


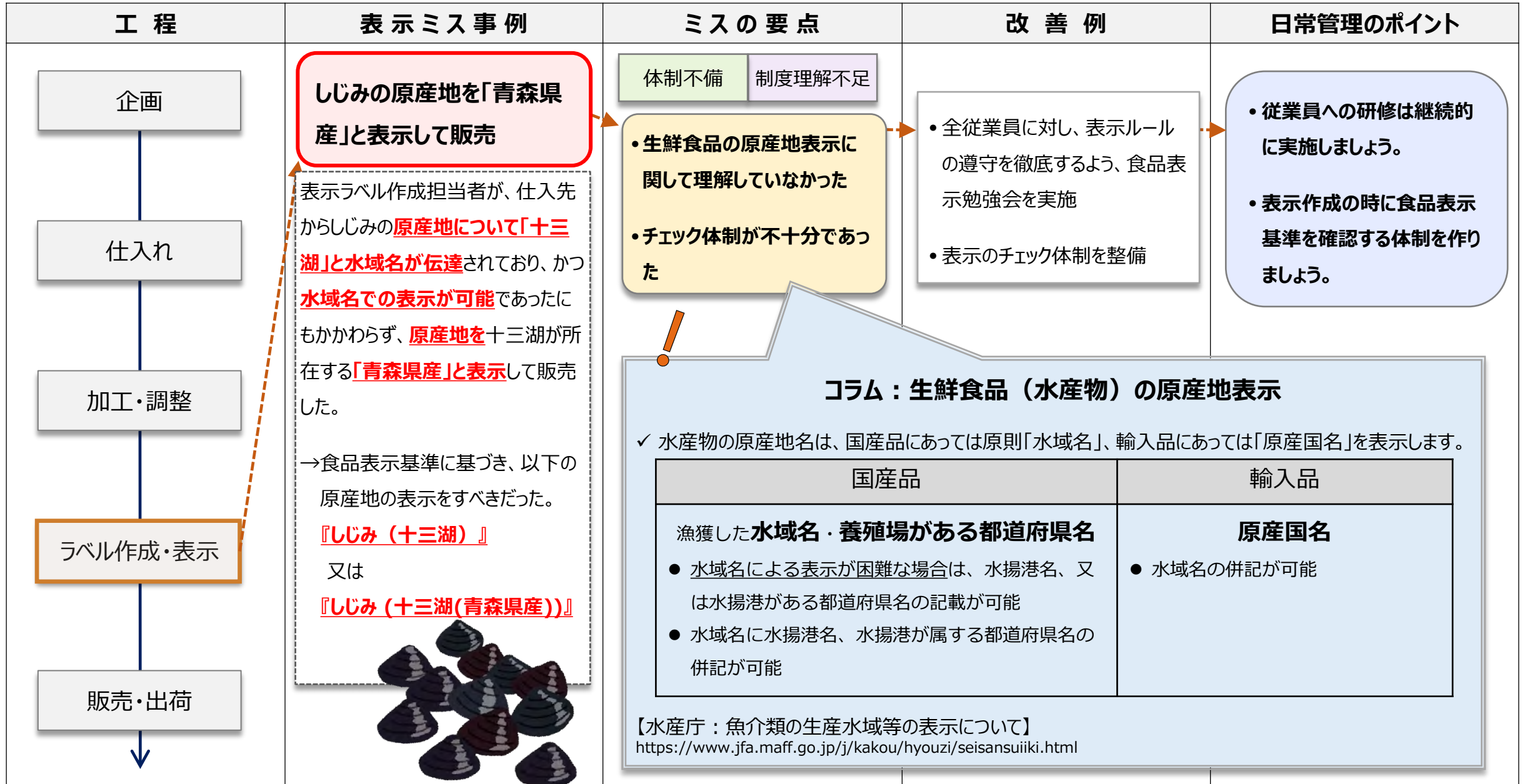
# 魚介類（生鮮）

表示ミスの発生原因	段階				ページ
	企画	仕入れ	加工・調整	ラベル作成・表示	
<b>1. 基準の誤認・認識不足</b>					
①認識不足による誤表示	●				6
②認識不足による誤表示				●	7
③認識不足による誤表示				●	8
④誤認による一部項目の表示漏れ	●			●	9
⑤誤認による一部項目の表示漏れ				●	10
<b>2. 誤ったデータの使用による誤表示</b>					
①データ処理の不備	●	●			11
②誤ったデータの使用		●		●	12
<b>3. 伝達の不備</b>					
①イレギュラー時の伝達漏れ			●	●	13
②イレギュラー時の伝達漏れ		●		●	14
<b>4. チェック体制の不備</b>					
①確認不足による誤表示		●		●	15
<b>5. その他作業中のミス</b>					
①システムの不具合による誤表示				●	16

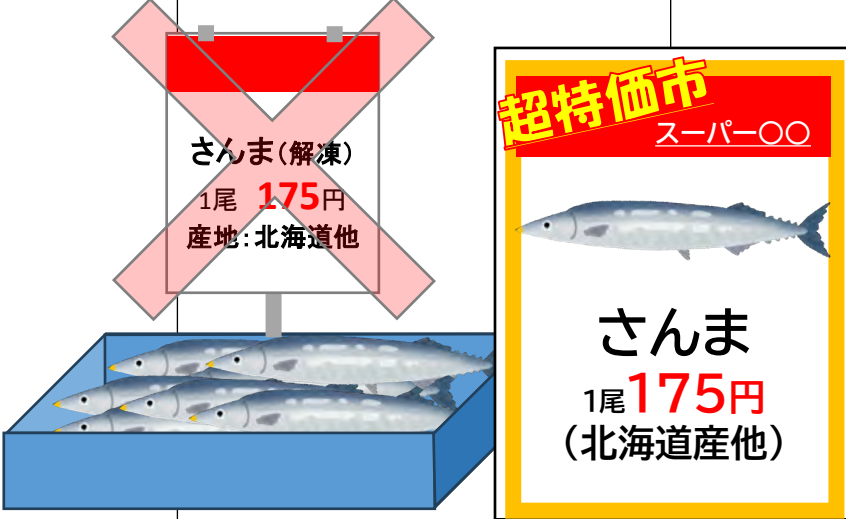
① 認識不足による誤表示

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><b>一般的名称でない「はまぐり ホンビノス」と表示して販売</b></p> <p>店長が、仕入れた「ホンビノス貝」について、「<b>白はまぐり</b>」と通称されていたことから、名称を「<b>はまぐり ホンビノス</b>」と表示して販売した。</p> <p>→食品表示基準に基づき、以下のような商品の一般的な名称を表示すべきだった。 『<b>ホンビノスガイ</b>』</p> 	<p>制度理解不足</p> <p>生鮮水産物の一般的な名称の認識が不十分であった</p>	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 店長を含む全従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</li> </ul>	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 表示に関連するルール（食品表示基準、ガイドライン等）は改訂されることもあるため、常に最新の情報を従業員間で共有しましょう。</li> <li>• 従業員のスキルアップをはかりましょう。</li> </ul>
<p><b>コラム：魚介類の名称の表示</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 魚介類は、原則として<b>種ごとの名称（標準和名）</b>で表示します。</li> <li>✓ なじみがない標準和名等の表示により、<b>消費者が混乱する可能性がある場合、種に応じて、より広く一般に使用されている名称を表示する</b>ことができます。</li> <li>✓ 名称の表示を行う際は、「<b>魚介類の名称のガイドライン</b>」（消費者庁「食品表示基準Q&amp;A」別添）に ならい、適切な表示を行いましょ。詳しくは、本冊子p.36 をご参照ください。</li> </ul> <p>【消費者庁：食品表示基準Q&amp;A】  <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/</a></p> <p>【消費者庁：魚介類の名称のガイドライン】  <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220615_11.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220615_11.pdf</a></p>				

