

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

食品表示ミス防止のチェックポイント

2025年1月22日

講師 天明英之（食品表示活用研究会）
（事務局：有限責任監査法人トーマツ）

本日の流れ

Ⅲ 食品表示ミス防止のチェックポイント

1. 生鮮食品 小売り	4
(1) 企画	4
(2) 仕入れ	7
(3) 加工・調整	9
(4) ラベル作成・表示	10
(5) 販売・出荷	13
2. 加工食品 小売り.....	14
(1) 企画	14
(2) 包装・箱詰め	18
3. 加工食品 製造	24
(1) 企画	24
(2) 原材料調達	29
(3) 製造・加工	30
(4) 包装・箱詰め	32

食品表示ミス防止のチェックポイント

1. 生鮮食品 小売り

(1) 企画

①はまぐり

認識不足による誤表示

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
<p>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>一般的名称でない「はまぐり ホンピノス」と表示して販売</p> <p>店長が、仕入れた「ホンピノス貝」について、「白はまぐり」と通称されていたことから、名称を「はまぐり ホンピノス」と表示して販売した。</p> <p>→食品表示基準に基づき、以下のような商品の一般的な名称を表示すべきだった。</p> <p>『ホンピノスガイ』</p> 	<p>制度理解不足</p> <p>生鮮水産物の一般的な名称の認識が不十分であった</p>	<p>店長を含む全従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</p>	<p>表示に関連するルール（食品表示基準、ガイドライン等）は改訂されることもあるため、常に最新の情報を従業員間で共有しましょう。</p> <p>従業員のスキルアップをはかりましょう。</p>
<p>コラム：魚介類の名称の表示</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 魚介類は、原則として種ごとの名称（標準和名）で表示します。 ✓ なじみがない標準和名等の表示により、消費者が混乱する可能性がある場合、種に応じて、より広く一般に使用されている名称を表示することができます。 ✓ 名称の表示を行う際は、「魚介類の名称のガイドライン」（消費者庁「食品表示基準Q&A」別添）に ならい、適切な表示を行いましよう。 <p>【消費者庁：食品表示基準Q&A】 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/</p> <p>【消費者庁：魚介類の名称のガイドライン】 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220615_11.pdf</p>				

1. 生鮮食品 小売り

(1) 企画

②牛の個体識別番号

認識不足による一部項目の表示漏れ

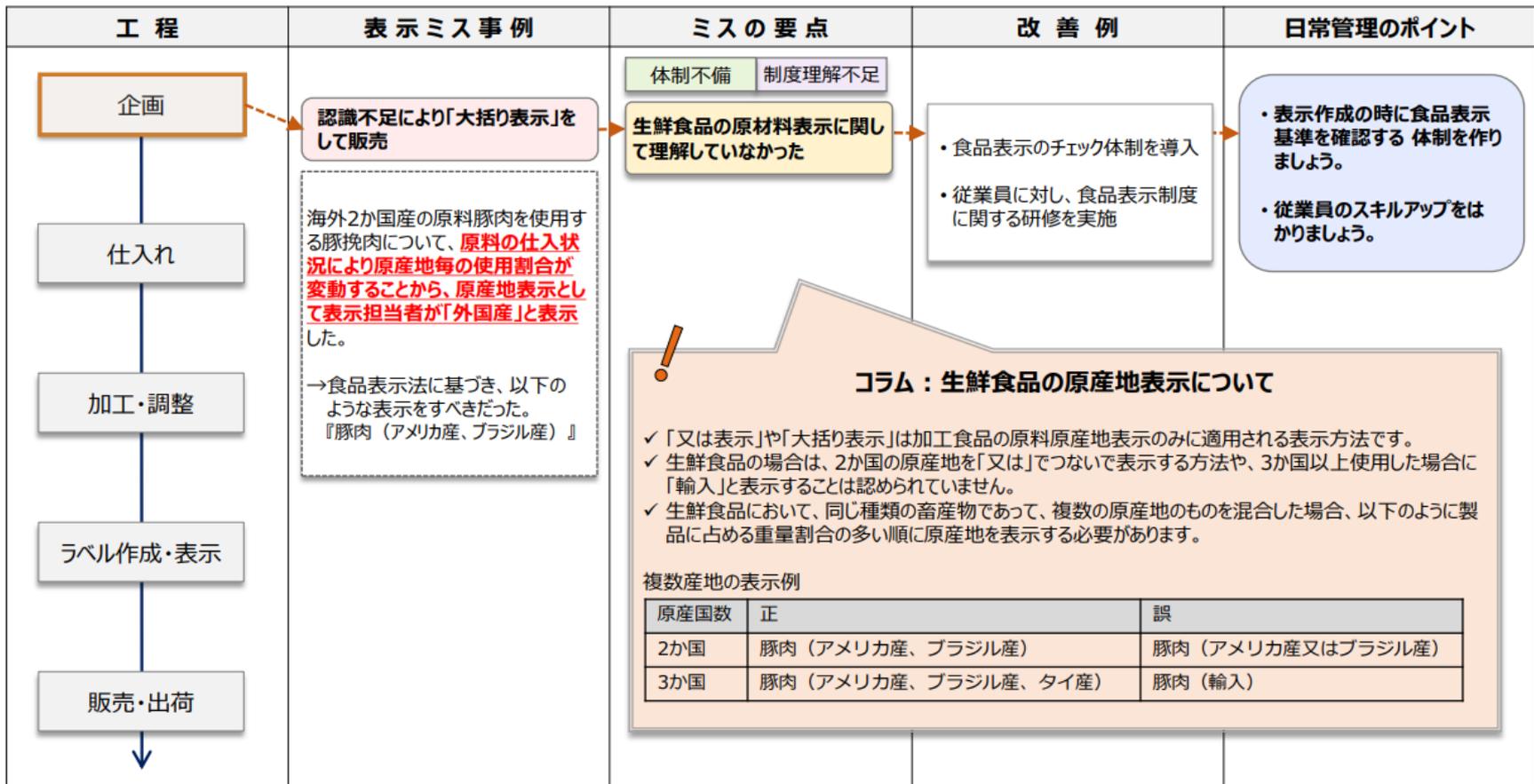
工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>牛の個体識別番号を表示せずに販売</p> <p>表示担当者が牛のタン（内臓）とロース（特定牛肉）との焼き肉盛り合わせ商品に対して、特定牛肉であるロースの個体識別番号を表示せずに販売した。</p> <p>→牛トレーサビリティ法に基づき、特定牛肉であるロースの個体識別番号を表示すべきだった。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>牛トレーサビリティ制度を理解していなかった</p> <p>コラム：牛トレーサビリティ制度とは？</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 牛トレーサビリティ法に基づき、牛を10桁の個体識別番号により一元管理し、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報を提供する必要があります。 ✓ そのため、特定牛肉※の販売に係る仕入れと販売の記録を保存しなければなりません。 ※特定牛肉とは、牛個体識別台帳に記録された牛から得られた牛肉であって、枝肉・部分肉・精肉が該当します。 ✓ また、販売する特定牛肉の個体識別番号を表示・伝達しなければなりません。 ✓ よって、牛のタン（内臓）とロース（特定牛肉）との焼き肉盛り合わせ商品に対しては、特定牛肉であるロースの個体識別番号を表示する必要があります。 ※国内で屠畜された牛を対象にした制度です。 <p>【農林水産省：牛のトレーサビリティについて（販売業者向け）】 https://www.maff.go.jp/j/syoutan/tikusui/trace/attach/pdf/index-36.pdf</p>	<p>食品表示のチェック体制を導入</p> <p>従業員に対し、食品表示制度及び牛トレーサビリティ制度に関する研修を実施</p>	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>ヒント</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

