

みんなの「いただきます」を
ずっとおいしく。



スーパーマーケットにおける 食品表示ミス防止の取組みについて

食品表示ミス防止・食品トレーサビリティに関するセミナー

2026年2月9日
株式会社シジシージャパン
品質保証室

1. CGCグループとは

2. 現状確認

- 1) スーパーマーケットの商品回収原因を分析
- 2) アレルゲン表示ミス
- 3) その他の不適切表示ミス

3. 表示ミスの防止対策について

- 1) 注意力と教育
- 2) 運用ルールと作業設定
- 3) 仕組み化・システム化
- 4) 期限記載ミス防止

2. 現状確認

1) スーパーマーケットの商品回収を分析

厚生労働省の公開回収事案より収集(2024年1月1日~12月31日)



[ログイン](#) [マニュアル](#)

[本文へ](#) [よくあるご質問 \(FAQ\)](#)

[文字サイズの変更](#)

[標準](#) [大](#) [特大](#)

公開回収事案検索

検索結果

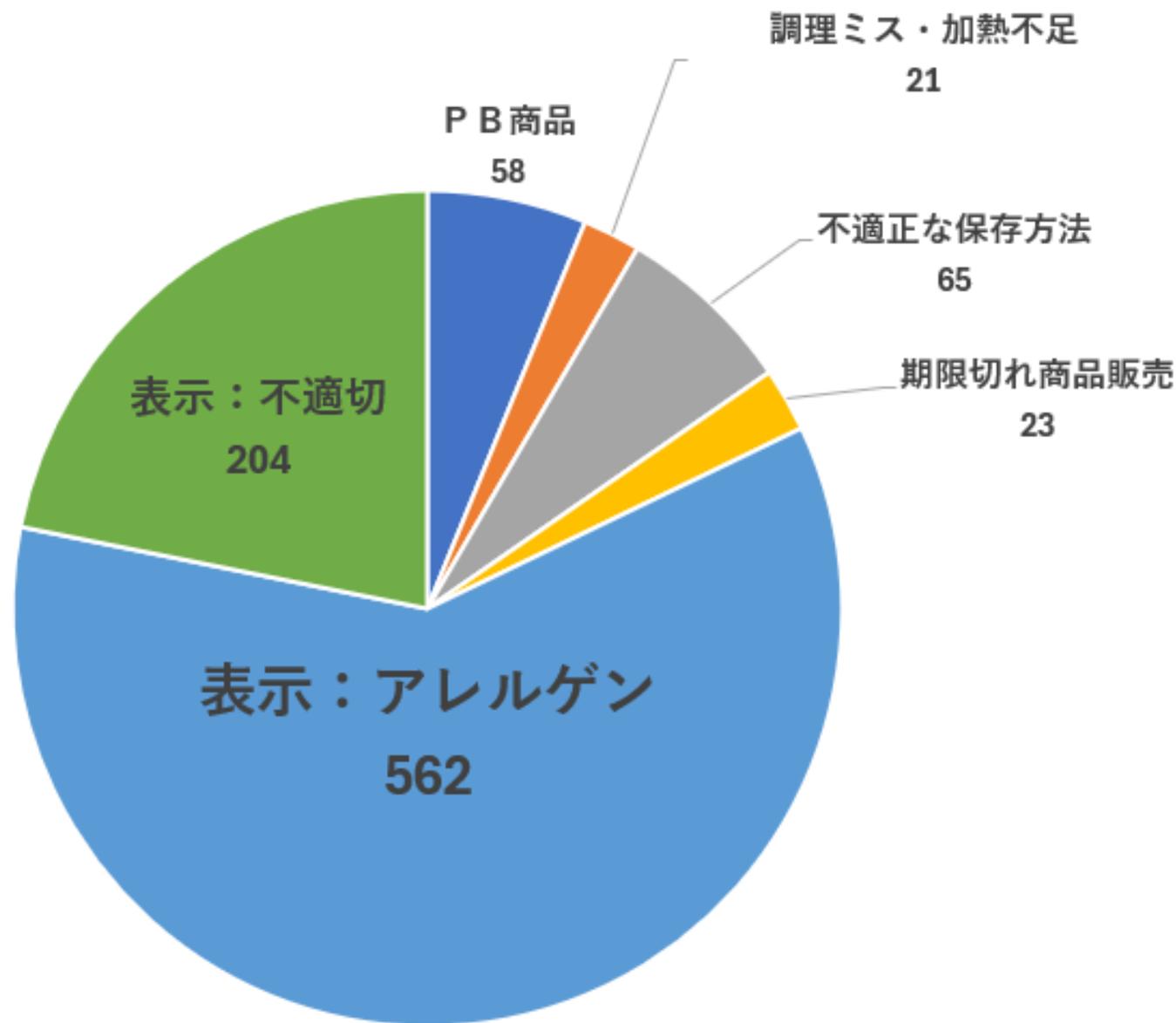
|< << < 1~10件目/188件中 > >> >|

健康への危険性の程度 回収の理由 届出年月日 公開年月日 整理番号 商品等の一般名称

詳細	CLASS II	食品衛生法違反のおそれ	2026-01-19	2026-01-19	RCL202600123	その他の食料品
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2026-01-19	2026-01-19	RCL202600121	ハンバーガー
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2026-01-16	2026-01-19	RCL202600104	弁当
詳細	CLASS I	食品衛生法違反のおそれ	2026-01-16	2026-01-19	RCL202600101	その他の米菓
詳細	CLASS II	食品衛生法違反のおそれ	2026-01-16	2026-01-19	RCL202600100	うどん類
詳細	CLASS II	食品衛生法違反のおそれ、食品表示…	2026-01-15	2026-01-19	RCL202600095	焼き菓子
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2026-01-14	2026-01-19	RCL202600088	天ぷら
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2026-01-09	2026-01-19	RCL202600054	ハンバーガー
詳細	CLASS II	食品表示法違反	2026-01-05	2026-01-19	RCL202600007	塩さば
詳細	CLASS III	食品表示法違反	2026-01-05	2026-01-19	RCL202600005	弁当

