

ホテル併設レストラン等におけるメニュー適正表示について

「とくしま食品表示Gメン」活動の一環として、県内のホテル併設レストラン等に実施したメニューの適正表示についての啓発・指導の結果は、次のとおりです。

1 とくしま食品表示Gメンによる景品表示法の意識啓発及び指導

(1) 期 間 平成25年10月28日（月）～平成25年11月15日（金）

(2) 対象施設 ホテル営業許可施設 32施設

※うち2施設は営業中の飲食店なし

(3) 啓発内容

- ・景品表示法パンフレット等による制度内容の再確認をする。
- ・チェックリストを配布し、事業者の自主管理体制の徹底を図る。

2 調査結果

産地等のメニュー表示をしていた施設 20施設／30施設

◆不適切な表示があった施設 4施設／20施設

（4施設すべて自主的に公表している。）

◇表示が適切であった施設 16施設／20施設

3 主な不適切内容

- ◇牛脂注入肉を使用していたが「牛脂注入肉」の表示がなかった。
- ◇国産牛を「阿波牛」と表示していた。
- ◇「芝海老」と表示したメニューに「バナメイエビ」を使用していた。
- ◇「地鶏」「地鶏卵」と表示したメニューに異なる食材を使用していた。