1. 生鮮食品 小売り

(1) 企画

③大括り表示

認識不足による誤表示



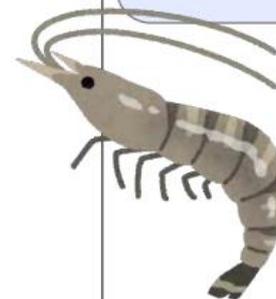
1. 生鮮食品 小売り

(2) 仕入れ

④仕入れ先と伝達ミス

誤ったデータの使用

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>仕入れ</p> <p>↓</p> <p>加工・調整</p> <p>↓</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>↓</p> <p>販売・出荷</p>	<p>仕入れ先との伝達ミスにより、誤った原産地名を表示して販売</p> <p><仕入れ先側> 商品箱に正しい原産地名を記載していたが、納品時にエビの納品伝票の原産地名を誤って記載した。</p> <p><スーパーの仕入担当者側> 納品伝票と商品箱の表示のチェックを行わず、納品伝票上の誤った原産地名でラベルを作成し、販売した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 仕入れ先と仕入担当者間で産地伝達の方法に認識の齟齬があった 現品の箱での照合確認体制が整っていなかった 	<ul style="list-style-type: none"> 相互チェック体制の強化を実施 作業マニュアルに商品箱の表示確認を追加 	<ul style="list-style-type: none"> 手元で指差呼称をする等、現物と表示とを突き合わせましょう。 本事例と逆で、納品箱を使い回しており、納品箱に正しい産地が表示されていなかった事例もあります。仕入れ先との情報伝達方法をしっかり確認し、間違いのない産地表示を行いましょう。



1. 生鮮食品 小売り

(2) 仕入れ

⑤外装表示

原産地の表示なし

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
※青果物を包装せずに、店頭でポップ表示をして販売する事例 	<p>原産地を表示せずに商品を販売</p> <p>生鮮のだいこんについて、原産地表示が欠落した状態で販売。</p> <p>普段は、原産地が記載された外箱で商品を仕入れていたが、変更した仕入先の商品の外箱には、原産地の記載がなかった。</p> <p>担当者が外箱に原産地の記載があると思込み、そのまま陳列しポップに「産地が外箱に記載」と表示し、販売した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>仕入品の表示の有無を確認せず、そのまま陳列</p>	<p>・複数名での表示チェック体制を整備。</p>	<p>仕入品の表示が適正になされているかを確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>仕入れてきた商品には送り状や納品書等に表示してある場合があり、外箱に表示があるとは限りません。陳列した商品の原産地等の表示の有無を十分に確認する体制ができていないかを確認しましょう。</p>
	<p>原産地を表示せずに商品を販売</p> <p>スライスされたネギの商品について、原産地表示をせずに販売。</p> <p>仕入先から産地表示のない商品が納品され、十分に確認を行わず、そのまま販売した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>産地情報の表示責任の所在が不明確</p>	<p>・食品表示に関する責任の所在と管理体制を明確化するとともに、入荷時における原産地等の表示状況の確認を徹底。</p> <p>・商品陳列時及び開店前にポップと産地の確認を行うこととした。</p>	<p>包装された生鮮食品についても正しく表示がされているか確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>仕入先に小分け・包装等を依頼した場合、自社と仕入先との分担が不明確であつたりすると、想定通りの表示がなされません。自らが商品の表示を確認できる体制になっているか、チェックしましょう。</p>