2. 現状確認

1) スーパーマーケットの商品回収原因を分析

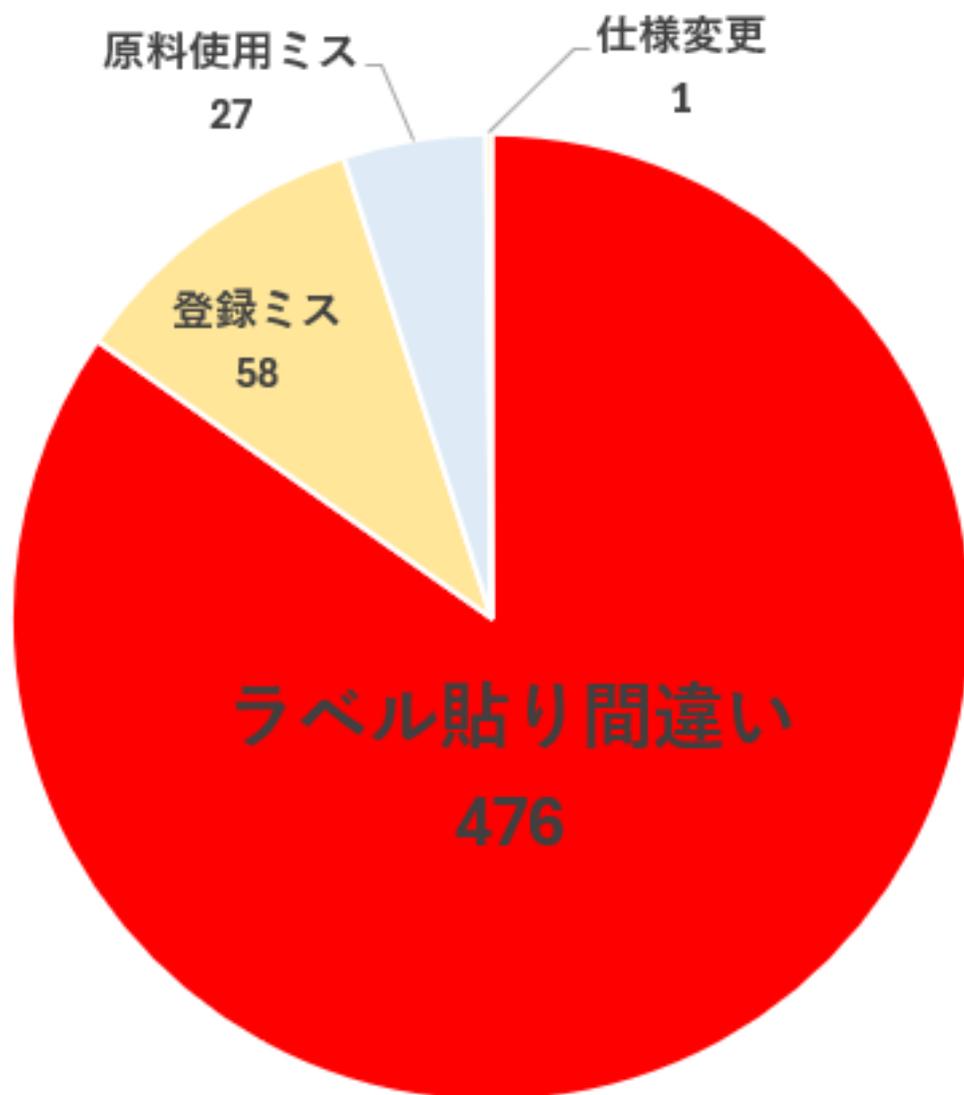


調査期間2024/1/1~12/31
報告件数 3324件
公表件数 2324件
うち流通 (SM) 933件40%

- P B 商品回収 58件
- 表示由来 766件82%
 - アレルギー 562件60%
 - 不適切表示 204件22%
- その他 119件
 - 製造ミス 21件
 - 保存方法 85件
 - 期限切れ 23件

2. 現状確認

2) スーパーマーケットの商品回収(アレルギー表示ミス)を分析



アレルギーの表示漏れ 562件

内訳
(店舗由来)

●ラベル貼り間違い

476件 85%

●原材料使用ミス 27件

●スペック変更 1件

(本部由来)

