外食事業、中食事業に関わる皆様へ

外食・中食の
原料原産地の情報提供

～原産地表示による安心できるお店作り～



令和２年10月

一般社団法人　日本フードサービス協会

Q1 自主的にまず始められることは？

ガイドラインはどういう位置付けか

外食やインストア加工による惣菜・弁当を販売する場合や、ばら販売、量り売り等の加工食品を容器包装に入れないで販売する場合については、原料原産地の表示義務はありません。消費者が商品を選択する上で重要な手段である外食メニューや中食商品の表示等について、外食・中食事業者の自主的な原料原産地の情報提供を推進するため、平成 31 年 3 月、「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」（外食・中食における原料原産地表示情報提供ガイドライン検討会）を策定しました。

外食事業者やインストア加工用向けに食材を納入する業者には、食品表示法に基づく原料原産地の表示は、義務付けられていませんが、外食・中食事業者が、原料原産地の情報提供に取り組むに当たっては、事業者の積極的な協力を得て、原産地情報の把握に努めることとします。

外食・中食における原料原産地表示に係る食品表示法とガイドラインとの関係

販売形態	容器包装されていない商品（ばら販売、量り売り等の販売形態）		容器包装入り商品	
適用項目	食品表示法	ガイドライン	食品表示法	ガイドライン
販売と同一施設内にて製造	×	○	×	○
販売と同一施設以外にて製造	×	○	◎	−
設備を設けて、その場で飲食させる場合	×	○	×	○

※ ×：義務表示適用外、◎：義務表示の適用、○：任意表示



Q2 何を情報提供すればいいの？

原料原産地の自主的な情報提供の内容について

- 原料原産地の情報提供は義務ではなく、事業者の自主的な取り組みです。
- 消費者の関心が高いと考えられる原材料名や原産地名、事業者が強調したい情報について把握した根拠に基づき、実行可能な範囲内で情報提供することが重要です。

1．外食メニュー名・中食商品名に用いられている原材料名と原産地名



牛肉のステーキ（牛肉：三重県）



ローストビーフ（牛肉：アメリカ産）



ぶりの照焼（ぶり：日本海）

2．こだわり食材の原材料名と原産地名



さんまの塩焼（さんま：三陸沖）



蓮根のサラダ（蓮根：茨城県産）



旬うなぎ蒲焼弁当（うなぎ：三河産）

3．店舗の売れ筋や定番の外食メニューや人気の中食商品などの「主要なメニュー・商品」の原材料名と原産地名



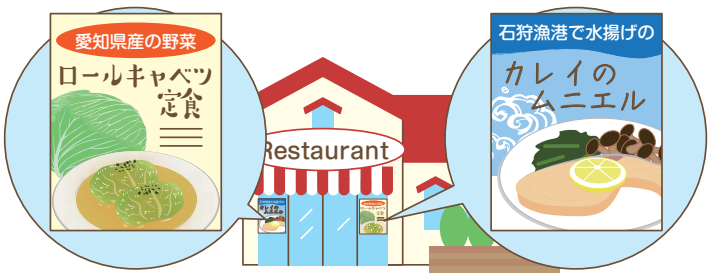
トンカツ（豚肉：デンマーク産　キャベツ：国産）



唐揚げ（鶏肉：ブラジル産）

4．農業、水産業等との連携等により安定した調達を行っている場合

「野菜は地元○○県産のものを使用しています。」、
「○○漁港で水揚げされた鮮魚を直送しています。」



Q3 原産地はどのように表示するの？

原料原産地の情報提供について

1．原産地の名称の記載に当たって、基本的には、国産の原材料は、「国産」である旨、輸入品であるものには、「原産国名」を自主的に情報提供します。

ただし、国産の原材料や輸入品の原産地（国）を以下により、情報提供することもできますので、消費者にわかりやすい情報提供に努めるものとします。

■ 国産品の場合

表示	原産地名
都道府県名	北海道、佐賀県、秋田県
地域名	庄内、阿蘇、三河
海域名	銚子沖、日向灘、富山湾、玄界灘
湖名	宍道湖、十三湖
島名	佐渡島、淡路島

■ 輸入品の場合

表示	原産地名
州名・省名	フロリダ州、福建省
島名	タスマニア、ハワイ
海域名	地中海、オホーツク海、ニュージーランド沖、ペルー沖等　※

※生鮮魚介類の生産水域名の表示に準拠した表示を行ってください。

あじフライ
1枚 320円
原材料：あじ（富山湾）

ハンバーグステーキ
1個 480円
原材料：牛肉(オーストラリア)
豚肉(アメリカ)

