

# 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			
<b>1. 基準の誤認・認識不足</b>						
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
<b>2. 誤ったデータの使用による誤表示</b>						
①既存データの誤り				●		22
②データ処理の不備	●					23
<b>3. 他商品のラベルを使用</b>						
①商品規格変更時の修正漏れ	●					24
<b>4. チェック体制の不備</b>						
①確認工程をパス	●					25
<b>5. その他作業中のミス</b>						
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<b>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。</b></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><b>コラム：「生鮮」か「加工」か</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 「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。</li> <li>✓ 「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。</li> <li>✓ 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。</li> <li>✓ 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&amp;A：総則-11、12】</li> </ul>	<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>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><b>ヒント</b></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、「<b>ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～</b>」や「<b>ミスを繰り返さない環境づくり</b>」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<b>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。</b></p>

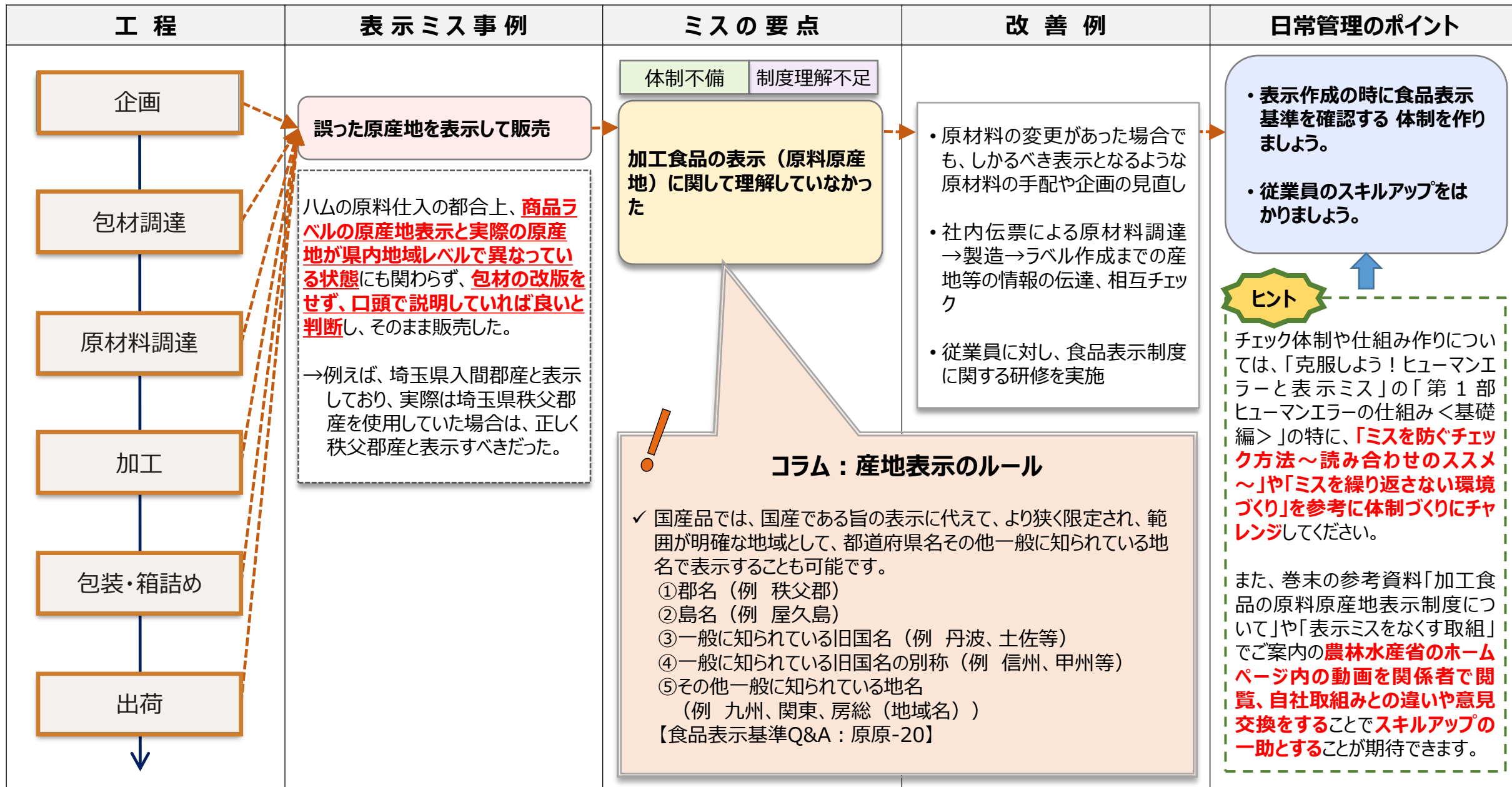
②誤認による表示自体の漏れ a 概観等で明らかと判断

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<b>外観からトンカツ</b>であることが明らかなため、<b>豚肉を原材料名欄に表示しなくても問題ないと判断</b>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><b>コラム：惣菜（おかず）の省略ルール</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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。</li> <li>✓ 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&amp;A：弁当-3～6】</li> </ul>	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品表示のチェック体制を導入</li> <li>• 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</li> </ul>	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 従業員のスキルアップをはかりましょう。</li> </ul> <p><b>ヒント</b></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&lt;基礎編&gt;」の特に、「<b>ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～</b>」や「<b>ミスを繰り返さない環境づくり</b>」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<b>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</b>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、<b>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。</b></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><b>コラム：バックヤード作業の扱い</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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。</li> <li>✓ 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。</li> <li>✓ 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&amp;A：加工-195～197】</li> </ul>	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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</li> </ul>	<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><b>ヒント</b></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<b>見た目での大きさ順で表示し、販売</b>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><b>ヒント</b></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&lt;基礎編&gt;」の特に、「<b>ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～</b>」や「<b>ミスを繰り返さない環境づくり</b>」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<b>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</b>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><b>包装・箱詰め</b></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<b>不要なデータが残っていたことに気付かず</b>に原産地の異なるハムのラベルを作成した。また、<b>業務多忙により表示状況の確認を怠った</b>。</p>	<p>体制不備    ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報入力に作業ミスがあった</li> <li>・情報入力後のセルフチェック（見直し）をしていなかった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・社内ルールに関する再教育、周知徹底</li> </ul>	<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><b>ヒント</b></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&lt;基礎編&gt;」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<b>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。</b></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"> <li>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</li> <li>ラベル確定後に複数人による相互確認</li> </ul>	<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"> <li>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</li> <li>ラベル確定後に複数人による相互確認</li> </ul>	<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"> <li>変更内容を確認しなかった</li> <li>社内ルールを順守しなかった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>社内ルールに関する再教育、周知徹底</li> </ul>	<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><b>加工</b></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<u>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。</u></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"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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、分けし、原材料の取り違い等に注意しましょう。</li> </ul>