1. 生鮮食品 小売り

(3) 加工・調整

⑥加工作業が煩雑

伝達ミス

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>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>口頭による伝達ミスで誤表示品を販売</p> <p>一時的に大量の受注が発生。産地の異なる牛肉を大量に仕入れたことにより、加工作業が煩雑になり、直前に加工を行った国産原料肉の原産地・個体識別番号と同じであると思ひ込み、ラベル作成者に口頭で伝達した。</p>	<p>【仕入れ】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本来の処理能力を超える受注をした ・多忙時のフォロー体制がなかった <p>【加工・調整】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異なるロットを区別するための仕組みが不十分だった ・産地情報等の社内共有が曖昧だった ・口頭により情報伝達を行った 	<p>当該部署の処理能力を踏まえて受注する</p> <p>多忙時は、他の従業員でも対応できるように、食品表示に関する教育を行い、対応可能なメンバーを養成</p> <p>ロットが異なることの視認性を改善（マジックで大きく表示等）</p> <p>社内伝票による仕入れ→カット→ラベル作成までの産地等の情報の伝達、相互チェック</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示違反は会社の信用・信頼を失う契機となる恐れがありますので、組織として対応するようにしましょう。 ・異なるロットを明確に区別して取扱えるようにしましょう。 ・各工程担当者同士のコミュニケーションや情報共有を積極的に行いましょう。

1. 生鮮食品 小売り

(4) ラベル作成・表示

⑦印字ミス

データ処理の不備

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
<p>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>ブロイラーの鶏肉をブランド地鶏として販売</p> <p>ラベル作成者が、ブロイラーの鶏肉のラベル作成時にブランド地鶏の部位のコード番号を誤って入力したため、ブロイラーの鶏肉にブランド地鶏の表示をした。</p>	<p>ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・情報入力に作業ミスがあった ・情報入力後のセルフチェック（見直し）をしていなかった 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業手順書を作成し、セルフチェックによる誤入力を予防 ・部位コードの視認性を改善（ハイフンを入れて2桁づつ入力） 	<p>手元で指差呼称をする等、現物と表示とを突き合わせましょう。</p> <p>ヒント</p> <p>ミスの防止に向けた業務手順の導入によって、「異常検知力」が得られます。</p>

