

<p>所属</p>	<p>株式会社カマンチャカ</p>
<p>御意見の概要</p>	<p>「メニュー・料理等の食品表示に関わる景品表示法上の考え方」に関し、魚の名前に関して意見を具申致したい。</p> <p>魚の名前は、従来その形状や、その行動を表す言葉で名付けていたが、流通、消費市場で種々の混乱があり、水産庁が魚の名称のガイドラインを設定し、その基礎を、標準和名に置いた。一方、魚の名前は、歴史的に、その形状や行動様式を表す言葉で名付けられることが多く、標準和名をベースに、現在流通している名前も認める等、弾力的表現になっており、又、拘束力も持っていない。</p> <p>昨今の名称偽装は、あってはならないことで、貴庁での拘束力を持った法制に期待いたしております。</p> <p>水産庁が苦労を重ね作ったガイドラインですが、一部消費者の利益に反する結果を生んでいるものもあり(*1)、貴庁での法制化に関しては水産庁のガイドラインをそっくり導入し法制化するのではなく、食べ物の名前という、根本に根差して法制して頂きたい。</p> <p>海外漁場魚介類及び外来種</p> <p>第一案</p> <p>1、騙りの禁止。</p> <p>名 称：例：バナメイを芝エビと呼ぶ。等</p> <p>原産地：例：ニュージーランド産を日高産と呼ぶ。</p> <p>鮮 魚：例：冷凍魚には使えない。</p> <p>その他、事実反する表記表示。</p> <p>2、罰則強化</p> <p>3、日本語にない名前の魚は騙り、嘘がない限り原則自由。但し消費者庁で検証しその名前を認可する。</p> <p>(数か月に一度検討会を持ち検討し認可する。)</p> <p>第二案</p> <p>現行、水産庁のガイドラインに基づくが、異議があれば、消費者庁に異議を唱え、消費者庁はそれを検討し違った名前を認可することができる。</p> <p>例：標準和名：アブラガニ(*1)</p>

食欲をそそらない名前の為、この表示では売れなくなり、現在では漁師もこの蟹を獲りに出ない。消費者が安く食べる食材を未利用資源化している。(但し海外、米国等では、タラバガニ:Red King Crab、アブラガニ:Blue King Crabとして販売している。)

尚、Q-15のサーモントラウトに関し:

「さけ」は一般に鮭類という意味に用いることもあるが本来は白鮭、*Oncorhynchus keta*をいう。

一方、日本語のカタカナ表記(外来語)、サーモンは、鮭類一般の名称として使われ、個別の種類を指すものではない。水産庁もこの見解である。

又、サーモントラウトとニジマスは輸入業者・国内養殖業者から飲食店、小売店に至るまで区別されている。

従来、サーモントラウトは海水面で養殖され、2.5kg~4kg/50cm~80cmで肉色が赤いものを呼び、ニジマスは、小型で肉色が白い。

又、最重要事項は「スモークサーモン」。

現在、統計を取っての言葉ではないが、日本で販売されている「スモークサーモン」の90%以上はサーモントラウトを原料としていると推測される。(一括表示の原材料名はトラウト表示になっている)

