

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

食肉（生鮮）

表示ミスの発生原因	段階				ページ	
	企画	準備		製造		出荷
		包材	原材料			
1. 基準の誤認・認識不足						
①認識不足による一部項目の表示漏れ	●				6	
②認識不足による誤表示	●				7	
2. 誤ったデータの使用による誤表示						
①照合作業の不備				●	8	
②データ処理の不備				●	9	
3. 他商品のラベルを使用						
①他商品データの履歴を使用				●	10	
②他商品ラベルとの混同				●	11	
4. チェック体制の不備						
①確認工程をパス			●	●	12	
5. その他作業中のミス						
①材料・商品の混同				●	13	
②伝達ミス			●	●	14	
③その他					●	15

① 認識不足による一部項目の表示漏れ

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>牛の個体識別番号を表示せずに販売</p> <p>表示担当者が牛のタン（内臓）とロース（特定牛肉）との焼き肉盛り合わせ商品に対して、特定牛肉であるロースの個体識別番号を表示せずに販売した。</p> <p>→牛トレーサビリティ法に基づき、特定牛肉であるロースの個体識別番号を表示すべきだった。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>牛トレーサビリティ制度を理解していなかった</p>	<p>食品表示のチェック体制を導入</p> <p>従業員に対し、食品表示制度及び牛トレーサビリティ制度に関する研修を実施</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>従業員のスキルアップをはかりましょう。</p> <p>ヒント</p> <p>チェック体制や仕組み作りについては、「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>」の特に、「ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～」や「ミスを繰り返さない環境づくり」を参考に体制づくりにチャレンジしてください。</p> <p>また、巻末の参考資料「加工食品の原料原産地表示制度について」や「表示ミスをなくす取組」でご案内の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換をすることでスキルアップの一助とすることが期待できます。</p>

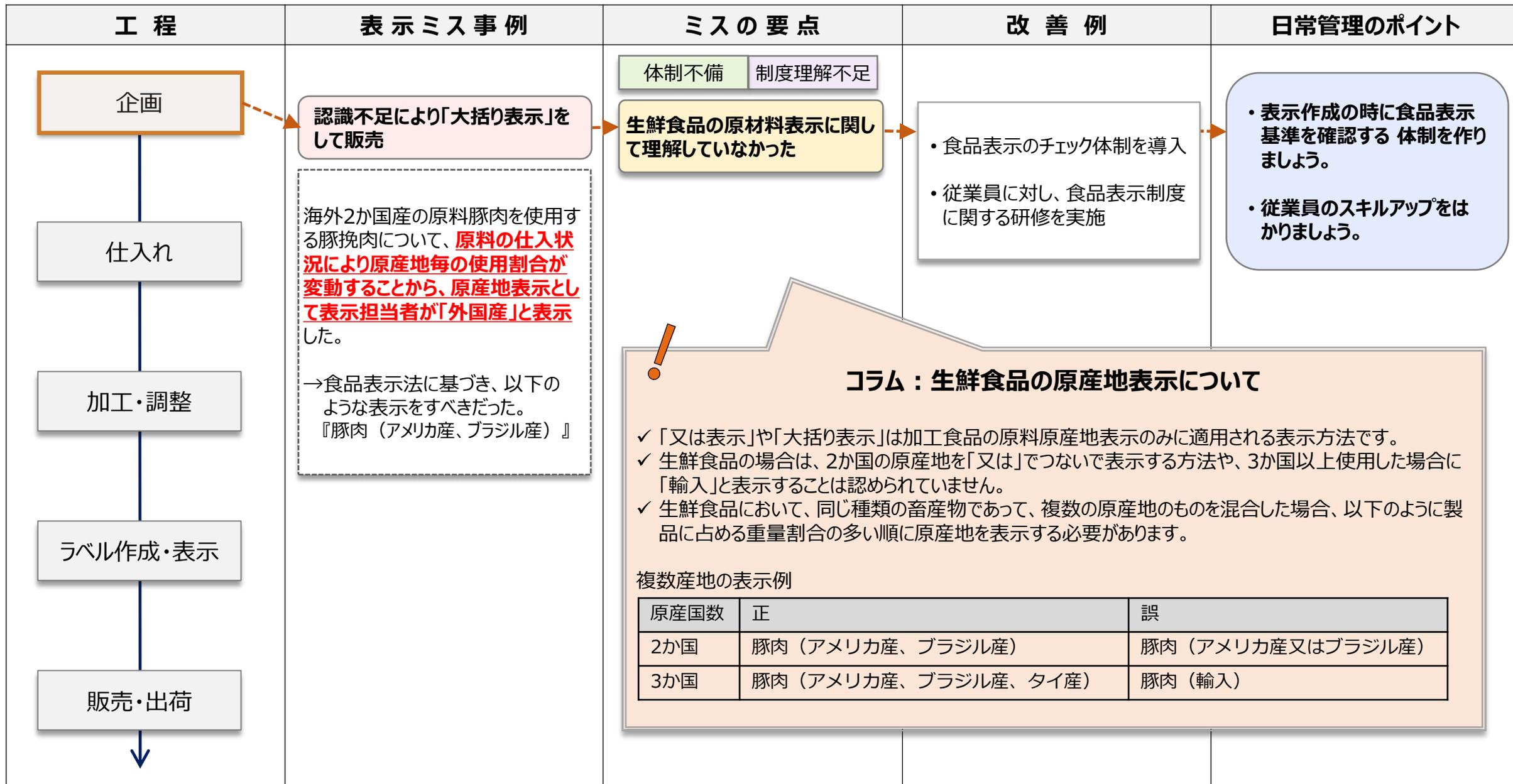
コラム：牛トレーサビリティ制度とは？

- ✓ 牛トレーサビリティ法に基づき、牛を10桁の個体識別番号により一元管理し、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報を提供する必要があります。
- ✓ そのため、特定牛肉※の販売に係る仕入れと販売の記録を保存しなければなりません。
※特定牛肉とは、牛個体識別台帳に記録された牛から得られた牛肉であって、枝肉・部分肉・精肉が該当します。
- ✓ また、販売する特定牛肉の個体識別番号を表示・伝達しなければなりません。
- ✓ よって、牛のタン（内臓）とロース（特定牛肉）との焼き肉盛り合わせ商品に対しては、特定牛肉であるロースの個体識別番号を表示する必要があります。