1. 生鮮食品 小売り

(4) ラベル作成・表示

⑧ラベル貼り間違い

他商品ラベルとの混合

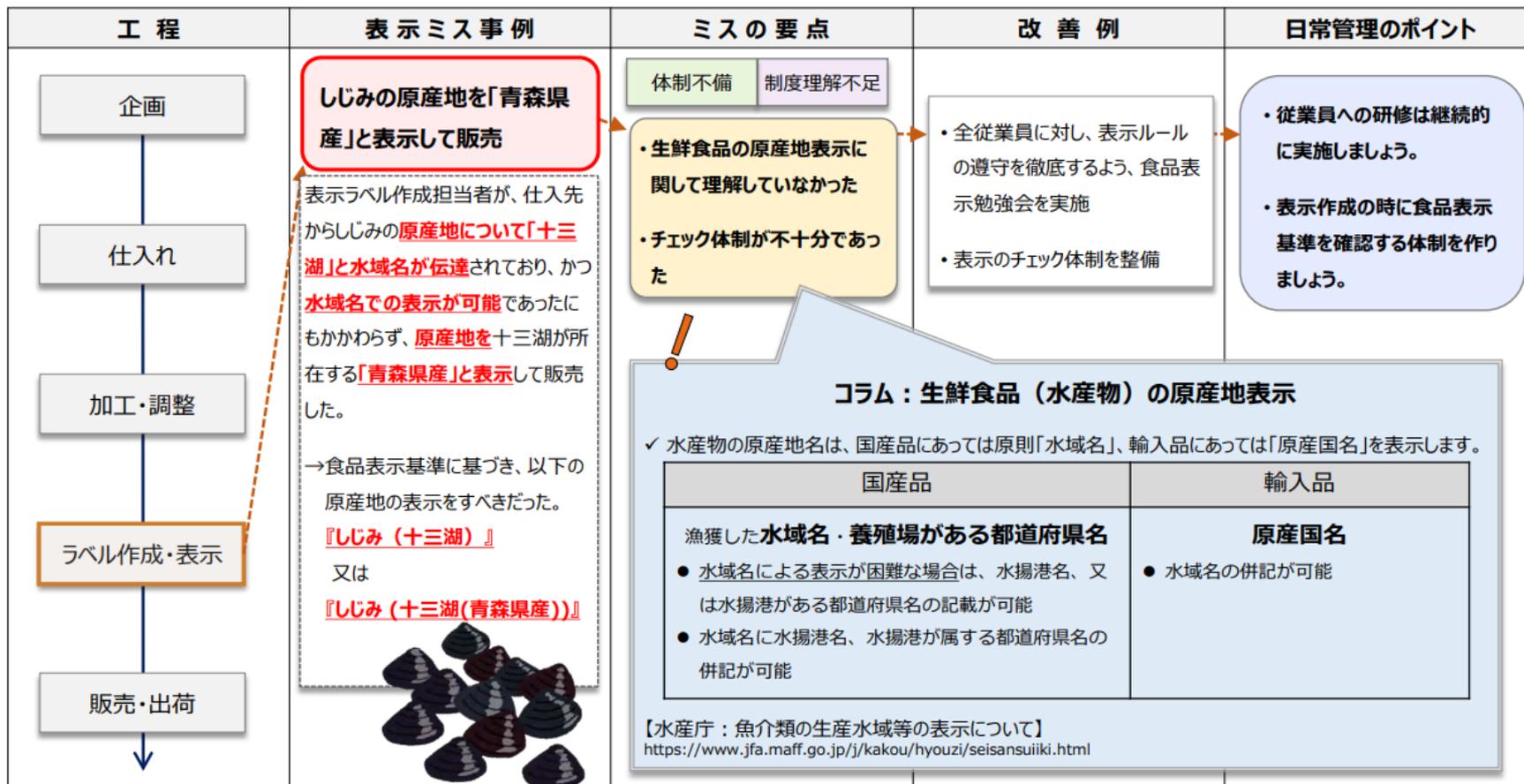
工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>販売・出荷</p>	<p>他の商品のラベルを使用</p> <p>2つの異なる産地の同部位の牛肉を用いて味付け加工を行い、それぞれに対応するラベルを付して冷蔵保存した。その後、陳列のための包装を行う際に、一方の産地・個体識別番号で作成したプライ斯拉ベルを全ての商品に貼付した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 商品（ロット）が異なることを確認しなかった 異なる商品（ロット）を区別するための仕組みが不十分だった 	<ul style="list-style-type: none"> ラベル作成指示書の作成と共に、口頭でも情報を伝達 ロットが異なることの視認性を改善（マジックで大きく表示等） 	<p>異なる製品を明確に区別して取扱えるようにしましょう。</p> <p>↑</p> <p>ヒント</p> <p>異なる製品が混入しないよう、異なる色の容器や目印を使う等、区別して管理することで、「異常検知力」も高まります。</p>

1. 生鮮食品 小売り

(4) ラベル作成・表示

⑨ 原産地間違い

認識不足による誤表示



1. 生鮮食品 小売り

(5) 販売・出荷

⑩ポップ間違い

ポップの表示が実際の産地と相違

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>※青果物を包装せずに、店頭でポップ表示をして販売する事例</p>	<p>ポップの産地の記載が商品の実際の産地と異なっている</p> <p>生鮮のにんじんについて、担当者が商品の箱に記載された原産地の確認をせずに、思い込みによりポップを作成。</p> <p>結果、実際の商品の産地と異なる産地表示をしたポップを掲示。</p> <p>ポップの産地の記載が商品の実際の産地と異なっている</p> <p>さといもの原産地について、仕入先からメールで伝達されていたにもかかわらず、担当者は、伝達された原産地の確認を怠り、異なる原産地をポップに表示の上、販売。</p> <p>普段から原産地が変更される商品は多くないため、「原産地の変更はない」と担当者が思い込んでいた。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ポップの作成時に商品や外箱との照合を十分に行っていない</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ポップの作成時に仕入先からの伝達情報を十分に確認していない</p>	<p>・陳列する時に、ポップの表示と商品の箱の表示が一致しているかを担当者が確認した上で、管理者が最終確認を行うというダブルチェックの仕組みを導入。</p> <p>・仕入れ先からの情報を複数名に共有して、複数名でチェックする体制を構築</p> <p>・表示ミスの事案について従業員と共有。</p>	<p>思い込みで判断せずに、商品・伝達情報を確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>思い込みによる作業は、ミスを誘発します。現場での表示の作成時に必要な情報を簡単に確認出来る体制を構築しましょう。表示を行った後に、表示内容を確認しているかをチェックしましょう。</p> <p>思い込みで判断せずに、商品・伝達情報を確認しましょう</p>

