

外食における原産地表示に  
関するガイドラインQ & A  
(未定稿)

平成17年8月

農林水産省総合食料局食品産業振興課外食産業室

## Q & A 目次

### (総論)

- Q 1 なぜ外食で原産地表示を行うようにしたのですか。
- Q 2 なぜ強制力をもった義務表示にしないのですか。
- Q 3 ガイドラインに基づく表示を行わないと処罰されますか。
- Q 4 ガイドラインには強制力がないと聞きましたが、表示をしなくとも公的に問題はないですか。
- Q 5 表示内容と実際の実地の原産地が異なった場合はどうなりますか。
- Q 6 ガイドラインの対象となる事業者の範囲について教えてください。
- Q 7 ガイドラインはいつから実施になりますか。猶予期間は設けないのですか。

### (表示対象原材料)

- Q 8 原産地表示の対象原材料は、J A S法で原産地表示が義務付けられている食品だけですか。
- Q 9 全ての原材料について原産地を表示しなければいけませんか。
- Q 10 注文数の少ないメニューは原産地を表示しなくてもよいですか。
- Q 11 主要なメニューには、主な原材料以外についても原産地表示を推奨するとしていますが、どこまでを主要なメニューと考えればよいですか。
- Q 12 焼肉店においては、主要メニューについてどこまで原産地表示が必要ですか。
- Q 13 調味料等は原産地表示の対象原材料となりますか。
- Q 14 ハンバーグのミンチ肉が合挽きの場合は、主な原材料として多く使用している牛肉だけ表示すればよいですか。
- Q 15 定食で「アジの開き」を出していますが、原産地表示はどのようにしたらよいですか。
- Q 16 果実飲料の原産地表示はどのようにしたらよいですか。
- Q 17 「こだわりの原材料」とはどのようなものですか。

Q18 県の推奨品は「こだわりの原材料」に該当しますか。

Q19 加工食品を調理したメニューの場合は、その加工食品の原料原産地を調べて表示する必要がありますか。

(原産地の表示方法)

Q20 原産地名として、「一般に知られている地名」でも表示できることになっていますが、具体的な表示例を教えてください。

Q21 使用する原材料の原産地が季節により変わったり、一時的に変動する場合の原産地表示はどうすればよいですか。

Q22 同一の港に水揚げされる水産物でも、捕れた漁場が違うことがあります。このような場合の表示はどのようにすればよいですか。

Q23 海外又は国内で養殖された魚介類の水産加工品の原産地表示はどのようにすればよいですか。

Q24 在庫品の原産地と当日仕入れの原産地が違う場合の表示方法は、どのようにすればよいですか。

(複数の原産地)

Q25 一つの原材料で複数の国のものを使用している場合の原産地表示の考え方を教えてください。

Q26 一つの原材料について、常時4カ国のものを使うものの、その使用量が時期によって異なる場合は、原産地の書き方はどうすればよいですか。

Q27 複数の原産地のものを使っていますが、会社全体での原産国別使用割合と、エリア(例えば東日本と西日本)別の使用割合が違います。表示は全国一本化したのですが、どのようにしたらよいですか。

Q28 複数の原産地を表示する場合においても、「国産」又は「原産国名」に代えて「一般に知られている地名」を表示してもよいですか。

(表示場所)

Q29 表示は必ずメニューブックに行わないといけませんか。

Q30 インターネットに表示してあればよいですか。

Q31 季節により仕入先の産地が異なりますが、産地の切り換えとメニュー表示の切り換えとのタイムラグはどこまで許容されますか。

(その他)

Q32 ガイドラインで例示されている、「産地を特定できない曖昧な表示」とはどのようなものですか。

Q33 ガイドラインで例示されている、「加工食品において原料原産地が不詳であるにもかかわらず、同種の生鮮品の産地表示により誤解を招く表示」とはどのようなことですか。