【農林水産省：牛のトレーサビリティについて（販売業者向け）】
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/trace/attach/pdf/index-36.pdf>

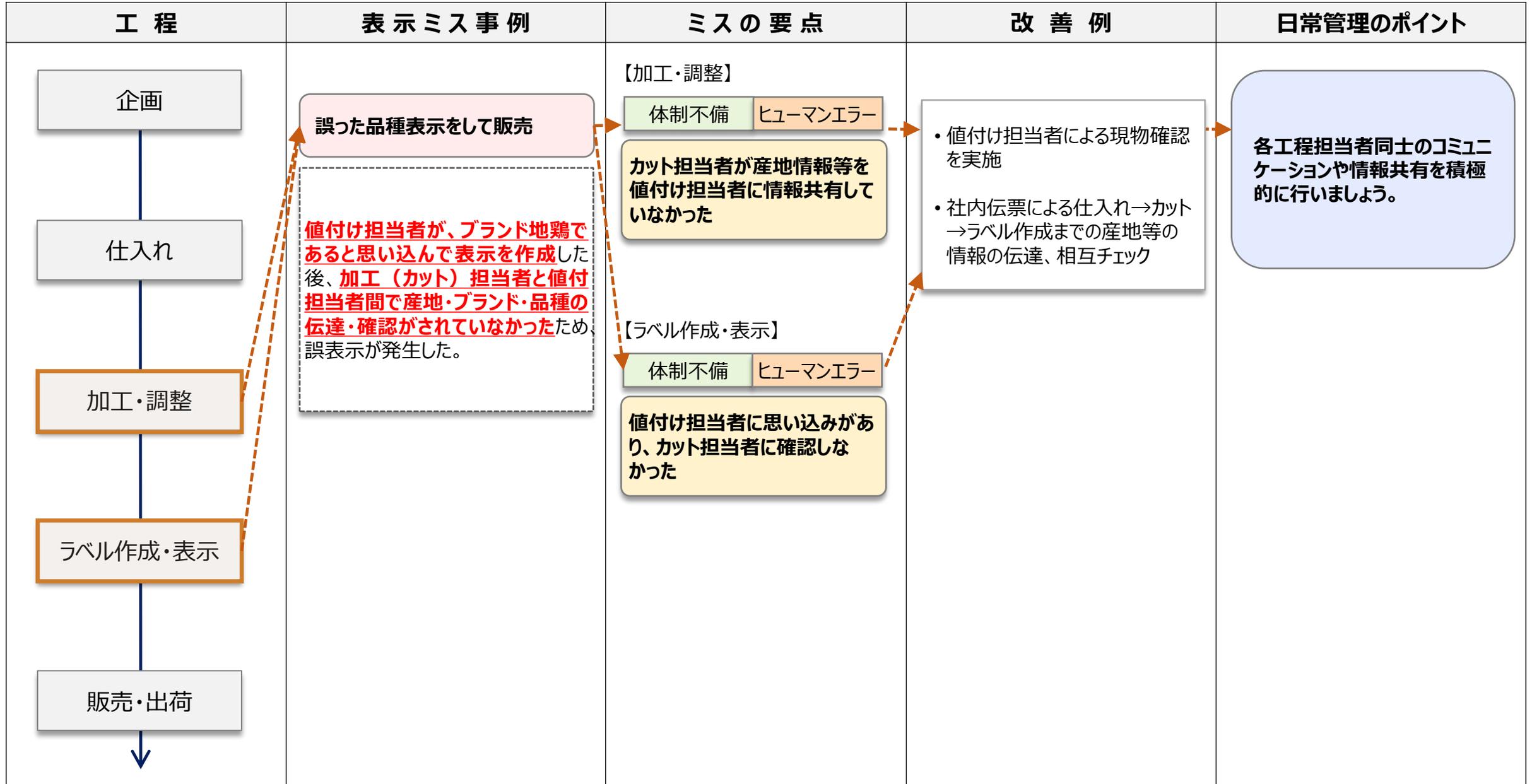
② 認識不足による誤表示

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				



①照合作業の不備

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	



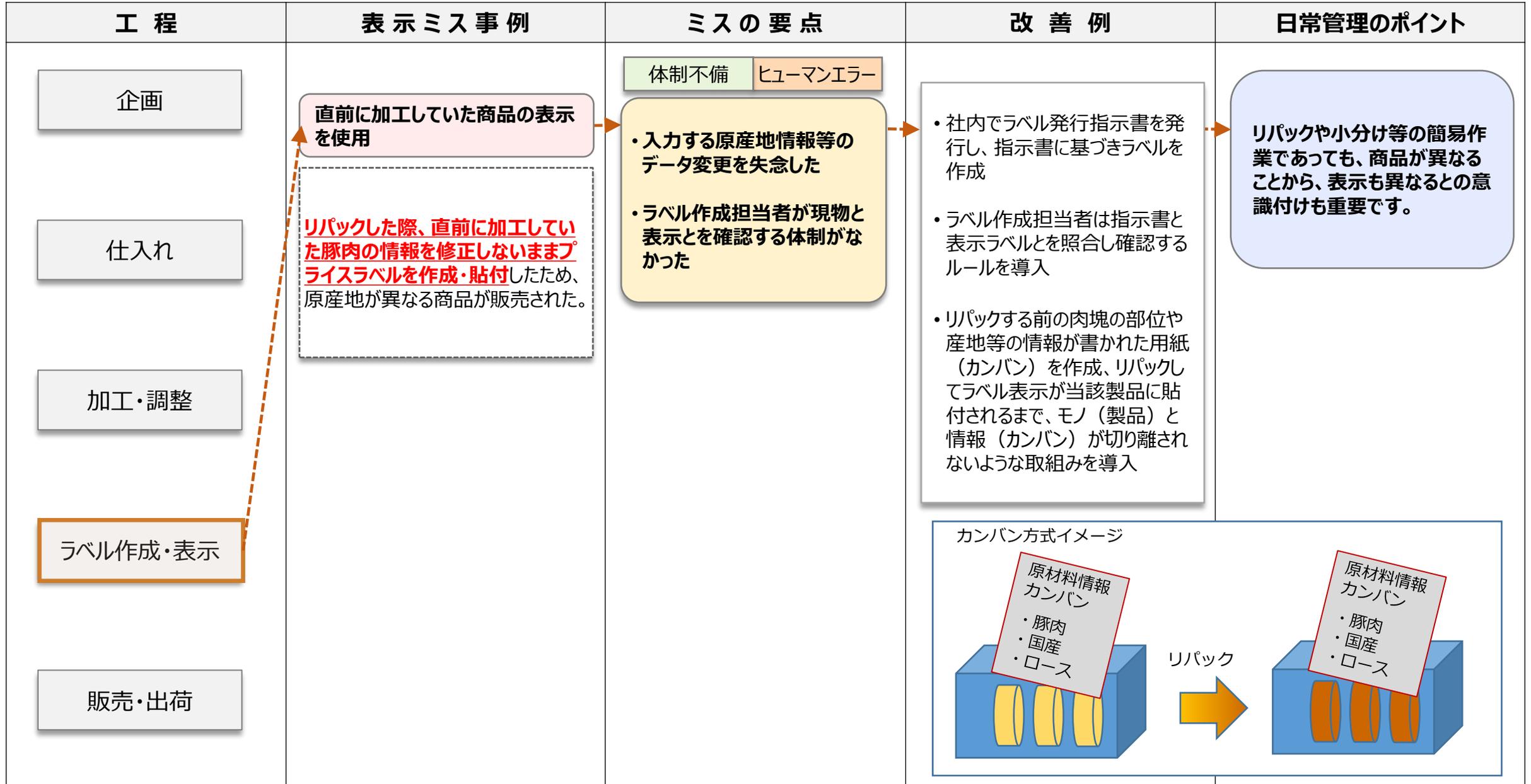
②データ処理の不備

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>ブロイラーの鶏肉をブランド地鶏として販売</p> <p>ラベル作成者が、ブロイラーの鶏肉のラベル作成時にブランド地鶏の部位のコード番号を誤って入力したため、ブロイラーの鶏肉にブランド地鶏の表示をした。</p>	<p>ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 情報入力に作業ミスがあった 情報入力後のセルフチェック（見直し）をしていなかった 	<ul style="list-style-type: none"> 作業手順書を作成し、セルフチェックによる誤入力を予防 部位コードの視認性を改善（ハイフンを入れて2桁づつ入力） 	<p>手元で指差呼称をする等、現物と表示とを突き合わせましょう。</p> <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。「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>

①他商品データの履歴を使用

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	



②他商品ラベルとの混同

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>他の商品のラベルを使用</p> <p>2つの異なる産地の同部位の牛肉を用いて味付け加工を行い、それぞれに対応するラベルを付して冷蔵保存した。 その後、陳列のための包装を行う際に、一方の産地・個体識別番号で作成したプライ斯拉ベルを全ての商品に貼付した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 商品（ロット）が異なることを確認しなかった 異なる商品（ロット）を区別するための仕組みが不十分だった 	<ul style="list-style-type: none"> ラベル作成指示書の作成と共に、口頭でも情報を伝達 ロットが異なることの視認性を改善（マジックで大きく表示等） 	<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>↑</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。「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>

① 確認工程をパス

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
