

# スーパーマーケットのための 食品表示ミス防止・対策のポイント

令和8年3月

**農林水産省**

食品表示は、消費者の安全や自主的かつ合理的な選択の機会を確保するものです  
消費者の食に対する信頼を確保するためには、表示が適正に行われることが重要です

## 目次

はじめに	3
スーパーマーケットで食品表示に携わるみなさまへ -食品表示ミスリスクと未然防止の重要性-	4
スーパーマーケットの店長のみなさまへ -店長の役割と責任-	8
スーパーマーケットの本部で食品表示の社内ルールを作成しているみなさまへ -食品表示ミスをなくす工夫-	15

# 本テキストは食品表示ミス防止のための知識や具体的な対策を提供し、 店長や表示を作成する本部スタッフが活用できる実践的な内容をまとめています

## 本テキストについて

本テキストは、食品表示ミスを未然に防ぎ、万が一ミスが起きた際にも迅速かつ的確に対応できるようにすることを目的としたものです。日々の現場で役立つよう、実務に直結する知識と具体的な対応のポイントを分かりやすく整理しています。

本テキストは3部構成になっています。次のとおり、立場や役割に応じて該当する箇所をご覧ください。

### スーパーマーケットの店長

➡ P4 スーパーマーケットで食品表示に携わるみなさまへ

➡ P8 スーパーマーケットの店長のみなさまへ

### スーパーマーケットの本部で食品表示の社内ルールを作成している方

➡ P4 スーパーマーケットで食品表示に携わるみなさまへ

➡ P15 スーパーマーケットの本部で食品表示の社内ルールを作成しているみなさまへ

## 本テキストの活用場面

本テキストは、以下のような場面で活用できます。

### 新任店長・従業員の教育研修

店舗配属時や定期研修の教材として活用することで、食品表示ミス防止のポイントを効率よく学ぶことができます。

### 店長会議や研修での議論・意識付け

実際に発生した表示ミス事例や改善策を議論、共有することで、店舗間の情報連携や意識の向上につながります。

### 定期的な振り返り・改善活動の資料

表示ミス発生時や業務改善会議の際に教材を活用し、事例共有や対応のポイントの再確認ができます。

# スーパーマーケットで食品表示に携わるみなさまへ

---

—食品表示ミスリスクと未然防止の重要性—

# 2024年も食品表示ミスは依然として多く発生している状況です

## 食品表示違反が多く発生しています

- 2024年1月～12月に全国で発生した食品表示違反は4,190件でした。
- 1日あたり約11.4件と、多くの違反が発生しています。  
(2024年はうるう年で366日で計算)

2024年までの表示違反の推移

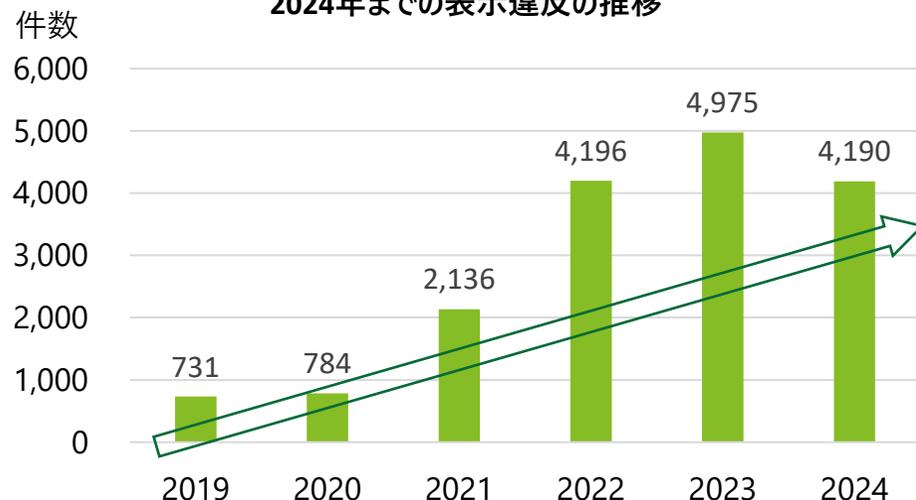


図 2024年までの表示違反の推移

出所) 一般社団法人全国スーパーマーケット協会  
「食の安心・安全情報」2025年4月号「2024年1月～12月に起きた食品表示違反を振り返って」  
— 後を絶たない表示違反の事例からその原因と傾向を学ぶ① — から  
著者:山口 廣治 (一般社団法人全国スーパーマーケット協会 客員研究員)

上記データの集計方法については、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」に掲載されている「公開回収事案」のデータ要旨を一覧表としてまとめ、各項目ごとにグラフ化しています。

