

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】 | <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】

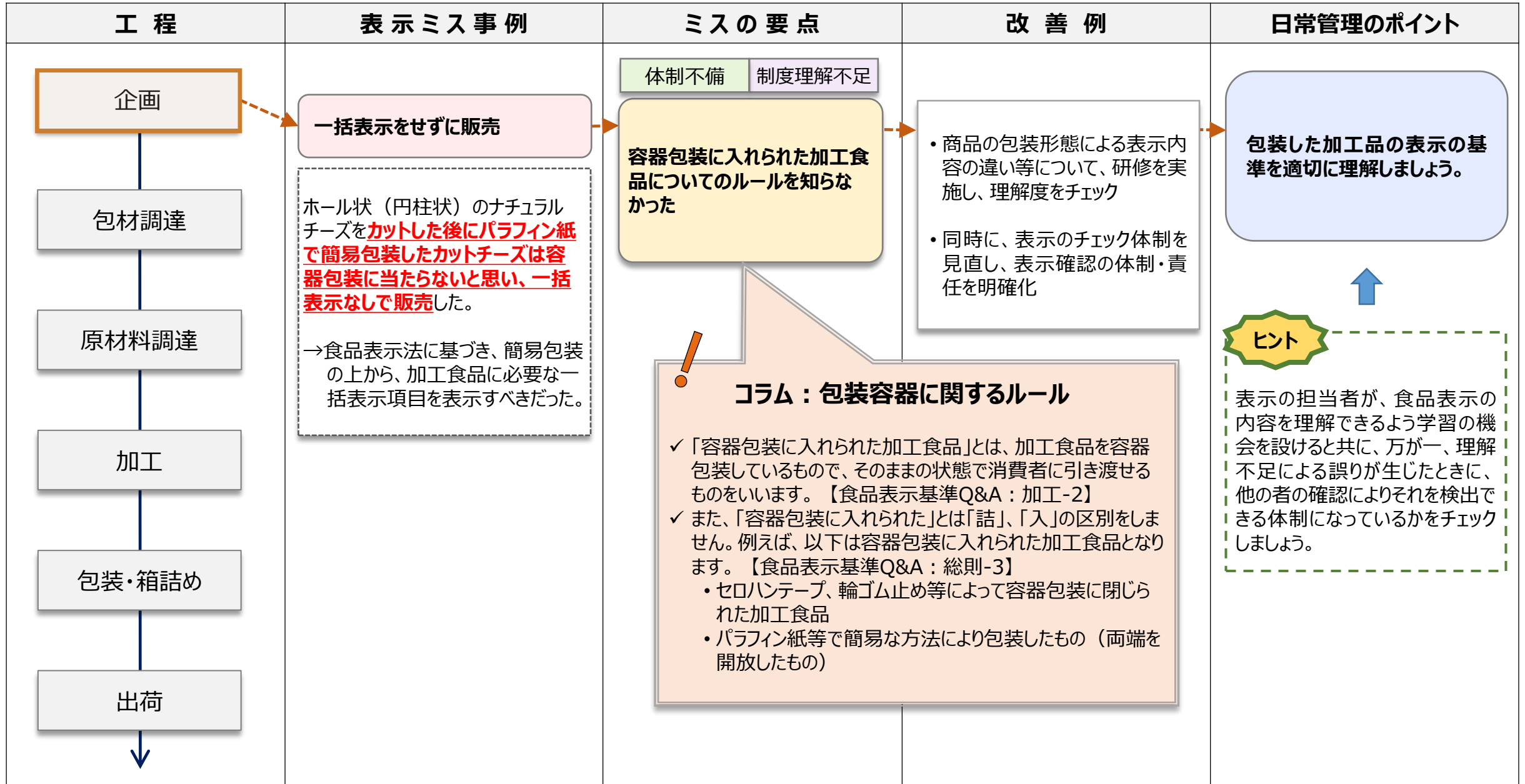
②誤認による表示自体の漏れ

| 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、商品ごとにばら売りされないことがない場合は、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 |
|---|---|--|---|--|
| <div style="text-align: center;"> <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 style="border: 2px solid orange; padding: 2px;">包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p> </div> | <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>新商品の表示を旧商品に使用</p> </div> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <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、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。</p> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-bottom: 10px;"> 体制不備 ヒューマンエラー </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <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 </div> | <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <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 </div> | <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #d9e1f2;"> <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> </div> |

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> |