

事例に学ぶ！

食品表示ミス防止のチェックポイント

～ 畜産物・畜産加工品 編 ～

令和4年11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「畜産物・畜産加工品編」として、畜産物やその加工品のなかでも、**「食肉（生鮮）」**、**「食肉製品（加工）」**、**「酪農製品（加工）」**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/

- 食肉（生鮮） 5
- 食肉製品（加工） 16
- 酪農製品（加工） 27

＜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。





コラム

- 牛トレーサビリティ制度とは？ 6
- 生鮮食品の原産地表示について 7
- 通信販売の表示義務 15
- 「生鮮」か「加工」か 17
- 惣菜（おかず）の省略ルール 18
- 産地表示のルール 19
- バックヤード作業の扱い 20
- 原材料として加えた水の扱い 28
- 小分け販売のルール 29
- 個包装と集合包装に関するルール 30
- 包装容器に関するルール 31