## 安全性に係る違反が多く発生しています

- 2024年1月～12月に表示事項別で発生した違反では、アレルギーに関する事項が最も多く、次いで添加物、期限表示となっています。

2024年1月～12月/表示事項別の違反割合

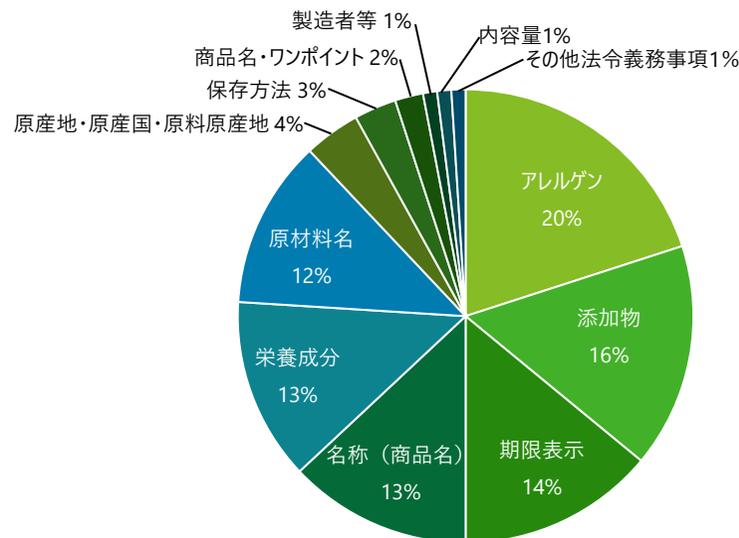


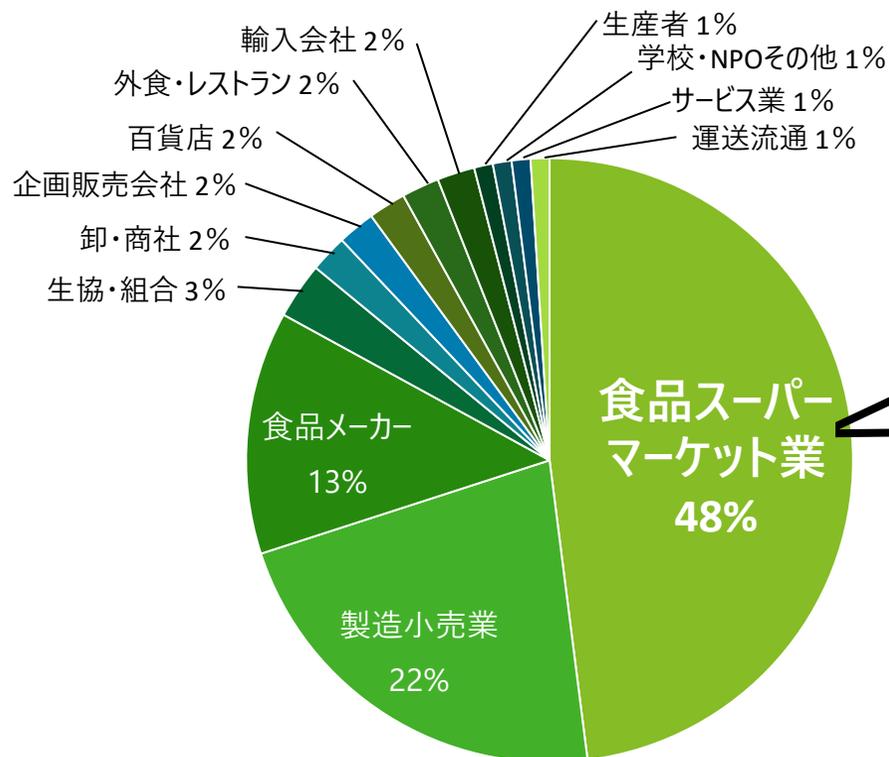
図 2024年1月～12月/表示事項別の違反割合

出所) 一般社団法人全国スーパーマーケット協会  
「食の安心・安全情報」2025年4月号「2024年1月～12月に起きた食品表示違反を振り返って」  
— 後を絶たない表示違反の事例からその原因と傾向を学ぶ① — から  
著者:山口 廣治 (一般社団法人全国スーパーマーケット協会 客員研究員)

上記データの集計方法については、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」に掲載されている「公開回収事案」のデータ要旨を一覧表としてまとめ、各項目ごとにグラフ化しています。

# 食品表示はお客様の安全と信頼を守る基盤であり、店舗運営における重要な要素です 従業員全員が重要性を理解する必要があります

## 2024年1月～12月/業態別の違反割合



- 表示違反は食品スーパーマーケット業で特に多く発生しています。
- 2024年に発生した違反の約半数が食品スーパーマーケット業によるものです。

図 2024年の業態別違反の割合

出所) 一般社団法人全国スーパーマーケット協会 「食の安心・安全情報」2025年4月号「2024年1月～12月に起きた食品表示違反を振り返って」 ー 後を絶たない表示違反の事例からその原因と傾向を学ぶ① ーから  
著者:山口 廣治 (一般社団法人全国スーパーマーケット協会 客員研究員)

