

①確認体制の不備

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
<div>企画</div> <div>包材調達</div> <div>原材料調達</div> <div>製造・加工</div> <div>包装・箱詰め</div> <div>出荷</div>	<div>納品された商品の原産国が通常と異なっていたことによる、原産国名の表示誤り</div> <div>仕入れ担当者が、仕入先である水産加工会社にいつもどおりの「塩さば」を発注した。</div> <div>納品された商品箱の原産国表示はいつもと違っていたが、仕入先から変更の連絡もなかったため、<u>従前通りの原産国を商品に表示し、誤った原産国名で商品を販売</u>した。</div> <div></div>	<div>体制不備 ヒューマンエラー</div> <div>・荷受担当者が入荷箱記載の産地情報に気付かなかった</div> <div>・仕入先との契約で原産国変更がないとされていた商品であったため、確認体制が手薄になっていた</div> <div></div>	<div>・入荷箱の記載情報を含む仕入先からの伝達情報を確認した上で、加工を開始するよう体制を整備</div> <div>発注品と原産国が違うなあ</div> <div></div>	<div>・いつもと同じという思い込みに注意しましょう。</div> <div>・伝達情報を確実に確認することを習慣付けましょう。</div>

①表示ラベルの貼り間違い

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>企画</div> <div>包材調達</div> <div>原材料調達</div> <div>製造・加工</div> <div>包装・箱詰め</div> <div>出荷</div>	<div>表示ラベルの貼り間違いによる、商品名、原材料名、添加物、アレルギー、栄養成分表示の誤り</div> <div>スーパーにて2種類の寿司弁当に逆のラベルを貼付して販売した。 ①ネギトロ細巻・いくら細巻 ②ネギトロ細巻・サーモンマヨ細巻 これにより、<u>原材料名や添加物表示の誤りに加え、アレルギー表示の欠落という誤りが発生</u>した。 ①の商品に②のラベルを貼付 <u>小麦の欠落</u> ②の商品に①のラベルを貼付 <u>卵の欠落</u> ※「いくら・さけ」は、特定原材料に準ずるものです。→ 日常管理のポイント参照</div>	<div>体制不備 ヒューマンエラー</div> <div>・ラベル貼付時に商品の中身とラベルの確認が適正に行われなかった ・容器詰めの状態では、外観から中身の違いの判別がでなかった</div> <div></div>	<div>・類似商品を取扱う際は、2者で行うという相互確認体制を導入 ・容器詰め及びラベル貼付の際は、具が見えるような見本を準備することを徹底</div> <div></div>	<div>・表示ラベルの貼り間違いは、原材料名や添加物表示の誤りに加え、健康危害を引き起こす可能性のあるアレルギー表示の欠落という重大な誤りが生じる可能性があります。</div> <div>・①の商品に含まれる「いくら」及び②の商品に含まれる「さけ」は、特定原材料に準ずるもののため、アレルギーとしての表示が推奨されています。使用原材料の確認を徹底し、正しいアレルギー表示を行いましょう。</div> <div>・相互確認体制を整備し、ヒューマンエラーを防ぎましょう。</div>

② 詰め替え作業での包材取り違い

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><div>企画</div><div>包材調達</div><div>原材料調達</div><div>製造・加工</div><div>包装・箱詰め</div><div>出荷</div></div>	<div><div>詰め替え作業で他商品の包材を使用</div><div>「魚肉練製品」の包装工程でシール不良が発生したため詰め替え作業を行った。 <u>詰め替え作業の際、類似商品の包装資材を使用</u>してしまったため、 <u>包材の表示内容と中身に相異なる製品を販売</u>した。</div><div></div></div>	<div><div>【包材調達】</div><div>体制不備</div><div>包装資材の棚卸し記録等がなく、枚数管理ができていなかった</div><div>【包装・箱詰め】</div><div>体制不備</div><div>ヒューマンエラー</div><div>詰め替え作業の際の確認体制がなかった</div></div>	<div><div>包装資材の管理記録を確実に残し、事後的な検証が可能となる体制を整備</div><div>詰め替えの手順を定め、相互チェック体制を構築</div></div> <div><div><div>使用包材 持ち出し枚数 OK！</div></div></div>	<div><div>• 包材の誤りは、アレルギーや賞味期限等、健康危害を引き起こしかねない重大な表示ミスにつながる可能性があります。</div><div>• 包装資材の管理を適切に行いましょう。</div><div>• 記録付けを習慣付けましょう。</div><div>• 詰め替え作業等、通常と異なる作業を行う際は、複数人でチェックしましょう。</div></div>

