

事例に学ぶ！

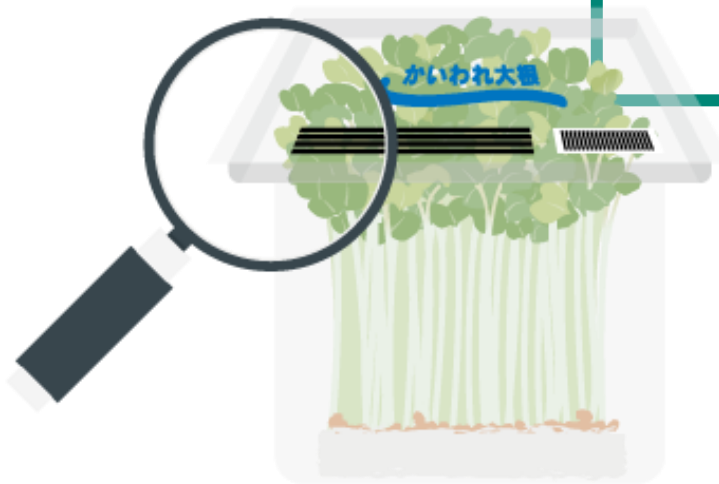
食品表示ミス防止のチェックポイント

～ 農産物・農産加工品 編 ～

令和4年2月

農林水産省

- この資料は、食品事業者において生鮮食品及び加工食品の表示をチェックしている方に向けて、商品の品質に関する表示ミス（名称、原産地、原材料名、原料原産地名など）の事例と、考えられる防止策を対象品目別に紹介するものです。
- 今回は「農産物・農産加工品編」として、農産物やその加工品のなかでも、**「青果物」、「パン類」、「農産物漬物」、「輸入した農産物加工品の小分け」**の事例を取り上げています。
- それぞれの事例について、ミスの概要、ミスの要点、改善例、日常管理のポイントを掲載しております。
表示に関する業務のチェックや改善のために、ご活用ください。



- なお、ヒューマンエラーとは何か、何故起きるかについては、令和2年度に農林水産省が作成した「克服しよう！ヒューマンエラーと表示ミス」の「第1部ヒューマンエラーの仕組み<基礎編>」で詳しく紹介しています。
https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html
- 食品表示の具体的なルールについては、消費者庁の下記のページに掲載の食品表示基準及び食品表示基準のQ&A等を確認してください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

● 青果物	4
● パン類	16
● 農産物漬物	22
● 輸入農産物加工品（小分け）	26



<表示ミス事例に登場するアイコンの読み方>

体制不備 : 表示ミスの要因がチェック体制の不備であることを示します。

ヒューマンエラー : 表示ミスの要因が人的な誤りであることを示します。

制度理解不足 : 表示ミスの要因が食品表示制度の理解不足であることを示します。

ヒント : 表示ミスを防ぐための日常管理の具体的方法を示します。

コラム : 表示ミスに関する食品表示制度を説明します。

青果物

1. 生産者の表示ミス事例

調製・選別・
包装等段階

① 誤った方法により原産地を表示 5

2. 卸売業者の表示ミス事例

ラベル作成・
表示段階

① 誤った名称・原産地を表示 6

② 原産地を表示しなかった 7

③ 誤った原産地を表示 8

3. 小売業の表示ミス事例

仕入れ段階

① 原産地を表示しなかった 9

小分け・
カット段階

② 誤った名称・原産地を表示 10

③ 原産地を二重に表示 11

ラベル作成・
表示段階

④ ポップと異なる産地をプライ斯拉ベルに表示 11

⑤ 誤った原産地を表示 12

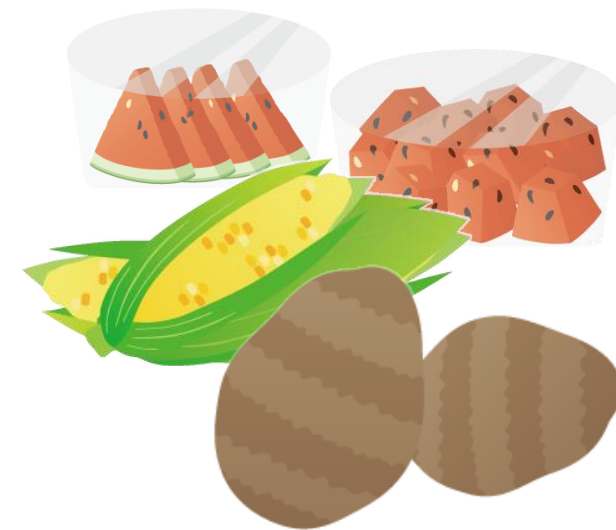
⑥ 誤った名称を表示 12

陳列・
販売段階

⑦ 商品とポップに誤った原産地を表示 13

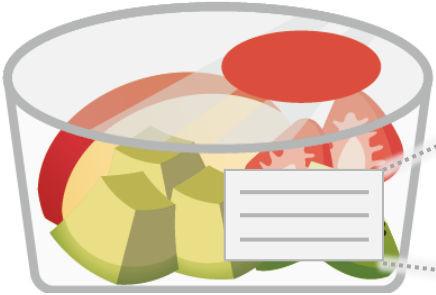
⑧ ポップの表示が実際の産地と異なる 14

⑨ 原産地に「などの国内産」と表示 15



さといも A県産
本体 **XXX円**
(税込 XXX円)

