

# 最近の「メニュー誤表示」に係わる見解と、食肉の表示について

- 最近、ホテルメニューの誤表示の公表が相次ぎ、マスコミに大きく取り上げられています。
- 私共、全国食肉公正取引協議会にも、消費者・マスコミ・食肉事業者などから毎日、質問が寄せられております。
- 一連の誤表示問題の質問に、下記のようにお答えしておりますので、ご参考までに

## 食肉販売事業者が守るべき表示は「食肉公正競争規約」にまとめています

- あらゆる法律等を織り込んで「食肉公正競争規約」が出来ています。
- 食肉の生産から小売に至るまでの業界に参加してもらい、食肉流通・販売事業者が守るべき表示を決め、これを「お肉の表示ハンドブック」に取りまとめています。
- 食肉公正取引協議会の会員は、各県で、毎年「表示講習会」で表示の勉強をして、適正な表示を励行しています。

消費者庁

申請  
認定

○ 消費者庁は、各省庁に分かれていた食品の表示に係わる法律・事務を所管しています。

食肉公正競争規約

(全国食肉公正取引協議会・検討委員会)

食肉表示に係わる  
必要事項を取りまとめ

\* 生産者団体 \* 消費者団体  
\* 流通団体 \* 小売団体  
(ハム・ソー組合) (専門店・全肉連)  
(副産物協会) (スーパーマーケット協会)  
(卸売店) (チェーンストア協会)

JAS法

\* 原材料名  
\* 原産地  
\* 個体識別番号  
(トレーサビリティ)

食品衛生法

\* 商品名称  
\* 期限表示(消費期限等)  
\* 保存方法  
\* 加工・製造者名・住所

景表法

\* 優良誤認表示の排除  
\* 値引き販売について

健康増進法

\* 栄養表示(任意)

## 外食では表示内容の決まりが無い＝「外食の公正競争規約」が無いのです

■食肉販売事業者(卸を含む)は成形肉・加工肉(脂肪注入肉)の表示をすることになっています。

(お肉の表示ハンドブック53ページ参照)

■「脂肪注入した加工肉」「成型肉」は、小売り店頭で売られていることはまれで通常は、外食産業へ卸売りされています。

■外食(レストラン等)では、これを「成形肉・加工肉、と表示する」、との決まりはありませんでした。表示すべき決まり＝公正競争規約が無いのです。

■この他にも、食肉販売では表示義務があっても、外食で表示義務がないものが多いです。例えば、原産地表示「国産」「米国産」などの表示は食肉販売では当たり前ですが、外食での表示はされていません。

■決まりがないものを急に「表示しろ」ということのほうが、無理があります。

## 偽りの表示はしてはならない、誰でも判ること。

■和牛肉でないのに、メニューに「和牛」と表示したり、九条ネギでないのに、「九条ネギ」と表示するのが良くないことは誰でも判ることです。

これは、おおいに反省して、直ぐに改めてもらいたいものです。

■「もも」なのに「ロース」と表示したり、地鶏でないのに「〇〇地鶏」と、メニュー表示するのも偽装表示になります。

## 加工肉(脂肪注入肉)成形肉はステーキとメニュー表示して良い”

■ステーキとは、「一定の厚みのある肉を焼いたもの」とされ、

通常、リブロース、サーロイン、ヒレ、ランプを1～2cmの厚みに切って鉄板等で焼いたものです。

■1枚の肉に、脂肪注入加工した肉を焼いても、「ステーキ」に変わりはありません。

外国産牛や国産の経産牛に脂肪を注入して、柔らかく食べやすく工夫したものであるから、それを焼いて「ステーキ」のメニュー表示することは何ら問題ないと考えます。

■挽肉を厚い塊にして、味付けし「ハンバーグ・ステーキ」として、食肉販売業者が店頭で販売しても、外食産業で提供しても、何ら問題が無いのと同じことです。

## 消費者に優良誤認をされることにならないか？ が表示判断基準です。

- 牛脂注入肉やサイコロステーキ(貼り合わせの肉)を使用して、「霜降(しもふり)ステーキ」と表示して公正取引委員会から排除命令が出たことがあります。これは「霜降」との表現は、あたかも肥育方法や、畜種により自然に入る「霜降」と、誤認される表現であったからです。
- ヒレの大きさを整えるためヒレ同士圧力で固めた成型肉を使って料理し、「ヒレステーキ」としてメニュー提供するのも、問題はありません、優良誤認を招かないからです。
- 内臓を貼り合わせて作られた成型肉は、「ソフトステーキ」「〇〇ステーキ」と表示すること以外に優良誤認を避けるため「内臓を成型した原材料を使用」などの説明書きが必要とされます。

## メニューに「加工肉」「成型肉」使用と表示するように、得意先に連絡してください。

- 消費者庁で、関係者(外食関係者を含む)集め、メニュー表示の有りかたを、検討しています。
- 食肉販売では今までと同様に「加工肉」「成型肉」と表示し、外食産業での表示が定まるまでは卸売りする際に、得意先(レストラン等)には、念のため「メニュー表示」「POP」で、どの様な材料であるか、お客様に説明するよう、奨めてください。