サーモンのフライ
1枚 320円
原材料：サーモン（タスマニア産）

2.一つの原材料で、複数の原産地（原産国）の原材料を使用する場合

（1）主な原材料の原産地は、国別重量順表示を原則とし、国別に重量の割合が高いものから順に国名が記載されます。しかし、国別重量順表示が困難な場合、例えば、以下のような表を作成し、使用可能性のある原産地を網羅的に明示することができます。

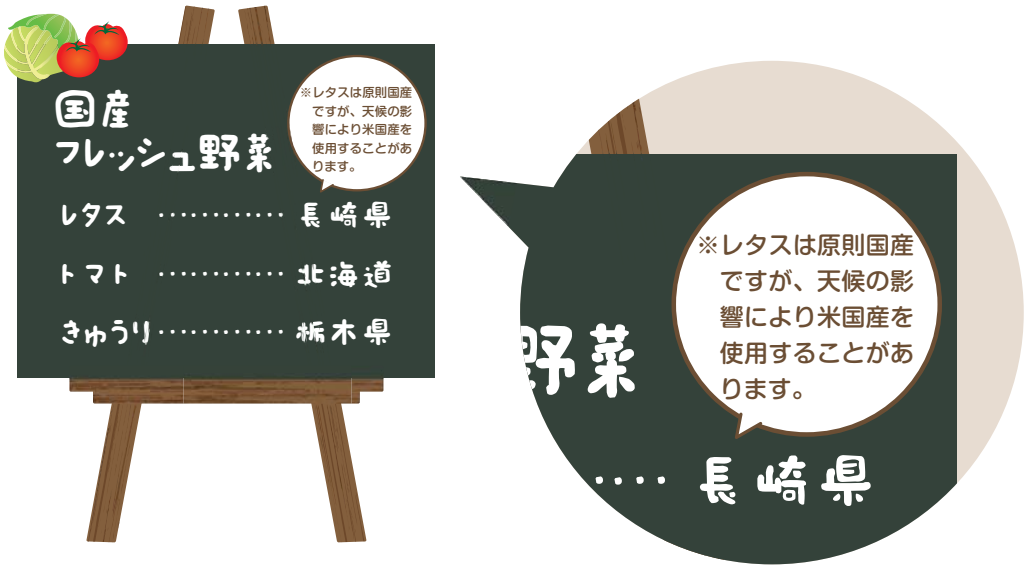
例

メニュー・商品名	主要原料	原産地			
ハンバーグステーキ	牛肉 豚肉	オーストラリア アメリカ	アメリカ カナダ	カナダ	ニュージーランド
若鶏の唐揚げ	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンティン	
豚ロースおろしとんかつ	豚肉	アメリカ	メキシコ	カナダ	
さば味噌煮	さば	ノルウェー	アイスランド		
ロールキャベツ	キャベツ	中国	韓国		

ただし、この場合には、国別重量順の記載ではない旨を但し書きとして記載することとします。

（2）主な原材料の原産地が季節移動したり、一時的に変動したりする場合は、原産国の次にその旨を記載します。

例：「レタスは原則国産ですが、天候の影響により○○産のものを使用することがあります。」



（3）取引先から、原材料の原産地情報が確認できない場合や、メニュー等に全ての原産地の記載が困難な場合は、確認できない原産地及び表示が困難な原産地を「その他」と記載できます。この場合であっても、原産地の情報提供に努めることとします。