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<div data-bbox="117 154 443 239">種苗等の入荷</div> <div data-bbox="117 422 443 508">栽培</div> <div data-bbox="117 705 443 791">収穫</div> <div data-bbox="117 973 443 1059">調製・選別・包装等</div> <div data-bbox="117 1242 443 1328">出荷</div>	<div data-bbox="537 232 1003 318"> <p>生鮮農産物の原産地について「または」表示をして販売</p> </div> <div data-bbox="537 354 1003 461"> <p>ぶなしめじについて、原産地が単一の県であるにも関わらず、包材に複数の県名を「又は」でつないで表示。</p> </div> <div data-bbox="537 489 1003 718"> <p>食品表示法に対する認識が不足しており、また、複数の県に栽培施設が所在するため、その複数の県名を生鮮食品の原産地表示では認められていない「又は」でつないで表示していた。</p> </div> <div data-bbox="580 803 1251 1382"> <p>コラム1：生鮮農産物の原産地表示とは？</p> <p>生鮮農産物を販売する際には、国産品にあっては、その農産物が生産された都道府県名を表示する必要があります。（市町村名等も可。）【食品表示基準第18条の表】【食品表示基準Q&A：生鮮-14】</p> <p>この場合、加工食品のように「又は」でつないで原産地を表示することは認められていません。</p> </div>	<div data-bbox="1047 168 1251 211">制度理解不足</div> <div data-bbox="1047 232 1462 339"> <p>原産地に関する食品表示基準を理解していない</p> </div>	<div data-bbox="1523 232 1972 489"> <ul style="list-style-type: none"> 食品表示のチェック体制の導入 従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施 </div>	<div data-bbox="2015 189 2456 504"> <p>表示作成の時に食品表示基準を確認する体制を作りましょう</p> <p>従業員のスキルアップをはかりましょう</p> </div> <div data-bbox="2015 575 2456 932"> <p>ヒント</p> <p>表示の担当者が、食品表示の内容を理解できるよう学習の機会を設けると共に、万が一、理解不足による誤りが生じたときに、他の者の確認によりそれを検出できる体制になっているかをチェックしましょう。</p> </div>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<div data-bbox="122 154 443 248" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">仕入れ</div> <div data-bbox="122 519 443 614" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">盛り合わせ</div> <div data-bbox="122 885 443 979" style="border: 2px solid orange; padding: 5px; text-align: center;">ラベル作成・表示</div> <div data-bbox="122 1179 443 1273" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">販売・出荷</div>	<div data-bbox="529 248 1011 342" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;"> 誤った名称・原産地を表示して販売 </div> <div data-bbox="540 382 1001 731" style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>果実盛り合わせについて、果実の名称・原産地の変更が仕入先から伝達されているにもかかわらず、変更前の名称・原産地を表示。</p> <p>変更後の情報が、職場内で共有されておらず、表示担当者が変更の内容を確認しないまま、表示ラベルを作成、貼付していた。</p> </div>	<div data-bbox="1047 177 1480 229" style="display: flex; justify-content: space-around;"> 体制不備 ヒューマンエラー </div> <div data-bbox="1047 248 1462 328" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> 仕入先からの原産地の変更の情報を社内で共有していない </div> <div data-bbox="1039 1039 1472 1330" style="text-align: center;">  </div>	<div data-bbox="1523 248 1972 614" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>・表示ミスの内容について、従業員にメールで共有し注意を喚起、並びに食品表示に関する研修を実施。</p> <p>・表示の確認に際しては、各工程において点検作業を行うという社内ルールを整備し、運用を統一。</p> </div> <div data-bbox="1582 1125 2048 1330" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 20px;"> <p>品名：カットフルーツ盛り合わせ</p> <p>原材料：<u>赤肉メロン（A県産）</u>、りんご、イチゴ、キウイフルーツ</p> </div>	<div data-bbox="2015 248 2463 342" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;"> 変更情報の社内共有をルール化しましょう </div> <div data-bbox="1982 419 2456 848" style="border: 1px dashed green; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="1989 429 2150 501" style="border: 1px solid green; padding: 2px; text-align: center; color: green;"> ヒント </div> <p>仕入先から名称や原産地の変更の連絡があっても、そのことを表示の担当者が認識できなければ、適正な表示はできません。</p> <p>仕入先からの変更の連絡が確実に社内で共有され得るかという視点から、連絡体制や業務引継ぎのルールをチェックしましょう。</p> </div>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>↓</p> <p>販売・出荷</p> <p>↓</p>	<p>原産地を表示せずに商品販売</p> <p>個包装のバナナについて、仕入先から表示ラベルの変更の連絡があった。その際、「JANコード、販売価格等々の変更はない」との伝達を受けたことから、「ラベルには、従来どおり原産地の表示がある」と思い込み、表示の確認を怠った。</p> <p>実際には、新しいラベルに原産地の表示はなく、そのまま小売業者へ販売。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>表示ラベルの変更について情報共有が不十分</p> <p>商品の表示を確認する体制がない</p>	<p>・表示ミスの内容について、社内への周知・徹底を図る</p> <p>・複数名で食品表示のチェックを実施。</p>	<p>表示ラベルのどの部分に変更されたかを確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>仕入れ先から表示ラベル等の変更の連絡があった際は、十分にコミュニケーションをとり、変更内容をよく確認することが重要です。</p> <p>現場で、このようなコミュニケーション・確認が行われる体制になっているかを確認しましょう。</p>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<div data-bbox="122 154 443 239">仕入れ</div> <div data-bbox="122 425 443 511">小分け等</div> <div data-bbox="122 704 443 789">包装</div> <div data-bbox="122 982 443 1068">ラベル作成・表示</div> <div data-bbox="122 1253 443 1339">販売・出荷</div>	<div data-bbox="537 211 1003 297"> <p>誤った原産地を表示して販売</p> </div> <div data-bbox="537 311 1003 818"> <p>生鮮のカットすいかについて、仕入先から伝達された原産地と異なる原産地を表示し販売。</p> <p>仕入先から原産地が変更されたとの伝達を受け、仕入れ担当者はその旨を認識していたが、データの修正を失念。</p> <p>ラベル作成担当者も、産地表示の誤りに気付かず、誤ったラベルを貼付。</p> </div>	<div data-bbox="1047 147 1480 204"> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> </div> <div data-bbox="1047 218 1480 425"> <p>仕入れ担当者が産地変更のデータ入力を失念 ラベルの担当者が現物と表示を確認する体制がない</p> </div>	<div data-bbox="1523 211 1964 554"> <p>・食品表示に関する責任所在を明確化し、表示ミスの防止に向けたチェック体制を導入。</p> <p>・ラベル作成担当者は発行指示書、外箱の表示及び表示ラベルを照合し確認するルールを導入した。</p> </div>	<div data-bbox="2007 211 2466 304"> <p>現物と表示の確認</p> </div> <div data-bbox="1982 361 2466 589"> <p>ヒント</p> <p>ミスの防止に向けた業務手順の導入によって、「異常検知力」が得られます。</p> </div> <div data-bbox="2007 1253 2466 1368"> <p>「異常検知力」については、「第1部 ヒューマンエラーの仕組み <基礎編>」を参照。</p> </div>