上記データの集計方法については、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」に掲載されている「公開回収事案」のデータ要旨を一覧表としてまとめ、各項目ごとにグラフ化しています。

# 食品表示ミスは重大な事故や店舗の信頼低下につながるため、 店長と従業員が一丸となってリスクを未然に防ぐ体制を整える必要があります

## 食品表示ミスにより生じる影響

### アレルギーに関する表示ミスの最悪のシナリオ



アレルゲンの例

お客様への深刻な健康被害（アレルギー反応）

### 産地に関する表示ミスの最悪のシナリオ



〇〇産豚肉

お客様への経済的被害

【自主回収を行う場合】  
スーパーマーケットが製品回収・説明対応を行う経済的・人的負担

【回収命令、行政指導等が行われる場合】  
公表、回収命令、行政指導

【行政指導等が行われる場合】  
公表、行政指導

マスコミ報道、SNSにおける批判、ブランドイメージの低下

損害賠償、罰則適用の可能性

企業としての信用低下、取引先からの取引停止、売上減少

従業員のモチベーション低下・離職・採用困難

# スーパーマーケットの店長のみなさまへ

---

## —店長の役割と責任—

店長の役割は、食品表示ミスを未然に防ぐためにスタッフの意識や責任感を醸成し、気づいたことや意見を言いやすい雰囲気をつくることです

「消費者にとって食品表示は大切である」との意識をスタッフに持たせます



正しい食品表示に対する責任感をスタッフに持たせます



表示ミスを見つけたときは立ち止まり、報告できる職場環境を整えます



# 店長が行うべき4つの取組 —食品表示ミス防止のために—

## 信頼関係を構築する

- 店長とスタッフの信頼関係を構築することで、スタッフが安心して働ける環境を作り、ミスの報告や改善提案を促進します。



## ルールを守らせる

- 食品表示に関するルールをスタッフが確実に守れるよう指導します。



## ミスは即報告し、受けたら即共有する

- ミスやヒヤリ・ハットを隠さず報告する文化を醸成し、迅速な対応と再発防止に努めます。



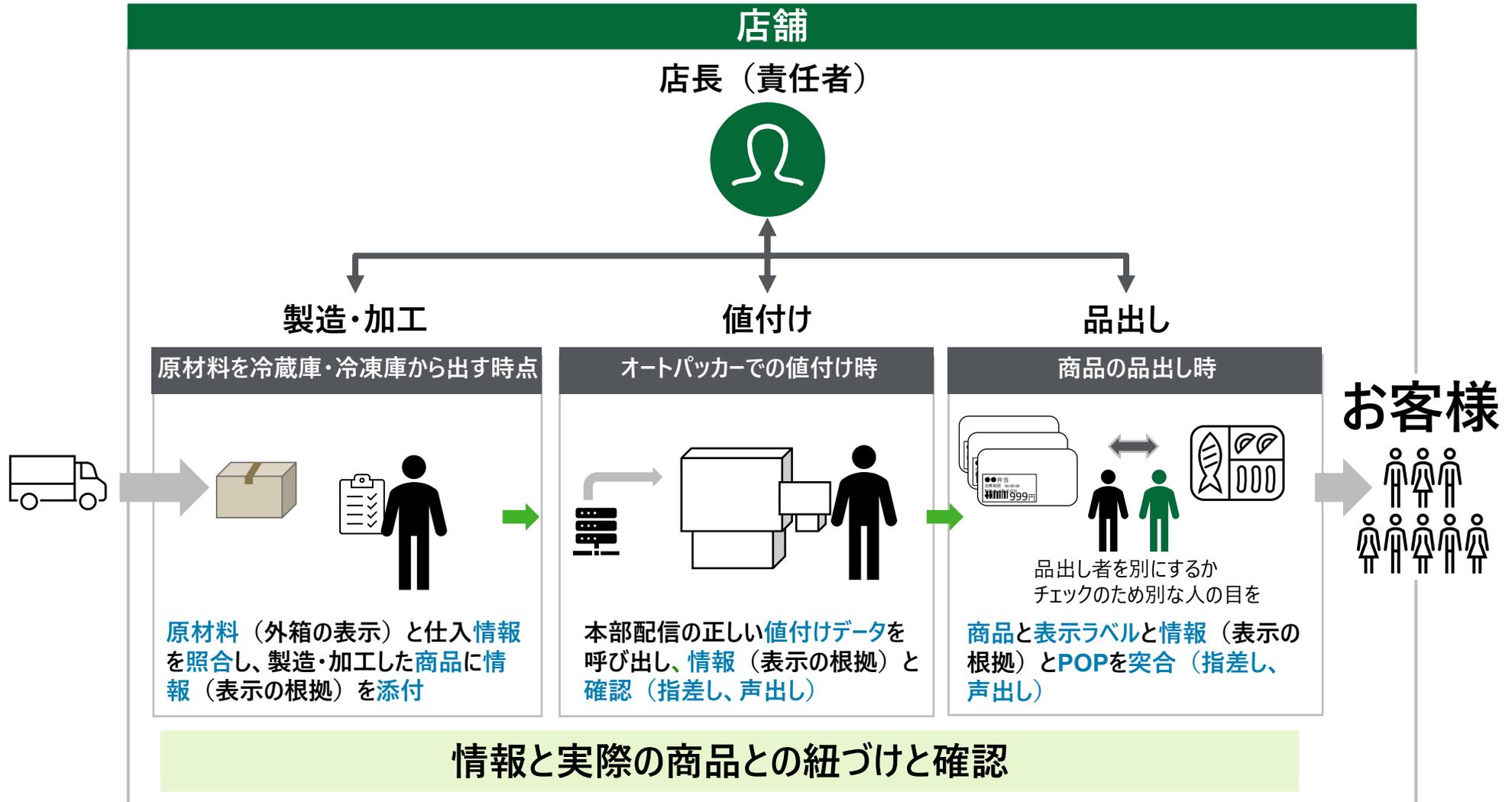
## 食品表示の重要性を教育する

- 食品表示が店舗運営やお客様の安全にとっていかに重要かを教育し、スタッフ全員の意識を高める必要があります。



# 店長は食品表示違反を未然に防ぐ最後の責任者です

(参考) スーパーマーケットにおいて食品表示ミスを防ぐための事例