1. 生鮮食品 小売り

(5) 販売・出荷

⑩ポップ間違い

ポップの表示が実際の産地と相違

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>※青果物を包装せずに、店頭でポップ表示をして販売する事例</p> <p>企画</p> <p>仕入れ</p> <p>加工・調整</p> <p>ラベル作成・表示</p> <p>出荷</p>	<p>ポップの産地の記載が商品の実際の産地と異なっている</p> <p>生鮮のにんじんについて、担当者が商品の箱に記載された原産地の確認をせずに、思い込みによりポップを作成。</p> <p>結果、実際の商品の産地と異なる産地表示をしたポップを掲示。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ポップの作成時に商品や外箱との照合を十分に行っていない</p>	<p>・陳列する時に、ポップの表示と商品の箱の表示が一致しているかを担当者が確認した上で、管理者が最終確認を行うというダブルチェックの仕組みを導入。</p>	<p>思い込みで判断せずに、商品・伝達情報を確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>思い込みによる作業は、ミスを誘発します。現場での表示の作成時に必要な情報を簡単に確認出来る体制を構築しましょう。表示を行った後に、表示内容を確認しているかをチェックしましょう。</p>
	<p>ポップの産地の記載が商品の実際の産地と異なっている</p> <p>さといもの原産地について、仕入れ先からメールで伝達されていたにもかかわらず、担当者は、伝達された原産地の確認を怠り、異なる原産地をポップに表示の上、販売。</p> <p>普段から原産地が変更される商品は多くないため、「原産地の変更はない」と担当者が思い込んでいた。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ポップの作成時に仕入れ先からの伝達情報を十分に確認していない</p>	<p>・仕入れ先からの情報を複数名に共有して、複数名でチェックする体制を構築</p> <p>・表示ミスの事案について従業員と共有。</p>	<p>思い込みで判断せずに、商品・伝達情報を確認しましょう</p>

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
<p>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>原材料名・原料原産地表示をせずに販売</p> <p>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。</p> <p>→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。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>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</p> <p>コラム：「生鮮」か「加工」か</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓「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（焼肉の外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】 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>日常管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>ヒント</p> <p>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<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。</p> <p>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。</p>

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

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>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>水産加工品に、内容量・加工者等の表示をせずに販売</p> <p>輸入した水産加工品である「粒うに」を小分けし、生鮮食品としての表示を行って販売した。</p> <p>→小分けした「粒うに」が加工品であったことから、食品表示基準に基づき、加工食品としての表示をすべきだった。</p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当該製品が生鮮食品か加工食品かの区別及び加工食品の表示について十分に理解していなかった ・チェック体制が不十分であった 	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施 ・食品表示のチェック体制を構築 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に表示を行う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。
<p>コラム：「生鮮」が「加工」か</p> <p>✓「生鮮食品」は、単に水洗いや切断、冷凍等をしたもので、粒うにのように調味したものや蒸したこのように加熱したものなどは「加工食品」に該当し、加工食品としての表示が必要になります。</p> <p>✓刺身については、単品やマグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの（同種混合）は「生鮮食品」に分類され、マグロとハマチを盛り合わせたもの（異種混合）は「加工食品」に分類されるため注意しましょう！</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>生鮮食品（同種混合）</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>加工食品（異種混合）</p>  </div> </div>				

2. 加工食品 小売り

(1) 企画

③ 輸入品

誤認による誤表示

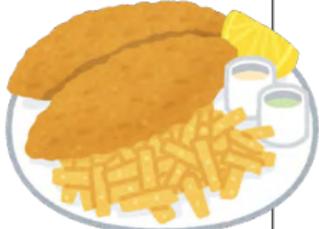
工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>輸入品を国内製造と表示して販売</p> <p>輸入品を輸入代理店でスライスして加工したベーコン商品について、アメリカ産と表示すべきところ、自社でスライス加工したことから国内製造と表示して販売した。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>輸入加工品を解凍・小分け・再包装する場合に製造元の原産国表示が必要になると知らなかった</p> <p>コラム：輸入品の原産国とは</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>輸入した加工品の表示の基準を適切に理解しましょう。</p> <p>ヒント</p> <p>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。</p>

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

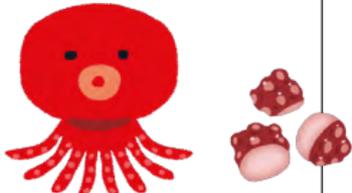
工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
<p>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>調理冷凍食品に、使用方法、内容個数等を表示せずに販売</p> <p>店長が仕入れた「白身魚フライ」の調理冷凍食品を小分けして販売したが、調理冷凍食品の表示についての知識が乏しかった。</p> <p>その結果、調理冷凍食品として表示に必要な使用方法及び内容個数等の欠落が発生した。</p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>・調理冷凍食品の表示事項について理解していなかった</p> <p>・チェック体制が不十分であった</p>	<p>・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</p> <p>・食品表示のチェック体制の構築</p>	<p>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。</p>
<p>コラム：調理冷凍食品の個別的表示事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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。 <ul style="list-style-type: none"> ● 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
<p>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>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</p> <p>スーパー本部の商品マスタ担当者が、 前任者が作成した原材料名に記載 漏れのある「ゆでだこ」のラベルデー タを引き継ぎ、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。</p> <p>その結果、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。</p> 	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>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。</p> 