## 注意すべき事項は、中まで熱を加えること・アレルギー表示を、伝えることです。

- 「加工肉」や「成型肉」にアレルギー物質が使用されている場合は、表示をすることが決められています。
- 小麦粉・乳・卵等はアレルギー物質として、義務表示することになっています。
- 牛肉・豚肉・鳥肉・ゼラチン等は同様に、表示を奨励されているものです。
- 成型肉の貼り合わせのため、ゼラチンや小麦粉が使われていたら、その旨表示・伝達すること。
- 「加工肉」や「成型肉」は中に細菌がいる恐れがあるので、「中まで火を通すこと」を、調理者・消費者に伝えること。
- 小売り店頭で、「ハンバーグ・ステーキ」を販売する場合も、中まで良く焼いて、食べて頂くこと。  
ハンバーグステーキに卵・牛乳・小麦粉などのアレルギー物質を加工の際に使用しているときは、必ずこのアレルギー物質を表示・伝達しなければ、なりません。

# 脂肪注入・加工肉とは

## <業務用の商品形態>



食肉販売・卸会社からは、加工肉であること、(脂肪注入)を明示して卸される

## <一枚の肉>



脂肪の入り方は和牛のように、こざしにならず生のままなら、加工(牛脂注入)されたものであることが、判る

## ■ 流通経路は

○ 国内製造会社 → 食肉卸 → 外食産業  
海外製造会社 → (業務卸) (居酒屋ファミレス弁当等)

○ 冷凍にして流通する。

○ 食肉専門店や食品スーパーでの販売は無い

## ■ 製法は

- 主に経産牛の肉に、牛の脂肪を注入したもの。国産牛の脂を精製し、数百本のインジェクションにより、牛脂を注入
- 写真は、オーストラリアで作られたもの。国内で加工された(脂肪注入された)ものもある。

## ■ 何のために、このような加工をするのか。

- かための外国産牛や国産の経産牛に、和牛の脂肪を注入することで、柔らかく、美味しく食べられる。

## ■ 不衛生なことはないか

- 人手に触れることなく、インジェクターによって自動機械で脂肪が注入されるため、不衛生な加工ではない。

## ■ 販売(卸売り)時に注意すべきこと

- 販売(卸売り)時には、「加工肉」「脂肪注入加工肉」と表示する。
- 脂肪注入時に、アミノ酸や添加物が加えられるのでアレルギーの表示や、添加物の表示もする。
- インジェクションにより内部まで細菌汚染の可能性、中まで火を良く通すことを説明する。

## ■ 外食店では

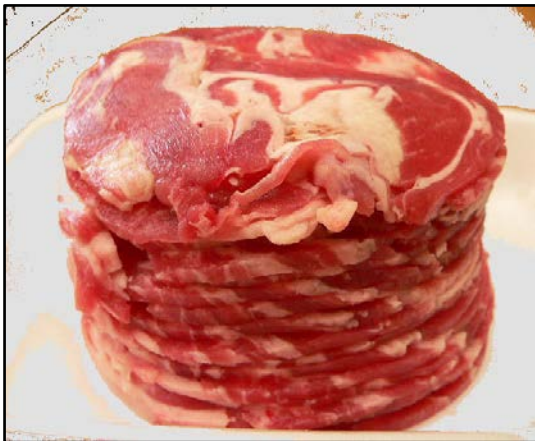
- 表示すべき、決まりがない(決まるまでは加工肉とのメニュー表示)
- 霜降り等、あたかも自然に脂肪が入っている様な、お客様を惑わす表示はしないこと。

## 成型肉とは

<ラムロール>は最もポピュラーなもの



<ラムロールをスライスした物>



<サイコロステーキ>



牛肉の赤身の粗挽きに牛脂と結着剤を混合し、型に入れて凍結後、サイコロ状にカットしたもの。

### ■ 流通経路は、脂肪注入肉と同じ、業務卸から外食

- 冷凍にして流通する。
- 食肉専門店や食品スーパーでの販売は無い

### ■ 製法は

- 牛肉、ラム肉の端材を利用し、これに食品添加物を加えプレス機で圧力を加えて形を一定の大きさにしたもの。ラム肉で作ったものをラムロールとしてそのまま外食へ卸される場合も多くある。
- 写真は、オーストラリアで作られたラムロール。
- 牛肉で作った物は、ステーキ版に成型し、ステーキの厚み(1~2cm)にカットしたものになる。
- 牛ヒレ肉などは、同じ太さにするため、ヒレの細い部分同士を、プレス機で成型したものもある。
- 牛肉、豚肉のロースの版を一定にするための成型機(プレス機)で成型したものもある。(圧力を加えただけの加工)

### ■ 何のために、このような加工をするのか。

- 端材の有効利用が図れる
- 一定の大きさ(版)のスライスやステーキが出来る。

### ■ 不衛生なことはないか

- 衛生的な端材を、成形機に入れて作られる特に不衛生なことはない。

### ■ 販売(卸売り)時に注意すべきこと

- 販売(卸売り)時には、「加工肉」「脂肪注入加工肉」と表示する。
- 脂肪注入時に、アミノ酸や添加物が増えらるのでアレルギーの表示や、添加物の表示もする。
- インジェクションにより内部まで細菌汚染の可能性、中まで火を良く通すことを説明する。
- 添加物(結着剤)には、練り製品(蒲鉾等)と同じ、ポリリン酸ナトリウム等が使用される。

### ■ 外食店では

- 表示すべき、決まりがない(決まるまでは加工肉成型肉とのメニュー表示)
- 霜降り等、あたかも自然に脂肪が入っている様な、お客様を惑わす表示はしないこと。