		●	●	

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>企画</p> <p>↓</p> <p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>加工・調整</p> <p>↓</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>↓</p> <p>販売・出荷</p>	<p>【誤った原産国名を表示して販売】</p> <p>鶏肉の入庫担当者が、管理システムへ誤った原産国を入力した。</p> <p>ラベル発行後に、外箱の表示との確認とともに、他者によるダブルチェックを行うルールが定められていたが、それらの確認を怠った。</p>	<p>【仕入れ】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>情報入力に作業ミスがあった</p> <p>【ラベル作成・表示】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>社内ルール（ダブルチェック）を実施しなかった</p>	<p>• 食品表示に関する責任の所在を明確化し、表示ミスの防止に向けたチェック体制を導入</p> <p>• 社内ルールに関する再教育、周知徹底</p>	<p>• 手元で指差呼称をする等、現物と表示とを突き合わせましょう。</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> <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もあります。入力した者とは別の者が確認する仕組みにしましょう。表示データ入力作業が繁雑ではないか、手順を見直しましょう。社内ルールは定期的に教育を行い、周知徹底を行いましょう。</p>

①材料・商品の混同

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>↓</p> <p>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>加工・調整</p> <p>↓</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>↓</p> <p>販売・出荷</p> <p>↓</p>	<p>分別管理不徹底による誤表示品を販売</p> <p>同一商品で個体識別番号が異なる牛肉を同一場所に保管していたため、それらの境目が不明確になり、いくつかのパックに誤った原産地及び個体識別番号を表示した。</p>	<p>【加工・調整】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>食肉保管に関して、整理・整頓の状態が悪かった</p> <p>【ラベル作成・表示】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>異なるロットを区別するための仕組みが不十分だった</p>	<p>食肉の保管倉庫を整理・整頓、区画化し、定位置管理を実施</p> <p>ロットが異なることの視認性を改善（マジックで大きく表示等）</p>	<p>・整理整頓は、仕入れた原材料の管理にも言えることですので、保管状況を上司が定期的に確認するのもよいでしょう。</p> <p>・異なるロットを明確に区別して取扱えるようにしましょう。</p>