2. 加工食品 小売り (2) 包装・箱詰め

⑥ラッピング

誤認による表示自体の漏れ

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>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>ラッピングに表示をせずに販売</p> <p>それぞれ原産地の異なるナチュラルチーズを個包装された商品をまとめてラッピングして販売したが、ラッピングに表示をせずに販売していた。 ※個包装には表示があった。</p> <p>→食品表示法に基づき、ラッピングした上から、加工食品に必要な一括表示項目を表示すべきだった。</p>	<p>【規格】 制度理解不足</p> <p>企画段階で販売方法を考慮していなかった</p> <p>【包装・箱詰め】 体制不備 制度理解不足</p> <p>ラッピング担当者のパッケージ表示への理解が不十分だった</p>	<p>・販売形態を列挙し、商品毎に商品規格書を作成</p> <p>・部門間の相互理解のためのミーティングを実施</p> <p>・食品表示のチェック体制を導入</p> <p>・従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</p>	<p>・考慮すべき項目を洗い出しましょう。</p> <p>・部門間のコミュニケーションをはかりましょう。</p> <p>・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。</p> <p>・従業員のスキルアップをはかりましょう。</p>
<p>コラム：個包装と集合包装に関するルール</p> <p>✓ 個々の商品に表示を行っていた場合であっても、商品外装パッケージにも別途表示を行う必要があります。</p> <p>✓ ただし、透明の袋等を透して個々の商品の表示を認識できる場合であれば、商品外装パッケージにあえて表示を行う必要はありません。</p> <p>✓ また、販売方法が詰め合わせの形態に限られ、商品ごとにばら売りができない場合は、商品外装パッケージに表示を行っていれば、個々の商品に表示を行う必要はありません。ただし、販売者によって、ばら売りが想定されている場合は、想定されている商品全てに表示を行う必要があります。【食品表示基準Q&A：加工-251】</p>				

2. 加工食品 小売り

(2) 包装・箱詰め

⑦ラベル修正ミス

確認体制の脆弱性

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>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>原産国・原産地の表示誤り</p> <p>→</p> <p>バルクで仕入れたプロセスチーズを店舗で小分けした商品が多くなるにつれ、商品入れ替え時のラベル修正に手が回らなくなり、チェックがおろそかになり表示ミスが多数発生した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>・多忙時のフォロー体制が無かった</p> <p>・社内ルールを順守しなかった</p>	<p>・多忙時は、他の従業員でも対応できるように、食品表示に関する教育を行い、対応可能なメンバーを養成</p> <p>・ラベル確定後に複数人による相互確認</p>	<p>食品表示違反は会社の信用・信頼を失う契機となる恐れがありますので、組織として対応するようにしましょう。</p>

2. 加工食品 小売り (2) 包装・箱詰め

⑧ インストア加工

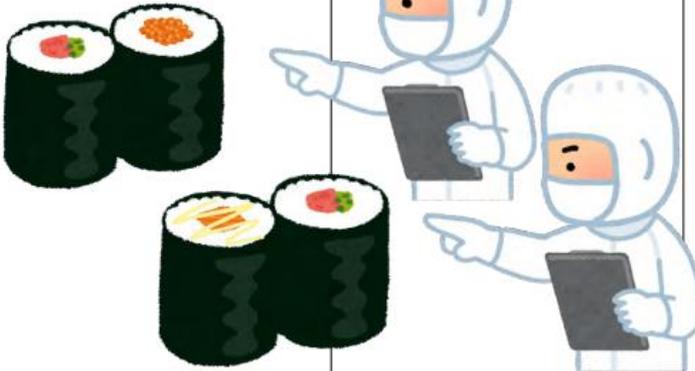
輸入加工品について原材料名・原産国を表示せず

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>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>輸入した加工品について、原材料名・原産国を表示せず</p> <p>輸入品の塩ゆで枝豆(冷凍)を小売店舗が解凍・小分け・包装の上、販売。 店舗の担当者が、これらの作業を、インストア加工と誤認していたため、原材料名及び原産国名の表示は不要と判断し、プライスラベルに表示しなかった。</p>	<p>制度理解不足</p> <p>輸入加工品の解凍・小分け・再包装等の作業をインストア加工とし誤認</p>	<p>・インストア加工の判断など、食品表示制度について研修を実施。</p> <p>・その上で、食品表示の責任者を設け、表示チェック項目表を用いたチェックや、複数名での確認を行うようにした。</p>	<p>作業がインストア加工なのか現場が判別できるようにしましょう</p> <p>ヒント</p> <p>バックヤードでの作業が、インストア加工か否か。インストア加工でないならば、国内生産の加工品にかかる作業なのか、輸入加工品にかかる作業なのか。それにより表示義務の内容が異なります。</p> <p>各作業に対応する要件について、現場の作業者が理解しやすい体制を構築し、十分に理解の醸成を図ることが重要です。</p>
	<p>コラム：バックヤードでの「加工」 = 「インストア加工」ではない</p> <p>スーパーのバックヤード等での「加工」=「インストア加工」と誤って理解され、そこで小分けした加工食品は、「食品を製造し又は加工した場所で販売する場合（食品表示基準第5条）」に該当し、原材料名、内容量、原産国名、原料原産地名等の表示は不要と思われるかもしれませんが。</p> <p>しかし、実際には、バックヤード等での仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等は、食品表示基準上、「インストア加工」とは見なされません【食品表示基準Q&A：加工-195】。</p> <p>ですから、仕入れた加工食品をバックヤード等で小分けした場合は、原材料名、原産国名、原料原産地名等を含め当該加工食品として必要となるすべての表示が必要です【食品表示基準Q&A：総則-17】。（輸入品の場合は、原料原産地名ではなく原産国名を表示します。）</p>			

