

焼肉店の「表示」どう取り組むべきか

*** B S E 問題で厳しくなる表示 ***

本年1月20日に特定危険部位が発見されて以来、米国産牛肉の7月27日の輸入再開決定まで、行政・マスコミ・消費者団体の方々と意見を交換する機会が多かった。その中で、特に消費者より行政に対して、強い要望があったのが「食肉の産地表示」であった。今まで長期間続いたB S E騒動によって、「不安な国や産地の肉は食べたくない」と思う消費者が、増えてきているのは事実である。近代食堂7月号や8月号でもレポートしたが、食品の原材料や食肉の産地、加工場所などに対する消費者の関心はさらに強まっており「この牛肉の産地はどこですか？」と消費者から質問されることが、今後ますます多くなっていくのは明白である。

それと同時に「表示」で思い出されるのは、昨年11月のフォルクスに対する公正取引委員会からの大手ステーキチェーン「フォルクス」に対する排除命令である。これは、内臓肉などをつなぎ合わせた「成型肉」を本来一枚肉であるべき「ステーキ」と表示して販売したとして景品表示法違反(優良誤認)とされた事件であった。外食業界では初の公取委からの排除命令であったからご記憶の方も多いと思う。

今までは、季節によって使用する原材料の仕入れ先が異なるなど、色々な理由から表示に関して外食業界には、行政も消費者もそれほど厳しくは無く、法制上でも、義務化されている小売、製造、流通業界に比較してみるとかなりゆるやかだった。

しかし、上述した様に焼肉業界のみならず外食業界全般への表示に対する風当たりは間違いなく強くなってきつつある。焼肉店で牛肉を提供する際、お客様が国産か輸入品(米国産・豪州産等)であることを判断した上で注文できるようきちんと情報を表示する事は大変重要である。

外食業界では昨年7月に主要食材の原産地表示のガイドラインが作成され徐々に浸透しつつあるが、焼肉業界でも原産地表示が全体に広がるようにするべきである。また、表示していない場合は従業員がはっきりと産地などの説明ができるようにすることがのぞましい。

焼肉店は表示をどう取り組むべきか

では、焼肉店としてどのように表示をしていくべきか？ 結論から言うと、「なにも特別な新しい問題としてとらえる必要はない」である。食材についてメニューなどできちんと情報を提供してきた読者の皆さんとしては、今まで通りの表示でかまわないと思う。表示は「消費者に対して安心して美味しい食事をしていただくため」判断に必要なものだというのが大前提である。

すなわち BSE 問題によって幅広く消費者に浸透した「牛肉に対する不安感」を和らげるため公正で明らかな表示を心がけるべきである。以下は平成 17 年 3 月 25 日に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に沿って検討された「外食における原産地等の表示に関するガイドライン」(ガイドライン)について例をあげながら説明して行きたい。

まずは、「何をどのように表示するか」が重要なポイントである。

焼肉業界においては、メニューの中で一番重要な原材料は当然「牛肉」である。

牛肉の原産地表示については、通常仕入をした時のカートン、伝票等に必要な情報が表示されているはずである。(小口仕入れの場合は、卸元に問い合わせ伝票に記載してもらう) 例えば、国産牛であれば、以下の表示が必要である。

品種、品名、品質規格：黒毛和種(未経産雌牛)牛肉 ロース A5

銘柄：松阪牛

原産地：三重県(肥育地：三重県松阪市××町)

個体識別番号：12345-67890

加工(または発行)：(株)三重県松阪食肉公社 URL：[//www.mie-msk.co.jp](http://www.mie-msk.co.jp)

加工日(または発行日)：年 月 日

賞味期限：年 月 日

これをメニューに表示する場合は、

(最低限の表示)は：牛ロース、国産、個体識別番号

しかし、せっかくの松阪牛を使用しているのだから上記の様な表示をする方はいないはず。(従って通常は)：松阪牛 特選霜降りロース(厳選黒毛和種) 個体識別番号 場合によっては生産者名や、店の「こだわり」を表示するのもよいだろう。