②伝達ミス

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
		●	●	

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>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>口頭による伝達ミスで誤表示品を販売</p> <p>一時的に大量の受注が発生。産地の異なる牛肉を大量に仕入れたことにより、加工作業が煩雑になり、直前に加工を行った国産原料肉の原産地・個体識別番号と同じであると思い込み、ラベル作成者に口頭で伝達した。</p>	<p>【仕入れ】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> • 本来の処理能力を超える受注をした • 多忙時のフォロー体制が無かった <p>【加工・調整】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> • 異なるロットを区別するための仕組みが不十分だった • 産地情報等の社内共有が曖昧だった • 口頭により情報伝達を行った 	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> • 当該部署の処理能力を踏まえて受注する • 多忙時は、他の従業員でも対応できるように、食品表示に関する教育を行い、対応可能なメンバーを養成 • ロットが異なることの視認性を改善（マジックで大きく表示等等） • 社内伝票による仕入れ→カット→ラベル作成までの産地等の情報の伝達、相互チェック 	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品表示違反は会社の信用・信頼を失う契機となる恐れがありますので、組織として対応するようにしましょう。 • 異なるロットを明確に区別して取扱えるようにしましょう。 • 各工程担当者同士のコミュニケーションや情報共有を積極的に行いましょう。

③その他

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
				●

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>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>名称、原産地等を表示せずに販売</p> <p>冷凍ブランド黒豚の通信販売において、商品発送の委託先が商品説明書の同梱を失念して発送したため、表示せずに販売された状況となった。</p> <p>→食品表示法に基づき、豚肉の情報（名称、原産地）を貼付すべきだった。</p>	<p>ヒューマンエラー 制度理解不足</p> <ul style="list-style-type: none"> 通信販売のルールを理解していなかった 同梱すべき文書（商品説明書）を失念した 	<ul style="list-style-type: none"> 作業手順書を作成し、同梱物チェック表を作成 	<p>セルフチェックの場合は、チェックしたことの記録（チェック表）を残すようにし、うっかりミスを予防しましょう。</p>

コラム：通信販売の表示義務

✓ 生鮮食品を生産した場所で販売する場合は、一部の表示事項の表示は要しませんが、通信販売の場合は生産した場所での販売には当たらず、必要となる表示事項は表示義務となります。

食肉製品（加工）

表示ミスの発生原因	段階					ページ
	企画	準備		製造	出荷	
		包材	原材料			
1. 基準の誤認・認識不足						
①誤認による一部項目の表示漏れ	●					17
②誤認による表示自体の漏れ	●	a 概観等で明らかと判断				18
		b 口頭説明で十分と判断		●	●	19
③誤認による誤表示	●					20
④認識不足による誤表示	●					21
2. 誤ったデータの使用による誤表示						
①既存データの誤り				●		22
②データ処理の不備	●					23
3. 他商品のラベルを使用						
①商品規格変更時の修正漏れ	●					24
4. チェック体制の不備						
①確認工程をパス	●					25
5. その他作業中のミス						
①材料・商品の混同				●		26

①誤認による一部項目の表示漏れ

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>原材料名・原産地表示をせずに販売</p> <p>豚・牛の合い挽き肉が生鮮食品であるか加工食品であるかを仕入先に確認したところ、生鮮食品に該当との回答を受け、原材料名及び原産地名を表示せずに販売した。</p> <p>→食品表示法に基づき、2種類以上の品種の異なる肉を使用していることから加工食品としての表示をすべきだった。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>川上の調達先も含め、当該製品が生鮮食品か加工食品かの区別をよく理解していなかった</p> <p>コラム：「生鮮」か「加工」か</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓「加工食品」は、「製造又は加工された食品」と定義され、調味や加熱等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第1に掲げられています。 ✓「生鮮食品」は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義され、単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第2に掲げられています。 ✓合挽肉などの複数種類の食肉を混ぜ合わせたものや、調味した食肉（焼肉のタレに付けた味付けカルビ）などは「加工食品」に分類されます。 ✓この場合、「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】 	<p>従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</p> <p>自社でも表示に関してクロスチェックする体制を導入</p>	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 従業員のスキルアップをはかりましょう。 <p>ヒント</p> <p>チェック体制や仕組み作りについては、「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＞」の特に、「ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～」や「ミスを繰り返さない環境づくり」を参考に体制づくりにチャレンジしてください。</p> <p>また、巻末の参考資料「加工食品の原料原産地表示制度について」や「表示ミスをなくす取組」でご案内の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換をすることでスキルアップの一助とすることが期待できます。</p>

