

食品表示ミス防止のチェックポイント



スーパーでは生鮮や加工食品等多様な食品を取り扱うため、原料原産地表示を始めとする食品表示ミスにご注意ください

生鮮食品の場合…

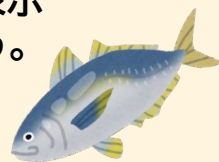
企画 仕入れ 段階

【事例1】

鮮魚について、スーパーの**本部バイヤーが**、仕入先からの産地情報を得たが、**多忙からシステムに仮入力していた別の産地名を変更せず、店舗へ配信した**。その結果、各店舗において原産地名の不適正表示が発生。

改善のポイント

- 表示のチェック体制を整えましょう。
(本部において入力時の確認体制を整備)
- 店舗で、必ず現品との表示
照合確認を行いましょう。



ラベル 作成・ 表示 段階

【事例2】

かぶについて、**仕入れ担当者**が、プライ斯拉ベルの作成担当者に対し、**産地表示の変更連絡を失念。商品とポップの確認を行わなかった**。その結果、原産地名の不適正表示が発生。

- 表示のもととなる指示・情報を適切
に伝達しましょう

(表示マニュアルを作成し、表示の担当責任者、食品表示の手順、産地表示のチェック表等を定め、表示の確認体制を強化。)



加工食品の場合…

企画 段階

【事例3】

惣菜(おかず)について、**表示担当責任者が、外観からトンカツであることが明らかなため、豚肉を原材料欄に表示しなくても問題ないと判断し、カツの衣(ころも)の原材料のみを表示した**。その結果、原材料及び原料原産地の表示(豚肉(〇〇産))欠落が発生。

- 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。
(食品表示のチェック体制を導入)
- 従業員のスキルアップをはかりま
しょう。

(従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施する体制を導入)



詳細は「事例に学ぶ！食品表示ミス防止のチェックポイント」(農産編、畜産編、水産編)をチェック！

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html

(【事例1】…水産編P. 11 / 【事例2】…農産編P. 12 / 【事例3】…畜産編P. 18)