2. 加工食品 小売り (2) 包装・箱詰め

⑨ラベル貼り間違い

他商品の包材・ラベルを使用

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>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>表示ラベルの貼り間違いによる、商品名、原材料名、添加物、アレルギー、栄養成分表示の誤り</p> <p>スーパーにて2種類の寿司弁当に逆のラベルを貼付して販売した。</p> <p>①ネギトロ細巻・いくら細巻 ②ネギトロ細巻・サーモンマヨ細巻</p> <p>これにより、原材料名や添加物表示の誤りに加え、アレルギー表示の欠落という誤りが発生した。</p> <p>①の商品に②のラベルを貼付 小麦の欠落</p> <p>②の商品に①のラベルを貼付 卵の欠落</p> <p>※「いくら・さけ」は、特定原材料に準ずるものです。→ 日常管理のポイント参照</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>・ラベル貼付時に商品の中身とラベルの確認が適正に行われなかった</p> <p>・容器詰め状態では、外観から中身の違いの判別ができなかった</p> 	<p>・類似商品を取扱う際は、2者で行うという相互確認体制を導入</p> <p>・容器詰め及びラベル貼付の際は、具が見えるような見本を準備することを徹底</p>	<p>・表示ラベルの貼り間違いは、原材料名や添加物表示の誤りに加え、健康危害を引き起こす可能性のあるアレルギー表示の欠落という重大な誤りが生じる可能性があります。</p> <p>・①の商品に含まれる「いくら」及び②の商品に含まれる「さけ」は、特定原材料に準ずるものため、アレルギーとしての表示が推奨されています。使用原材料の確認を徹底し、正しいアレルギー表示を行いましょう。</p> <p>・相互確認体制を整備し、ヒューマンエラーを防ぎましょう。</p>

【①回収理由別の発生原因】

発生要因 回収理由	ラベルの 貼り間違い	ラベルの誤入 力・入力漏れ 印字機 の不具合	使用原材料 の間違い	ラベルの 貼り忘れ	その他	理由の記載 なし	計 (%)
アレルギー 28品目(レーフェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	1,835	317	200	80	68	321	2,821 (58.6%)
期限表示 (保存方法の重複を含む)	134	1,085		82	59	149	1,509 (31.3%)
保存方法 (温度帯変更を含む)	7	96		4	2	25	134 (2.8%)
個別的義務表示 (別表第19・24関係)	17	23		1	11	6	58 (1.2%)
その他	52	42		135	36	30	295 (6.1%)

