

景品表示法とは?



不当な表示や過大な景品類の提供から一般消費者の利益を保護するための法律です。またそれらの行為を厳しく規制することなどにより、消費者が適正に商品・サービスの選択ができる環境を守ります。また、公正競争規約は景品表示法などを根拠に設定される業界の自主ルールです。

▶ 不当表示の禁止

以前より、ホテル・レストランなどでメニュー表示と異なる食材を提供している事実が判明し、マスコミに大きく取り上げられました。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問い合わせが多数寄せられました。

これらのことが話題になったのは、外食産業などでは表示内容の決まりが無い＝「外食の公正競争規約」が無いことに起因します。

しかし、外食の公正競争規約が無くても、不当表示をしてはならないことは当然です。

景品表示法では、消費者をだますような表示を禁止しています。



① 優良誤認表示

実はブランド生ではない。



有名ブランド牛

品質、規格、その他の内容について、合理的な根拠が無く、実際のものよりも、著しく優良であると、消費者に誤認される表示を禁止しています。

② 有利誤認表示

実はいつも販売している価格と同じ。



本日も割引き!

価格や取引条件に関して、著しく有利であると消費者に誤認される表示を禁止しています。

③ おとり広告等



黒毛牛
先着10名様

実際に表示されている商品が準備されていない。

先着10名としながら、商品が準備されていない場合などを禁止しています。

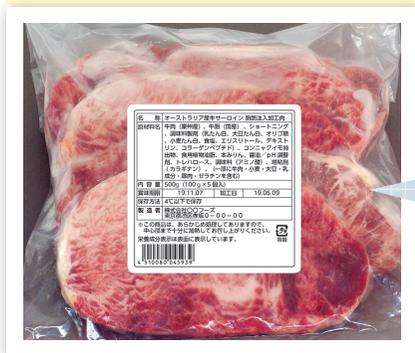


メニューと食肉の表示について

外食（レストランなど）では、「成型肉や加工肉と表示する」との決まり（公正競争規約）はありませんが、消費者庁のガイドライン「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示上の考え方」（平成26年3月28日）によって、表示するように指導されています。

一方、私たち食肉販売事業者（卸を含む）は「食肉公正競争規約」によって、**成型肉・加工肉（脂肪注入肉）の表示をするように指導を行っています。**

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も多くあります。例えば、**原産地表示（国産・米国産）**など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。



名称	オーストラリア産牛サーロイン 脂肪注入加工肉	
原材料名	牛肉（豪州産）、牛脂（国産）、ショートニング、調味料製剤（乳たん白、大豆たん白、オリゴ糖、小麦たん白、食塩、エリスリトール、デキストリン、コラーゲンペプチド）、コンニャクイモ抽出物、食用植物油、本みりん、醤油/pH調整剤、トレハロース、調味料（アミノ酸）、増粘剤（カラギナン）、（一部に牛肉・小麦・大豆・乳成分・豚肉・ゼラチンを含む）	
内容量	500g（100g×5個入）	
賞味期限	19.11.07	加工日 19.05.09
保存方法	4℃以下で保存	
製造者	株式会社〇〇フーズ 東京都港区赤坂0-00-00	
※この商品は、あらかじめ処理しておりますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。		
栄養成分表示は表面に表示しています。		
 4 510080 045939		

食肉販売事業者は「オーストラリア産牛サーロイン脂肪注入加工肉」などと加工肉（脂肪注入肉）である旨の表示をして販売しています。



食肉の安心・安全な流通を行うために食肉公正競争規約があります。

詳しい表示対策については消費者庁のHPに掲載されているQ&A参照のこと。

消費者庁 表示対策 Q&A

検索