Q34 消費者を誤認させるような表示は、ガイドラインで例示している 以外にどのようなものが考えられますか。

Q35 看板に「地魚」と書いてある場合、その店の魚全てが「地魚」とは思えませんが、偽装表示になりませんか。

Q36 魚の場合「養殖」、「天然」は外食でも表示する必要がありますか。

Q37 「表示の根拠とした仕入伝票その他関係書類の整理に努める」とありますが、書類でなければダメですか。

Q38 卸売業としてガイドラインに対してどのような事前準備が必要ですか。

Q39 農産物検査法による産地証明を受けていない米でも原産地表示はできますか。

Q40 表示ミスを起こさないようにするために、注意すべき点は何でしょうか。

Q 1 なぜ外食で原産地表示を行うようにしたのですか？

A：BSEや食品の偽装事件の発生、輸入農産物からの基準を超えた残留農薬の検出などにより、消費者の食品の原産地に対する関心が高くなっています。スーパーなどで販売される加工食品においても、JAS法に基づく原料原産地の表示義務の対象食品が拡充されることとなりました。

このような中で、外食においても原材料の原産地表示を求める声が強くなっており、外食が身近な食の場として一層安心して利用され、外食に対する消費者の信頼性を確保するためにも、原産地表示が重要となっています。平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」においても、「平成17年度に外食における原産地等の表示のガイドラインを整備し、これに基づき、外食産業による自主的な原産地等の表示の取組を促進する。」こととされています。

このため、外食事業者が自主的な原材料の原産地表示に取り組むための指針として、このガイドラインを策定しました。

Q 2 なぜ強制力をもった義務表示にしないのですか？

A：外食産業は、使用する原材料の種類が多い上に、気候等の影響により産地が頻繁に変わる事等から、原材料の原産地表示を法的に義務づけるには課題が多いと考えております。

Q 3 ガイドラインに基づく表示を行わないと処罰されますか？

A：ガイドラインは、外食事業者が自主的な原材料の原産地表示に取り組むための指針ですので、強制力はありません。

なお、事実と異なる表示により消費者が実際のものよりも著しく優良であると誤認する場合には、「不当景品類及び不当表示防止法」による措置の対象となります。

Q 4 ガイドラインには強制力がないと聞きましたが、表示をしなくとも公的に問題はないのですか？

A：このガイドラインは、消費者のメニュー選択に資するための情報を提供するため、外食事業者が自主的な原材料の原産地表示に取り組むための指針ですので、原産地表示を行わないからといって行政処分を受けることはありません。

しかしながら、このガイドラインに基づく原材料の原産地表示は、自身の店舗はもとより、外食に対する消費者の信頼性の確保につながるものであることを理解され、より多くの外食事業者に取り組んでいただきたいと思います。

Q 5 表示内容と実際の出産地が異なる場合はどうなりますか？

A：ガイドラインに基づく原材料の出産地を表示する場合には、正確な表示を行う必要があります。間違った表示により、消費者が実際のものよりも著しく優良であると誤認する場合には、「不当景品類及び不当表示防止法」による措置の対象となります。

Q 6 ガイドラインの対象となる事業者の範囲について教えてください？

A：ガイドラインは、全ての外食事業者を対象としています。  
このため、外食事業者にとっては、業種・業態、店舗の内装や設備、原材料の仕入方法等を踏まえて、原材料の出産地表示に取り組んでいただきたいと考えております。

Q 7 ガイドラインはいつから実施になりますか。猶予期間は設けないのですか？

A：「外食における出产地表示に関するガイドライン」は平成17年7月28日に策定され、同日付けで地方行政機関及び外食関係団体へ通知されました。  
本ガイドラインは法的に外食事業者に表示義務を課すものではなく、あくまでも外食事業者が自主的な原材料の出产地表示に取り組むための指針であるため、特に施行日や猶予期間を設けることはしていません。

Q 8 出产地表示の対象原材料は、JAS法で出产地表示が義務付けられている食品だけですか？

A：JAS法に基づく表示は、小売店等における消費者の商品選択のための情報の提供を目的としているため、外食事業者が仕入れる原材料には出产地表示がされていない場合があります。一方、計画的な調達等を行うことにより、JAS法に基づく出产地表示の対象外の食品であっても出产地が分かっているものもあります。  
このため、ガイドラインでは、JAS法に基づく出产地表示の対象であるかどうかにかかわらず、表示を求めることとしています。

