



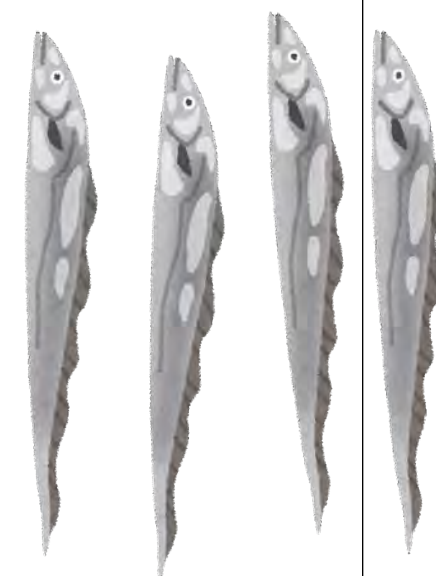
①イレギュラー時の伝達漏れ

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>社内の伝達漏れにより、誤った名称を表示して販売</b></p> <p>&lt;スーパーの加工担当者側&gt;  <b>アトランティックサーモンの加工時に、大きめにカットしたことにより、規定のトレーに収まらず、「キングサーモン」用のトレーに入れた。</b>表示ラベル作成担当者へトレーを引き渡す際に、<b>トレーを変更した旨の申し送りを失念した。</b></p> <p>&lt;スーパーの表示ラベル作成担当者側&gt;  ラベル作成時に、名称・原産地等が記載されている<b>作業指示書とトレーの種類をチェックせず、トレーの情報に基づき誤った名称「キングサーモン」のラベルを作成し、販売した。</b></p>	<p>【加工・調整】</p> <p>体制不備   ヒューマンエラー</p> <p>伝達の重要性への認識が不十分であった</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>整合確認をマニュアル通りに実施していなかった</p>	<p>表示ラベル作成担当者への伝達等について、再教育を実施</p> <p>定められた確認作業を責任を持って実施し、マニュアルを遵守するよう再教育を実施</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>少しでも普段と異なることがあれば、情報を共有できるような体制づくりを心がけましょう。</li> <li>商品ごとに申し送り書をつけるなど、情報が伝達しやすい仕組み作りに取り組みましょう。</li> </ul>

②イレギュラー時の伝達漏れ

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>社内の伝達ミスで誤った原産地名を表示して販売</b></p> <p>&lt;スーパーの店長側&gt; 本部会議にて台風の影響で<b>養殖ブリの産地が、いつもと異なる産地へ変更になる</b>可能性がある旨の説明を受けたが、<b>失念</b>していた。</p> <p>&lt;スーパーの店舗担当者側&gt; これまで産地変更のない商品であったため、<b>産地変更の経験もなく、変更があるとは考えもしなかった。</b> その結果、産地の変更があった際に、<b>産地変更を表示に反映せず、不適正表示が発生</b>した。</p>	<p>【仕入れ】</p> <p>体制不備    ヒューマンエラー</p> <p>本部からの情報を、店舗内に共有する体制が整っていなかった</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>産地変更等、情報確認を行う体制が整っていなかった</p>	<p>産地変更時の情報共有体制を整備</p> <p>変更の有無に関わらず、指示書との相互チェック体制を整備</p>	<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> <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 確認不足による誤表示

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>思い込みによって、誤った原産地名を表示して販売</b></p> <p>&lt;スーパーの発注担当者側&gt; 仕入れ先に太刀魚を発注する際に、<b>直近で同一製品を仕入れていたため、前回と同じ産地の商品が届くと考えていた。</b></p> <p>&lt;スーパーの検品担当者側&gt; 太刀魚について、産地の変更がないと<b>思い込み、仕入先からの商品箱や納品書の産地表示の確認を行わなかった。</b></p> <p>&lt;スーパーの表示ラベル作成担当者側&gt; <b>直近に仕入れのあった太刀魚の産地を選択し、プライ斯拉ベルを作成し、原産地名の誤表示が発生した。</b></p>	<p>体制不備    ヒューマンエラー</p> <p>• 表示事項に変更がないという<b>思い込みがあった</b></p> <p>• 食品表示マニュアルの作業手順において、表示根拠の確認方法が不明確であった</p>	<p>• 食品表示マニュアルの見直しを行い、確認方法・手順を明確に定め、周知・運用を実施</p> 	<p>• 作業手順は細かく確認し、明確にマニュアルにしましょう。</p> <p>• チェックポイントをリスト化し、☑を入れながら確認するなど、チェック体制を確立しましょう。</p>

【魚介類（生鮮）】 5. その他作業中のミス

①システムの不具合による誤表示

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>システムの不具合により、原産地名を表示せずに販売</b></p> <p>スーパーの本部バイヤーが、適切な表示を各店舗に配信していたが、システム更新に伴い、<b>店舗の表示ラベル作成機に原産地名が出力されないという不具合が発生</b>していた。</p> <p>その結果、<b>継続的に原産地名の表示欠落が発生</b>していた。</p>	<p>体制不備    ヒューマンエラー</p> <p>店舗の表示確認が形骸化していた</p>	<p>店舗の鮮魚部門において、チェック体制を整備</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 本部が一括で表示を作成する場合にも、店舗の確認作業を怠らないようにしましょう。</li> <li>• 店舗でのシステムエラーなどを、早急に発見できる仕組み作りに取り組みましょう。</li> </ul>