

2. 加工食品 小売り

(1) 企画

① 合い挽き

誤認による一部項目の表示漏れ

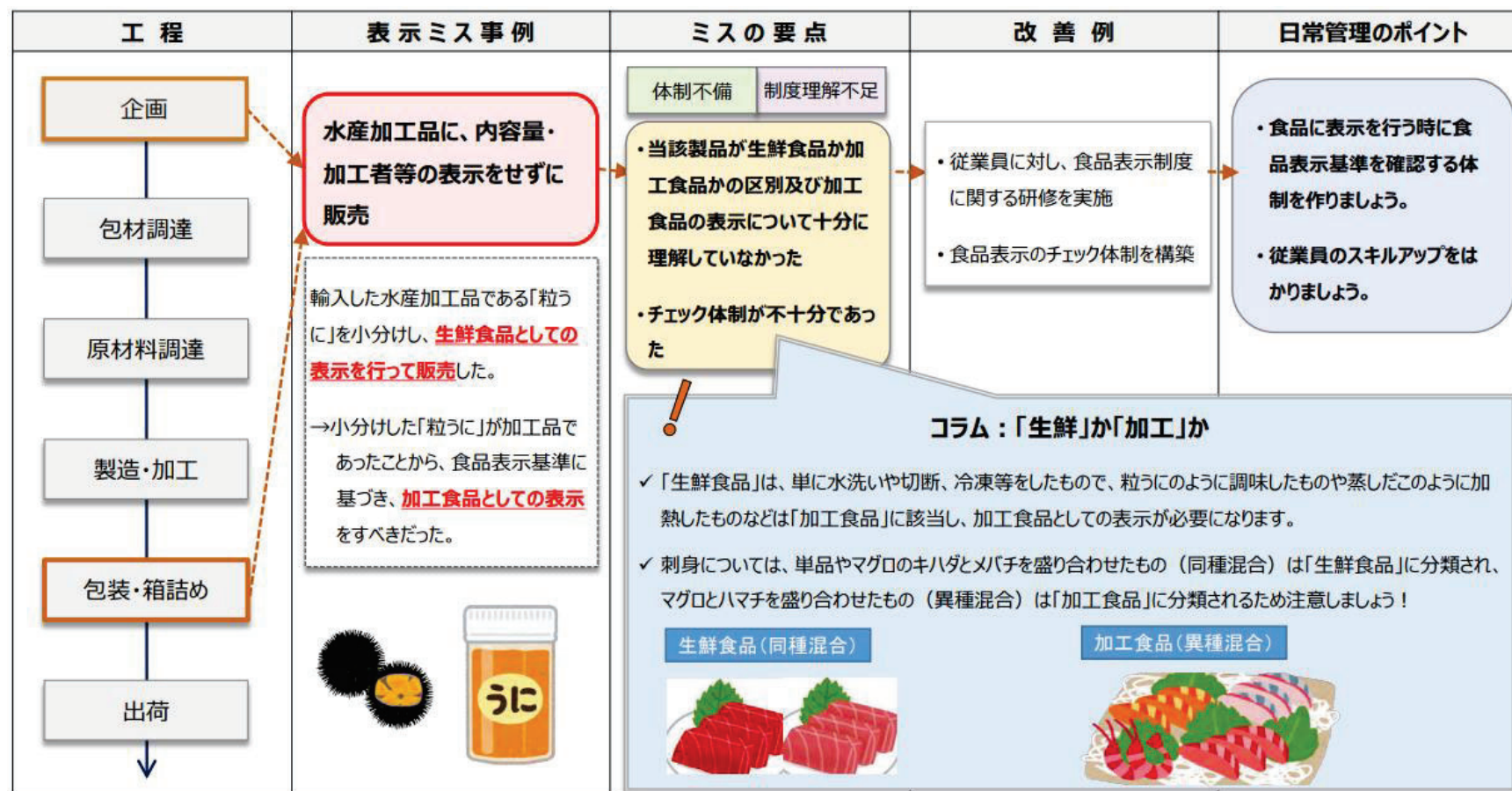
工 程	表 示 ミ ス 事 例	ミ ス の 要 点	改 善 例	日常管理のポイント
企画 包材調達 原材料調達 製造・加工 包装・箱詰め 出荷	原材料名・原料原産地表示をせずに販売 豚・牛の合い挽き肉が生鮮食品であるか加工食品であるかを仕入先に確認したところ、生鮮食品に該当するとの回答を受け、原材料名及び原料原産地名を表示せずに販売した。 →食品表示法に基づき、2種類以上の品種の異なる肉を使用していることから加工食品としての表示をすべきだった。	体制不備 制度理解不足 川上の調達先も含め、当該製品が生鮮食品か加工食品かの区別をよく理解していなかった コラム：「生鮮」か「加工」か ✓「加工食品」は、「製造又は加工された食品」と定義され、調味や加熱等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第1に掲げられています。 ✓「生鮮食品」は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義され、単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第2に掲げられています。 ✓合挽肉などの複数種類の食肉を混ぜ合わせたものや、調味した食肉（焼肉のタレに付けた味付けカルビ）などは「加工食品」に分類されます。 ✓この場合、「加工食品」としての表示（名称、原材料名、原料原産地、内容量、期限表示、保存方法、加工者等）が必要になりますので注意しましょう。【食品表示基準Q&A：総則-11、12】	・従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施 ・自社でも表示に関してクロスチェックする体制を導入	・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。 ・従業員のスキルアップをはかりましょう。 ヒント チェック体制や仕組み作りについては、「克服しよう！ヒューマンエラーと表示ミス」の「第1部 ヒューマンエラーの仕組みく基礎編」の特に、「ミスを防ぐチェック方法～読み合わせのススメ～」や「ミスを繰り返さない環境づくり」を参考に体制づくりにチャレンジしてください。 また、巻末の参考資料「加工食品の原料原産地表示制度について」や「表示ミスをなくす取組」でご案内の農林水産省のホームページ内の動画を関係者で閲覧、自社取組みとの違いや意見交換をすることでスキルアップの一助とすることが期待できます。