Q4 何を使って情報提供するの？

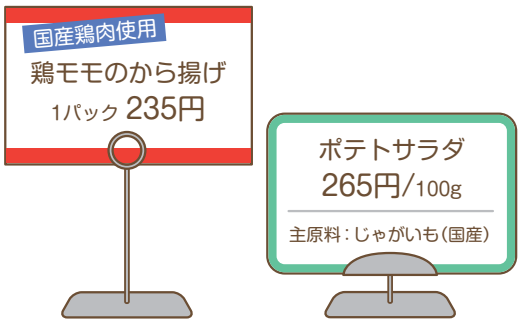
情報提供の方法について

消費者の利便に配慮した情報提供の方法を選択又は組み合わせて、正確な情報提供に努め、「見やすい、聞きやすい、わかりやすい店舗」を構築します。

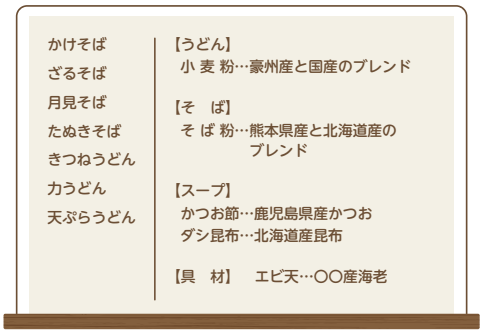
そして、お店にあった情報提供の方法を考えましょう。

1．店舗での情報提供

（1）プライスカードやポップへの表示



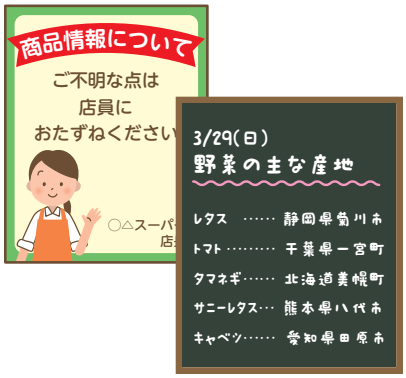
（2）外食の卓上メニュー



（3）メニューブックへの表示



（4）ボードの店内掲示



（5）店員による情報提供



2．インターネット等の活用

（1）ホームページにメニューや商品情報を掲載



（2）メニュー等に印字したQRコードの読み取りによる情報の提供



3．情報提供の工夫

（1）１つの原材料が複数のメニュー･商品に使用されるという特徴を有しているため、メニューブックの巻末などに原材料ごとにまとめて原産地を表示する方法

例：「野菜は国内（長野、茨城、千葉、東北地方）の契約農家から仕入れています。豚肉は米国、デンマーク産を使用しています。」

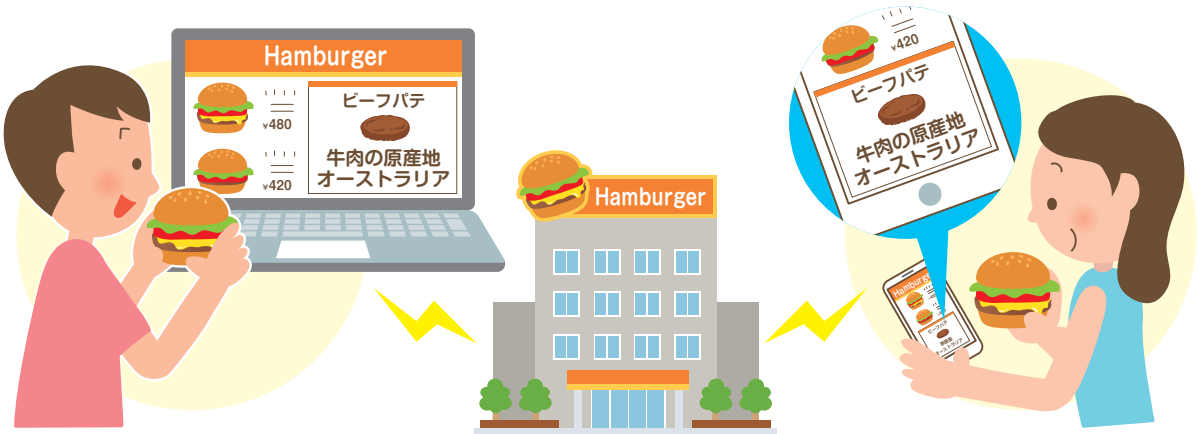


（2）メニュー・商品のジャンルごとに原材料をまとめて原産地を表示する方法

例：「ハンバーグに使用している牛肉はオーストラリア産、豚肉はアメリカ産です。」



創意工夫を活かしてインターネット等の活用を含め、消費者に分かりやすい原産地情報を提供します。



Q5 原産地表示をはじめる手順は？

事業者が講ずべき情報管理上の措置について

原料原産地の情報提供は、表示等のミスを起こさないように、原材料の情報管理が重要です。

1. 情報管理担当者を決めましょう。

事業者は、情報提供に関する事項を適正に管理するため、情報を管理する担当者又は担当部門を予め定めます。

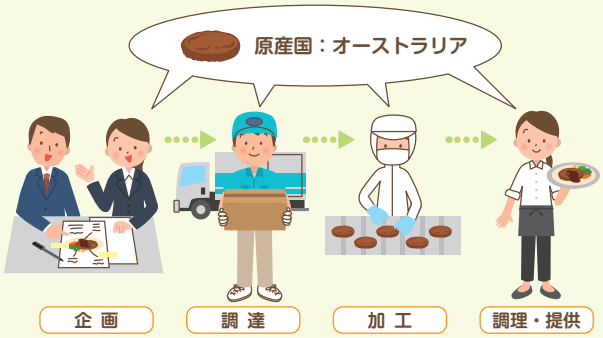
(1) 情報管理担当者は自社の情報提供に関して監視･監督権限を持ちます。その担当者は専従ではなく、併任でも構いません。

