

メニュー表示に関する検討について

平成26年3月11日
一般社団法人 日本フードサービス協会

1 ガイドラインの作成について

ガイドライン(案)を作成・公表するに当たっては、事前に関係業界からヒヤリングする等、現場の実態把握が全く行われず、スケジュールを優先させた作業が進められており、外食の現場に困惑と混乱を引き起こしている。

メニュー表示については、当然のことながら事実と異なる表示は許されるものではなく、業界は消費者の信頼回復に向けて真摯に取り組む必要があるが、現場の実情を考慮しないガイドラインは、実態と乖離したルールを押し付けることとなりかねない。

ガイドラインの作成に当たっては、拙速な対応ではなく、十分現場を踏まえた実態的な検討を行っていただきたい。

2 メニューにおける情報のあり方

(1) メニューの表示は、食文化を基づく「料理」の名称

外食におけるメニューに関する情報は、「料理」の名称であり、「食材」の名称ではない。外食の店舗では、店員とお客様との間で双方向で情報交換をすることを原点として、店内の掲示、メニューブックへの記載、ホームページなどを含め、総体として商品である料理の情報を提供している。

メニューに関する情報の本質は、お客様に美味しさや楽しさを伝えることが基本であり、現場を踏まえた外食事業者の自主的な対応に委ねるべきで、行政による画一的な規制はなじまない。

(2) 過剰な規制は消費者・事業者双方の利益にならない

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。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、現実的な議論とは言えない。

チェーン展開している多くの企業は、ホームページ等で詳細な情報を提供しているものの、同じことを中小零細事業者に求めることは現実的ではなく、実行性の確保が難しい状況にある。

過剰な規制は、結果として過剰な対応と無駄を生み出す原因ともなるなど、消費者と事業者のいずれにとっても利益をもたらさない。

(3) 消費者へのメニュー情報の提供に主体的に努力

協会は、これまで、平成17年「外食産業における原産地表示に関するガイド

ライン」、平成20年「**「**外食産業の信頼性向上のための自主行動計画」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。

今回のメニュー表示に関する問題を契機に、ガイドラインや自主行動計画等の総点検を含め、さらに事業者としての主体的な取組を深化させていくこととしている。

3 事業者の自主的取組へのサポートこそ行政の役割

「ガイドライン」としては、食材に関わる個々の事例を列挙するのではなく、メニュー表示に関し、①何をもって景品表示法上の「著しい優良誤認」に当たるとするのか、その「考え方」と、②事業者が自主的に行うメニュー表示の「判断基準」を示すべき。

外食における消費者への情報提供に関する行政は、画一的・一律的な規制ではなく、事業者の自主的な取組をサポートする施策こそ推進していただきたい。

4 景品表示法の改正について

今回の一連のメニュー表示問題は、

①産地・品種等について明らかに事実と異なる表示が行われていたもの

②行政による周知が不十分なことから表示の説明が不足していたもの

がほとんどである。

これらの改善については、表示による消費者の優良誤認を防止する現行の景品表示法で対応可能であり、現行法を適切に運用することにより再発防止に十分対応できると考えられる。

事業者が進める自主的な取組を支援することを基本として、現場における混乱が生じることのないよう、関係者の理解のもとに、実態を踏まえた慎重な検討を進めていただきたい。