コラム：合わせて理解しておきたい！ 「生鮮」か「加工」か


ここでは、「カットすいか」の事例を取り上げましたが、青果センター等では、果物等をカット加工する機会も多いと思います。

果物等に限らず、1種類の農産物をカットして容器包装に入れた場合は、「生鮮食品」として名称、原産地を表示します。

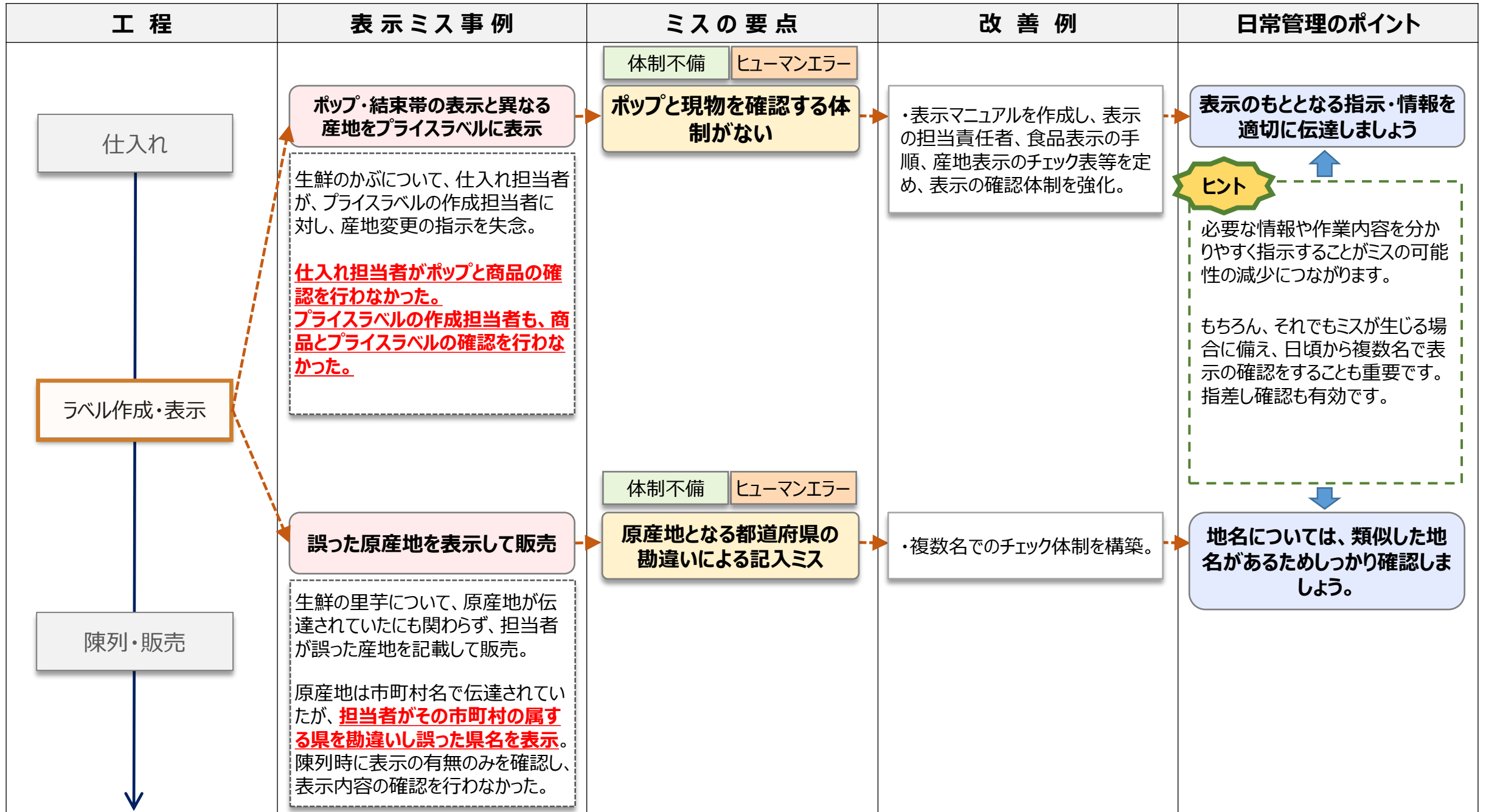
一方、異なる種類の農産物をカットして混合するなどした場合、「加工食品」としての表示（名称、原材料名、原料原産地、内容量、期限表示、保存方法、加工者等）が必要になりますので注意しましょう。【食品表示基準Q&A：総則-11、12】

【青果物】 3. 小売業者のミス事例：仕入れ段階 ①原産地を表示しなかった

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>※青果物を包装せずに、店頭でポップ表示をして販売する事例</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">仕入れ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%; text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">陳列・販売</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">原産地を表示せずに商品を販売</p> <p>生鮮のだいこんについて、原産地表示が欠落した状態で販売。</p> <p>普段は、原産地が記載された外箱で商品を仕入れていたが、変更した仕入先の商品の外箱には、原産地の記載がなかった。</p> <p>担当者が外箱に原産地の記載があると思い込み、そのまま陳列しポップに「産地が外箱に記載」と表示し、販売した。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">原産地を表示せずに商品を販売</p> <p>スライスされたネギの商品について、原産地表示をせずに販売。</p> <p>仕入先から産地表示のない商品が納品され、十分に確認を行わず、そのまま販売した。</p> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;"> 体制不備 ヒューマンエラー </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; background-color: #fff2cc;"> <p>仕入品の表示の有無を確認せず、そのまま陳列</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> 体制不備 ヒューマンエラー </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; background-color: #fff2cc;"> <p>産地情報の表示責任の所在が不明確</p> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>・複数名での表示チェック体制を整備。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>・食品表示に関する責任の所在と管理体制を明確化するとともに、入荷時における原産地等の表示状況の確認を徹底。</p> <p>・商品陳列時及び開店前にポップと産地の確認を行うこととした。</p> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; background-color: #d9ead3;"> <p style="text-align: center;">仕入品の表示が適正になされているかを確認しましょう</p> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">ヒント</p> <p>仕入れてきた商品には送り状や納品書等に表示をしてある場合があります、外箱に表示があるとは限りません。陳列した商品の原産地等の表示の有無を十分に確認する体制ができているかをチェックしましょう。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; background-color: #d9ead3;"> <p style="text-align: center;">包装された生鮮食品についても正しく表示がされているか確認しましょう</p> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">ヒント</p> <p>仕入先に小分け・包装等を依頼した場合、自社と仕入先との分担が不明確であったりすると、想定通りの表示がなされません。自らが商品の表示を確認できる体制になっているか、チェックしましょう。</p> </div>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>小分け・カット</p> <p>↓</p> <p>包装</p> <p>↓</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>↓</p> <p>陳列・販売</p> <p>↓</p>	<p>誤った名称・原産地を表示して販売</p> <p>仕入先から品種名と原産地の伝達を受けた生鮮のさつまいもについて、小分け作業のため分類し、商品を入れたコンテナに担当者が付箋でマーキングを行った。</p> <p>しかし、後に付箋が剥がれ、表示ラベルの貼付作業者が、他のさつまいもと混同し、異なる品種・原産地の表示をして販売。</p> 	<p>体制不備</p> <p>異なる商品を区別するための仕組みが不十分</p>	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンテナのマーキングを付箋から、剥がれにくいマーキングに変更するとともに、必ずマーキングによる表示を行う運用とした。 ・仕入れた際の外箱または納品書と表示指示を、複数名で照合・確認する体制とした。 ・以上を業務手順として明文化し、バックヤードに掲示したほか、マニュアルに整理し従業員に周知。 	<p>異なる製品を明確に区別して取扱えるようにしましょう</p> <p>ヒント</p> <p>異なる製品が混入しないよう、異なる色の容器や目印を使う等、区別して管理することで、「異常検知力」も高まります。</p> <p>「異常検知力」については、「第1部 ヒューマンエラーの仕組み<基礎編>」を参照。</p>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>↓</p> <p>陳列・販売</p> <p>↓</p>	<p>原産地を二重に表示して販売</p> <p>生鮮のすいかについて、原産地を二重に表示して販売。</p> <p>商品に産地表示シールが貼付されていたが、担当者が前回入荷した産地の商品と同じと思い込み、表示のシールに気づかず、前回入荷した産地のポップを作成し貼付していた。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>既に商品表示があるのに確認せず、思い込みで表示</p>	<p>・商品の表示とポップの表示を複数名でチェックする体制を整備。</p>	<p>思い込みで判断せず、商品表示のチェックを徹底しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>売り場での表示の確認は、指差しによる確認も有効です。</p>



