


# 魚介類製品（加工）

表示ミスの発生原因	段階					ページ
	企画	包材調達	原材料調達	製造・加工	包装・箱詰め	
<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	●					18
②誤認による一部項目の表示漏れ	●				●	20
③認識不足による誤表示	●	●				21
④認識不足による誤表示	●				●	22
⑤認識不足による誤表示	●					24
<b>2. 誤ったデータの使用による誤表示</b>						
①確認体制の不備			●		●	25
<b>3. 他商品の包材・ラベルを使用</b>						
①表示ラベルの貼り間違い					●	26
②詰め替え作業での包材取り違い		●			●	27
<b>4. チェック体制の不備</b>						
①チェック体制の未整備	●				●	28
②チェック体制の未整備			●	●	●	29
<b>5. その他作業中のミス</b>						
①ルールへの逸脱					●	30
②ルールへの逸脱					●	31

① 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>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p><b>調理冷凍食品に、使用方法、内容個数等を表示せずに販売</b></p> <p>店長が仕入れた「白身魚フライ」の調理冷凍食品を小分けして販売したが、<b>調理冷凍食品の表示についての知識が乏しかった。</b></p> <p>その結果、調理冷凍食品として表示に必要な<b>使用方法及び内容個数等の欠落が発生</b>した。</p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>・調理冷凍食品の表示事項について理解していなかった</p> <p>・チェック体制が不十分であった</p>	<p>・店主及び従業員において、食品表示基準に関する勉強会を実施</p> <p>・食品表示のチェック体制の構築</p>	<p>調理冷凍食品等、表示項目や表示内容について個別のルールがある品目があることを理解しましょう。</p>
<p><b>コラム：調理冷凍食品の個別的表示事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 調理冷凍食品には、加工食品の横断的義務表示事項に加え、個別的義務表示事項が規定されています。</li> <li>✓ 使用方法、内容個数の他、該当品については、食用油脂で揚げた後凍結し容器包装に入れた旨、衣の率又は皮の率、魚肉の含有率等の表示が必要です。</li> <li>✓ 使用方法、内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で以下のとおり表示します。             <ul style="list-style-type: none"> <li>● 使用方法：解冻方法、調理方法等を表示する。</li> <li>● 内容個数：○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。</li> </ul> </li> <li>✓ 食用油脂で揚げた後凍結し容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に、16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字でその旨を表示します。</li> </ul>				

## 【調理冷凍食品（白身魚フライ）の表示】



<誤った表示>

【表面】

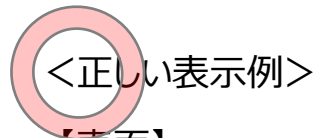
白身魚のフライ  
要冷凍

【裏面】

冷凍食品

名 称	冷凍フライ類
原材料名	すけそくだら(アメリカ)、衣(パン粉、植物油脂、小麦粉、デキストリン、卵白、粉末状植物性たん白、食塩)、揚げ油(なたね油)/加工でん粉、増粘剤(キサンタン)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
内 容 量	100グラム
賞味期限	枠外の側面に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません。
製 造 者	〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇 1 - 2