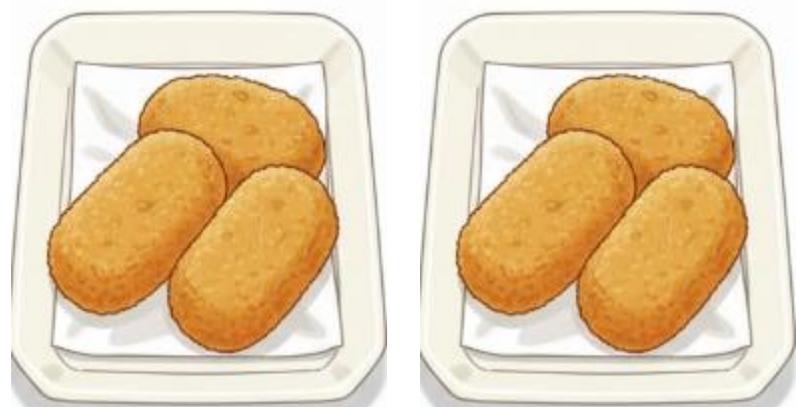
●登録ミス 58件

2. 現状確認

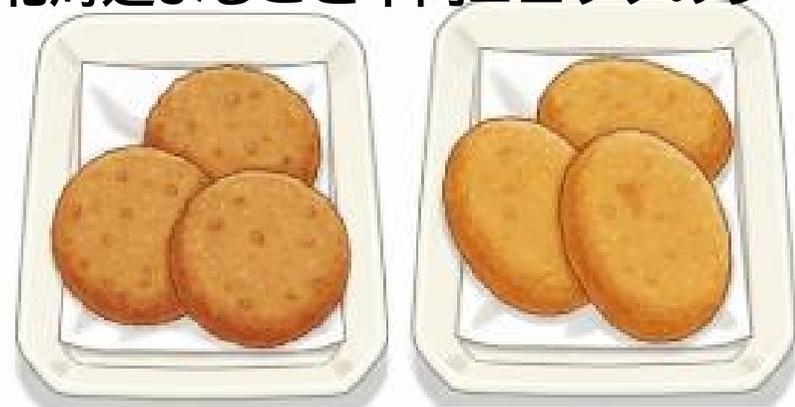
2) スーパーマーケットの商品回収(アレルギー表示ミス)を分析

①ラベル貼り間違い 85%

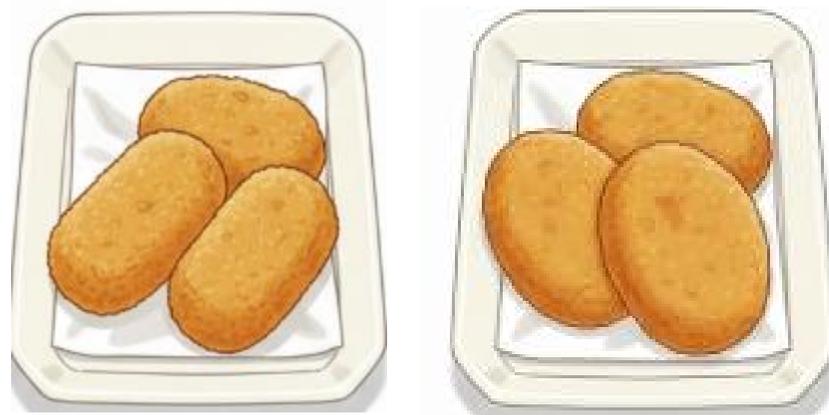
●かにクリームコロッケに
北海道ホタテクリームコロッケのラベル



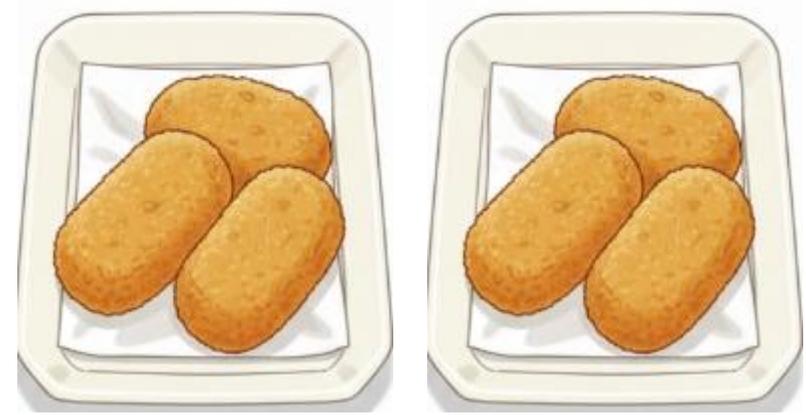
●ジューシー粗挽きメンチカツに
北海道まるごと牛肉コロッケのラベル



●かにクリームコロッケに
熊本産さつまいもコロッケのラベル



●かにクリームコロッケに
俵メンチカツのラベル