①チェック体制の未整備

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
<div><div>企画</div><div>包材調達</div><div>原材料調達</div><div>製造・加工</div><div>包装・箱詰め</div><div>出荷</div></div>	<div><div>誤りのあるラベルデータの 使用による、原材料名の 一部記載漏れ</div><div>スーパー本部の商品マスタ担当者が、 前任者が作成した<u>原材料名に記載 漏れのある「ゆでだこ」のラベルデー タ</u>を引き継ぎ、<u>商品規格書との確 認を行うことなく各店舗にシステム 配信</u>した。 その結果、<u>誤った表示ラベルが各店 舗で発行され、原材料名の記載漏 れが発生</u>した。</div><div></div></div>	<div><div>体制不備 ヒューマンエラー</div><div>• 本部の担当者が商品規格 書との確認を怠った • 作成したラベルデータはセル フチェックのみで、各店舗に おいてもチェックの体制がな かった</div><div></div></div>	<div><div>• 本部の商品マスタ担当者が データラベルを作成する際、商 品規格書を確認するルールを 明確化 • 各店舗においても表示責任者 を明確にし、表示ラベル作成担 当者も仕入表との整合を確認 するという2重チェックの体制を 構築</div></div>	<div><div>本部と各店舗は適切に連携 した上で、それぞれが表示に 責任を負いましょう。</div><div></div></div>

②チェック体制の未整備

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
<div>企画</div> <div>包材調達</div> <div>原材料調達</div> <div>製造・加工</div> <div>包装・箱詰め</div> <div>出荷</div>	<div>原料品出しの誤りによる、 原材料名及び原料原産 地名の表示誤り</div> <div>原料品出し担当者が<u>作業指示とは 違う原料原産地の「うなぎ加工品」 を誤って品出し</u>した。 加工・盛付・包装・表示ラベル作成 の<u>各工程の担当者も</u>荷姿等が違 うと違和感を感じながらも<u>確認するこ となく作業</u>を進めた。 その結果、<u>原材料名及び原料原 産地名の表示に誤りが発生</u>した。</div>	<div>【原材料調達】</div> <div>ヒューマンエラー</div> <div>担当者が原料の品出しを間違 えた</div> <div>【加工、包装】</div> <div>体制不備</div> <div>加工、包装等の各工程の担 当者が、違和感を感じながら も加工品原料の真正性を確 認しなかった</div> <div></div>	<div>原料の品出し時の確認点を整 理した作業マニュアルを整備</div> <div>後の各工程における確認点も同 様に作業マニュアルを整備し、遵 守を徹底</div>	<div>類似の加工品原料を扱う場 合は、品出しする原料を間違 えない仕組みを整備しましょう。</div> <div>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、従業員のスキル アップをはかりましょう。</div>

①ルールへの逸脱

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><div>企画</div><div>包材調達</div><div>原材料調達</div><div>製造・加工</div><div>包装・箱詰め</div><div>出荷</div></div>	<div>冷蔵販売の商品に冷凍販売用のラベルを貼付したことによる、表示誤り</div> <div>冷蔵ケース販売用(保存温度:4℃以下、消費期限:加工日+3日)の「塩銀鮭」に冷凍ケース販売用(保存温度:-18℃以下、賞味期限:加工日+14日)の商品ラベルを貼付して販売した。</div> <div></div>	<div>体制不備 制度理解不足</div> <div>ヒューマンエラー</div> <div>ラベル貼付時にラベル内容と保存方法、保存ケースの温度確認を行うことになっているが、ルールどおり実施しなかった</div> <div>期限表示と保存方法がセットであることを認識していなかった</div>	<div>ラベル貼付時のチェック項目を明確にしたチェックリストを整備</div> <div>全従業員に対し、期限表示と健康危害の関連性及び期限表示と保存方法がセットであることについての研修を実施</div>	<div>期限表示の誤りは、健康危害を引き起こしかねない重大な表示ミスにつながる可能性があります。</div> <div>作業ルール違反は表示ミスに繋がることをしっかり認識しましょう。</div> <div>個人個人が自分の作業の意味を理解し、正しい判断ができるようスキルアップをはかりましょう。</div>



②ルールへの逸脱