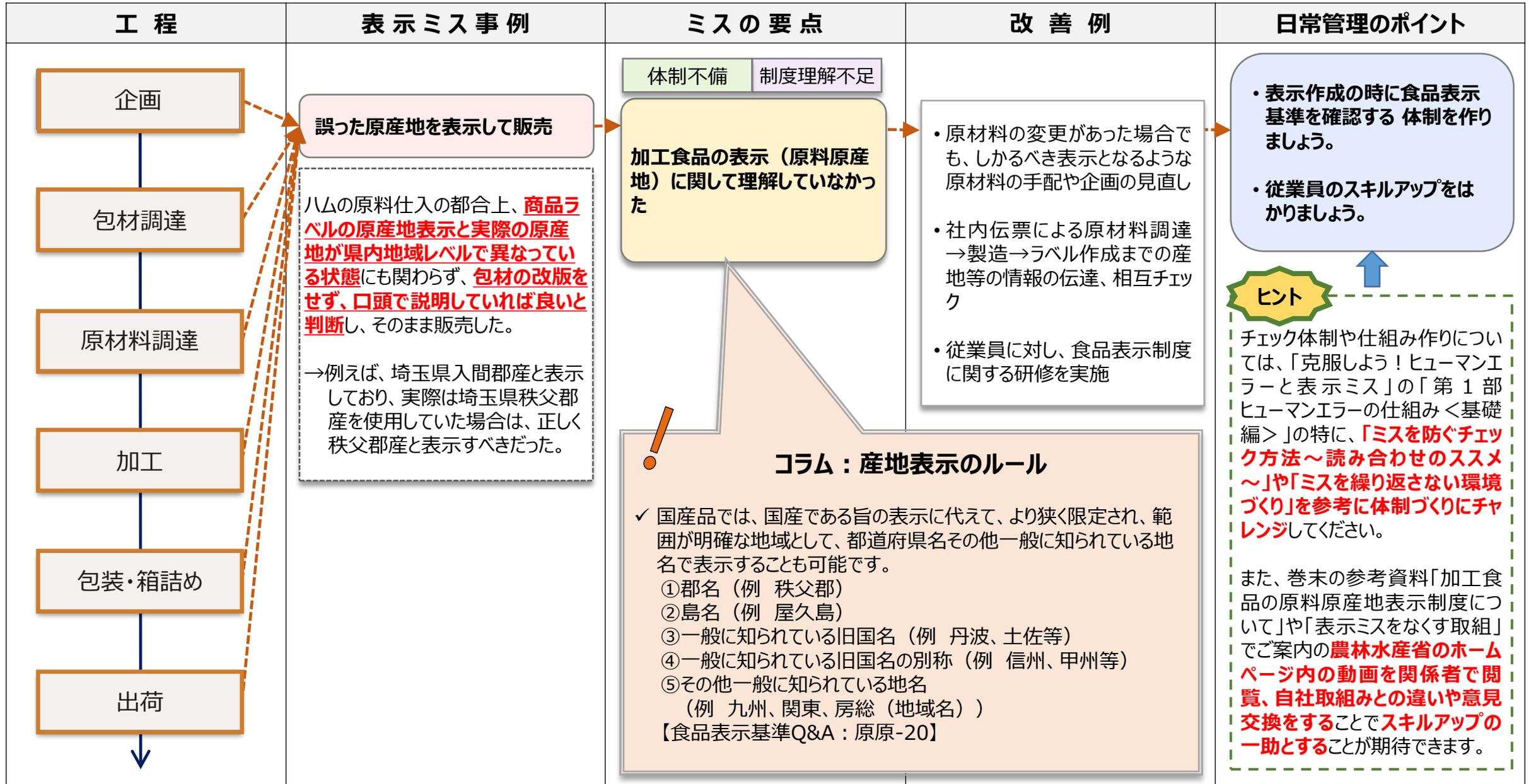
②誤認による表示自体の漏れ a 概観等で明らかと判断

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>原材料名を表示せずに販売</p> <p>惣菜（おかず）の外観からトンカツであることが明らかなため、豚肉を原材料名欄に表示しなくても問題ないと判断し、カツの衣（ころも）の原材料のみを表示した。</p> <p>→食品表示法に基づき、衣の情報に加え、重量割合の順に、豚肉（〇〇産）の情報も表示すべきだった。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>加工食品の一括表示に関して理解していなかった</p> <p>コラム：惣菜（おかず）の省略ルール</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 外観からその原材料が明らかなおかずとは、弁当の外部から一見してそのおかずが何であるかが確認できるものを指します。例えば、鶏の照り焼、焼鮭、目玉焼き、筑前煮、ポテトサラダなどが該当します。 ✓ 一方、フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、衣の中身を確認するのが困難であり、その原材料が明らかではないと考えられるため、基本的に省略はできませんので注意しましょう。【食品表示基準Q&A：弁当-3～6】 	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品表示のチェック体制を導入 • 従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施する体制を導入 	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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。 • 従業員のスキルアップをはかりましょう。 <p>ヒント</p> <p>チェック体制や仕組み作りについては、「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＞」の特に、「ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～」や「ミスを繰り返さない環境づくり」を参考に体制づくりにチャレンジしてください。</p> <p>また、巻末の参考資料「加工食品の原料原産地表示制度について」や「表示ミスをなくす取組」でご案内の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換をすることでスキルアップの一助とすることが期待できます。</p>

②誤認による表示自体の漏れ b 口頭説明で十分と判断

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●	●	●	●	●



③誤認による誤表示

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>輸入品を国内製造と表示して販売</p> <p>輸入品を輸入代理店でスライスして加工したベーコン商品について、アメリカ産と表示すべきところ、自社でスライス加工したことから国内製造と表示して販売した。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>輸入加工品を解凍・小分け・再包装する場合に製造元の原産地表示が必要になると知らなかった</p> <p>コラム：バックヤード作業の扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 一般用加工食品において「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」（いわゆるインスタ加工）は、原料原産地表示は要しないこととされています。 ✓ ただし、仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為については、インスタ加工には当たらないため、スーパーマーケット等のバックヤード等で行った場合にあっては表示を行う必要があります。 ✓ 本事例のように、ベーコンの肉塊をスーパーマーケット等のバックヤード等で解凍、小分け及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた一般用加工食品の販売としての表示が必要となります。【食品表示基準Q&A：加工-195～197】 	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>日常管理のポイント</p> <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> <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>

④ 認識不足による誤表示

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>原材料名の記載順を誤って表示</p> <p>原材料名の記載順の方法を知らなかったため、重量順を確認せず、ネギマ（肉と肉との間にネギが挟まっている焼き鳥）の見た目での大きさ順で表示し、販売した。</p> <p>→食品表示法に基づき、重量割合の多い順に、例えば「鶏肉（〇〇産、ねぎ、…」と表示すべきだった。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>加工食品の表示（原材料名の記載順）に関して理解していなかった</p>	<p>食品表示のチェック体制を導入</p> <p>従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</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>従業員のスキルアップをはかりましょう。</p> <p>ヒント</p> <p>チェック体制や仕組み作りについては、「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>」の特に、「ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～」や「ミスを繰り返さない環境づくり」を参考に体制づくりにチャレンジしてください。</p> <p>また、巻末の参考資料「加工食品の原料原産地表示制度について」や「表示ミスをなくす取組」でご案内の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換することでスキルアップの一助とすることが期待できます。</p>