Q 9 全ての原材料について出产地を表示しなければいけませんか？

A：ガイドラインでは消費者のメニュー選択に資する情報を提供するとの観点から、出产地を把握している原材料については積極的に出产地を表示するとの考えに立っています。

具体的には、「メニューの主たる原材料」、「メニュー名に用いられている原材料」、「こだわりの原材料」のほか、安定した調達に取り組みられる原材料等について、その種類ごとに表示するなど、表示方法を工夫して情報提供に努めることを定めています。

Q10 注文数の少ないメニューは原産地表示しなくてもよいですか？

A:ガイドラインでは、注文数の少ないメニューであっても、「メニューの主たる原材料」、「メニュー名に用いられている原材料」、「こだわりの原材料」に該当する原材料については、原産地表示することを推奨しています。

Q11 主要なメニューには、主な原材料以外についても原産地表示を推奨するとしていますが、どこまでを主要なメニューと考えればよいですか？

A:ガイドラインでは、いわゆる「売れ筋」とか「定番」のメニュー、外食事業者が消費者に積極的に推奨しているメニューを「主要なメニュー」として位置付けています。外食産業は、業種・業態が多岐にわたっており、具体的なメニューの範囲については、事業者ごとに判断していただくことになります。

Q12 焼肉店においては、主要メニューについてどこまで原産地表示が必要ですか？

A:焼肉店の場合、消費者は何よりも焼肉用の肉について産地情報を求めていると考えられるので、主要な原材料である「食肉類」について原産地表示が必要と思われます。このほか、野菜等についても、「メニュー名に用いられている原材料」や「こだわりの原材料」であれば、原産地表示に努めてください。

Q13 調味料等は原産地表示の対象原材料となりますか？

A:ガイドラインは、消費者のメニュー選択に必要な原材料について、原産地表示の方法を取りまとめており、ソースやドレッシング、調味料などは対象としていません。

Q14 ハンバーグのミンチ肉が合挽きの場合は、主な原材料として多く使用している牛肉だけ表示すればよいですか？

A:ハンバーグに使われているミンチ肉が牛肉と豚肉の合挽きの場合、「牛肉：産」と表示してあると、牛肉だけが使われていると消費者に誤認させるおそれがあります。

このため、消費者に誤認を与えないよう豚肉についても書くことをお勧めします。

Q15 定食で「アジの開き」を出していますが、原産地表示はどのようにしたらよいですか？

A：「アジの開き」は、JAS法による原料原産地表示の対象品目ですが、加工業者等から直接購入している場合や輸入品には、原産地が表示されていない場合もあります。このようなケースで、原産地表示を行おうとお考えの際は、加工業者に原材料の原産地を問い合わせる必要があります。

Q16 果実飲料の原産地表示はどのようにしたらよいですか？

A：果実飲料の場合、加工地と原料原産地が異なる場合が多いと思われるので、原産地表示を行う際は、原料果実の生産地を製造者等に確認することが必要になります。

Q17 「こだわりの原材料」とはどのようなものですか？

A：「こだわりの原材料」とは、外食事業者が品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料をいいます。例えば、有機栽培の農産物、ブランド化している農産物、朝採りの新鮮な野菜のように、付加価値の高いものが多いと考えております。この場合、こだわって調達されるものですので、原産地が把握されていると考えられます。一方、消費者も、このような「こだわりの原材料」については関心が高く、また「高付加価値＝単価が高いもの」の場合も多いことから、原産地表示を推奨していくこととしたものです。