# 食品表示に関する様々なミスが発生しています

## (参考)食品表示ミスの多い事例



### 青果部門

- 輸入かんきつ類の防カビ剤表示の付け忘れ
- 産地名が仕入伝票と合っていない
- カットフルーツの原産地表示の付け忘れ



### 鮮魚部門

- 原産地表示が仕入伝票や外箱と合っていない
- 要冷蔵品に冷凍ラベルを貼っているため、日付が合っていない
- 小分けした加工品の原産国名や栄養成分の表示忘れ



### 精肉部門

- 部位名（ロース・モモなど）の表示忘れ
- 味付け商品の添加物やアレルギーの表示のシールが正しく貼られていない



### 惣菜部門

- ラベルと中身が合っていない（貼り間違い）
- リニューアルした商品の表示内容が更新されていない
- 消費期限が長すぎる

# 事例① ラベルの貼り間違いによるアレルギーの表示ミスの事例

## 事例の概要

Aスーパーでは、「カニ入りクリームコロッケ」と「カニが入っていないクリームコロッケ」の2種類の惣菜を製造・販売しています。どちらも見た目はほぼ同じで、外観からはカニの有無が判別しにくい商品です。

ある日、惣菜担当のAさんは、忙しい作業の中で「カニ入りクリームコロッケ」に「クリームコロッケ」のラベルを誤って貼ってしまいました。Aスーパーではラベル貼付時や品出しの際のチェック体制が十分ではなく、複数チェックなどの仕組みが徹底されていませんでした。その結果、誤ったラベルが貼られた商品が店頭に並んでしまいました。

Bさんは、家族にカニアレルギーの子がいるため、ラベルを確認し「カニ」の表示がないことを確かめたうえでその商品を購入しました。昼食時に子どもがその商品を食べた直後、顔が赤くなり、息苦しさや蕁麻疹などのアレルギー症状が発生しました。子どもは救急車で搬送され、医療機関で「アレルギー反応」と診断されました。

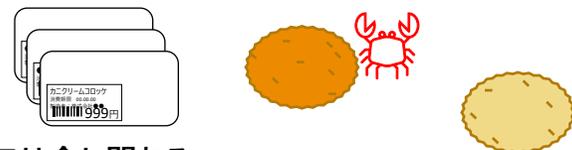
Bさんは原因を調べるため、子どもが食べた商品を再度確認しました。一番疑わしいのはコロッケでしたが、ラベルには「カニ」の表示がなく、見た目でも違いが分からなかったため、Aスーパーに問い合わせました。店舗で調査した結果、該当商品の中身が「カニ入りクリームコロッケ」であることが判明し、ラベル貼付ミスが発覚しました。

この件は行政機関にも報告され、Aスーパーには表示管理やチェック体制の徹底、再発防止策について指導が行われました。また、地域やSNSでも「安全管理が不十分」「アレルギーの管理が甘い」といった批判が寄せられました。店舗は対象商品の回収と謝罪を行うとともに、ラベル貼付時の複数チェック体制を再構築し、運用の再徹底に取り組みました。