では輸入牛肉の場合はどの様に表示したらよいだろうか。

いま、一番ホットな話題としては米国産牛肉であるが、その表示の一例を挙げよう。

まず、米国産の場合は以下の表示のある牛肉が納入される。

品名： ブランド ボンレスショートリブ USDA チョイス

原産地： 米国

輸入者名： ××貿易株式会社

輸入年月日： 年 月 日

賞味期限： 年 月 日

* 小口仕入の場合は卸元にきちんと聞くこと

これをガイドラインに沿って店で表示する場合は、

(最低限の表示)： 牛カルビ、米国産

しかし、これではお客が求める「安心」に対して全く不十分な表示ではない。

せっかく安全な牛肉を提供しているのだからもっと積極的で踏み込んだ表示を工夫すべきだ。

例えば： 穀物肥育牛特選カルビ、米国産

「当店使用の米国産牛肉は、完全に特定危険部位を除去した安全な20ヶ月齢以下の若齢牛のみを使用しております。」

「当店では、独自の調査に基づき米国産の安全な牛肉を厳選して提供しております」(この場合、納入業者の協力を得て現地パッカーや工場を指定するなどが必要)

これらの表示については、安定的な仕入が確実であればメニューへの表示でも良いと思うが、産地や銘柄の供給状況によっては、万が一入荷しなくなる可能性もある場合は、ポップやカード、黒板などの活用によって対応する方法が、メニュー変更などの手間やコストがかからないため良いと思う。

いずれにしても、あまり難しく考える必要はなく、極力卸業者、業界団体、専門誌、同業者などから情報を集めるなどの努力が非常に重要である。表示問題とは直接関係ないが、今回のBSE問題に端を発した諸々の一連の流れは、一例を牛丼業界にとると、各社の異なる対応によってそれぞれのビジネスの結果に大きな差がでたことは耳目に新しい。願わくは焼肉店の皆様にはこの「表示」を前向きにとらえて自店の業績向上、同業他社との差別化のチャンスとしていただきたい。

*****表示ガイドラインと法律*****

ここで、前述の取り組みについて詳しく解説をする上で重要な、牛肉に関しての「表示」についての法律やガイドラインを列記してみよう。若干分かりにくい部分もあるかも知れないが、大切な事なので是非ご一読願いたい。

(焼肉店の表示に関係あるもの)

- 1) 原産地表示...「外食における原産地表示に関するガイドライン」
- 2) 銘柄牛肉・商品名表示...「不当景品類及び不当表示防止法(景表法)」「不正競争防止法」
- 3) 国内産牛肉の産地表示・個体識別番号...「牛の固体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(牛トレーサビリティ法=トレサ法)」

(焼肉店の表示には関係ないが、仕入れに関係あるもの)

- 4) 原産地表示...「農林物質の規格化および品質表示の適正化に関する法律(J A S 法 品質表示基準)」
- 5) 消費期限・賞味期限...「食品衛生法」

単に表示といってもいくつかの法律によって規制がなされているのにお気づきと思う。

表示義務の実際例

それでは、焼肉業界での表示はトレサ法以外は法的には規制されていないが、店舗で実際に表示するために必要な仕入れ商品の表示について、小売・流通・メーカーなどすべての事業者には義務付けられている事項を生鮮畜産物(冷蔵・冷凍牛肉)で検証してみる。毎日扱っているカートンや伝票の表示をみてみよう。(加工品の表示は生鮮品とは多少異なっているが紙面の都合上今回は省略する)

1) 名称 (J A S 法に基づく)

「 J A S 法」では、畜種の表示のみが義務なので、牛肉と表示すれば良い。しかし、ほとんどは、公正競争規約(公取委の認定を受けた業界団体の自主ルール)に基づき品種(和牛・去勢牛など)や部位(リブロース、ヒレ、バラ等)が表示されている。