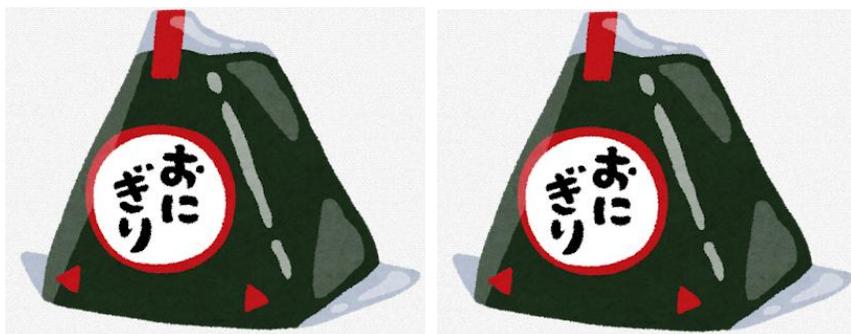


2. 現状確認

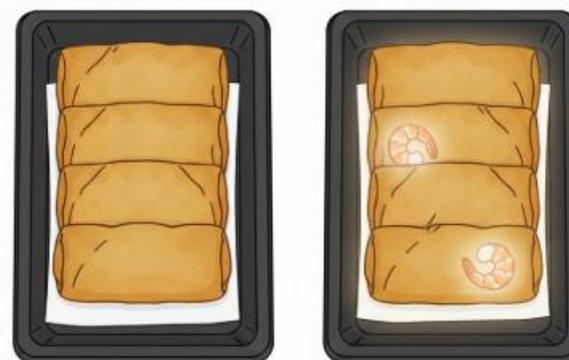
2) スーパーマーケットの商品回収(アレルギー表示ミス)を分析

①ラベル貼り間違い 85%

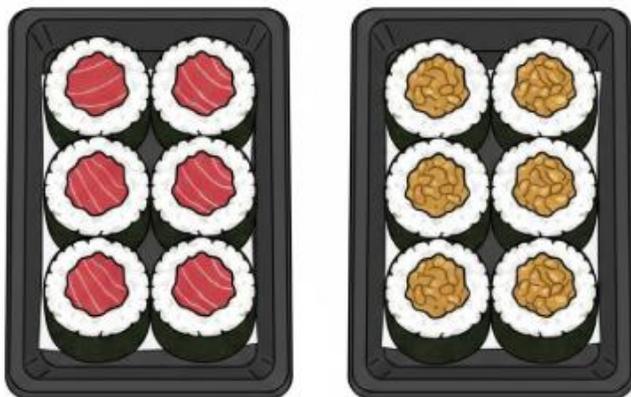
- ツナマヨおにぎりに
筋子おにぎりのラベル



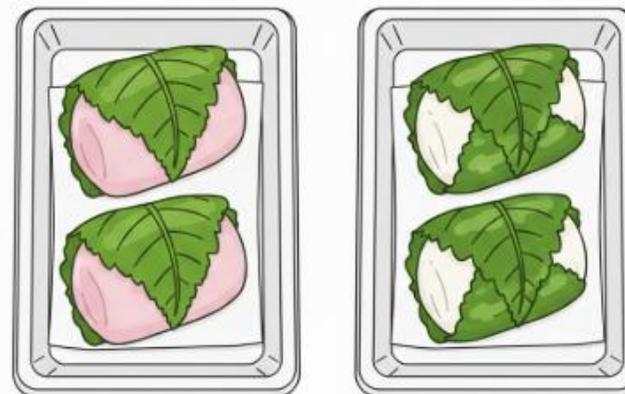
- エビチリ春巻きに
中華五目春巻きのラベル



- 納豆巻きに
鉄火巻きのラベル



- 桜餅(こしあん)に
柏餅(こしあん)のラベル

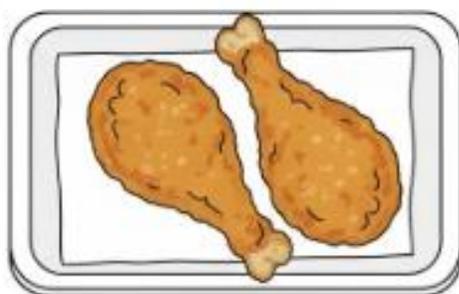
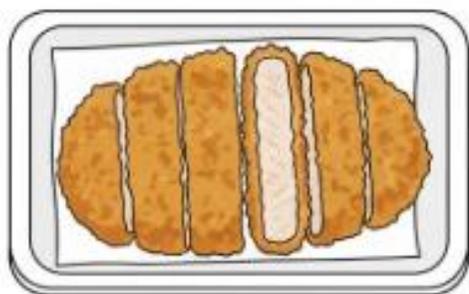