Q18 県の推奨品は「こだわりの原材料」に該当しますか？

A：「こだわりの原材料」は、その原材料のもつ特性に外食事業者が着目し、同種の他の原材料に代替することなく調達しているもので、外食事業者がこだわっている原材料のことです。したがって、県の推奨品であることをもって「こだわりの原材料」ということにはなりません。しかし、県の推奨品は、農産物であれば栽培基準、加工食品であれば原料と製品の規格、更には推奨マークや必要な表示事項が定められていることが多いので、外食事業者がこの点を評価して仕入れているような場合は、「こだわりの原材料」に該当すると思われます。

Q19 加工食品を調理したメニューの場合は、その加工食品の原料原産地を調べて表示する必要がありますか？

A：小売店等で販売されている加工食品においても、JAS法による原料原産地の表示対象となっていないものが多くあります。外食事業者が利用する加工食品についても、多くは原料原産地が表示されていないものと考えられます。このような場合、仕入業者等を通じて原産地が分かれば表示もできますが、分からなければ表示できません。

このため、ガイドラインでは、「原産地を把握している原材料について積極的に原産地を表示する」としています。

なお、消費者から問合せがあった場合には、「このメニューに使用している 〇〇 は、輸入品で、原産国は 〇〇 国です、当方ではこれ以上の情報は得ておりません。」等と加工食品の原産国<sup>(注)</sup>を伝えることも一つの情報提供であると思います。

(注)加工食品の原産国とは、「その商品の内容に実質的な変更をもたらす行為が行われた国」であって、当該加工食品の原材料の原産国(地)とは限りません。

Q20 原産地名として、「一般に知られている地名」でも表示できることになっていますが、具体的な表示例を教えてください？

A：ガイドラインでは、国産品は「国産」、輸入品は「原産国名」の表示を基本としていますが、御質問のように「一般に知られている地名」でも表示することもできます。具体的イメージは、以下のとおりです。

#### 表示する原産地のイメージ

国産品の場合、						
都道府県名 <例> 北海道 秋田県 佐賀県	地方名 <例> 北陸地方 東海地方	地域名 <例> 庄内 阿蘇	旧国名 <例> 薩摩 近江 因幡	海域名 <例> 銚子沖 日向灘	湖名 <例> 宍道湖 十三湖	島名 <例> 淡路島 佐渡島

  

外国産の場合、					
州名・省名 <例> フロリダ州 福建省	地域・都市名 <例> パルマ地域	湖名 <例> B国 カスピ海	島名 <例> タスマニア島 ハワイ島	海域名 <例> A国 地中海	は「生鮮魚介類の生産 水域名の表示のガイド ライン」に準拠した表 示を行ってください。

なお、外国産の場合、「一般に知られている地域名」を表示する場合にあっても、必要に応じて地名と原産国名を併記するなど、消費者に分かりやすい表示となるように努めてください。

Q21 使用する原材料の原産地が季節により変わったり、一時的に変動する場合の原産地表示はどうすればよいですか？

A：農林水産物は、気象条件の影響を受けやすいので、安定した入手が難しいことがあります。例えば、国産野菜を年間通じて契約農家から仕入れているような場合でも、台風などで入荷予定先が大きな被害を受けたときには、どうしても緊急避難的に国外から仕入れるケースなどが想定されます。

ガイドラインではこのような原材料調達の事情を考慮し、「当店の野菜は、原則「国産」ですが、天候等の理由によっては一部外国産を使う場合もあります。」等と表示できることとしています。

Q22 同一の港に水揚げされる水産物でも、捕れた漁場が違ふことがあります。このような場合の表示はどのようにすればよいですか？

A：多量の水産物を使用する場合等には、捕れた水域名を表示することは情報管理が難しく書き換え等のミスも生じやすくなるため、ガイドラインでは「国産」か「原産国」の表示を基本としています。しかしながら、国産品であつてより詳細な原産地表示が可能な場合は、JAS法の生鮮食品品質表示基準による表示に準拠して「採捕された水域名」又は「養殖された地域名」、「水揚げされた港名」又は「水揚げされた港の属する都道府県名」を表示するように努めてください。