工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<div data-bbox="122 154 448 239">仕入れ</div> <div data-bbox="275 415 448 501">小分け・カット</div> <div data-bbox="275 672 448 758">包装</div> <div data-bbox="275 958 448 1043">ラベル作成・表示</div> <div data-bbox="122 1243 448 1329">陳列・販売</div>	<div data-bbox="542 211 1009 311"> <p>誤った名称を表示して販売</p> </div> <div data-bbox="542 329 1009 658"> <p>生鮮のほうれんそうについて、包装に「小松菜」と表示し販売。 仕入れの際に外箱には「ほうれんそう」、個包装には「小松菜」と表示が異なっていたが、売り場の担当者が個包装の表記が正しいと思い込み陳列。</p> </div> <div data-bbox="542 858 1009 958"> <p>商品とポップに誤った原産地を表示して販売</p> </div> <div data-bbox="542 976 1009 1372"> <p>生鮮のとうもろこしの産地が変更される日に、表示担当者が不在の予定であった。本来は前日に、表示担当責任者がポップの産地変更の指示すべまところを失念していた。 産地変更の当日に対応したのはパート作業員1人で、仕入れた際の外箱とポップ表示の確認が行われなかった。</p> </div>	<div data-bbox="1059 154 1480 201"> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> </div> <div data-bbox="1059 219 1480 368"> <p>商品、個包装とを照合せず、個包装の表示のみを見て商品を陳列</p> </div> <div data-bbox="1059 791 1480 838"> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> </div> <div data-bbox="1059 856 1480 1110"> <p>表示の担当者が不在で、表示変更の指示を失念 売り場での外箱とポップの確認が不十分</p> </div>	<div data-bbox="1531 211 1969 511"> <p>・表示ミスの事案について従業員と共有。 ・各商品について、商品名等と産地がと照合しているかを確認するための表示点検チェックリストを整備。</p> </div> <div data-bbox="1531 856 1969 1272"> <p>・表示確認の体制を見直し、複数名で表示の確認をすることとした。 ・引継ぎノートによる業務引継ぎを実施し、伝達ミスの再発防止を図った。</p> </div>	<div data-bbox="2020 211 2458 311"> <p>従業員の商品知識を高めるよう教育しましょう</p> </div> <div data-bbox="1995 329 2458 838"> <p>ヒント 従業員の意識を高めることで、「異常検知力」も高まります。 また、チェックリストを保管することにより、「異常源逆探知力」が得られます。 「異常検知力」「異常源逆探知力」については、「第1部 ヒューマンエラーの仕組み<基礎編>」を参照。</p> </div> <div data-bbox="2020 856 2458 956"> <p>表示に係る情報伝達の体制を適切に整備しましょう</p> </div> <div data-bbox="1995 976 2458 1372"> <p>ヒント 表示担当者が不在の際にも適切に対応できるよう、複数名での確認体制が有効です。 また業務引継ぎの仕組みを取り入れることにより、表示の指示が明確化されます。</p> </div>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>※青果物を包装せずに、店頭でポップ表示をして販売する事例</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">仕入れ</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">小分け</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 2px solid orange; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">陳列・販売</div> <div style="text-align: center;">↓</div> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>ポップの産地の記載が商品の実際の産地と異なっている</p> <p>生鮮のにんじんについて、担当者が商品の箱に記載された原産地の確認をせずに、思い込みによりポップを作成。</p> <p>結果、実際の商品の産地と異なる産地表示をしたポップを掲示。</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>ポップの産地の記載が商品の実際の産地と異なっている</p> <p>さといもの原産地について、仕入先からメールで伝達されていたにもかかわらず、担当者は、伝達された原産地の確認を怠り、異なる原産地をポップに表示の上、販売。</p> <p>普段から原産地が変更される商品は多くないため、「原産地の変更はない」と担当者が思い込んでいた。</p> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;"> 体制不備 ヒューマンエラー </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center; background-color: #fff9c4;"> <p>ポップの作成時に商品や外箱との照合を十分に行っていない</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;"> 体制不備 ヒューマンエラー </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center; background-color: #fff9c4;"> <p>ポップの作成時に仕入先からの伝達情報を十分に確認していない</p> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>・陳列する時に、ポップの表示と商品の箱の表示が一致しているかを担当者が確認した上で、管理者が最終確認を行うというダブルチェックの仕組みを導入。</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>・仕入れ先からの情報を複数名に共有して、複数名でチェックする体制を構築</p> <p>・表示ミスの事案について従業員と共有。</p> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px; background-color: #e1eef6;"> <p>思い込みで判断せずに、商品・伝達情報を確認しましょう</p> </div> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>ヒント</p> <p>思い込みによる作業は、ミスを誘発します。 現場での表示の作成時に必要な情報を簡単に確認出来る体制を構築しましょう。 表示を行った後に、表示内容を確認しているかをチェックしましょう。</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; background-color: #e1eef6;"> <p>思い込みで判断せずに、商品・伝達情報を確認しましょう</p> </div>