## この事例から学ぶポイント

### ■ ラベル貼付時の確認不足は大きなリスク

特に見た目が似ている商品ほど、ラベルの貼り間違いが起きやすくなります。



### ■ アレルギーの表示ミスは命に関わる

アレルギーの表示の誤りは、お客様の命や健康に直結する重大な問題です。



## 防止策

- ✓ ラベル貼付時は、商品と表示根拠と表示内容を必ず複数の人で照合する仕組みを作ります。
- ✓ 間違える可能性があるものは、トレーの色を変えるなど、防止する工夫を行います。
- ✓ アレルギーの表示の重要性について、定期的な教育や勉強会でスタッフの意識を高めます。
- ✓ アレルギーの子がいる職員や患者団体から話を聞き、実際の困りごとや事例を社内で共有する場を設けます。

## 事例② 原産国表示ミスの事例

### 事例の概要

Aスーパーの鮮魚売り場では、モーリタニアで漁獲され、中国で製造・加工（塩ゆで）されたゆでだこのパックを販売しています。Aスーパーは、もともと「国内製造・加工」のゆでだこを仕入れる契約を結んでおり、店舗でも「入荷される原材料はすべて国内で製造・加工されたもの」という前提で作業していました。そのため、製造・加工地の確認作業が十分に行われておらず、特に外箱の表示を確認することが省略されていました。

この日も、鮮魚売り場の担当スタッフBさんは、納品されたゆでだこをいつもの手順でパック詰めし、原材料名に「たこ（モーリタニア）」と記載したラベルを貼って販売しました。ゆでだこは見た目では製造・加工地の違いが分からないため、ラベル表示が唯一の情報源となります。

ところが、購入者Cさんは「他店と比べて少し値段が安い」と表示内容に疑問を感じ、店舗に問い合わせました。店舗が調査した結果、納品された商品の外箱には、原産国が中国である旨の表示があり、仕入契約と異なる商品であることが判明しました。スタッフBさんは外箱の確認を怠っていたため、誤った表示で販売してしまったのです。

この表示ミスは食品表示法違反に当たります。行政機関から、表示の点検、原因の究明・分析、責任の所在の明確化、再発防止策の徹底、食品表示制度についての啓発、報告書の提出等について指示を受けました。また、行政機関のウェブサイトでは企業名と違反内容が公表されました。また、新聞でも報道され、SNS上では故意ではないかと疑われたり、認識不足に対する批判が寄せられました。

### 本事例の考え方

- 今回取り上げた事例は、商品が国内で製造・加工されたものから輸入品（海外で製造・加工されたもの）に変更されたケースになります。国内で製造・加工された加工食品は、原料原産地表示の対象となり、原材料の「たこ」の産地表示が必要となります。本事例では、当初「モーリタニア」と表示されていました。
- 今回、製造・加工地が海外に変更され、輸入品となったことにより、原料原産地ではなく、加工食品である「ゆでだこ」の原産国表示、すなわち「原産国：中国」の表示が必要になります。
- なお、バルクで輸入し、国内で小分けを行ったとしても、「国内製造」とはなりません。

### この事例から学ぶポイント

- **消費者は、どこの国の食品なのかを知る権利があります**  
原産国表示がないまま販売することは、食品表示法違反です。



- **表示ミスは店舗の信用に直結します**

原産国表示の誤りは、消費者からの信頼を失うだけでなく、法令違反として行政機関による指導を受ける可能性があります。



- **水産加工物は製造・加工地（原産国）が変わる可能性があります。**  
水産加工物は漁場が同じであっても製造・加工地（原産国）が変わる場合があります。

### 防止策

#### 教育・研修の定期的な実施

- ✓ 食品表示法の知識や原産国表示のルールについて、定期的な研修を実施します。
- ✓ 短い時間でも繰り返す行うことで理解を徹底します。

#### 店舗において外箱確認することが必要

- ✓ 入荷予定の情報と実際に入荷されている商品が同じであること、外箱や現物に添付されている納品書等の情報が合致していることを確認します。

#### チェック体制の構築

- ✓ なぜチェックが重要なのか、チェックするポイントや方法について定期的な教育や勉強会でスタッフの意識を高めます。
- ✓ 複数の異なるチェック者で正しい表示ができているかを確認します。
- ✓ 特に、店長やその代理者が最後の責任者として最終チェックを行うことが重要です。

#### サイレントチェンジ対策の実施

- ✓ 仕入先や製造・加工業者との契約において、原材料や製造・加工地など、仕様に変更がある場合は必ず事前通知を義務付けます。
- ✓ 契約書や発注書に「変更時は必ず事前連絡すること」を明記します。