「サーモン」が一般鮭類を指すという理解でこの表示になっている。

所属	京都府
御意見の概要	<p>1 今回示された案は、従前の説明と何ら変わるものではなく、「わかりやすいガイドラインを示した」ことにはならないのではないかと。</p> <p>2 「第3 メニュー表示に関するQ&A」で示された例が、限定列挙事案として優良誤認表示とされるのか、これ以外のものは優良誤認表示としないのか。</p> <p>3 消費者や事業者が期待しているのは、曖昧な基準ではなく、明確な基準である。「印象」であるとか、「認識」を基準とするのはいかがなものか。例えば（適切な例えでなくて恐縮だが）、今回の措置例のように、「事実と反する表示は優良誤認表示とする」など、「わかりやすく、明確な」基準が必要ではないか。</p> <p>ちなみに、京都府では、今回事案について、該当事業者から、メニュー等及び報告書の提出並びに聞き取りを行い、提供形態や提供数を検証し、「消費者を誘引した」ものを「優良誤認表示」と考えている。</p> <p>4 「違反行為に対する措置」について、今回のように広域にわたる事案については、都道府県としても積極的に協力すべきとの意識を持っており、消費者庁においては、都道府県と情報を共有し、迅速な対応を行うべきであったと考える。</p> <p>景品表示法の改正が検討されていると伺っているが、改正に当たっては、行政間での情報共有と大幅な権限委譲を進めることが、消費者の安心・安全の確保に直結すると考えるが、どうか。</p>

所属	株式会社コロワイドMD
御意見の概要	<p>メニュー表示を行う上で以下の内容について特に疑問点も多いため考え方をまとめて頂きたいと考えます。</p> <ul style="list-style-type: none">・魚介類のメニュー名使用名称について <p>今回出されたガイドライン案において「標準和名」を表示するとなっておりますが、標準和名では一般消費者の認識する魚種名と表示されている魚種名に相違がうまれるものがあります。</p> <p>例えば「サーモントラウト」については、標準和名では「ニジマス」となりますが、消費者の認識の「ニジマス」といえば白身の魚という認識が強く、赤身のものは「サーモン」と広く認識されているように思います。</p> <p>「サーモントラウト」を「ニジマス」と表記することによるトラブルが発生するように感じます。</p> <p>このような場合、属名や広く認知されていると思われるメニューでの表記が望ましいと考えております。</p> <p>その他、「メバル属のメヌケ」、「大アサリと呼ばれているウチムラサキ」など、種別とは別名で取引されているものや種名とは全く別の名称で取引されているものがありますので、標準和名のみでなく、認知しやすい名前での表記をご理解いただけることを希望します。</p> <p>しかし、景品表示上であきらかに優良誤認となりうるようなものについては、標準和名もしくは標準和名の併記を希望します。</p> <p>銘柄もしくは地域名を表示したメニューについて、ステーキのように1枚肉であれば当たり前として認識できますが、その他のメニューの内、数種の食材を組み合わせで調理するものについては、Q23の野菜同様に過半数が銘柄もしくは地域名のもを使用しているのであれば表示が可能と考えて頂きたい。</p>

所属	主婦連合会
御意見の概要	<p>数十年にわたるメニュー虚偽表示の教訓は「有名事業者であっても自らの利益を優先して消費者をだます」というものである。従って「考え方」を示すなら、この歴史的事実を重視した内容とすることを前提・原則とすべきである。具体的には、</p> <p>(1) 消費者庁が今回の「考え方」及び「Q&A」を提示した理由と背景について、監視・チェックできなかった責任を回避したままの行政目線からではなく、消費者目線から明確にし、消費者の権利尊重及び消費者保護を重視した内容へと修正すべきである。その際は、消費者庁としての責任ある姿勢を明確にしておくべきである。</p> <p>(2) そのために、「考え方(案)」の「はじめに」等を偽装継続の歴史性を踏まえた内容へと修文すること。また、広告・表示について「許容される誇張の程度」等の一般規定の説明箇所を削除すること。</p> <p>(3) 一部不明確及びあいまいな「Q&A」をJAS法の考え方に準拠し、整合化させること(具体的には「Q&A」5・18・19・23・35)。</p> <p>(4) アレルギー表示に関しては別途新設し、表示等の情報提供が必要であることを景品表示法の考え方として明確に記載すべきである。</p> <p>また、違反行為に対する措置として、都道府県知事への措置命令等の権限付与及び課徴金制度等、不当利得吐出し制度の早期導入を強く求める。</p>