2. 現状確認

2) スーパーマーケットの商品回収(アレルギー表示ミス)を分析

①ラベル貼り間違い 85%

●やわらか三元豚とんかつに
ミニフライドチキンのラベル



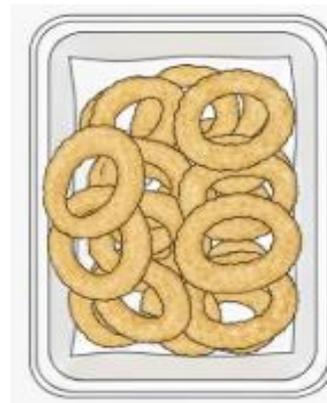
●パラッと炒め焼豚チャーハンに
昔ながらのソース焼きそばのラベル



●中華弁当(酢豚)に
エビフライ・目玉焼きのり弁当のラベル



●唐揚げの王様に
醤油香るやわらかイカリングフライのラベル



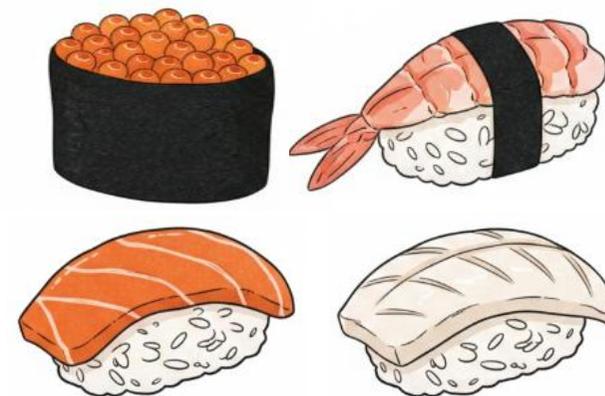
2. 現状確認