# スーパーマーケットの本場で 食品表示の社内ルールを作成しているみなさまへ

---

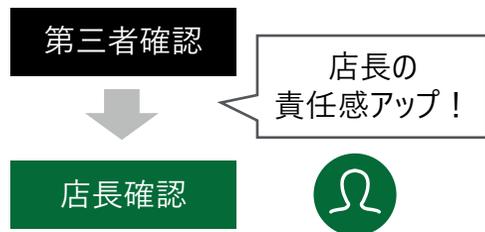
—食品表示ミスをなくす工夫—

# 店長や食品表示に携わる方への意識向上のための工夫や定期的な注意喚起、また、間違いに気づける企業風土を醸成するための訓練を実施しているスーパーマーケットの事例があります

## 取組の工夫例

### 責任者の意識

- 表示ラベルの最終チェックを「第三者確認」から「店長確認」に名称変更し、店長または店長が指名する代行者が最終確認を行う体制に改めたスーパーがあります。



- このスーパーでは、店舗において「店長」を表示責任者と定めることで、店長の意識が向上しました。



### 定期的な注意喚起

- 朝礼や昼礼などにおいて定期的に注意喚起を行っているスーパーがあります。



- 店舗スタッフが業務時間中にPCで10分程度の研修動画を視聴することを可能とし、視聴後に作業に戻る仕組みとすることで、1日のスケジュールの中で研修の時間を確保しています。

業務時間中にPCで研修動画の視聴可能



### 間違いに気が付く企業風土・体質

- 本部から店舗へ案内を流す際に、故意に誤った内容の案内文を送信する訓練を実施しているスーパーがあります。



- 誤った内容の案内文を受け取った店舗から、間違いではないかという問い合わせが本部に行われることを想定しています。
- この訓練により、間違いに気が付く風土・体質を育てることを目的としています。
- また、店舗の回答状況から、店舗の表示に対する意識が高まっているかを把握できるようにすることも狙いとしています。

# 作業手順のルール化や定期的な見直し、情報の連絡・共有体制の構築、さらに店舗責任者等が各店舗でルールの遵守状況を点検する取組が行われています

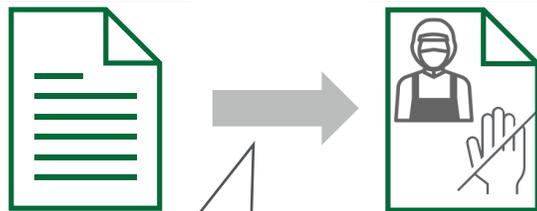
## 取組の工夫例

### 作業手順のルール化、見直し

- これを守っていれば表示ミスが発生しないという作業手順のルールがあると店舗は安心です。
- ルールが複雑なため守られていない場合は、ルールを簡素化し、同じミスが再発しないようにしているスーパーがあります。
- 作成したルールが伝わるように極力文字を使わず、記号や写真等で直感的に理解しやすくするなど、ルールの伝え方を随時見直します。

文字で記載されたルール

記号等で記載されたルール



ルールの伝え方を見直し

### 情報連絡・情報共有体制の構築

- あらかじめ、表示制度の変更が行われた際の情報共有や、事故発生時の情報連絡体制が整備されていることが重要です。
- ルール等の改正に関する情報収集を行う担当者を決めて業務所掌に含めることで、情報収集漏れがないようにしているスーパーがあります。

情報収集担当



青果担当



精肉担当

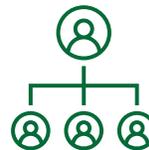


鮮魚担当



惣菜担当

- 事故発生時に迅速に対策がとれるよう電話での連絡先を決め、報告用メールの定型文をあらかじめ準備しておきます。各店舗が連絡を開封したかどうかを確認できるシステムが導入されています。



### ルールが守られているかの点検

- 店長が出勤から退勤までの間に、複数回、厨房や売り場の巡回を行い、決められたルールどおりに作業されているかを確認する体制を整えているスーパーがあります。
- 品質管理部が各店舗に年4回の点検（抜き打ち点検2回、本点検2回）を行います。



- 表示作業が手順どおりに行われているかを、部門責任者が従業員に対して3回チェックします。手順どおりにできていない場合は、できるまで繰り返して実施し、その結果を本部に報告します。

