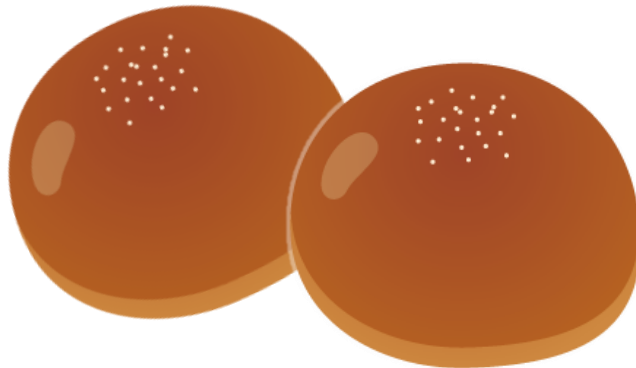


パン類

● 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>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、委託先にあっては、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 data-bbox="122 154 443 239">仕入れ</div> <div data-bbox="122 411 443 496">分割・丸め</div> <div data-bbox="315 568 443 611">(包餡)</div> <div data-bbox="122 725 443 811">成形・二次発酵</div> <div data-bbox="122 896 443 982">焼成・放冷</div> <div data-bbox="122 1068 443 1153">包装・箱詰め</div> <div data-bbox="122 1253 443 1339">出荷</div>	<div data-bbox="537 215 996 301"> <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> </div> <div data-bbox="537 315 996 658"> <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> </div>	<div data-bbox="1047 154 1251 197">制度理解不足</div> <div data-bbox="1047 215 1472 354"> <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> </div>	<div data-bbox="1523 215 1964 311"> <p>・販売方法を変更する場合は、関連法令を確認。</p> </div> <div data-bbox="1523 344 1964 515"> <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> </div>	<div data-bbox="2015 215 2456 301"> <p>食品表示基準を確認する体制をつくりましょう。</p> </div> <div data-bbox="1989 329 2456 586"> <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> </div>
<div data-bbox="665 872 1951 1208"> <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> </div>				