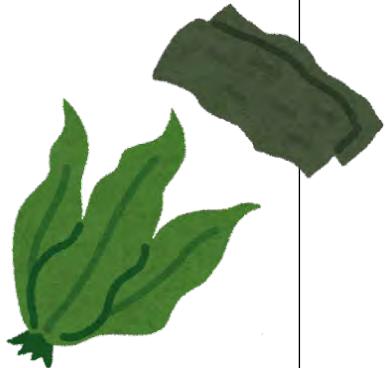


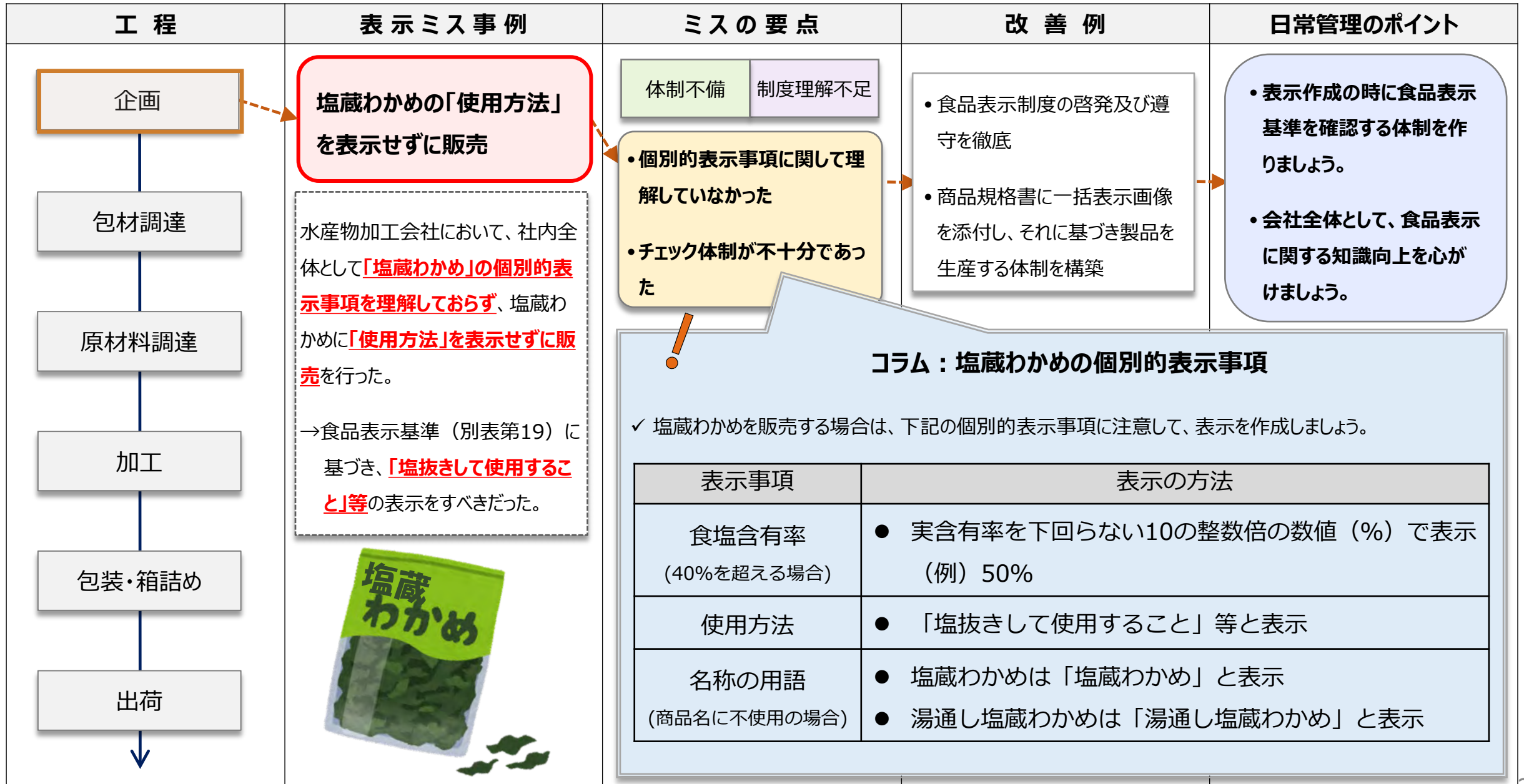
# 海藻類製品（加工）

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	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	●					33
②認識不足による誤表示	●					34
<b>2. 誤ったデータの使用による誤表示</b>						
①確認不足による誤表示	●				●	35

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>加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p><b>加工食品に対する理解不足による、内容量の表示漏れ</b></p> <p>表示ラベル作成担当者が「こんぶ加工品や干わかめ」について、<b>加工食品であるという認識がなく</b>、内容量表示が必要であると理解していなかったため<b>表示の欠落が発生</b>した。</p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生鮮食品か加工食品かの区別、およ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>• 食品表示マニュアルに従った相互確認体制を構築</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 従業員のスキルアップをはかりましょう。</li> <li>• 食品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。</li> </ul>

②認識不足による誤表示



# 【海藻類製品（加工）】 2. 誤ったデータの使用による誤表示

## ① 確認不足による誤表示