# さらに、ラベル貼付作業のミスを防ぐため、以下のような工夫を行っている スーパーマーケットもあります

## 値付け作業の社内ルールの工夫例



### 複数の段階・複数人でのチェック

ラベル貼付担当者と品出し担当者を分け、互いにチェックし合うことで、ラベル貼付ミスや品出しミスを防ぐ効果があります。



### 声出し、指差し確認の実施

声出しや指差し確認を実施し、作業内容や確認事項を自分自身や周囲にしっかりと再認識させることで、確認漏れや作業ミスを防止する効果があります。



### 作業カードによる申し送り

作業カードとは、商品を箱から出して値付けが完了するまでの各工程で使用するカードであり、作業ミスや情報伝達のずれを防ぐ効果があります。

作業カードの工夫例

- 間違いやすい部分を大きな文字にする。
- 画像を貼る。
- 各段階において、作業した者の氏名を記載（押印）する。

大  
きな文字



### 商品リニューアル時の対応

旧原材料の使い切りを徹底し、新原材料の開始日までに旧原材料が残っていないことを確認します。また、旧仕様書を破棄して新仕様書に差し替えることで、ラベル貼付ミスを防ぐ効果があります。



### 使用しなくなったコード番号の廃番

使用しなくなったコード番号を廃止し、誤って古いコードを使用するミスを防止することで、ラベル貼付ミスを防ぐ効果があります。



### 商品を混在させない

複数の商品を同時に扱ったり、まとめて作業したりせず、必ず1つの商品ごとに順番に作業することで、混同や取り違いを防ぐ効果があります。



### トレーの色を変える

肉の産地や惣菜の中身など、見た目だけでは判別しにくい商品も、トレーの色を変えることで種類を一目で識別でき、取り違いを防ぐ効果があります。



### 見た目の似ている商品の調理時間をずらす

見た目の似ている商品の調理時間をずらすことで、商品を取り違えるリスクを減らし、誤った表示の商品を提供するミスを防ぐ効果があります。

# 食品表示の重要性を全社で共有し、品質管理意識の高い企業風土を醸成しています

## (参考) 企業取組事例の紹介

### 事例1 食品表示ミス多発店舗への ヒアリング事例

- 本部の品質管理者と店長が、食品表示ミスが多い店舗における全従業員を対象として、働き方や食品表示の課題に関するヒアリングを実施しているスーパーがあります。
- 職場環境の改善に取り組んだ結果、食品表示ミスがなくなりました。

本部・店長による店舗  
従業員ヒアリング



### 事例2 食品表示を特集とする 社内報の発信事例

- 食品表示を特集した社内報を全従業員に配布したスーパーがあります。
- 社内報では、社長からは「表示ラベルはお客さまとの約束」「人間関係の重要性」などのメッセージが、また、役職者からは「作業ルールの徹底」や「お客さまに誤った商品を提供しないこと」といった内容が発信されています。
- 社内報で、確認作業は最重要事項として強調したことにより、確認作業が面倒であるといった後ろ向きの意見は減少しました。

社内報を  
全従業員へ配布



### 事例3 トップダウンによる 食品表示ミス防止推進事例

- 食品表示ミスが発生することへの危機感から、トップがリーダーシップを発揮し、初期投資や開発費がかかる食品ラベル貼付ミス防止のためのAIシステム導入を決断したスーパーがあります。
- 自社で開発を進めたことで、現場での実用化を実現しました。

トップダウンで  
AIシステム導入を決断



# ミスやヒヤリ・ハットを記録・共有し、改善策を具体化することで全員で安全意識を持ち、再発防止と安心な店舗運営を実現します

## 事例共有のポイント

### ヒヤリ・ハットは重大事故・ミス防止のカギとなる情報です

- ヒヤリ・ハットは、重大な事故やミスを未然に防ぐための重要な情報です。
- ハインリッヒの法則によれば、1件の重大事故の背後には29件の軽傷事故、さらに300件のヒヤリ・ハットが存在するとされます。つまり、日常で見逃されがちなヒヤリ・ハットを積極的に記録・共有し、原因を分析し、対策を講じることで、重大な事故やミスの発生を未然に防ぐことが可能となります。

### ヒヤリ・ハットや事例を記録し、社内共有しましょう

- 自分の店舗での表示に関する「ヒヤリ・ハット」やミスの事例を記録します。
- 「ラベルを貼り間違えそうになった」「期限表示を見落としそうになった」など、実際に起こりそうだったことも含めて記録に残しましょう。小さな気づきでも共有することで、店舗全体の注意力が高まります。
- 他店舗・他社・ニュースで発生した事例も積極的に共有します。
- 業界ニュースや消費者庁が公表する食品事故情報などを収集し、社内で注意喚起を行います。
- また、他社で発生した違反事例からも学び、自社の表示ミスの未然防止に活かしていきます。
- 店長会議、朝礼、勉強会などで「ヒヤリ・ハット」やミスの事例を報告し合う場を設けます。その場で「どうすれば防げたか」「今後どうするか」を話し合い、改善策をまとめて実行につなげていきます。