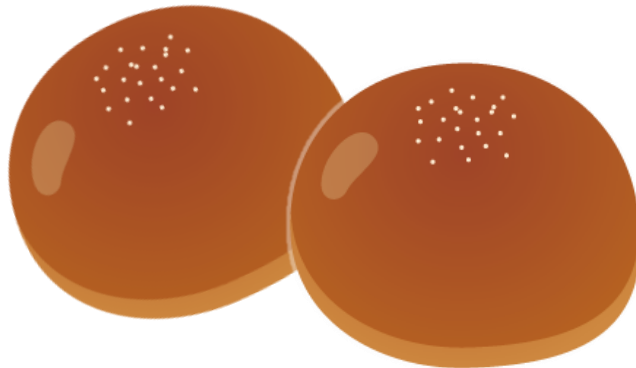
工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>※青果物を包装せずに、店頭でポップ表示をして販売する事例</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">仕入れ</div> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">小分け</div> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">陳列・販売</div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">↓</div> </div>	<p>仕入先から伝達された原産地の次に「などの国内産」と表示</p> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>にんじん、じゃがいも等について、原産地の次に「などの国内産」とポップに表示して販売。</p> <p>新聞折込みチラシに「○○産などの国内産」と掲載していたが、ポップにもチラシと同じように表示。</p> </div>	<p>制度理解不足</p> <p>原産地に関する表示基準を理解していない</p> 	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研修の実施により、食品表示の理解を深めた。 ・複数名でのチェック体制を構築。 	<p>日常管理のポイント</p> <p>従業員のスキルアップを図りましょう</p> <div style="border: 1px dashed green; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ヒント</p> <p>食品表示基準の担当者が、食品表示の内容を理解できるように学習の機会を設けると共に、万が一、理解不足による誤りが生じたときに、他の者の確認によりそれを検出できる体制になっているかをチェックしましょう。</p> </div>

※チラシは食品表示基準適応外です。

パン類

● 製造業者の表示ミス事例

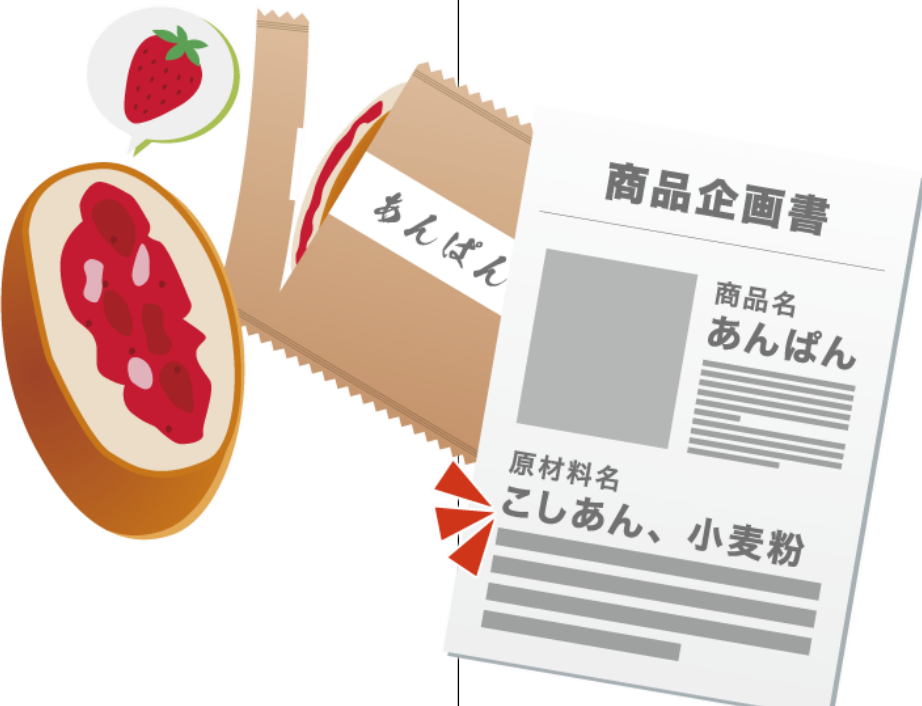
仕入れ段階	①誤って別の商品向けの原材料（生地）を使用	17
表示・包材作成段階	②実際に使用した原材料とは異なる原材料名を表示	18
包装・箱詰め段階	③別の商品の包材で包装	19
	④表示の内容が異なる別の商品の包材で商品を包装	19
	⑤商品の名称・原材料名の異なるラベルを貼付	20
	⑥別の商品の一括表示ラベルを添付したまま販売	20
	⑦名称、原材料名、事業者の名称・住所等を表示せずに販売	21



名称 菓子パン
 原材料 こしあん（砂糖、小豆）（国内製造）、小麦粉、砂糖、マーガリン、パン酵母、ケシの実、植物油、卵、小麦蛋白、脱脂粉乳／乳化剤、酢酸（Na）、イーストフード、V.C.（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）
 内容量 1個
 消費期限 別途、表面に記載
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて下さい。
 製造者 ベーカリーMAFF 東京都千代田区霞ヶ関 xx番地