なお、輸入品にあつては「原産国名」に「水域名」を、国産品にあつては「水域名」に「水揚げされた港名」又は「港の属する都道府県名」を併記できます。

Q23 海外又は国内で養殖された魚介類の水産加工品の原産地表示はどのようにすればよいですか？

A：水産加工品として、海外A国又は 県で養殖された「うなぎ」を海外B国又は 県で加工した場合及び直接店舗で加工した場合の「鰻の蒲焼き」を例にとると、  
A国で養殖されたウナギをA国で蒲焼きにまで加工して日本に輸入し、店舗内で温めたとき  
A国で養殖されたウナギをB国に運び、B国で蒲焼きにまで加工して日本に輸入し、店舗内で温めたとき、  
A国で養殖されたウナギをB国に運び、B国で白焼きにして日本に輸入し、店舗内で蒲焼きにしたとき、  
A国で養殖されたウナギを日本に輸入し、店舗内で蒲焼きにしたとき  
 県で養殖されたウナギを店舗内で蒲焼きにしたとき  
 県で養殖されたウナギを 県の加工所で蒲焼きにして店舗内で温めたとき  
上記のケースでは、 ~ のウナギの原産地は「A国」、 と のウナギの原産地は「国産」又は「 県」となります。

Q24 在庫品の原産地と当日仕入れの原産地が違う場合の表示方法は、どのようにすればよいですか？

A：ガイドラインでは、複数の原産地のものを使用する場合は、使用量の多い順に表示することとしていますので、在庫と当日仕入れの両方を使う場合は、両方の使用量を比較の上、多い順に表示することとなります。また、表示はそのままにしておき、在庫品から使う場合は、在庫を使い切った後に、当日仕入れ分に切り替わる時点で表示を書き換える必要があります。

Q25 一つの原材料で複数の国のものを使用している場合の原産地表示の考え方を教えてください？

A：一つの原材料で複数の国のものを使用している場合は、使用量の多い順に表示します。ただし、原産地が3カ国以上ある場合には、使用量の多い順に上位2カ国を表示すれば、3カ国目以降は「その他」と表示できます。

Q26 一つの原材料について、常時4カ国のものを使うものの、その使用量が時期によって異なる場合は、原産地の書き方はどうすればよいですか？

A：ガイドラインでは、複数の国の原材料を使用する場合は、使用量の多い順に書くこととし、3カ国以上のときは、3カ国目以降を「その他」と表示できることとしています。しかしながら、外食の特徴として、使用食材の調達元が常に変動することは大いに考えられます。したがって、使用量の多い順が、現在と一週間後では替わることも十分あり得ます。この場合、こまめに使用量の見直しを行い、表示を書き換えれば問題はありませんが、大変難しい場合があります。

例：昨年豚肉の仕入れ実績が、A、B、C、D国の順であった場合、表示としては、

豚肉はA国、B国、C国、D国 . . . . .

豚肉はA国、B国、その他の国 . . . . .

のいずれかを表示して、

(豚肉の使用量は、当社の昨年一年間の実績に基づいています。)等と付記する等、表示順位の根拠と、当日の使用量の多い順とは異なる場合があることを消費者に伝えていく必要があります。



Q30 インターネットに表示してあればよいですか？

A: インターネットが急速に普及しています。インターネットを利用した原産地表示は、消費者へのより詳細な情報の提供に有効です。しかしながら、全ての消費者がインターネットにアクセスできることになっておらず、また、消費者は常にあらかじめ店舗を決めているわけではありません。このため、店舗に表示するようにしてください。

Q31 季節により仕入先の産地が異なりますが、産地の切り換えとメニュー表示の切り換えとのタイムラグはどこまで許容されますか？

A: ガイドラインによる原産地表示を行う場合には、正確に情報を伝える必要があります。このような場合は直ちに原産地表示を修正するか抹消する必要があります。産地が頻繁に変わる場合には、店頭表示やPOP等に対応されることをお勧めします。

Q32 ガイドラインで例示されている、「産地を特定できない曖昧な表示」とはどのようなものですか？

A: 例えば、外食事業者が、店舗においてPOPやメニューブック等に、「野菜は地物を使用しています。」というように書いた場合、来店した消費者によってはどこで栽培されたものなのか判断に苦慮する場合がございます。このような場合は、店舗の所在する地域で栽培されたものであるならば、当該地域名を表示する等、消費者が理解できる表示にしてください。