製 造 所 〇〇株式会社 〇〇工場  
〇〇県〇〇市〇〇町 1 - 2 - 3



<正しい表示例>

【表面】

白身魚のフライ  
要冷凍 6個入 油で揚げてあります

【裏面】

<調理方法>  
自然解凍の場合 …  
電子レンジの場合 …




【裏面】

冷凍食品

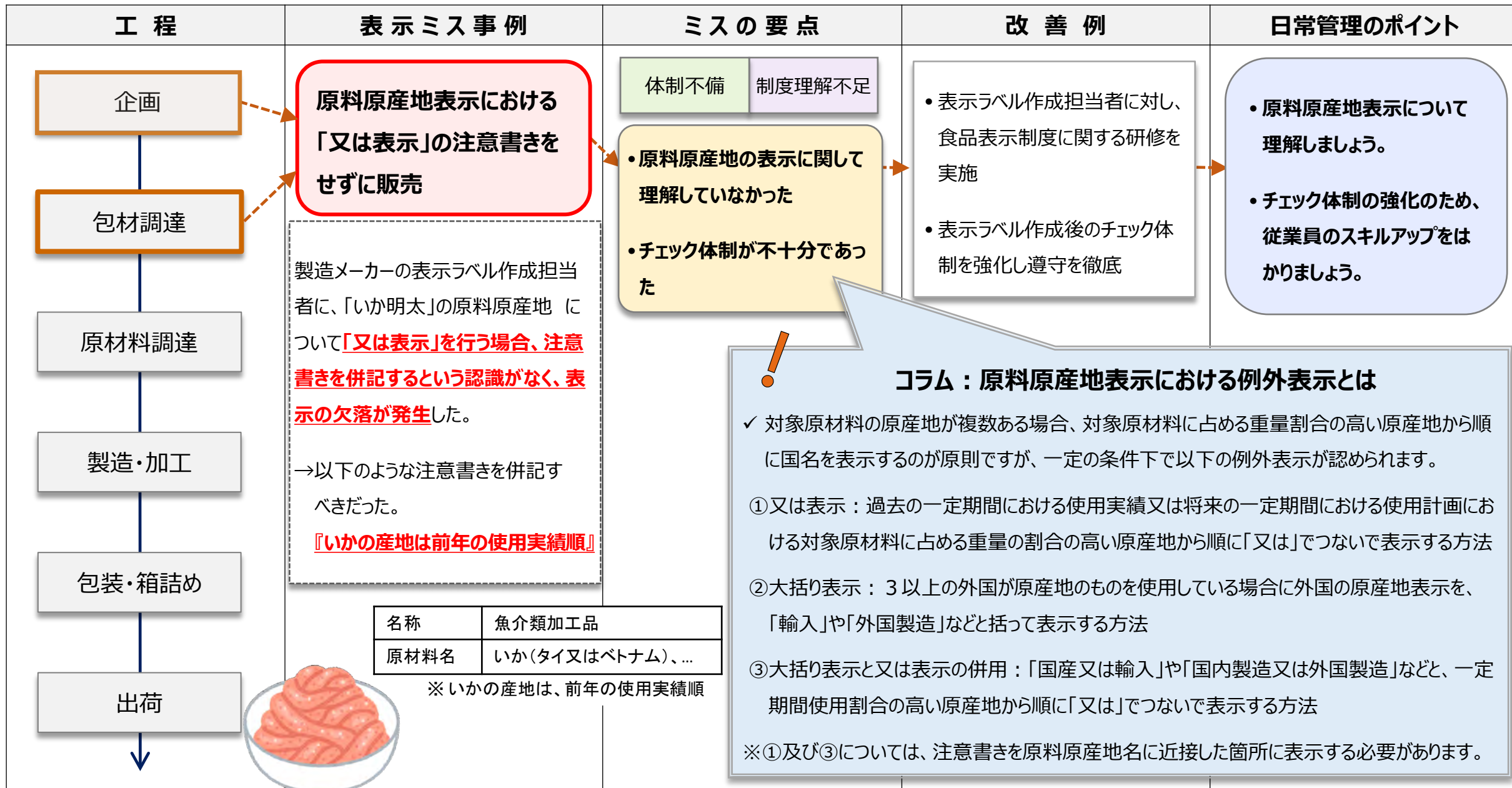
名 称	冷凍フライ類
原材料名	すけそくだら(アメリカ)、衣(パン粉、植物油脂、小麦粉、デキストリン、卵白、粉末状植物性たん白、食塩)、揚げ油(なたね油)/加工でん粉、増粘剤(キサンタン)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
内 容 量	100グラム
賞味期限	枠外の側面に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません。
製 造 者	〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇 1 - 2

製 造 所 〇〇株式会社 〇〇工場  
〇〇県〇〇市〇〇町 1 - 2 - 3

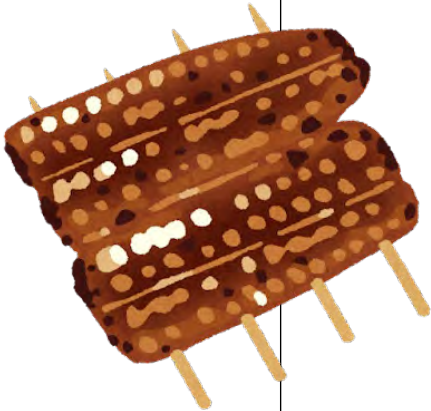
②誤認による一部項目の表示漏れ

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>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p><b>水産加工品に、内容量・加工者等の表示をせずに販売</b></p> <p>輸入した水産加工品である「粒うに」を小分けし、<b>生鮮食品としての表示を行って販売</b>した。</p> <p>→小分けした「粒うに」が加工品であったことから、食品表示基準に基づき、<b>加工食品としての表示</b>をすべきだった。</p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>当該製品が生鮮食品か加工食品かの区別及び加工食品の表示について十分に理解していなかった</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>従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</li> <li>食品表示のチェック体制を構築</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品に表示を行う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>コラム：「生鮮」か「加工」か</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「生鮮食品」は、単に水洗いや切断、冷凍等をしたもので、粒うにのように調味したものや蒸しだこのように加熱したものなどは「加工食品」に該当し、加工食品としての表示が必要になります。</li> <li>刺身については、単品やマグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの（同種混合）は「生鮮食品」に分類され、マグロとハマチを盛り合わせたもの（異種混合）は「加工食品」に分類されるため注意しましょう！</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1108 1120 1439 1178"> <p>生鮮食品（同種混合）</p>  </div> <div data-bbox="1770 1120 2102 1178"> <p>加工食品（異種混合）</p>  </div> </div>				

③認識不足による誤表示



④ 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>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>原産国名を原産国名欄ではなく、原料原産地表示として販売</p> <p>輸入した中国製造の「うなぎ加工品」を小分けして販売する際、原産国名欄に原産国を表示せず、国産加工品の場合と同様に、表示ラベルの原料名欄内に括弧書きで原料原産地名を表示した。</p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入加工品を小分けしたとしても原産国名欄が必要になると知らなかった</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>従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</li> <li>担当者による相互チェックの体制を整備</li> </ul>	<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>

**コラム：輸入品の原産国とは**

- ✓ 製品の原産国とは、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。
- ✓ 輸入後に単なる小分け包装や詰め合わせを行っても、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当しないため、製品輸入された製品と同様に、原産国として表示する必要があります。また、小分けの行為は加工行為に該当しますので、輸入品であっても加工者の表示が必要となります。



【輸入した中国製造の「うなぎ蒲焼き」を小分けして販売する場合の表示】

 <誤った表示>

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ（中国）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添 加 物	加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内 容 量	2尾
賞味期限	2023年8月21日
保存方法	10℃以下で保存してください
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1-2



【国内で製造したバルク製品を、小分けした場合】の表示方法

 <正しい表示>

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添 加 物	加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内 容 量	2尾
賞味期限	2023年8月21日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	中国
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

食品表示基準Q&A 加工-156 参考

⑤ 認識不足による誤表示