所属	公益財団法人食の安全・安心財団
御意見の概要	<p>本案は、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としているが、景品表示法の一般的な考え方と個別 Q&A を示したものであり、メニュー・料理に対する表示の考え方が示されたものではなく、分かりにくさは解消されていない。</p> <p>また、示されている Q&A も系統立てて整理されたものではなく、さらに消費者及び事業者を迷わせるものとなっている。具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none">1 外食には、そばの鴨南蛮、寿司ネタのサーモン、かき氷の宇治金時やイチゴ等、料理名として消費者に広く定着しているものも多く消費者にも広く認知されているが、これらは必ずしも産地、原料を特定していない。ガイドラインは料理名に対する考え方が明確でない。2 Q&A には「通常」という表現が度々使われているが、曖昧で意味不明である。3 事業者のアレルギー表示の有無を持って、「安全・安心」や「徹底した品質管理」等を景品表示法上の表示として問題になるとしているが、これは、外食事業者が日々行っている食中毒防止等の衛生管理に対する努力を無視しているものであり、景品表示法が判断する範疇を超えている。4 外食におけるメニューは、加工食品の商品名に当たるものであり、ウソの表示は許されないが、調理・加工技術の進歩や新しい食材開発、楽しさや面白さの表現など許容の範囲は広いと考える。5 現行 JAS 法等で定める食品表示では、加工食品について製造方法の表示まで義務付けていないが、牛肉の成形肉については「ビーフ」という畜種まで表示を制約する理由が理解できない。

所属	NPO法人食品安全グローバルネットワーク
御意見の概要	<p>文言の整理・統一と「B to B」での正確な情報提供を！</p> <p>内閣府令第45号第1条2項十九で、食肉製品について、「食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨」を記載しなければならないとされているが、こうした文言は消費者に大変分かり難い。分かり易くするために、「油脂注入肉」、「成型肉」、「結着肉」のような具体的に簡潔な名称で表示するように、内閣府令45号を改正することを求めます。</p> <p>また、これらを調理して顧客に提供するときは、「油脂注入肉」、「成型肉」、「結着肉」を調理した旨をメニューに記載するか、あるいは飲食事業者のマニュアルで具体的な文言を示した上で、口頭での伝達も可能とすることを、この府令の中で明記すべきだと思います。</p> <p>さらに、いわゆる「B to B」の販売における正確な情報伝達が確実に実施されるように、従来の慣例に基づく情報伝達を止めさせるための事業者の教育及び啓発が必要です。</p> <p>従って、いわゆる「成型肉」に限れば、景品表示法上の何らかの規制強化は必要ないと思います。</p>

所属	全国農業協同組合連合会
御意見の概要	<p>今般のメニュー料理等における一連の虚偽表示問題は、我が国の食に対する消費者の信頼を揺るがしたばかりか、農畜水産物の生産者が長年努力し築き上げてきたブランドイメージを傷つけたうえに悪用するものであり、断じて許されるものではない。</p> <p>そもそも、景表法による規制が機能しないのは、同法が「一般消費者に著しく優良であると誤認させる」かどうか、といった極めてあいまいな基準に依拠しているためである。景表法では個別の事例が取り締まりに該当するかの判断を消費者庁による裁量権に委ねている点も問題である。これらの理由から景表法による規制には限界があると言わざるを得ない。そこで、再発防止に向けての具体的な改善策について、以下の4点を提案したい。</p> <ol style="list-style-type: none">(1) メニュー料理等の虚偽表示の再発防止策として、現行の景表法の判断基準を保持しつつ新たに策定する Q&A の中で強調表示ができる場合の基準や表示禁止事項を JAS 法（加工食品品質表示基準第 5 条「特色のある原材料表示」）の考え方に準拠して示す。(2) 現状の JAS 法では外食やインスタ加工を法の適用除外としているが、提供する料理等の食材に関してメニューや広告媒体で「強調表示」をする場合は JAS 法の対象とすること。(3) メニュー等に「特色のある原材料表示」を行う場合は、納品書等の証憑書類の保存の義務を課す。(4) 業界団体による公正競争規約の策定