2) スーパーマーケットの商品回収(アレルギー表示ミス)を分析

②原材料使用ミス

ネタの使用ミス

- 季節を味わうにぎり寿司
- 味わいにぎり寿司
- 極上寿司盛合せ
- 北海道寿司(いくら入り)
- さかな屋自慢の海鮮寿司



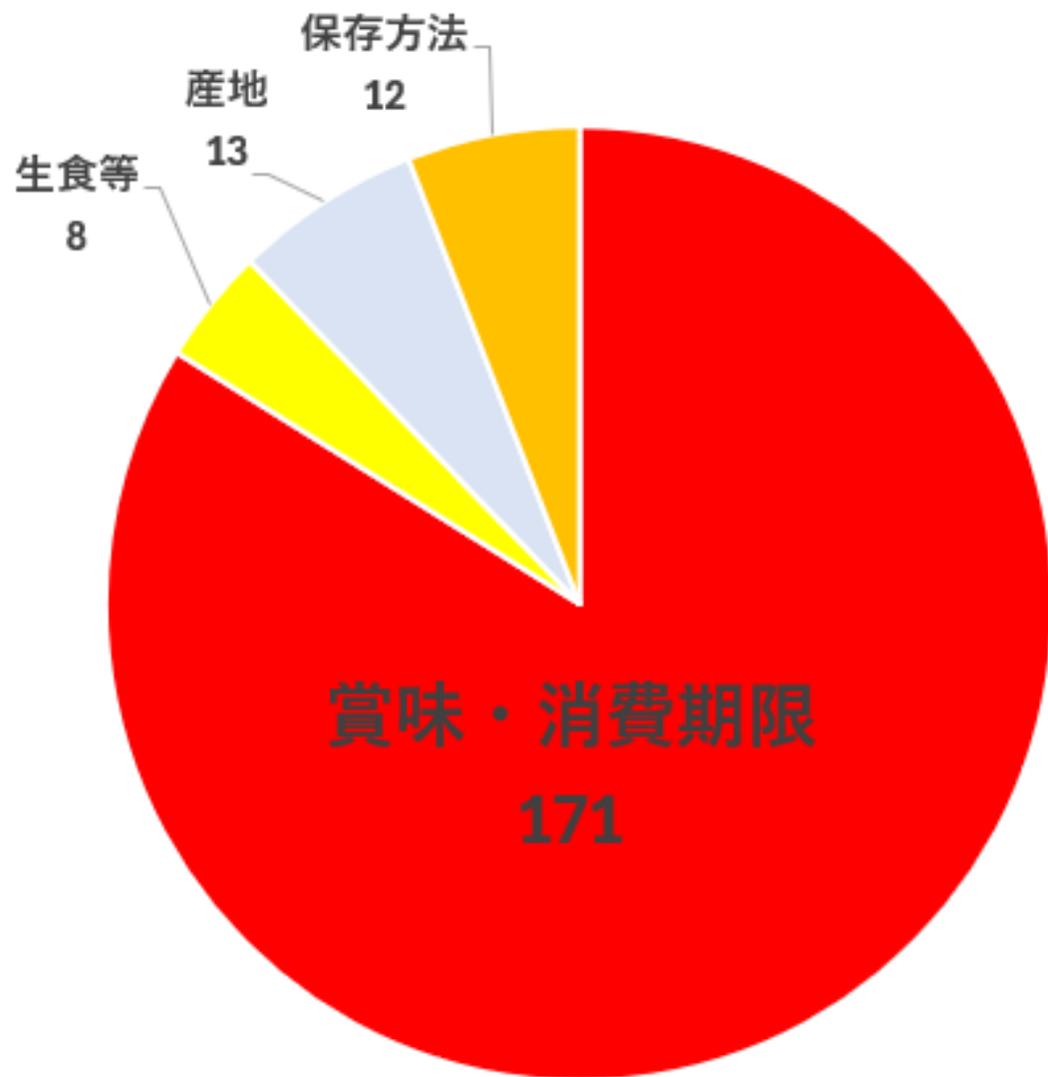
ソース・たれの使用ミス

- 特性粗挽きデミグラスハンバーグ弁当
- エビカツ海老フライカレー弁当
- デミカツ弁当
- 鬼おろしで食べるチキンカツ重



2. 現状確認

3) スーパーマーケットの商品回収(その他不適切表示)を分析



その他の不適切表示 204件

内訳
(店舗由来)