① 既存データの誤り

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>誤った表示をして販売</p> <p>値付機の操作に慣れておらず、別担当者が設定した不要なデータが残っていたことに気付かずに原産地の異なるハムのラベルを作成した。また、業務多忙により表示状況の確認を怠った。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・情報入力に作業ミスがあった ・情報入力後のセルフチェック（見直し）をしていなかった 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業手順書を作成し、セルフチェックによる誤入力を予防 ・社内ルールに関する再教育、周知徹底 	<p>・手元で指差呼称をする等、現物と表示とを突き合わせましょう。</p> <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。「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>

②データ処理の不備

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>作成途中のラベルを貼付して販売</p> <p>ウイナーソーセージの既存商品の表示をもとにして新規商品の表示作成中、急遽発生した他の業務を行ったところ、表示が作成途中であることを忘れて作成途中のラベルを使用した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>入力作業中、確定など業務の進捗状況を管理していなかった</p>	<ul style="list-style-type: none"> 作業手順書を作成し、仕掛かり途中の情報の扱いに関するルールを作成 ラベル確定後に複数人による相互確認 	<p>「仕掛かり中」「確定」等を電子ファイル名に付記する等、途中経過ラベルがプリントアウトされないように注意しましょう。</p>

①商品規格変更時の修正漏れ

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>原産地名の表示誤り</p> <p>ハンバーグの原材料を変更した際、一括表示ラベルの原材料名欄のデータは修正したが、<u>原産地名欄のデータ修正を失念した。</u></p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>商品規格の変更に伴い、どんな項目を変更するのか洗い出されていない</p>	<ul style="list-style-type: none"> 作業手順書を作成し、どんな項目に着目して変更項目を洗い出すのか、着目ポイントを明確化 ラベル確定後に複数人による相互確認 	<p>従前は原材料名の変更だけに着目しがちでしたが、今後は、原材料変更に伴い、原料原産地にも注視するように習慣づけましょう。</p>

① 確認工程をパス

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>原産国名を表示せずに販売</p> <p>輸入品のベーコンであることを認識していたが、商品規格書の内容確認を十分に行わず、国産として表示データを作成。時間がなかったため各段階のチェックをせず、そのまま表示した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 変更内容を確認しなかった 社内ルールを順守しなかった 	<ul style="list-style-type: none"> 企画確認から商品規格書の作成、一括表示を作成するまでの各工程のチェックリストを作成、上司が確認するルールを導入 社内ルールに関する再教育、周知徹底 	<p>企画の段階で商品規格書に間違いがあると、途中工程や最終商品にまで影響が及ぶことを再認識しましょう。</p>

①材料・商品の混同

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>原材料の誤表示</p> <p>加工担当者が原材料の「タレ」の名称確認を怠り、並行して加工していた別商品に使用する「タレ」を取り違えてかけたため、表示に間違いが生じた。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>製造準備段階で、原材料「タレ」を取り違えた</p>	<ul style="list-style-type: none"> 手元で指差呼称をし、名称と現物とを突き合わせるルールを導入 最終製品毎に仕切りを設け、半製品と「タレ」とが混同しないようなラインの見直し 	<ul style="list-style-type: none"> 保管してある原材料名等を十分に確認して、倉庫等から持ち出して製造の準備をしましょう。 複数の商品を同時に製造する際は、別々のラインになるよう、区分けし、原材料の取り違い等に注意しましょう。

酪農製品（加工）

表示ミスの発生原因		段階				ページ	
		企画	準備		製造		出荷
			包材	原材料			
1. 基準の誤認・認識不足							
①誤認による一部項目の表示漏れ	a 重量割合の判断誤り	●				28	
	b 商品名と名称の判断誤り	●				29	
②誤認による表示自体の漏れ		●		●		30	
③認識不足による表示自体の漏れ		●				31	
2. 誤ったデータの使用による誤表示							
①照合作業の不備				●		32	
3. 他商品のラベルを使用							
①他商品データの履歴を使用				●		33	
②他商品ラベルとの混同			●	●		34	
4. チェック体制の不備							
①確認体制の脆弱性				●		35	
②チェック体制の未整備		●				36	
5. その他作業中のミス							
①伝達ミス				●		37	

①誤認による一部項目の表示漏れ a 重量割合の判断誤り

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>原料原産地の対象原材料を誤認して表示</p> <p>粉末の砂糖、全粉乳、ゼラチンの重量順位で製造した牛乳ゼリーにおいて、全粉乳に水を加えた牛乳状の液体を製造してから、砂糖等を添加していたことから、牛乳状にした全粉乳が重量割合上位1位になると誤認し、全粉乳の製造地表示をおこなった。</p> <p>→食品表示法を踏まえ、使用した重量割合の順に、例えば、「砂糖（〇〇製造）、全粉乳、ゼラチン、…」と表示すべきだった。</p>	<p>制度理解不足</p> <p>加工食品の原材料表示に関して理解していなかった</p> <p>コラム：原材料として加えた水の扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 現行、水は慣例として表示していないことが多いことから、仮に、水を原材料の欄の一番初めに表示した場合であっても、原料原産地表示の対象となりません。 ✓ 水以外の原材料の中で、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）に原料原産地表示を行う必要があります。【食品表示基準Q&A：原原-5】 	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品表示のチェック体制を導入 • 従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施 	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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。 • 従業員のスキルアップをはかりましょう。 <p>ヒント</p> <p>チェック体制や仕組み作りについては、「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＞」の特に、「ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～」や「ミスを繰り返さない環境づくり」を参考に体制づくりにチャレンジしてください。</p> <p>また、巻末の参考資料「加工食品の原料原産地表示制度について」や「表示ミスをなくす取組」でご案内の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換をすることでスキルアップの一助とすることが期待できます。</p>