(2) 情報管理担当者となる者は、食品表示基準及び景品表示法に関する一定の知識の習得に努めます。



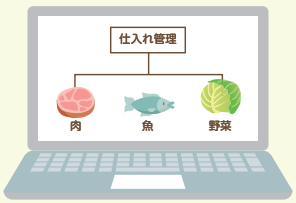
2. メニューの食材の原産地を調べ、情報の確認及び共有をしましょう。

事業者は、提供する料理を企画する段階、その材料を調達する段階、加工（製造）する段階及び実際に料理を提供する段階に至るまでの複数の段階における情報の確認を共有します。



3. 原料原産地の根拠となる資料を記録、保管しましょう。

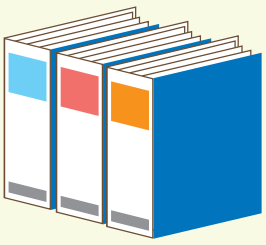
仕入先事業者からの仕入れ伝票や、商品規格書等の情報提供の根拠となる資料を記録、保管します。



4. 情報提供する原産地の食材を増やしていきましょう。

中小規模のお店にあっては、仕入れ業者や青果物店や、鮮魚類店、精肉店との協力体制を強化し、正確な情報を提供できる食材の数を増やします。

また、消費者からの問い合わせに対応できるよう整理しておきます。



Q6 表示ミスを防止するための注意事項は？

原料原産地の情報提供に当たって注意すべき事項について

1．事実と異なる表示等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、景品表示法上問題となる場合がありますので、十分に注意する必要があります。

2．景品表示法に抵触するかどうかを判断する場合、食品表示法、ＪＡＳ規格、公正競争規約等の関連法令等が参照されることがあります。これらの規定は、景品表示法で、消費者に誤認を与えるかどうかの根拠とされる場合があります。

3．製造地と原産地を誤認させるような情報提供は行ってはいけません。

（事例）

食品表示基準では、使用原材料が小麦粉や砂糖など中間加工原材料の場合は、原産地表示に代わって、製造地表示が認められています。例えば、中国産鶏肉を中国で味付け、衣付け、油調し、凍結して輸入した場合は、中間加工原材料であるので、唐揚げ（中国製造）となります。

なお、国内での揚げ直し等の再加熱は、製品の内容について実質的な変更をもたらす行為である製造とは認められず、「国内製造」と表示できません。

また、消費者の関心は鶏肉の原産地にあるので、「鶏の唐揚げ（鶏肉（中国））」のように、生鮮原材料に遡った情報提供に努めることと致します。

4．表示の対象として、メニューも含まれ、店頭の表示、パンフレット、写真、テレビコマーシャル、看板、インターネット、口頭の説明等であっても表示（情報提供）の対象となり、景品表示法に違反した場合は、故意・過失の有無にかかわらず、行政措置の対象となることに留意する必要があります。

5．誤った原料原産地を情報提供すると、故意・過失の有無にかかわらず優良誤認表示とみなされる場合があるため、注意が必要です。

御参考：「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/guideline/pdf/140328premiums_5.pdf

外食・中食事業者における原料原産地情報の提供に関する

チェックリスト

外食やインストア加工による惣菜・弁当を販売する場合や、ばら販売、量り売り等の加工食品を容器包装に入れないで販売する場合については、食品表示法による原料原産地表示義務対象外ですが、インストア加工の包装入り商品を販売する中食商品には、原料原産地等を除いて表示が必要です。

以下、外食・中食事業者による正確な情報提供や、情報提供に係るトラブルを防止するためのチェックリストを作成したものです。

●組織管理関係

未着手	実施中	完了	チェック項目
			事業者は、情報に関する事項を適正に管理するため、情報を管理する担当者又は担当部門を予め定める。
			情報管理担当者は自社の情報提供に関して監督権限を有する者とする。（専従ではなく、併任でも構わない。）
			情報管理担当となる者は、食品表示法、景品表示法等の関係法令等に関する一定の知識の習得に努める。