2) 原産地 (J A S 法に基づく)

原産地として表示されるのは、「一番長い期間飼育されていた場所」になる。

すなわち月齢 12 ヶ月で豪州から輸入された素牛を日本で飼育した場合、

- ・ 日本で 11 ヶ月飼育した場合は、原産地：豪州産
- ・ 日本で 13 ヶ月飼育した場合は、原産地：国産

従い、日本で長く肥育した場合は、国産ブラックアンガス牛肉という表示もありうる。なお、以前は特例として 3 ヶ月飼育すれば、国産と認められていたが、昨年 10 月以降は特例廃止となった事に注意が必要だ。

また、松坂、神戸、前沢など地名を銘柄にしている牛肉の場合、銘柄名と原産地が違う場合には、原産地の都道府県名も表示する義務がある。

例えば、銘柄「松阪牛」(原産地：兵庫県)など。

3) 個体識別番号 (牛トレーサビリティ法に基づく)

国内産牛については上述の通り「牛トレサ法」によって牛一頭毎に個体識別番号を表示する事が義務付けられている。従って、国内で生産される牛肉には生産者・流通から焼肉店まで記録・管理されており、番号をインターネットに入力することによって生産履歴が誰にでも分かる様になっている。「牛トレサ法」の適用対象の焼肉店は、これら個体識別番号の表示は義務であるので注意していただきたい。また、この詳細は全国焼肉協会発行の「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(焼肉店舗編)を参照願いたい。ホームページからも入手可能である。

4) 賞味期限と消費期限 (食品衛生法に基づく)

消費期限は鮮度落ちの早いものに表示されている。例えば、生レバー、シマ腸、センマイ等の内臓の表示で、この期限を過ぎると衛生面で問題が発生する可能性が高くなる。賞味期限は、期限の長いもので例えば冷凍牛タン等に表示されており、期限を過ぎたからと言って食べられないわけではない。なお、この期限表示は加工者・輸入業者が科学的根拠に基づき表示している。

5) 保存方法 (食品衛生法に基づく)

「要冷凍 - 20 以下」や「チルド保存 4 以下」などの表示。賞味期限などはここに示す通りに保存されることが前提となっている。

6) 包装加工者・販売者・輸入業者名 (食品衛生法に基づく)

牛肉の表示では、包装加工者、販売者または、輸入品であれば輸入業者名の表示が義務である。

以上の表示がすべて仕入れカートン、ラベルか伝票に記載されているだろうか。何気なく見落としがちが大変重要な情報が含まれている事にお気づきかと思う。

つぎに法律上の義務ではなく、任意での表示を見てみよう。

例えば、カートン上の商標や「××肥育牛」「黒牛」「銘柄牛のブランド」などだが、以下の通りに政府(農水省・厚労省等)などの認証を受けたものもある。

1) 特定JAS規格: 地鶏肉の規格等

特定JAS規格として農水省の認可を受けたもの。これ以外は「地鶏」と呼べない。

2) 有機JAS規格: 有機畜産物、有機野菜等

有機・オーガニック表示できるのは、農水省の認可を受けた有機JAS規格のみ。

3) 特定保健用食品： 健康食品等
コラーゲン飲料、高麗人参茶など厚労省の認可を受けたもの

4) U S D A 規格など海外の規格： 外国政府の規格
U S D A プライム、チョイス規格等、霜降り度合いや成熟度などを基準にした外国政府の規格等。

以上、任意の表示は義務ではないため、表示しなくても問題は無いが、消費者に「優良」である事をアピールするために表示される。

*****表示禁止事項と不正表示*****

次に表示禁止事項と不正表示についてだが、以下の表示等を禁止している。

1) 義務表示内容と矛盾する事を表示する事

例えば、輸入牛肉なのに「国産」の表示、個体識別番号がない等

2) 実際の物より著しく優良と誤解させたり、内容を誤認させる様な表示

例えば、

- ・ 産地銘柄を「松阪牛」「前沢牛」「神戸牛」等と偽った表示。
- ・ 交雑種（F1）の牛肉に対して「超特選 黒毛和種牛肉」等の表示。

（なお、和牛と表示できるのは、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種とそれらの交雑種のみ。また交雑種の場合は「和牛間交雑種」と併記が必要。ホルスタイン等乳牛と和牛の交雑は和牛と表示できない事に注意。）