①誤認による一部項目の表示漏れ b 商品名と名称の判断誤り

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>プライスラベルに名称を表示せずに販売</p> <p>バルクのバター製品を小分け販売する際、極めて知名度が高い登録商標の方が一般消費者に浸透していると思い、プライスラベルデータに商品名のみを表示し、名称を表示しなかった。</p> <p>→食品表示法に基づき、小分けした場合でも、「名称」を含んだ一括表示事項を表示すべきだった。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>加工食品の表示（名称）に関して理解していなかった</p>	<p>食品表示のチェック体制を導入</p> <p>従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</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>従業員のスキルアップをはかりましょう。</p> <p>ヒント</p> <p>チェック体制や仕組み作りについては、「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＞」の特に、「ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～」や「ミスを繰り返さない環境づくり」を参考に体制づくりにチャレンジしてください。</p> <p>また、巻末の参考資料「加工食品の原料原産地表示制度について」や「表示ミスをなくす取組」でご案内の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換をすることでスキルアップの一助とすることが期待できます。</p>

コラム：小分け販売のルール

- ✓ スーパーマーケットのバックヤード等で単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要となります。
- ✓ なお、この場合は、食品表示基準第5条第1項の表の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」に該当しませんので、名称や原材料名、内容量などの表示をする必要があります。【食品表示基準Q&A：総則-17】

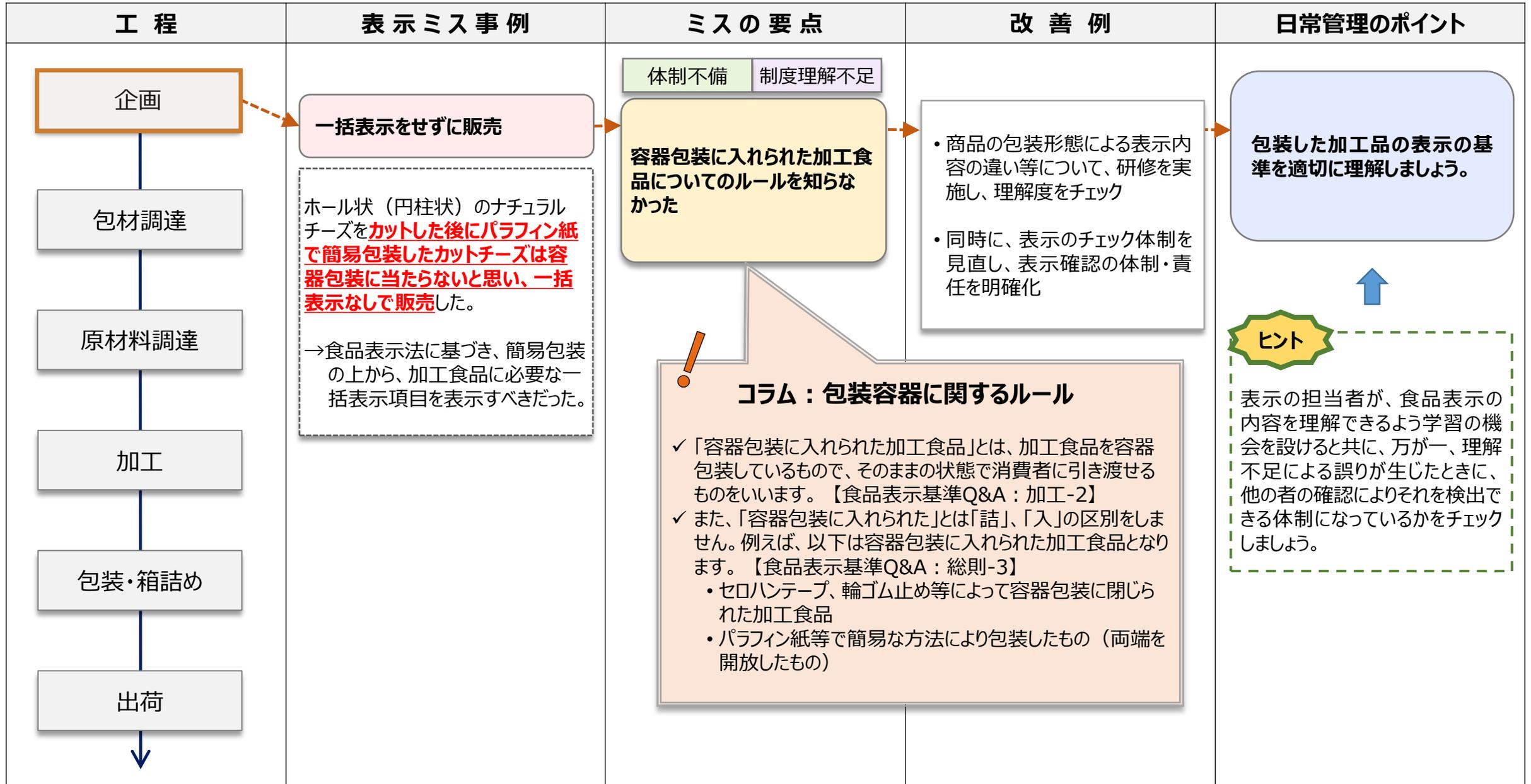
②誤認による表示自体の漏れ

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●			●	

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>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>ラッピングに表示をせずに販売</p> <p>それぞれ原産地の異なるナチュラルチーズを個包装された商品をまとめてラッピングして販売したが、ラッピングに表示をせずに販売していた。 ※個包装には表示があった。</p> <p>→食品表示法に基づき、ラッピングした上から、加工食品に必要な一括表示項目を表示すべきだった。</p>	<p>【規格】</p> <p>制度理解不足</p> <p>企画段階で販売方法を考慮していなかった</p> <p>【包装・箱詰め】</p> <p>体制不備 制度理解不足</p> <p>ラッピング担当者のパッケージ表示への理解が不十分だった</p>	<p>販売形態を列挙し、商品毎に商品規格書を作成</p> <p>部門間の相互理解のためのミーティングを実施</p> <p>食品表示のチェック体制を導入</p> <p>従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</p>	<p>考慮すべき項目を洗い出しましょう。</p> <p>部門間のコミュニケーションをはかりましょう。</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> <p>従業員のスキルアップをはかりましょう。</p>
		<p>コラム：個包装と集合包装に関するルール</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 個々の商品に表示を行っていた場合であっても、商品外装パッケージにも別途表示を行う必要があります。 ✓ ただし、透明の袋等を透して個々の商品の表示を認識できる場合であれば、商品外装パッケージにあえて表示を行う必要はありません。 ✓ また、販売方法が詰め合わせの形態に限られ、商品ごとにはばら売りされることがない場合は、商品外装パッケージに表示を行っていれば、個々の商品に表示を行う必要はありません。ただし、販売者によって、ばら売りされることが想定されている場合は、想定されている商品全てに表示を行う必要があります。【食品表示基準Q&A：加工-251】 		