所属	株式会社デリコ
御意見の概要	<p>Q1～Q5 に関して</p> <ol style="list-style-type: none">1. 「一枚肉（成形肉でないもの）が一般的な料理」と判断されるものと「成形肉を使っても表示する必要のない料理」の線引きもしくは考え方をガイドライン化すべきです。2. 成形肉でない生肉を仕入れ、店内で調味・加工・成型すれば、加工肉となりますが、原材料として仕入れた成形肉だけを対象としている見解を出すべきです。3. QA では牛肉についてのみの見解が述べられているが牛肉以外の蓄肉に関する見解も出すべきです。4. 安心・安全表現に言及を行うのであればメニューブック等へ行う条件やガイドラインを出すべきです。5. そもそも料理は色々な調理・加工を経て提供されるものであり、料理のアレルギー表示はその原材料の特性を全て網羅した上で、まずは料理全体の情報として消費者に提供すべきものであり、料理に使用された原材料ひとつひとつに対して、メニューブックなどでアレルギーに関し注意を促すべきものではないと考えます。 <p>Q-15 に関して</p> <ol style="list-style-type: none">6. 水産庁 HP には、サーモントラウトは、「サケ・マスの降海型の総称」とあります。サーモントラウトを「サーモン」とする名称に問題はない、魚種名そのものが優良誤認となるのはおかしいのではないのでしょうか？7. また市販されている容器包装された加工品はサーモントラウトを使用したスモークサーモン等でも、名称欄には「スモークサーモン」と記載されており、原材料名欄にはサーモントラウトと記載されています。スモークサーモンという名称が一般的なものであり、業者間取引において納品を受ける外食等事業者は、各メーカーのスモークサーモンという商品名にリードされているのが実状であり、根本を正すためメーカーの表示（加工食品品質表示基準等）の整合性を取ることが行政として優先ではないのでしょうか？ <p>Q-30 について</p> <ol style="list-style-type: none">8. ホイップクリームを生クリームと称した事例に関連し、単にクリームと表現している料理などに対しても見解を出すべきです。

所属	一般社団法人日本フードサービス協会
御意見の概要	<p>生産者や事業者が信頼できる食品情報を消費者に伝えることは、消費者が商品を選択する上で重要な手段となる。食品を供給する事業者が、消費者に必要な情報を分かりやすく伝える努力をすることは当然の責務である。しかし、消費者に伝えたい情報と消費者が知りたい情報の全てを表示することは不可能であり、現実的な議論ではない。</p> <p>1 外食においては、お店が食材を調達し、お店で加工・調理し、店員がお客様に提供している。メニューに関する情報は、このような過程を経て提供される「料理」の名称であり、美味しさの表現でもあり、食材の名称ではない。</p> <p>2 協会は、これまで、①平成 17 年「外食産業における原産地表示のガイドライン」、②平成 20 年「外食産業における信頼性向上自主行動計画」を策定するなど、事業者としての主体的な取組を進めてきた。</p> <p>3 消費者庁は、事前に関係する業界等から事情を聞くこともなくガイドライン案を公表し、一月中に策定するとしているが、スケジュールありきの対応であり、十分に現状を把握しないガイドラインは、実態と乖離したルールになりかねない。</p> <p>4 ガイドラインとして示されている Q&A は、体系的に整理されているとは言い難く、分かりやすいものになっていない。</p> <p>①Q&A 中に「通常」という言葉が多用されているが曖昧である。</p> <p>②料理名には、これまでの慣習で消費者に認知されているものも多く、優良誤認にあたるかどうかは生物学上の違いのみで判断すべきではない。</p> <p>③食品衛生法上の加工肉に対する扱い（十分な過熱を要する旨の表示）を根拠に、過熱調理後の料理名に対して制約を加えるのは景品表示法を逸脱している。JAS 法においても加工食品に製造方法を表示させる義務はない。</p> <p>④品質管理の必須条件としてアレルギー表示を求めているが、アレルギー表示問題は消費者のリスクを考慮して慎重に行うものであり、景品表示法の範疇ではない。</p>