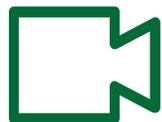
# 近年、スーパーマーケットの現場でもAI技術の活用が進んでいます

## 食品表示分野におけるAIの活用

近年、スーパーマーケットの現場でもAI技術の活用が進んでいます。たとえば、次のような活用事例があります。

### AI画像判定を使った表示確認の仕組み

- あるスーパーマーケットでは、商品を事前にAIカメラで撮影・登録し、加工時に商品をスキャンすることでAIが商品名を判定する仕組みを導入しています。これにより、従業員の思い込みによるコード番号入力ミスやバーコードスキャンミスを防ぎ、AIによる第三者チェックとして活用されています。
- 判定結果は「緑（高精度）」「黄（要確認）」「赤（判定不能）」で色分けされ、正解率はバージョンアップを重ねて85%まで向上しています（現在、緑でも約1%の誤判定あり）。画像登録は本部で行いますが、店舗ごとの光の違いなどに対応するため、各店舗で追加学習も行われています。
- AIはトレイの長さや色、販促シールの色など複数の要素で商品を判別し、誤判定があった場合は作業者が正しい商品を選択してAIに学習させることが可能です。現在、80種類以上の商品画像が登録されており、今後さらに種類が増えても対応できる仕組みとなっています。
- こうしたAIの導入により、人的ミスの防止と業務効率化が同時に進められています。今後も技術の進化とともに、より安全・安心につながる適切な食品表示の実現が期待されています。



スーパーマーケットで商品を事前にAIカメラで撮影・登録

加工時に商品をスキャンすることでAIが商品名を判定

# 食品表示に関する最新のルールやガイドライン等を確認しましょう

## 参考情報

### 消費者庁HP「食品表示」関連ページ

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/)

- 食品表示に関する最新のルールやガイドラインは、消費者庁のホームページで公開されています。
- ルール等の改正時には必ず最新情報を確認し、店舗での運用ルールの見直しに役立ててください。

アレルギーについて、特定原材料等が追加等される場合は、内閣府令や通知が改正されます。

- 内閣府令（食品表示基準）別表第14
- 食品表示基準について 別添 アレルギー関係
- 食品表示基準Q&A 別添 アレルギーを含む食品に関する表示

### 食物アレルギーの現状（動画）

外食・中食事業者の方向けに、食物アレルギーの情報提供の方法等をご紹介します。



QRコードから動画閲覧可能です

知らない取り残される！飲食店での食物アレルギー  
消費者庁（外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組）

### 農林水産省HP「表示ミスをなくす取組」ページ

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa\\_kenshu.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html)

- 表示ミスをなくすために作成された各種テキスト、過去のセミナー動画などは、農林水産省のホームページで公開されています。

### 見過ごすな不適正表示（チラシ）

食品表示ミスによる影響、原因、対策をご紹介します。

**見過ごせない結果を招きます**  
ひとつの食品・ひとつの店舗での食品表示ミスも  
食品表示法に基づく措置の対象となります。

過去に農林水産省が食品表示法に基づき指示・公表した事例

不適正表示の内容	不適正表示の原因
さば加工品について原料産地が「ルクワン産」であるにもかかわらず「国内産」と表示	● 消費者に正しい表示を促せる意識が低かったこと ● 表示ルールの知識が十分になかったこと ● 表示内容をきちんと確認できる体制がなかったこと

不適正表示をすると…

- ▲ 農林水産省ホームページにてプレスリリース
- ▲ 新聞報道などによる社名公表
- ▲ 止まない批判
- ▲ 顧客離れ、業績低下…

農林水産省

本当は大丈夫？  
その表示、ちょっと待った！

今日からはじめる 照合3箇条

- 1 店舗配付前に 表示ラベルと仕様書・現物表示を 複数数で照合
- 2 商品に貼る前に 表示ラベルと原料の表示内容を 照合
- 3 売場に陳列する前に 商品とPOPの表示内容を 照合

食品表示ミスが起こる主な原因

- 作成した表示ラベルを店舗に配付する前に確認する仕組みがない
- 仕入れた原料の表示内容と表示ラベル内容の照合を怠った

詳しくは農林水産省ホームページへ

表示ミスなくす 検索

問合せ先：農林水産省 消費安全課 食育課  
Tel.03-6744-2099

農林水産省

---

---

## 令和7年度食品表示・トレーサビリティ推進委託事業（取組事例集・教材の作成、セミナーの実施）

委託者：農林水産省消費・安全局 消費者行政・食育課

受託者：有限責任監査法人トーマツ

---

---

本報告書は、貴省の委託事業の概要をご報告するものであり、保証業務として実施したものではありません。本報告書に記載されている情報は、調査実施時点のものであり、公開情報を除き、本委託事業を通じて入手した情報を基礎としております。これら入手した情報自体の妥当性・正確性については、当法人の責任の範囲ではありません。