③ 認識不足による表示自体の漏れ

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				



コラム：包装容器に関するルール

- ✓ 「容器包装に入れられた加工食品」とは、加工食品を容器包装しているもので、そのままの状態ですべてに引き渡せるものをいいます。【食品表示基準Q&A：加工-2】
- ✓ また、「容器包装に入れられた」とは「詰」、「入」の区別をしません。例えば、以下は容器包装に入れられた加工食品となります。【食品表示基準Q&A：総則-3】
 - ・セロハンテープ、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品
 - ・パラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放したもの）

①照合作業の不備

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>誤った製造地表示をして販売</p> <p>国内製造の全粉乳からオーストラリア製造の全粉乳に切替えてアイスクリームを製造。個包装にはオーストラリア製造の旨の表示をしていたが、箱詰め担当者が現物を照合せず、従前のデータを使用して、国内製造としたラベルを作成し、外箱に貼付した。</p> <p>→食品表示法に基づき、外箱にも原料原産地表示をする場合は、切替え前の「全粉乳（国内製造）、砂糖、…」に対して、「全粉乳（オーストラリア製造）、砂糖、…」に修正したラベルを貼り付けるべきだった。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 箱詰め担当者が現物を確認していなかった 産地情報等を社内で共有していなかった 	<ul style="list-style-type: none"> 箱詰め担当者による現物確認の実施 社内伝票による加工→ラベル作成までの産地等の情報の伝達、相互チェック 	<p>各工程担当者同士のコミュニケーションや情報共有を積極的に行いましょう。</p>

①他商品データの履歴を使用

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>新商品の表示を旧商品に使用</p> <p>加工乳の旧商品のラベルデータをもとに新規商品のラベルを作成したが、<u>旧商品のデータに上書き保存したことにより、旧商品の表示が新商品の内容になった。</u></p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> • 入力する原産地情報等のデータ変更を失念した • ラベル作成担当者が現物と表示とを確認する体制がなかった 	<ul style="list-style-type: none"> • 社内でラベル発行指示書を発行し、指示書に基づきラベルを作成 • ラベル作成担当者は指示書と表示ラベルとを照合し確認するルールを導入 	<p>• 照合する際は、プリントアウトし、ラベル変更箇所ペンでチェックする等、確実に変更されてるか確認するのもよいでしょう。</p>

②他商品ラベルとの混同

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
	●		●	

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>他の商品のラベルを使用</p> <p>風味（シーズニング）の異なる発酵乳の複数の商品の表示ラベルロールを同じ棚に保管していた。</p> <p>貼り付け担当者が他商品のロールを誤って棚から取り出したことに気が付かず、そのまま使用した。</p>	<p>【包材調達】</p> <p>ヒューマンエラー</p> <p>表示ラベルロール棚の整理・整頓が悪かった</p> <p>【包装・箱詰め】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ラベルを貼付ける際に、ラベルを確認しなかった</p>	<p>表示ラベルロール棚を整理・整頓し、定位置管理を実施</p> <p>ラベルを貼り付ける際は、貼り付け担当者もラベルを目視確認するルールを導入</p>	<p>整理整頓は、プリントアウトした表示ラベルや包材の管理にも言えることですので、取り違えがおきないような誰が見ても分かりやすい分別管理の工夫を行うとともに、保管状況を上司が定期的に確認するのもよいでしょう。</p>

① 確認体制の脆弱性

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
			●	

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>原産国・原産地の表示誤り</p> <p>バルクで仕入れたプロセスチーズを店舗で小分けした商品が多くなるにつれ、商品入れ替え時のラベル修正に手が回らなくなり、チェックがおろそかになり表示ミスが多数発生した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 多忙時のフォロー体制が無かった 社内ルールを順守しなかった 	<ul style="list-style-type: none"> 多忙時は、他の従業員でも対応できるように、食品表示に関する教育を行い、対応可能なメンバーを養成 ラベル確定後に複数人による相互確認 	<p>食品表示違反は会社の信用・信頼を失う契機となる恐れがありますので、組織として対応するようにしましょう。</p>

②チェック体制の未整備

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
●				

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>特色ある原材料使用割合を表示せずに販売</p> <p>アイスcream商品の納期が短く、スポット商品のため急遽ラベル作成が必要となり、社員1人にラベルの作成を任せため、表示漏れが発生した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・情報入力後のセルフチェック（見直し）をしていなかった ・複数人によるダブルチェックをしていなかった 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業手順書を作成し、ラベル作成までの各段階をチェックすることにより誤表示を予防 ・複数人によるダブルチェック体制の導入 	<p>表示作成の時には、複数人で食品表示基準を確認する体制を作りましょう。</p>

①伝達ミス

企画	準備		製造	出荷
	包材	原材料		
		●		

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>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>原材料変更前の表示を使用して販売</p> <p>取引先との連絡体制に不備があり、ヨーグルトの原材料が全粉乳から脱脂粉乳に変更されているにも関わらず変更前の全粉乳の表示で販売した。</p>	<p>体制不備</p> <p>取引先との仕様変更に関するルールが曖昧だった</p>	<p>原材料の仕様が変更になる場合は、一定期間前に調達担当者へ書面で情報を伝達するようルールの見直し</p>	<p>取引先とは、仕様変更時の連絡は勿論のこと、定期的に仕様変更がないことを確認しましょう。</p>

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/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html	
「表示ミスをなくす取 組」	https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html	

上記の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換をすることもスキルアップの一助になることが期待できます。

是非、動画もご覧ください。