエビよりも安価で取引されているバナメイエビを使用していたものであったとして、ホテル業等を営む事業者に対して景品表示法の規定に基づく措置命令を行っています。

(http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums_1.pdf)

さらに詳しい情報をお知りになりたい方は、消費者庁ウェブサイトの「**食品表示等問題対策専用ページ**」をご覧ください。

URLはこちら → <http://www.caa.go.jp/representation/syokuhyou/index.html>