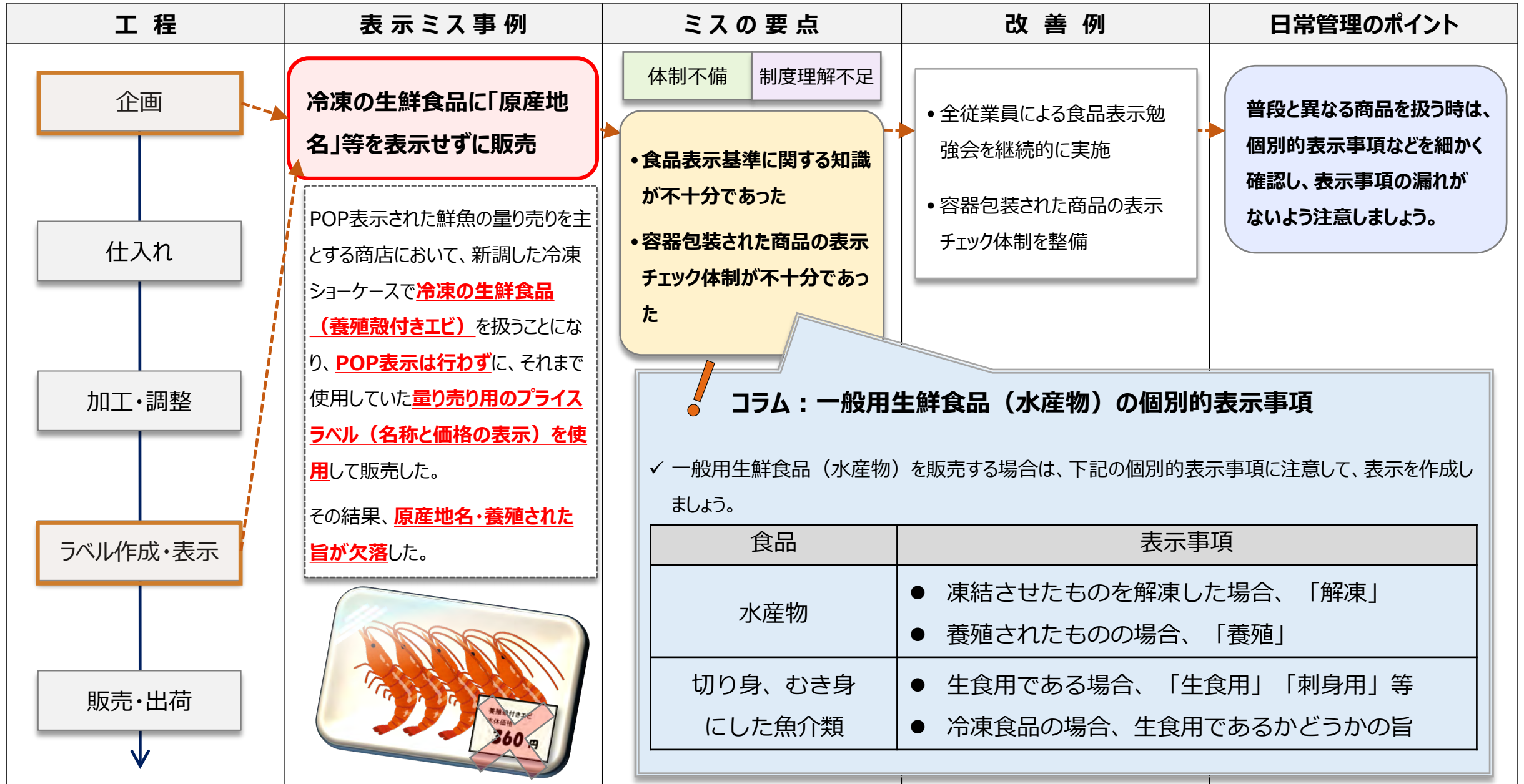
②認識不足による誤表示



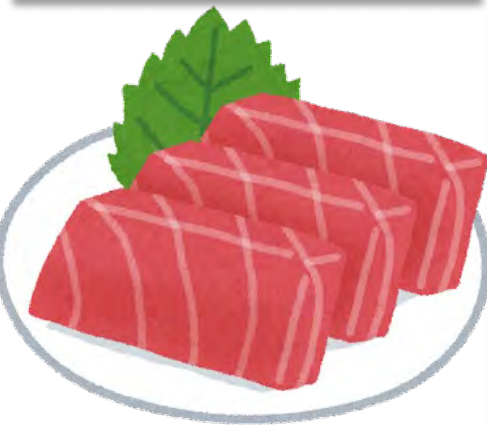
③ 認識不足による誤表示

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><b>ラベル作成・表示</b></p> <p>販売・出荷</p>	<p><b>原産地名に「他」と表示して販売</b></p> <p>売場主任が、<u>チラシを参考として店頭で販売するさんまのPOPに「北海道産他」と表示</u>して販売した。                  「他」の字句はチラシ作成段階で、北海道産以外の産地のものも販売する可能性があったため、チラシに用いられたものであった。</p> <p>→食品表示基準に基づき、以下のような表示をすべきだった。  <u>『さんま（北海道根室海峡産）』</u>                  又は  <u>『さんま（北海道産）』</u>                  （水域表示が困難な場合）</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>• 食品表示基準への認識が不十分であった</p> <p>• 表示作成や、チェック体制に関するルールが遵守されていなかった</p>	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>従業員への食品表示基準の啓発</li> <li>表示内容を記録する書類様式を作成し、内容を責任者が確認する体制を整備</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div> <p>※チラシやパンフレット等における生鮮食品の産地の表示は食品表示基準適応外です。</p>	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>表示を作成する従業員のスキルアップをはかりましょう。</li> <li>責任者がチェックする際は、チェックするポイントを予めリスト化し、漏れがないように確認しましょう。</li> </ul>