Q33 ガイドラインで例示されている、「加工食品において原料原産地が不詳であるにもかかわらず、同種の生鮮品の産地表示により誤解を招く表示」とはどのようなことですか？

A: 例えば、店外で加工されて搬入される加工食品の「フライドポテト」と、季節限定で店内調理を行う「じゃがいものバター焼」の両メニューを提供しているような場合に、「じゃがバター」に使用するじゃがいもの原産地を表示したつもりで、「旬のじゃがいもは 県産」と表示すると、消費者は「フライドポテト」も同じ原産地と誤認してしまうことが考えられます。したがってこの場合は、「バター焼に使用するじゃがいもは 県産」と表示するなど、加工品と生鮮品の原産地が異なる場合は混同されないようにする必要があります。

Q34 消費者を誤認させるような表示は、ガイドラインで例示している 以外にどのようなものが考えられますか？

A：店舗の内外で、のぼり等を用いて食材をアピールしている場面をよく見かけます。そのような場合で例えば、「地鶏」と輸入鶏肉の両方を用いたメニューを出している時には、「地鶏」等の宣伝によって消費者が、店舗で使用している鶏肉は全て「地鶏」であると誤認するおそれがあります。このような場合は、「地鶏メニュー」を別に用意したり、メニューブック等において地鶏を使用する料理なのか輸入鶏肉を使用する料理であるかを明示するなど、正しい原産地表示となるよう注意が必要です。

Q35 看板に「地魚」と書いてある場合、その店の魚全てが「地魚」とは思えませんが、偽装表示になりませんか？

A：このような店舗で原産地表示を行う場合には、来店した消費者の中にはどこで捕れたものなのか判断に苦慮する場合がございます。このような場合は、店舗の所在する地域で捕れたものであるならば当該地域名を表示する等、消費者が理解できる表示にしてください。

Q36 魚の場合「養殖」、「天然」は外食でも表示する必要がありますか？

A：ガイドラインは、原材料の原産地表示について示しており、「養殖・天然」、「有機」、「特別栽培農産物」などの表示方法は含んでいませんが、事実に基づいて自主的に表示を行うことを妨げるものではありません。

Q37 「表示の根拠とした仕入伝票その他関係書類の整理に努める」とありますが、書類でなければダメですか？

A：仕入業者等から口頭で産地を聞いたり、また、聞き取って自身でメモしたりするのではなく、仕入先からの原産地が明確に表示されているもので産地を確認して整理しておくことが重要と考えております。

なお、整理の方法については、必ず紙である必要はないと考えますが、消費者等の問合せに迅速かつ適正に対応できるような形で整理することが必要です。

Q38 卸売業としてガイドラインに対してどのような事前準備が必要ですか？

A：卸売業の場合、外食店舗に対する食材の販売は業務用販売に該当するため、生鮮食品であってもJAS法の原産地表示の義務はありません。しかしながら、今後、外食事業者が原産地表示に取り組むに当たり、原産地情報を求められる場合には、積極的に情報提供をお願いします。

Q39 農産物検査法による産地証明を受けていない米でも原産地表示はできますか？

A：契約栽培や産地JAからの直接購入など、仕入伝票等で産地を確認できる場合、農産物検査法による産地証明を受けていない米であっても、原産地表示を行うことは可能です。

Q40 表示ミスを起こさないようにするために、注意すべき点は何でしょうか？

A：表示ミスを起こさないようにするためには、原材料に関する情報管理が重要です。外食事業者にとっては、原材料の仕入れや店舗への配送の実情等を踏まえ、情報の伝達・管理の徹底、従業員への原産地表示に対する教育、社内コンプライアンスの徹底等を行っていただきたいと考えております。

なお、責任ある情報管理体制を構築する観点から、例えば「表示責任者」の設置も有効かと考えております。