- 賞味期限・消費期限記載ミス 171件 84%
- 産地記載ミス 13件
- 保存方法記載ミス 12件
- 喫食方法記載ミス 8件

2. 現状確認

3) スーパーマーケットの商品回収(その他不適切表示)を分析

●賞味期限・消費期限記載ミス

正	誤		
消費期限2025年12月13日	2025年12月16日	}	
消費期限2026年 1月 3日	2026年 1月 6日		3~4日
消費期限2025年12月31日	2026年 1月 4日	}	
消費期限2026年 1月 2日	2026年 2月 2日		1~3月
消費期限2026年 1月21日	2026年 2月21日	}	
消費期限2026年 1月19日	2026年 4月19日		1年~1年半
賞味期限2026年 2月20日	2027年 2月20日	}	
消費期限2025年12月25日	2026年12月25日		1年~1年半
消費期限2026年 1月22日	2027年 6月22日		1年~1年半

●スーパーマーケット事例ではありませんが・・・

正	誤	
賞味期限2026年 3月18日	1980年 3月18日	}
賞味期限2026年11月15日	20026年11月15日	

3. 表示ミス防止対策

1) 人の注意力と教育によるミス防止対策

1. 1枚目ラベルの目視確認と原料表示確認

- 最初のラベルを原料袋や箱の表示と照合し、表示内容の誤りを事前に発見する

2. ダブルチェック(貼る人+品出しする人)

- 値付けと品出しを別担当で確認し、貼り間違いを入口と出口の二重で防止する

3. 陳列時にPOP・プライスとラベルを照合

- 陳列前にPOP・プライスカードとラベル内容を照合し、売り場での誤表示を防ぐ

4. 新商品やリニューアルの情報を共有

- 新商品・リニューアル品の発売時に、その特徴や注意点を部門だけでなく店全体で共有し、情報不足による誤表示を防ぐ

5. 従業員教育(OJT・マニュアル)の実施

- 値付けマニュアルとOJTで継続的に教育を行い、貼り間違いを減らす基礎力を育てる



3. 表示ミス防止対策

1) 人の注意力と教育によるミス防止対策

6. レシピ・規格書通りに作る

- 規格書通りに製造し、勝手な変更を行わないことで、表示と中身の不一致を防ぐ

7. 注意情報の継続発信

- 商品部や品質部門と連携し、注意が必要な点を繰り返し発信して、正しい表示を心がける意識を維持する

8. 声出し・指差し

- 商品名や品番を声と指で確認し、思い込みや注意不足を補う

9. 朝礼で注意喚起

- 日々の注意喚起や他店での事故情報を共有し、正しい表示の重要性への意識を維持し、貼り間違えの注意を高める



3. 表示ミス防止対策

2) 運用ルールと作業設定によるミス防止対策

1. カートトレイに異なる商品を載せない

- ラベル貼り待ち状態での商品混在を防ぎ、貼り間違いの根本原因である取り間違えを防ぐ

2. 同時に紛らわしい商品を製造しない

- 似た商品の同時製造を避けて、取り間違えリスクを作業計画で防ぐ

3. 商品カード(カンバン方式)を採用する

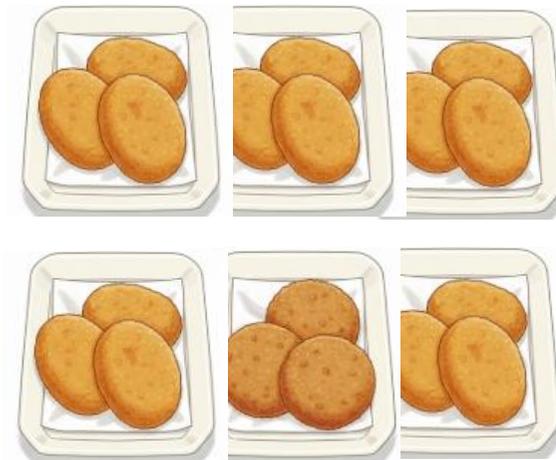
- 商品カードを「製造から値付けまで」一体運用し、コード入力ミスや取り間違えを防ぐ