栄養成分表示
 （1個当たり）
 熱量 ---kcal
 たんぱく質 ---g
 脂質 ---g
 炭水化物 ---g
 食塩相当量 ---g

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>分割・丸め</p> <p>← (包餡)</p> <p>↓</p> <p>成形・二次発酵</p> <p>↓</p> <p>焼成・放冷</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>誤って、別の商品向けの原材料（生地）を使用</p> <p>惣菜パンの冷凍生地について、形状が酷似した菓子パン生地を誤使用して惣菜パンを製造し、異なる名称及び原材料名を表示して販売。</p> <p>担当者が菓子パンの生地を返品するため保管していたが、識別シールを貼付していなかった。</p> <p>別の担当者が、当該識別シールのない生地を誤認し、惣菜パンを製造した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>原材料を識別・管理するための仕組みが不十分</p>	<p>・識別シールを必ず貼付すること、識別シールが貼付されていない生地の使用を禁止する等、管理ルールの見直し</p>	<p>異なる原材料を明確に識別しましょう</p> <p>ヒント</p> <ul style="list-style-type: none"> 異なる原材料を取り違えないよう、異なる色の容器や目印を使う等、識別して管理することで「異常検知力」も高まります。 異なる原材料をきちんと識別できる状態になっているか。混入を防ぐことのできる取扱ルールとなっているかをチェックしましょう。 <p>「異常検知力」については、「第1部 ヒューマンエラーの仕組み<基礎編>」を参照。</p>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>商品企画</p> <p>↓</p> <p>表示・包材作成</p> <p>↓</p> <p><委託先></p> <p>↓</p> <p>製造</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>実際に使用した原材料とは異なる原材料名を表示</p> <p>製造委託先が、商品企画書と異なる原材料を使用し商品を製造。結果として実際に使用した原材料（イチゴジャム）とは異なる原材料名（こしあん）を表示した。</p> <p>委託元が商品企画を行い製造委託先へ製造を委託。商品の原材料の変更について、委託先からの連絡がなく、委託元も変更の有無について確認を行わなかった。</p>	<p>体制不備</p> <p>製造委託先の伝達ミスと製造委託元の確認不足</p> 	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造委託先に対し、具体的な製造内容を文書をもって指示し、委託先にあつては、それを製造責任者だけでなく、仕入れ担当、製造担当、包装担当者へも周知することとした。 ・また、製造委託先に対し、定期的に確認することとした。 	<p>日常管理のポイント</p> <p>委託先から適切に情報を集め、委託先の業務を確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>製造委託先が十分に表示要件を理解できていない場合もあります。</p> <p>委託元の担当者が、製造委託先の仕入れ、製造、表示の状況を適切に確認できるような体制になっているかをチェックしましょう。</p>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>分割・丸め</p> <p>← (包餡)</p> <p>↓</p> <p>成形・二次発酵</p> <p>↓</p> <p>焼成・放冷</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>別の商品の包材で包装</p> <p>製品（菓子パン）の切り替え時に、前に製造していた商品をライン周辺に仮置きしていたところ、確認が不十分であったことから、次に製造する類似商品のラインに混入。</p> <p>結果、包材の表示内容と中身に相異なる製品を販売。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>製品の切り替え時に、前に製造していた商品が、次の商品に混入</p>	<p>・製品切り替え時に、製造ライン周辺の異常の有無の点検や、担当する者の役割分担の明確化等作業ルールを徹底。</p> <p>・製造途中の製品については、色別の管理を行うなど、異なる製品を明確に識別するためのルールを導入。</p>	<p>異なる製品を明確に識別して取扱えるようにしましょう</p> <p>ヒント</p> <p>異なる製品が混入しないよう、異なる色の容器や目印を使う等、識別して管理することで「異常検知力」も高まります。</p> <p>異なる製品を識別できる状態になっているかをチェックしましょう。</p> <p>「異常検知力」については、「第1部 ヒューマンエラーの仕組み<基礎編>」を参照。</p>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>分割・丸め</p> <p>← (包餡)</p> <p>↓</p> <p>成形・二次発酵</p> <p>↓</p> <p>焼成・放冷</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>商品の名称・原材料名の異なるラベルを貼付</p> <p>調理パンのラベル情報の入力時に、誤って別の商品の原材料名を登録。</p> <p>入力した担当者には、誤入力の認識がなく、確認も行われなかったため、実際とは異なる名称・原材料名の表示ラベルが作成・貼付されたまま、商品を販売。</p> <p>別の商品の一括表示ラベルを添付したまま販売</p> <p>担当者が、製造を終了した商品の表示データを、ラベル作成機のデータから消去することを怠った。</p> <p>他の担当者が誤って、製造終了商品の表示ラベルを作成し、商品を販売。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ラベルマスタの入カミスや製品の確認ができておらず、誤った表示の商品を販売</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ラベル作成機のデータ管理がルールに従っておらず、チェックも十分になされていない</p>	<p>改善例</p> <p>・ラベル情報の登録時には、入力とは別の者が確認することとし、確認方法は入力者と確認者による読み合わせで確認することとした。</p> <p>・また、ラベル情報を登録する担当者への再教育を実施した。</p> <p>・製造を終了した商品の表示データを消去する手順や、ラベル作成時のルールを再周知し、徹底をはかった。</p> <p>・複数名でのラベルチェックを行うこととした。</p>	<p>日常管理のポイント</p> <p>表示のデータの入力・管理や製品の表示内容を確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>担当者が、ラベル作成機等への入力を誤った際に、思い込みにより、誤りに気づけない場合があります。入力した者とは別の者が確認する仕組みにしましょう。</p> <p>表示データ入力作業が複雑ではないか、手順を見直しましょう。</p> <p>表示のデータ入力管理のルールが日頃から守られているのかを確認しましょう</p>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<div style="text-align: center;"> <p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>分割・丸め</p> <p>← (包餡)</p> <p>↓</p> <p>成形・二次発酵</p> <p>↓</p> <p>焼成・放冷</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p> </div>	<p>名称、原材料名、事業者の名称・住所等を表示せずに販売</p> <p>店頭販売の食パンには表示する必要はないため、当該店頭品を通信販売しても表示の必要はないと誤認。</p> <p>結果、名称、原材料名、事業者の氏名・名称や住所を商品に表示しなかった。</p>	<p>制度理解不足</p> <p>通信販売を行う場合も、店頭での販売表示と同じであると思い込み</p>	<p>・販売方法を変更する場合は、関連法令を確認。</p> <p>・その上で、表示責任者を設け、商品ラベルの作成・貼付の確認手順等を整備し、表示に対応できるようにした。</p>	<p>食品表示基準を確認する体制をつくりましょう。</p> <p>ヒント</p> <p>表示については、複数名でチェックできるように日頃から研修等を行い、従業員のスキルアップを図ると良いでしょう。</p>
<p>コラム：販売形態が異なると、義務表示事項も異なる！</p> <p>製造又は加工した場所で販売する場合は、原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原料原産地名の表示は要しません。【食品表示基準第5条第1項の表】</p> <p>この事例のように、通販など、その場で販売しない場合はこれらの表示事項は表示義務となります。</p>				