●情報管理関係

未着手	実施中	完了	チェック項目
			メニュー等の食材の原産地等を調べ、具体的に、以下の複数の段階の情報を確認し、共有する。 ①提供する料理を企画する段階、 ②その材料を調達する段階、 ③加工製造する段階、 ④実際に料理を提供する段階
			メニュー等の原料原産地等の情報提供の根拠となる資料を記録、保管する。 ①仕入れ先事業者からの仕入れ伝票 ②商品規格書等
			メニューの新規開発に当たっては、原材料の仕入れ先への照会、専門分析機関への必要に応じた科学的分析の依頼、社内での十分な検討等により、表示に必要な事項の正確な把握に努めている。
			中小規模の店舗にあっては、正確な情報を提供する食材数を徐々に増やすこととする。

●情報提供関係

未着手	実施中	完了	チェック項目
			消費者の利便に配慮した情報提供の方法を選択又は組み合わせて、正確な情報提供に努め、お店に合った「見やすい、聞きやすい、わかりやすい店舗」を構築する。
			一つの原材料で、複数の原産地（原産国）の原材料を使用する場合 ①国別重量順表示が困難な場合、使用可能性のある原産地を網羅的に明示することができる。 ②取引先から、原材料の原産地情報が確認できない場合や、メニュー等に全ての原産地の記載が困難な場合は、確認できない原産地及び表示が困難な原産地を「その他」と記載できる。この場合であっても、原産地の情報提供に努めることとする。
			1．店舗での情報提供例 ①プライスカードやポップへの表示 ②外食の卓上メニュー ③メニューブックへの表示 ④ボードの店内掲示 ⑤店員による情報提供 例：「原料の産地等については店員にお尋ねください。」 **2．インターネット等の活用例** ①ホームページにメニューや商品情報を掲載 ② メニュー等に印字した QR コードの読み取りによる情報の提供 **3．情報提供の工夫例** ①１つの原材料が複数のメニュー・商品に使用されるという特徴を有しているため、メニューブックの巻末などに原材料ごとにまとめて原産地を表示する方法 例：「野菜は国内（長野、茨城、千葉、東北地方）の契約農家から仕入れ、豚肉は米国、デンマーク産を使用しています。」 ②メニュー・商品のジャンルごとに原材料をまとめて原産地を表示する方法 例：「お肉のメニューに使用している牛肉はオーストラリア産、豚肉はアメリカ産です。」
			製造地と原産地を誤認させるような情報提供は行わない。
			情報提供（表示等）に関して、お客様等から問い合わせがある場合、誠実に対応することを心掛けている。
			お客様から、主力メニューの情報について問い合わせがあった場合、迅速に答えられるように、体制を整えている。
			万一、問題が発生した場合、経営者が率先して取り組み、適切な情報開示を行い、速やかに対策を講じるような仕組みを構築している。

（法令遵守）

未着手	実施中	完了	チェック項目
			事実と異なる表示等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、景品表示法上問題となる場合があるので、十分に注意する必要がある。
			景品表示法に抵触するかどうかを判断する場合、食品表示法、JAS 規格、公正競争規約等の関連法令等が参照されることがある。これらの規定は、景品表示法で、消費者に誤認を与えるかどうかの根拠とされる場合がある。
			表示の対象として、メニューも含まれ、店頭の表示、パンフレット、写真、テレビコマーシャル、看板、インターネット、口頭の説明等であっても表示（情報提供）の対象となり、景品表示法に違反した場合は、故意・過失の有無にかかわらず、行政措置の対象となることに留意する必要がある。
			誤った原料原産地を情報提供すると、故意・過失の有無にかかわらず優良誤認表示とみなされる場合があるため、注意が必要である。
			主として、焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキを提供している事業者は、牛トレーサビリティ法に則り、国産牛肉の個体識別番号を表示する必要がある。
			米トレーサビリティ法に則り、一般消費者に産地情報を伝達する必要がある。
			外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン｛外食・中食における原料原産地表示情報提供ガイドライン検討会（外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会）｝を基本として情報提供している。

※本パンフレットは、一般社団法人日本フードサービス協会が、外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会、一般社団法人日本惣菜協会及び公益財団法人食の安全・安心財団の協力を得て作成しました。

