

**食品表示の偽装問題、メニュー表示対策をeラーニングで学ぶ**
**『食の安心・安全を守るコンプライアンス 食品表示偽装編』 開講**

株式会社日本能率協会マネジメントセンター(代表取締役社長：長谷川隆、港区、以下 JMAM[ジェイマム])は、オンラインで学べる法人企業向け教育ツール eラーニングライブラリ<sup>\*1</sup>の新コースとして、『食の安心・安全を守るコンプライアンス 食品表示偽装編』を2014年7月より開講します。本コースの受講対象者は、ホテル、レストラン、百貨店、スーパー、飲食業、外食・中食産業等といった食品を取り扱う現場で働くビジネスパーソンです。

食品にまつわる不祥事は後を絶たず、2013年には、ホテル、百貨店等の食品メニューでの食材表示の偽装が大きな問題となりました。これに対応して、景品表示法の法整備が進む一方で、ホテル、レストラン、百貨店、スーパー、飲食業、外食・中食産業等の食品を取り扱う業界では、食の安全と安心への取り組みを内外に周知することが喫緊の課題となっており、対策の一つとして、従業員に対する食品表示に関する教育が求められています。

こうした社会的背景を受け、JMAMはeラーニングライブラリの新コースとして、『食の安心・安全を守るコンプライアンス 食品表示偽装編』を開発しました。本コースでは、今回の食品偽装の原因とされる「コンプライアンス意識の欠如」と、「正しい食品表示の知識の不足」に対し、架空のホテルで起きた「食材表示の偽装」の事例をもとに、「職場の不適切な慣行・慣例」にどのように気づき、正せばよいかなど、食品を取り扱う者としての「コンプライアンス」のあり方を学びます。そして、具体的なメニュー例をあげながら、景品表示法に触れないメニュー表示の考え方など、メニュー表示のルールや正しい食品のメニュー表示に必要な「食品表示の考え方」を習得します。

JMAMが提供するeラーニングライブラリは、オンラインで1年間、いつでも、何度でも、手軽に学ぶことができる、法人企業向け教育ツールになります。個々人の学習履歴を簡単に把握できるほか、費用についても本コースを含む全85コースを一人あたり3,600円(税別)<sup>\*2</sup>というリーズナブルな価格で受講することが可能です。パソコン、スマホ、タブレット端末などのインターネットを通じて手軽に取り組むことができ、現在、1250社を超える企業・団体に導入されています。管理職への人事・労務管理教育や全社一斉のコンプライアンスおよびメンタルヘルス教育、内定者・新入社員教育、英語・中国語などのグローバル教育など、各社で幅広く活用されています。

JMAMでは今後も、企業の人材育成を支援するべく様々なサービスを展開していく予定です。

日本能率協会マネジメントセンター (JMAM) について：JMAMは、日本能率協会(JMA)グループの中核企業として1991年に設立されました。通信教育・研修・アセスメント・eラーニングを柱とした人材育成支援事業、能率手帳の新生ブランド『NOLTY』や『PAGEM』を代表とする手帳事業、ビジネス書籍の発行を中心とした出版事業を通じて、「成長したいと願うすべての人」を支援し続けていきます。www.jmam.co.jp

<sup>\*1</sup> JMAMが提供する「eラーニングライブラリ<sup>®</sup>」は、「難しい」を「わかりやすく」、「手軽に学べて、満足できる」ことを特長とし、インターネットで、1年間、いつでも、何度でも受講できます。内定者・新人から管理職までの階層別教育、コンプライアンスやビジネススキル、語学といった目的別教育、技術・技能教育など幅広いラインナップとなっています。また、eラーニングライブラリの大きなメリットとして、契約期間中は追加料金無しで、新コースが続々追加されていくことです。教材改訂も随時実施しており、スマホ・タブレット対応等、継続的にeラーニングライブラリの充実を図っています。2014年6月現在、全139コースをラインナップし、約1250社、のべ約45万人が利用しています。http://www.jmam.co.jp/productservice/elearning\_lib/index.html  
<sup>\*2</sup> マネジメント系ライブラリ (2014年6月現在85コース) 100名様、388,800円(税込)にてご利用いただいた場合の金額となります。ご契約内容に応じて、費用は変動いたします。eラーニングライブラリ<sup>®</sup>は、株式会社日本能率協会マネジメントセンター (JMAM) の登録商標です。

**【報道関係者お問い合わせ先】**

株日本能率協会マネジメントセンター 広報担当  
 TEL：03-6253-8039 (直通) / E-mail：PR@jmam.co.jp

**【サービスに関するお問い合わせ先】**

株日本能率協会マネジメントセンター eラーニング事業本部 TEL:03-6253-8025 FAX:03-3575-2650

## 『食の安心・安全を守るコンプライアンス 食品表示偽装編』の概要

### ■ ねらい

- 食材の偽装など、消費者の信頼を失う不祥事を起こさないために、食品を取り扱う者としての「コンプライアンス」の意義を、「メニュー偽装表示」の事例をとおして理解します。
- 景品表示法における食品メニューのあり方など、食品表示の正しい考え方を学びます。
- 食材偽装などの不祥事につながる「職場の不適切な慣行・慣例」にどのように気づき、改めればよいか、職場での実践方法を学びます。

### ■ 監修

中村 啓一 公益財団法人 食の安全・安心財団 理事・事務局長  
略歴

1949年東京都生まれ。68年長野中央高校（現長野日大高校）卒業。  
同年農林省（現農林水産省）入省。近畿農政局消費生活課長、消費・安全局企画監視室長などを歴任。  
食品大手の国産牛肉偽装事件、ミートホープの牛ミンチ偽装事件など食品偽装問題を担当。  
2011年8月退官。同年10月より現職。著書に『食品偽装との闘い - ミスターJAS10年の告白』。