2. 加工食品 小売り

(1) 企画

②粒ウニ

誤認による一部項目の表示漏れ



2. 加工食品 小売り

(1) 企画

③輸入品

誤認による誤表示

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
企画 包材調達 原材料調達 製造・加工 包装・箱詰め 出荷	輸入品を国内製造と表示して販売 輸入品を輸入代理店でスライスして加工したベーコン商品について、アメリカ産と表示すべきところ、自社でスライス加工したことから国内製造と表示して販売した。	体制不備 制度理解不足 輸入加工品を解凍・小分け・再包装する場合に製造元の原産国表示が必要になると知らなかった 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。	・商品の加工形態による表示内容の違い等について、研修を実施し、理解度をチェック ・同時に、表示のチェック体制を見直し、表示確認の体制・責任を明確化	輸入した加工品の表示の基準を適切に理解しましょう。 ヒント 表示の担当者が、食品表示の内容を理解できるよう学習の機会を設けると共に、万が一、理解不足による誤りが生じたときに、他の者の確認によりそれを検出できる体制になっているかをチェックしましょう。

2. 加工食品 小売り

(1) 企画

④調理冷凍食品

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
企画 包材調達 原材料調達 製造・加工 包装・箱詰め 出荷	調理冷凍食品に、使用方法、内容個数等を表示せずに販売 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、<u>調理冷凍食品の表示についての知識が乏しかった。</u> その結果、調理冷凍食品として表示に必要な<u>使用方法及び内容個数等の欠落が発生した。</u> 	体制不備 制度理解不足 ・調理冷凍食品の表示事項について理解していなかった ・チェック体制が不十分であった	・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 ・食品表示のチェック体制の構築	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。

コラム：調理冷凍食品の個別的表示事項

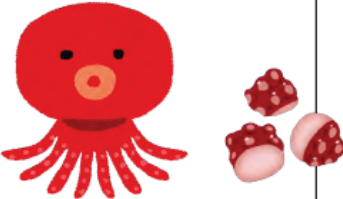
- ✓ 調理冷凍食品には、加工食品の横断的義務表示事項に加え、個別的義務表示事項が規定されています。
- ✓ 使用方法、内容個数の他、該当品については、食用油脂で揚げた後凍結し容器包装に入れた旨、衣の率又は皮の率、魚肉の含有率等の表示が必要です。
- ✓ 使用方法、内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で以下のとおり表示します。
 - 使用方法：解凍方法、調理方法等を表示する。
 - 内容個数：○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。
- ✓ 食用油脂で揚げた後凍結し容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に、16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字でその旨を表示します。

2. 加工食品 小売り

(2) 包装・箱詰め

⑤データの誤り

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
企画 包材調達 原材料調達 製造・加工 包装・箱詰め 出荷	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 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した。</u> 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した。</u> 	体制不備 ヒューマンエラー - 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 	- 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	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。 