

(参考 2 : 第 2 回食品表示問題等関係府省庁等会議資料)

平成 25 年 12 月 9 日
消 費 者 庁

要請団体の表示適正化に向けた取組について

11 月 6 日、8 日に旅館・ホテル及び百貨店の関係団体へ、傘下の事業者に景品表示法の考え方及び事例集を周知させるとともに、メニュー表示等の適正化に向けた取組の報告を求め、11 月 28 日に日本百貨店協会及び全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会、11 月 29 日に日本ホテル協会、日本旅館協会及び全日本シティホテル連盟から報告を受けた。

概要は以下のとおり。

1. 消費者庁作成資料の周知状況

団体名	周知日	周知方法	周知会員数/会員数
日本ホテル協会	11 月 7 日～	会員へ郵送、会員専用ホームページ	247/247
日本旅館協会	11 月 14 日～	会員へファックス、会員専用ホームページ	3135/3135
全日本シティホテル連盟	11 月 7 日～	会員へ郵送	214/214
全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会	11 月 11 日～	47 都道府県組合を通じて郵送及びメール	15695/15695
日本百貨店協会	11 月 9 日～	会員へ郵送、会員限定ホームページ	85/85

2. 表示適正化に向けた取組

(1) 団体の取組

団体名	今般の問題に応じた団体の取組
日本ホテル協会	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の実施 (11 月 21 日、12 月 11 日)、 ・メニュー表示対策特別委員会の設置 (11 月 21 日) ・適正表示に関する手引を作成中
日本旅館協会	講習会の実施 (11 月 20 日、12 月 9 日、1 月 29 日)
全日本シティホテル連盟	<ul style="list-style-type: none"> ・食材誤表示・虚偽表示に係る対策委員会設置 (11 月 11 日) ・講習会の実施 (11 月 21 日) ・ガイドライン作成中

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会	講習会の実施（11月20日）
日本百貨店協会	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の実施（12月4日） ・各百貨店がレストラン事業者等取引先に対して①付加価値や優位性を表示しているものは、その証明を求めること。②①の確認により根拠がないものは修正又は取扱中止を求めること。③食材の変更等メニュー表示に関係があるものは事前に情報を得て修正を行うことを求めることを自主基準として定めた。

(2) 偽装・誤表示の主な具体例

a 表示の適正化の取組が見られた事業者数

団体名	表示の適正化の取組が見られた事業者数
日本ホテル協会	84
日本旅館協会	22
全日本シティホテル連盟	8
全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会	5
日本百貨店協会	56

b 取組の主な具体例

メニュー表示と食材提供が不適切であった内容	対応策
<ul style="list-style-type: none"> ・「大正海老」と表示し、ホワイトエビ大やブラックタイガーを使用 ・「芝海老」と表示し、ホワイトエビ小やバナメイエビを使用 	メニューに合わせた食材へ変更するとともに、メニュー作成チェックシートに基づき確認
ハンガリー産フォアグラを「フランス産」と表示、インドネシア産エスカルゴを「フランス産」と表示	適切なメニュー表示に変更するとともに、調理担当、購買担当等の間の情報伝達を密にする。
芝海老のかき揚げと表示していたが、バナメイエビを使用	新商品や表示内容の変更を行う場合には百貨店の担当者による表示内容と原材料の確認を実施