中村葉志生 株式会社ハリーアンドカンパニー 代表取締役

### ■ 学習時間

想定学習時間：1時間

最短実行時間：25分

### ■ 対象

ホテル、レストラン、百貨店、スーパー、飲食業、外食・中食産業等、食品を取り扱う方

### ■ カリキュラム

学習のガイダンスと学習資料集

#### 1章 食品表示の偽装 ～だますつもりはなかった、いつものとおりやっただけ～

1-1 食品表示の偽装事件・・・オープニングケース

1-2 品表示の偽装事件・・・偽装のダメージ

1-3 「知らなかった」では許されない・・・その行為は、プロとして恥ずかしくないか？

#### 2章 取り組み、意識をどのように変えればよいか ～慣行・慣例にしばられないプロとしての行動～

2-1 身内のルールを優先しない

2-2 職場、部門の壁を乗り越える1

2-3 職場、部門の壁を乗り越える2

2-4 常に行動を見直す

#### 3章 ルールを守る、ルールを理解する ～正しい食品表示の考え方について～

3-1 誰のための表示なのか、食品表示のルール

3-2 メニュー表示の注意点

3-3 食材・メニューごとの表示例

3-4 エピローグ

■ 学習画面例

<1-3 「知らなかった」では許されない・・・その行為は、プロとして恥ずかしくないか？>

PC 画面

1-3 「知らなかった」では許されない...その行為は、プロとして恥ずかしくないか?

産地や日付の偽装 偽る

メニューなどの不適切な表示

クルマエビ 神戸牛

実際は... ブラックタイガー 実際は... 兵庫県産の牛肉

「大きいエビ」は「クルマエビ」と呼んできた

だって、お客様にアピールしなくちゃ

調理部 営業部

先付け 朝ごはん

市場のルール (慣行・慣例) 行き過ぎた演出

お客様を裏切っている

それを「知らなかった」では、許されません。

戻る 一時停止 進む

字幕 非表示 音量

スライドバー

学習時間 02分27秒

スマホ画面

1-3 「知らなかった」では許されない...その行為は、プロとして恥ずかしくないか?

産地や日付の偽装 偽る

メニューなどの不適切な表示

クルマエビ 神戸牛

実際は... ブラックタイガー 実際は... 兵庫県産の牛肉

「大きいエビ」は「クルマエビ」と呼んできた

だって、お客様にアピールしなくちゃ

調理部 営業部

先付け 朝ごはん

市場のルール (慣行・慣例) 行き過ぎた演出

お客様を裏切っている

それを「知らなかった」では、許されません。

戻る 一時停止 進む

字幕 非表示 音量

メニュー

スライドバー

学習時間 02分27秒

<3-2 メニュー表示の注意点> 誤解を与えない明確な説明について

PC 画面

3-2 メニュー表示の注意点

誤解を与えないように 明確な説明を用意する

説明が足りなくて、優良誤認

牛肉ステーキ 牛脂注入加工肉を使用しています。

打消し表示 詳細説明

口頭で、はっきりとわかりやすく説明

料理名のすぐそばに、見やすい大きさに記載する「打消し表示」を行ったり、商品やメニューを紹介する際に、はっきりとわかりやすく説明したりする必要があります。

戻る 再生 進む

字幕 非表示 音量

スライドバー

学習時間 03分40秒

スマホ画面

3-2 メニュー表示の注意点

誤解を与えないように 明確な説明を用意する

説明が足りなくて、優良誤認

牛肉ステーキ 牛脂注入加工肉を使用しています。

打消し表示 詳細説明

口頭で、はっきりとわかりやすく説明

料理名のすぐそばに、見やすい大きさに記載する「打消し表示」を行ったり、商品やメニューを紹介する際に、はっきりとわかりやすく説明したりする必要があります。

戻る 再生 進む

字幕 非表示 音量

メニュー

スライドバー

学習時間 03分40秒

<3-2 メニュー表示の注意点 > メニュー表示の根拠について

PC 画面

3-2 メニュー表示の注意点

表示の根拠を明確にする

冷凍したら「生」といえるか?

マグロ → 「生」といえない

通常「生」で食べられるものは、冷凍すると「生」といいません。解凍したものと区別します。

カニ → 「生」といえる

通常茹でた状態で流通しているものは、冷凍しても、冷凍していなくても「生」といえます。

生菓子 → 「生」といえる

ケーキなどは製品の水分量などで「生」といいます。その場合は鮮度保持のために冷凍したのも「生」といえます。

どうでしたか?

戻る 再生 進む

字幕 非表示 音量

スライドバー

学習時間 03分40秒

スマホ画面

3-2 メニュー表示の注意点

表示の根拠を明確にする

冷凍したら「生」といえるか?

マグロ → 「生」といえない

正解! 通常「生」で食べられるものは、冷凍すると「生」といいません。解凍したものと区別します。

カニ → 「生」といえる

不正解! 通常茹でた状態で流通しているものは、冷凍しても、冷凍していなくても「生」といえます。

生菓子 → 「生」といえる

正解! ケーキなどは製品の水分量などで「生」といいます。その場合は鮮度保持のために冷凍したのも「生」といえます。

どうでしたか?

戻る 再生 進む

字幕 非表示 音量

メニュー

スライドバー

学習時間 03分40秒