農産物漬物

● 製造事業者の表示ミス事例

表示・包材
作成段階

①一括表示欄の名称が不適切 23

②原材料名の表示方式が不適切 23

③委託製品の原材料及び原料原産地表示が不適切 24

塩漬・調味等
段階

④漬物の原材料名の誤表示、欠落 25



名 称	塩漬（刻み）
原 材 料 名	白菜、にんじん、漬け原材料〔砂糖、食塩、醸造酢、コンブエキス〕／調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料
原料原産地名	国産（白菜、にんじん）
内 容 量	---g
賞 味 期 限	xx年 x月 x日
保 存 方 法	要冷蔵（0℃～10℃）
製 造 者	農水漬物株式会社 東京都千代田区霞ヶ関 xx-x番地
栄養成分表示 1パック（---g）あたり	
熱量 ---kcal たんぱく質 ---g 脂質 ---g 炭水化物 ---g 食塩相当量 ---g	

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>原料受入</p> <p>選別調整</p> <p>計量・包装</p> <p>出荷</p> <p>表示・包材作成</p>	<p>一括表示欄の名称に「刻み」という言葉が入っていない</p> <p>特定の漬物(福神漬け、刻み奈良漬け等)以外は、漬物を薄切り・細切り、小切りにした場合は、商品の名称に「刻み」等と表示する必要があるが、一括表示欄の名称に括弧を付して「刻み」と表示せず販売。</p> <p>定期的な社内のチェック体制がなく、食品表示基準についての認識が不足しており、気付かなかった。</p> <p>原材料名の表示方式が不適切</p> <p>原材料の表示が重量順に表示されていない。</p> <p>社内に表示の内容を確認する体制がなく、食品表示基準で定められた表示方法の認識が不足したまま、一括表示欄を作成。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>表示の作成時に基準の内容を確認する体制がない</p> <p>体制不備 制度理解不足</p> <p>食品表示基準の理解不足</p> <p>表示の作成時に基準の内容を確認する体制がない</p>	<p>改善例</p> <p>・研修を行い、従業員に対し食品表示制度について啓発するようになった。</p> <p>・また、複数名での表示の確認の実施も徹底。</p> <p>・食品表示制度に関する研修を実施した。</p> <p>・複数名でのチェック体制を構築した。</p>	<p>日常管理のポイント</p> <p>表示作成の時に食品表示基準を確認する体制を作りましょう</p> <p>ヒント</p> <p>担当者が、表示の作成時に、食品表示基準に適合しているかをチェックできる体制になっているか確認しましょう。</p> <p>表示作成の時に食品表示基準を確認する体制を作りましょう</p>

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>商品企画</p> <p>表示・包材作成</p> <p><委託先></p> <p>製造</p> <p>出荷</p>	<p>委託した製品の原材料及び原料原産地表示が不適切</p> <p>はくさいキムチについて、使用した原材料と異なる原材料及び重量順で原材料を表示し、さらに原料原産地表示をせずに販売。</p> <p>委託元と委託先の間で商品規格を十分確認しないまま、委託先にて表示と異なる原材料を使用し製造。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>食品表示基準の内容を理解していない</p> <p>商品規格書の確認表示チェックの内部体制が不十分</p>	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> 委託元の全役員、従業員に対し今回の表示ミスの注意喚起と、表示制度の研修を実施。 また、製造委託先に対し、定期的に確認することとした。 	<p>日常管理のポイント</p> <p>食品表示基準を理解し、商品規格を確認した上で表示しましょう</p> <p>ヒント</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品表示基準や、商品規格を理解しないまま、表示を作ることはできません。 表示の作成時に、食品表示基準を確認する体制ができているか、表示と商品規格と照合するルールとなっているか、チェックしましょう。
<p>コラム：普通の商品とは一味違う！ 農産物漬物の原料原産地表示</p> <p>多くの加工食品では、使用した原材料のうち、最も重量の割合が高いものについて、原産地を表示します。</p> <p>一方、農産物漬物では、原則、<u>原材料と添加物全体の重量に占める割合が上位4位までの原材料について、原産地を表示する必要があります</u>。商品の内容重量が300g以下の場合には、上位3位までの原材料が対象です（※）。【食品表示基準Q&A：原原-2】【食品表示基準別表第4】</p> <p>誤って、他の加工品と同様に表示をしないよう、注意しましょう。</p> <p>※原材料と添加物全体の重量に占める割合が5%未満の原材料は原料原産地表示の対象外。</p>				

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>原料受入</p> <p>↓</p> <p>選別調整 (保管)</p> <p>↓</p> <p>カット</p> <p>↓</p> <p>洗浄・殺菌</p> <p>↓</p> <p>塩漬・調味等</p> <p>↓</p> <p>計量・包装 (金属探知)</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>漬物の原材料名の誤表示、欠落</p> <p>「調味液の原材料を変更予定」という連絡を変更指示と誤認し、担当者が原材料を切り替えた。</p> <p>一方で、包材の表示は修正されなかったため、原材料名の表示を誤ったまま販売。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>作業指示の伝達ミス</p>	<p>・製造にかかる指示は明確に製造指示書により行うこととした。</p> <p>・定期的に表示のチェックを行う体制を整えた。</p>	<p>指示を正確に伝達する仕組みを整えましょう。</p> <p>表示内容の照合を徹底しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>ルールと異なる方法で指示が行われた際に「異常検知力」が発揮できるようにしましょう。</p> <p>商品規格書と配合表、一括表示が合致するかを日頃から確認しているか、チェックしましょう。</p> <p>「異常検知力」については、「第1部 ヒューマンエラーの仕組み <基礎編>」を参照。</p>

輸入農産物加工品の小分け

- 小売業者（品目：ゆで枝豆）の表示ミス事例

ラベル
作成・包装
段階

- ① 輸入加工品を原産国名ではなく、原料原産地として記入 27
- ② 輸入加工品について原材料名・原産国を表示せず 28



塩ゆで枝豆	
高温多湿の場所での保管はお避け下さい。	XX 円 (税込：XX円)
消費期限 xx年 x月 x日 午後〇時	内容量：---g
加工年月日 xx年 x月 x日 午前〇時	100gあたり xx円
栄養成分表示（100gあたり） 熱量 ---kcal 蛋白質 ---g 脂質 ---g 炭水化物 ---g 食塩相当量 ---g（推定値）	
名称	えだまめ
原材料名	えだまめ、食塩、（一部に大豆を含む）
原産国名	B国
加工者	株式会社 農水スーパー 霞ヶ関店 東京都千代田区霞ヶ関 x-x-x番地