所属	弁護士
御意見の概要	<p>ガイドライン案 第3 Q-5に対する回答について疑問があります。</p> <p>回答の説明文では、“アレルギーを引き起こす可能性がある肉を使用しているにもかかわらず「安心・安全」、「徹底した品質管理」などと表示することは、実際のもとは異なる表示をしていることとなります。”とありますが、飼育管理を徹底する等した卵や有機の落花生を使用した食品を考えればわかるようにアレルギーを引き起こす可能性がある食材を使用していることのみをもって「安心・安全」ではない、あるいは「徹底した品質管理」を行っていないということには結びつかないと思われまます。「安心・安全」「徹底した品質管理」を行っているかは、アレルギー物質の混入の可能性があただけではなく、使用する食材の産地や調理方法等を総合的に判断して決められる問題であり、アレルギー物質の混入の可能性があっても、その他の事情により一般消費者からみて「安心・安全」、「徹底した品質管理」をしていると判断されることはありうるように思います。「アレルギー物質を使用していません」などと明記した場合は別論ですが、成形肉を焼いた料理に「安心・安全」、「徹底した品質管理」などと表示しただけでは、一般消費者に著しく優良であると誤認される表示とはいえないと思われまます。そもそも、外食のアレルギー表示の問題については、食品衛生法や新たに成立した食品表示法上に基づく表示基準の適用範囲として議論すべき問題であって、これを景品表示法に持ち込み、「一般消費者にとって著しく優良と誤認されるか」という判断基準を歪めてはならないと考えまます。</p>

所属	ラングスター株式会社
御意見の概要	<p>まず輸入ロブスターは、和名で大きく分類すると イセエビとサリガニの2種に大きく分かれる。学名からイセエビ科に属するものは、イセエビとメニューに記載すること認めるべきである。</p> <p>貴方の案にある、アメリカンロブスターと言われているものには、ボストン沖で獲れるオマール海老（ザリガニ）とフロリダ沖でとれるフロリダイセエビ（イセエビ）が日本に輸入されております。ザリガニをイセエビと表記するのは、間違いなく大きな問題です。しかしイセエビ科イセエビ属に学名から分類されるフロリダイセエビは、イセエビと表記しても問題ないと思う。飲食店のメニューで輸入の食品に 産地をメニューとして表示する義務があるならば、イセエビだけでなくすべての輸入食材に産地表示の義務を当てはめるべきではないか。イセエビ科イセエビ属のものは 英名ロブスターでなく、イセエビと表示してまったく問題ないというのが弊社の意見である。</p> <p>以上</p>

所属	一般消費者（個人）
御意見の概要	<p>一般消費者として意見を述べたいと思います。本考え方案において、一般消費者の適正な商品・役務の選択が妨げられるような表示を不当な表示としている。一般消費者がメニューや料理を選ぶ際に考えるのは、量と質、それに値段だと思う。本考え方では安い食材を高級食材と偽るなど、メニューや料理の質については細かく書かれているが量についての考え方は全く示されていない。</p> <p>私は昼食はほとんど外食です。高級料理は日常的には食べられないので、日常で大事なものは量と値段です。人によって食べたい量は違います。私にとって外食は量が多い場合が多いです。記録を付けていますが、それによると残すか食べ過ぎている現状が分かります。残す分まで支払ったり、食べ過ぎて不健康になるというのも消費者にとっては不利益なのではないでしょうか。</p> <p>損はしたくないし、消費者の責任として食品ロスを減らしたい。食べたい量の食事を適正な価格で取りたい。</p> <p>そのために量について適正な表示がなされるように、景品表示法における考え方を示して欲しい。</p>