4. 品出しカートの段ごとに指示書を貼る

- 品出しカートの段ごとに指示書を貼り、産地や商品名の取り間違えを防止する

5. 似た商品を製造するときには違う商品を間に挟む

- 似た商品の連続製造を避け、取り間違えを作業順序の工夫で防ぐ



3. 表示ミス防止対策

2) 運用ルールと作業設定によるミス防止対策

6. 調理時間をずらす

- 調理のタイミングをずらすことで、似た商品の混在や取間違いを防ぐ

7. ラベルを貼った商品をチーフに見せて照合・確認する

- 売り場の実物と発行済みラベルを責任者に直接見せて照合し、貼り間違いを防止する

8. 小分け・リパック時には元のラベルを保管する

- 開封したパックに貼ってあった元ラベルを残して、リパック・小分け後の産地・商品名の表示ミスを防止する

9. カートトレイにメモやMDシールを貼る

- 似た商品の混在を避け、カートトレイ上での識別を明確にすることで取り間違いを防止する



3. 表示ミス防止対策

3) 仕組み化・システム化によるミス防止対策

1. カメラで画像を読み込み自動でラベル呼び出し

- 商品カメラ認識させ自動でラベルを呼び出し、手入力ミスを防止する

2. 商品カードをスキャンし、音声読み上げ

- 商品カードのバーコードをスキャンし、音声読み上げで照合して入力ミスを防止する

3. 指示書のバーコードを読み取り商品情報を表示

- 指示書のバーコードを読み取り、値付け前の商品情報を自動表示させ確認する

4. 商品に商品カードを添付しバーコード確認

- 商品と商品カードを一体管理して、カード上のバーコード読み取りでラベルを発行する

5. 商品画像と音声読み上げ確認後にプリンター印字

- 商品番号を入力すると、商品画像の表示と音声で、視覚と聴覚による照合となりラベル発行ミスを防止する



3. 表示ミス防止対策

3) 仕組み化・システム化によるミス防止対策

6. 多段階タッチを要求するラベル発行

- ラベル発行までに複数の操作を必須化し、誤操作や思い込みによる発行ミスを防止する

7. 使用していないコード番号を削除

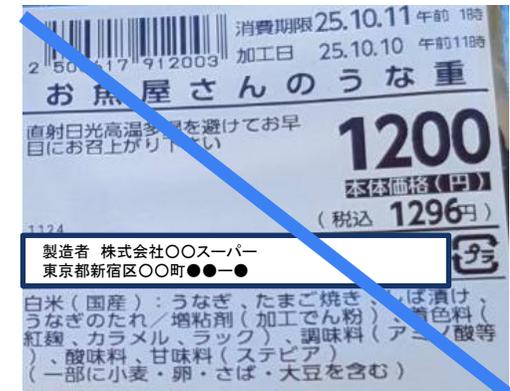
- 不要になったコードを削除し、番号選択ミスや似た番号の誤操作をできなくする

8. ダミーラベルをチェック表に貼付け

- 最初のラベルに斜線を自動的に入れ商品に貼れなくし、強制的にチェック表に貼らせ、印字内容を確認する

9. トレーの色を変える

- 商品ごとにトレーの色を変えて、視覚的に識別しやすくし取り違えを防止する



斜線入りのダミーラベル



3. 表示ミス防止対策

4) 賞味期限・消費期限記載ミス防止対策

①記載ミスの種類

- i) 数日のずれ
- ii) 月単位のずれ
- iii) 年単位を超えるずれ

②推定される原因

- i) 今日の日付の勘違い
- ii) テンキーの押し間違い
- iii) 手入力によるミス
- iv) プリンター内蔵の時計のずれ

③防止対策

- i) 最初の1枚を声出し確認
- ii) リパック時に元ラベルを照合
- iii) 最初の一枚を日報に貼り残す
- iv) 期限の手入力を禁止
- v) リパックは元ラベルと同じ日に
- vi) 異常値をチェック
- vii) 自動期限計算プリンター導入
- viii) ダミーラベルの強制チェック
- ix) カメラ認識で自動呼出し
- x) 長期日付の印字自動停止

ご清聴ありがとうございました。