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<div data-bbox="122 154 445 249" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">仕入れ</div> <div data-bbox="122 425 445 521" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">小分け</div> <div data-bbox="122 696 445 792" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">(カット・加工)</div> <div data-bbox="122 982 445 1078" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center; border: 2px solid orange;">ラベル作成・包装等</div> <div data-bbox="122 1253 445 1349" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">陳列・販売・出荷</div>	<div data-bbox="540 211 996 339" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; background-color: #f8d7da;"> <p>輸入した加工品について、原産国名を原産国名欄ではなく、原料原産地として記入</p> </div> <div data-bbox="540 354 996 725" style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>輸入品の塩ゆで枝豆(冷凍)を小売店舗が解凍・小分け・包装の上、販売。 その際、店舗の担当者が、原産国名の伝達を受けていたにも関わらず、表示ラベルの原産国名の欄ではなく、原材料名欄内に括弧書きで国名を記載するラベルを作成し貼付。</p> </div>	<div data-bbox="1047 154 1251 197" style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">制度理解不足</div> <div data-bbox="1047 218 1454 361" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; background-color: #fff3cd;"> <p>輸入加工品を解凍・小分け・再包装する場合に原産国表示が必要になると知らなかった</p> </div>	<div data-bbox="1523 211 1964 496" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>・商品の加工形態による表示内容の違い等について、研修を実施し、理解度をチェック。 ・同時に、表示のチェック体制を見直し、表示確認の体制・責任を明確化。</p> </div>	<div data-bbox="2015 211 2456 325" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; background-color: #d1ecf1;"> <p>輸入した加工品の表示の基準を適切に理解しましょう</p> </div> <div data-bbox="1977 354 2142 439" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; background-color: #fff3cd; border-radius: 50%;"> <p>ヒント</p> </div> <div data-bbox="2002 439 2456 872" style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>バックヤードでの作業が、インスタ加工か否か。インスタ加工でないならば、国内生産の加工品にかかる作業なのか、輸入加工品にかかる作業なのか。それにより表示義務の内容が異なります。 各作業に対応する要件について、現場の作業者が把握できているかをチェックし、十分に理解の醸成を図ることが重要です。</p> </div>
<p>コラム：輸入後に「加工」したのに、「輸入品」として原産国名の表示が必要？</p> <p>ここで取り上げたような、輸入した塩ゆで豆（加工食品）の小分けは、「加工」に当たるため【食品表示基準Q&A：総則-15】、小分け品には、加工所の住所と、加工者の氏名・名称の表示が必要です。</p> <p>それに加え、輸入品を国内で「加工」した場合でも、実質的な変更がもたらされていないければ、「輸入品」として、「原産国名」の方を表示する必要があります。【食品表示基準Q&A：加工-155、156】。</p> <p>一方、「原料原産地名」の表示が義務付けられているのは、「輸入品以外の加工食品」に対してです。取り扱っている商品が輸入品なのか、そうではないのか、よく確認して表示を行ってください。</p> <p>何が「実質的な変更」なのかは、食品表示基準Q&A 別添 新たな原料原産地表示制度：原原-44をご確認ください。</p> <p>なお、「インスタ加工なので原産国名は不要では？」と思われた方は、次頁のコラムもご一読下さい。</p>				

工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<div data-bbox="122 154 445 239">仕入れ</div> <div data-bbox="122 425 445 511">小分け</div> <div data-bbox="122 711 445 796">(カット・加工)</div> <div data-bbox="122 996 445 1082">ラベル作成・包装等</div> <div data-bbox="122 1253 445 1339">陳列・販売・出荷</div>	<div data-bbox="540 218 998 304"> <p>輸入した加工品について、原材料名・原産国を表示せず</p> </div> <div data-bbox="540 332 998 675"> <p>輸入品の塩ゆで枝豆(冷凍)を小売店舗が解凍・小分け・包装の上、販売。 店舗の担当者が、これらの作業を、インスタ加工と誤認していたため、原材料名及び原産国名の表示は不要と判断し、プライ斯拉ベルに表示しなかった。</p> </div>	<div data-bbox="1049 154 1253 204">制度理解不足</div> <div data-bbox="1049 218 1472 347"> <p>輸入加工品の解凍・小分け・再包装等の作業をインスタ加工とし誤認</p> </div>	<div data-bbox="1523 218 1964 347"> <p>・インスタ加工の判断など、食品表示制度について研修を実施。</p> </div> <div data-bbox="1523 375 1964 518"> <p>・その上で、食品表示の責任者を設け、表示チェック項目表を用いたチェックや、複数名での確認を行うようにした。</p> </div>	<div data-bbox="2015 218 2456 347"> <p>作業がインスタ加工なのか現場が判別できるようにしましょう</p> </div> <div data-bbox="1989 375 2456 932"> <p>ヒント</p> <p>バックヤードでの作業が、インスタ加工か否か。インスタ加工でないならば、国内生産の加工品にかかる作業なのか、輸入加工品にかかる作業なのか。それにより表示義務の内容が異なります。</p> <p>各作業に対応する要件について、現場の作業者が理解しやすい体制を構築し、十分に理解の醸成を図ることが重要です。</p> </div>

コラム：バックヤードでの「加工」 = 「インスタ加工」ではない

スーパーのバックヤード等での「加工」=「インスタ加工」と誤って理解され、そこで小分けした加工食品は、「食品を製造し又は加工した場所で販売する場合（食品表示基準第5条）」に該当し、原材料名、内容量、原産国名、原料原産地名等の表示は不要だと思われるかもしれませんが。

しかし、実際には、**バックヤード等での仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等は、食品表示基準上、「インスタ加工」とは見なされません**【食品表示基準Q&A：加工-195】。


ですから、仕入れた加工食品をバックヤード等で小分けした場合は、原材料名、原産国名、原料原産地名等を含め当該加工食品として必要となるすべての表示が必要です【食品表示基準Q&A：総則-17】。（輸入品の場合は、原料原産地名ではなく原産国名を表示します。）

参考資料

～事例コラム～

食品表示基準	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210317_01.pdf	
食品表示基準別表 第1～別表第8	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_19.pdf	
食品表示基準Q&A 第1章 総則	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_08.pdf	
食品表示基準Q&A 第2章 加工食品	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210317_08.pdf	
食品表示基準Q&A 第3章 生鮮食品	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210317_09.pdf	
食品表示基準Q&A 別添 新たな原料原 産地表示制度	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200717_03.pdf	

～以下併せてご覧ください！（農林水産省HP）～

「加工食品の原料原 産地表示制度につい て」	https://www.maff.go.jp/j/syoua/hyoji/gengen_hyoji.html	
「表示ミスをなくす取 組」	https://www.maff.go.jp/j/syoua/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html	