

# 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><b>一括表示欄の名称に「刻み」という言葉が入っていない</b></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<b>名称に括弧を付して「刻み」と表示せず販売</b>。</p> <p>定期的な社内の<b>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</b>しており、気付かなかった。</p> <p><b>原材料名の表示方式が不適切</b></p> <p>原材料の表示が<b>重量順に表示されていない</b>。</p> <p>社内に表示の内容を<b>確認する体制がなく</b>、食品表示基準で定められた<b>表示方法の認識が不足</b>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><b>表示の作成時に基準の内容を確認する体制がない</b></p> <p>体制不備 制度理解不足</p> <p><b>食品表示基準の理解不足</b></p> <p><b>表示の作成時に基準の内容を確認する体制がない</b></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><b>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</b></p> <p><b>ヒント</b></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><b>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</b></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>&lt;委託先&gt;</p> <p>製造</p> <p>出荷</p>	<p><b>委託した製品の原料料及び原料原産地表示が不適切</b></p> <p>はくさいキムチについて、<b>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</b>に販売。</p> <p>委託元と委託先の間で<b>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</b>。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p><b>食品表示基準の内容を理解していない</b></p> <p><b>商品規格書の確認表示チェックの内部体制が不十分</b></p>	<p><b>改善例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・また、製造委託先に対し、定期的に確認することとした。</li> </ul>	<p><b>日常管理のポイント</b></p> <p><b>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</b></p> <p><b>ヒント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
<p><b>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</b></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&amp;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><b>塩漬・調味等</b></p> <p>↓</p> <p>計量・包装 (金属探知)</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p><b>漬物の原材料名の誤表示、欠落</b></p> <p>「調味液の原材料を変更予定」という連絡を<b>変更指示と誤認</b>し、担当者が<b>原材料を切り替えた</b>。</p> <p>一方で、<b>包材の表示は修正されなかった</b>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><b>作業指示の伝達ミス</b></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><b>指示を正確に伝達する仕組みを整えましょう。</b></p> <p><b>表示内容の照合を徹底しましょう</b></p> <p><b>ヒント</b></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、<a href="#">「第1部 ヒューマンエラーの仕組み &lt;基礎編&gt;」</a>を参照。</p>