④ 誤認による一部項目の表示漏れ

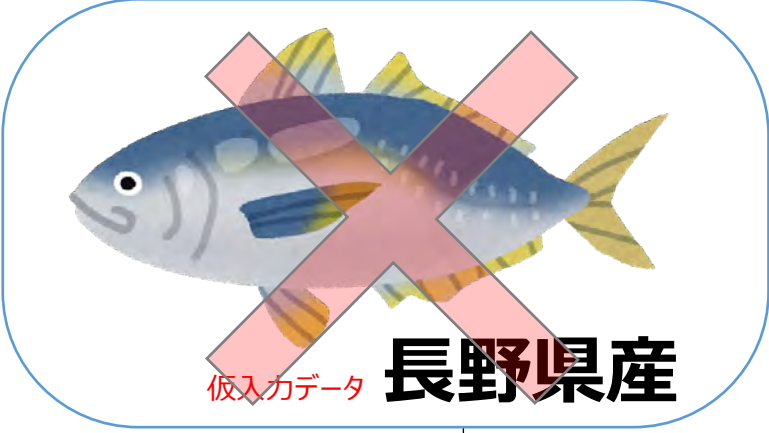



⑤ 誤認による一部項目の表示漏れ

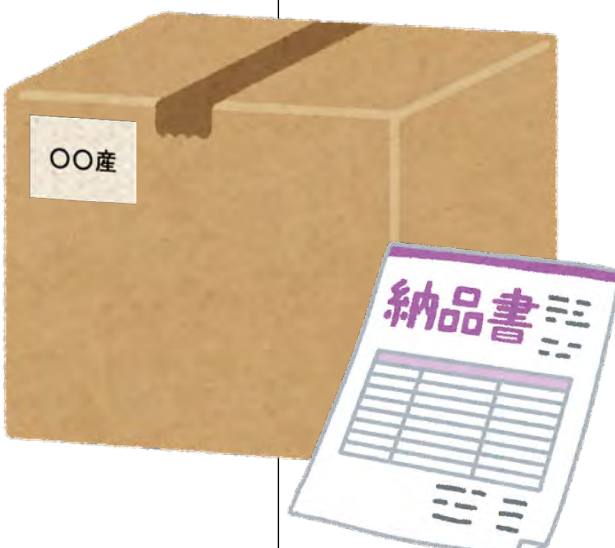
工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p><b>生鮮食品に、原産地・養殖された旨等の表示をせずに販売</b></p> <p>表示ラベル作成担当者が、<b>マグロのみを使用した刺身商品について、インスタでの「加工食品」であると思い込み、加工食品の項目で表示を行った。</b></p> <p>その結果、生鮮食品の表示に必要な<b>原産地名・養殖された旨・解凍した旨の表示が欠落した。</b></p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示基準に関する知識が不十分であった</li> <li>チェック体制が不十分であった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全従業員による食品表示勉強会を実施</li> <li>作業マニュアルの徹底を再確認</li> <li>従業員間での表示の相互確認体制を完備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>マニュアルを作成するときは、イラストを入れるなど、視覚的に分かりやすい工夫を取り入れましょう。</li> <li>表示のチェック体制を整えましょう。</li> </ul>
<p><b>参考：インスタ加工とは</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品関連事業者が<b>容器包装された特定の製品</b>を、スーパーマーケット等の<b>バックヤード等で調理することをインスタ加工</b>といいます。（食品表示基準Q&amp;A：加工-60）</li> <li>インスタ加工した一般用加工食品の販売については、<b>「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」</b>とみなし、原料原産地表示は要しません。</li> <li>ただし、スーパーの<b>バックヤード等での仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温めなおし等は、食品表示基準上「インスタ加工」に当たりません。</b>（食品表示基準Q&amp;A：加工-190）</li> <li>このため、マグロのみを使用した刺身商品は、生鮮食品となり<b>原産地や品目に応じた個別的表示事項の表示が必要</b>となります。</li> </ul>				



①データ処理の不備

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><b>仮入力のデータを誤って使用</b></p> <p>スーパーの本部バイヤーが、仕入先から「大分県産」と伝達を受けたにもかかわらず、<b>多忙からシステムに仮入力していたデータ「長野県産」</b>を変更することなく、<b>店舗へ配信</b>した。</p> <p>その結果、<b>各店舗において原産地名の不適正表示が発生</b>した。</p>	<p>体制不備    ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>本部での表示チェック体制が不十分であった</li> <li>店舗での照合チェック体制が整っていなかった</li> </ul> <p></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>本部において入力時の確認体制を整備</li> <li>店舗において現品の箱や納品書との産地表示の照合確認体制を構築</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示のチェック体制を整えましょう。</li> <li>店舗で表示について、必ず現品との照合確認を行いましょう。</li> </ul> <p></p>

② 誤ったデータの使用

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><b>仕入先との伝達ミスにより、誤った原産地名を表示して販売</b></p> <p>&lt;仕入先側&gt; 商品箱に正しい原産地名を記載していたが、納品時に<b>工ビの納品伝票の原産地名を誤って記載</b>した。</p> <p>&lt;スーパーの仕入担当者側&gt; 納品伝票と商品箱の表示のチェックを行わず、<b>納品伝票上の誤った原産地名でラベルを作成</b>し、販売した。</p>	<p>体制不備    ヒューマンエラー</p> <p>• 仕入先と仕入担当者間で産地伝達の方法に認識の齟齬があった</p> <p>• 現品の箱での照合確認体制が整っていなかった</p>	<p>• 相互チェック体制の強化を実施</p> <p>• 作業マニュアルに商品箱の表示確認を追加</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>• 本事例と逆で、納品箱を使い回しており、納品箱に正しい産地が表示されていない事例もあります。仕入先との情報伝達方法をしっかり確認し、間違いのない産地表示を行いましょう。</p> 