- ・ バークシャー純粋種以外の豚を「黒豚」と表記。
- ・ カタ肉やモモ肉をロース肉として表示等。

3) 原産地を誤認させる様な表示（平成18年10月以降禁止）

例えば、米国産牛肉（ブラックアンガス）を松阪の加工場でタタキを製造して、「松阪産黒毛牛のタタキ」と表示する。（「黒毛牛を松阪で加工したので・・・」という説明はもう通用しない。）

*****表示義務違反への対応*****

表示義務違反や不正表示については、当然罰則がある。特に近年畜産物等の不正表示が多発し社会問題になった事から、2002年にJAS法が罰則強化の方向で改正された。焼肉業界を含む外食業界では、JAS法の適用外であるため現状ではJAS法での罰則は無いが、問題が大きい場合は景表法、不正競争防止法などが適用される場合があるので注意が必要

である。また、法的な罰則が無いとはいうものの、不正行為によって長年築き上げた店の信用を一日にして壊してしまい、消費者の支持を失ってしまう例も発生するため「信用第一」との日頃の心がけが大切な事は言うまでも無い。

参考までに JAS 法による表示義務違反への行政の介入について述べる。

表示義務違反が発見される

(消費者の通報、行政の検査)

立ち入り検査または任意調査

(検査機関：農水省、都道府県、独立行政法人農林水産消費技術センター)

不正確認の場合、行政指導である改善の「指示」

不正事業所名の公表は事業者の同意が無くても行われる

(主管者：農林水産大臣、都道府県知事、農政局長)

不正表示が改善されない場合、農林水産大臣の改善「命令」が行われる。

「命令」に従わない場合は、「罰則」が適用される。

罰則は、

個人：1年以下の懲役または100万円以下の罰金

法人：1億円以下の罰金

以上、生産・流通・小売業については、大変に重い罰則が規定されている。

*****まとめ*****

基本的には、ガイドラインは「自主的」表示であるため焼肉店各店の自主性にまかされている。したがって意図的に誤った表示をしない限りは法律で罰せられない。しかし何より怖いのは、その様な過ちによってお客様の支持を失う事である。いちど失った信用を取り戻すのは並大抵のことではない。何度も繰り返すが、表示をする事によって、お客様の「食の安心」を得心してもらおう事が、繁盛店の一つの大きな条件であると思う。我国の食料自給率は40%に過ぎないため輸入食品の利用は、牛肉に限らず大部分の焼肉店において避けては通れないはずである。使用する原材料が、どこ産のものなのかをよく知る事と、お客様に対してははっきりと開示する事が、結局はお客様の信頼を得て店を繁盛させる第一歩であると思う。読者の皆様には、正しい表示により、店を益々繁盛される事を願っている。

(参考文献)

- 1) 畜産の情報 7月号 国内編 「畜産物の表示とJAS規格について」 平成18年7月
著者：農林水産省消費・安全局表示・規格課 課長補佐 田中宏昭 独立行政法人農畜産振興機構
- 2) 国産牛肉トレーサビリティ導入手引書(焼肉店舗編) 平成15年12月1日
事業協同組合 全国焼肉協会、独立行政法人農畜産振興機構、社団法人中央畜産委託事業
- 3) 外食における原産地表示に関するガイドライン 平成17年7月28日
外食における原産地等の表示に関する検討会 農林水産省総合食料局食品産業振興課外食産業室

ミートジャーナリスト・コンサルタント

高橋 寛