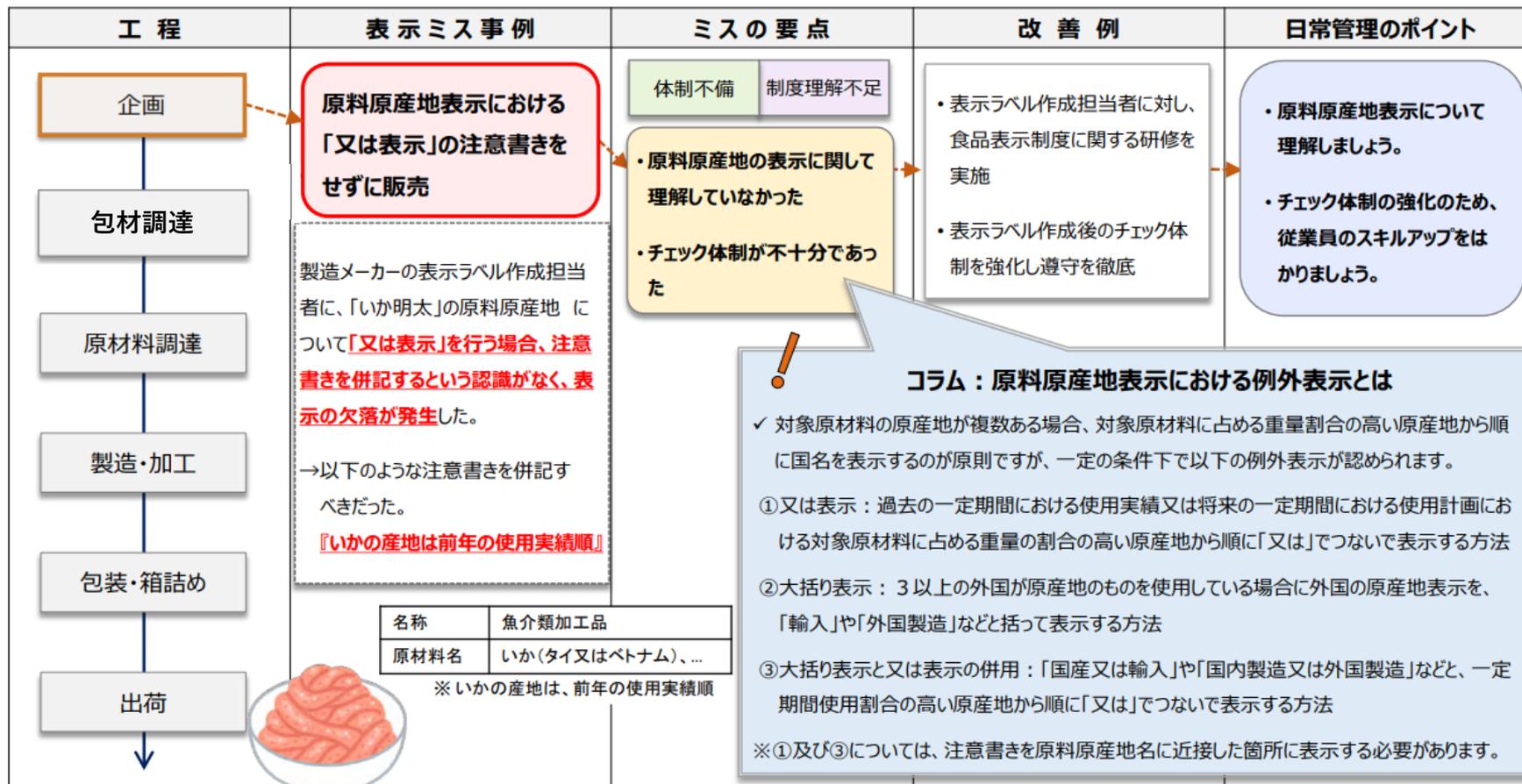
消費者庁の資料を加工して使用

3. 加工食品 製造

(1) 企画

① 誤認又は表示ミス

確認不足による誤表示

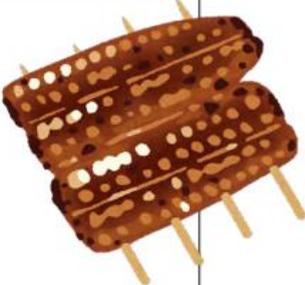


3. 加工食品 製造

(1) 企画

② 輸入品の国内加工

認識不足による誤表示

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
<p>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>原産国名を原産国名欄ではなく、原料原産地表示として販売</p> <p>輸入した中国製造の「うなぎ加工品」を小分けして販売する際、原産国名欄に原産国を表示せず、国産加工品の場合と同様に、表示ラベルの原料名欄内に括弧書きで原料原産地名を表示した。</p> 	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>・輸入加工品を小分けしたとしても原産国名欄が必要になると知らなかった</p> <p>・チェック体制が不十分であった</p>	<p>・従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</p> <p>・担当者による相互チェックの体制を整備</p>	<p>輸入した加工品の表示の基準を適切に理解しましょう。</p>
			<p>コラム：輸入品の原産国とは</p> <p>✓ 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。</p> <p>✓ 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。</p>	

3. 加工食品 製造

(1) 企画

③原料原産地誤り

商品規格変更時の修正漏れ

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>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>原料原産地名の表示誤り</p> <p>ハンバーグの原材料を変更した際、一括表示ラベルの原材料名欄のデータは修正したが、原産地名欄のデータ修正を失念した。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>商品規格の変更に伴い、どんな項目を変更するのか洗い出されていない</p>	<ul style="list-style-type: none"> 作業手順書を作成し、どんな項目に着目して変更項目を洗い出すのか、着目ポイントを明確化 ラベル確定後に複数人による相互確認 	<p>従前は原材料名の変更だけに着目しがちでしたが、今後は、原材料変更に伴い、原料原産地にも注視するように習慣づけましょう。</p>

3. 加工食品 製造

(1) 企画

④ 原材料順誤り

誤認による一部項目の表示漏れ：重量割合の判断誤り

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
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">企画</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">包材調達</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料調達</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">製造・加工</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">包装・箱詰め</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">出荷</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の順の誤り</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>粉末の砂糖、全粉乳、ゼラチンの重量順位で製造した牛乳ゼリーにおいて、全粉乳に水を加えた牛乳状の液体を製造してから、砂糖等を添加していたことから、牛乳状にした全粉乳が重量割合上位1位になると誤認し、全粉乳の製造地表示をおこなった。</p> <p>→食品表示法を踏まえ、使用した重量割合の順に、例えば、「砂糖（〇〇製造）、全粉乳、ゼラチン、…」と表示すべきだった。</p> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">制度理解不足</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">加工食品の原材料表示に関して理解していなかった</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>コラム：原材料として加えた水の扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 現行、水は慣例として表示していない場合が多いことから、仮に、水を原材料の欄の一番初めに表示した場合であっても、原料原産地表示の対象となりません。 ✓ 水以外の原材料の中で、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）に原料原産地表示を行う必要があります。【食品表示基準Q&A：原原-5】 </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品表示のチェック体制を導入</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>ヒント</p> <p>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<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。</p> <p>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。</p> </div>

3. 加工食品 製造

(1) 企画

⑤個別表示間違い

一括表示欄の名称が不適切

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 包材調達 原材料調達 製造・加工 包装・箱詰め 出荷</p>	<p>一括表示欄の名称に「刻み」という言葉が入っていない</p> <p>特定の漬物(福神漬け、刻み奈良漬け等)以外は、漬物を薄切り・細切り、小切りにした場合は、商品の名称に「刻み」等と表示する必要があるが、一括表示欄の名称に括弧を付して「刻み」と表示せず販売。</p> <p>定期的な社内のチェック体制がなく、食品表示基準についての認識が不足しており、気付かなかった。</p>	<p>体制不備 制度理解不足</p> <p>表示の作成時に基準の内容を確認する体制がない</p>	<p>改善例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研修を行い、従業員に対し食品表示制度について啓発するようにした。 ・また、複数名での表示の確認の実施も徹底。 	<p>日常管理のポイント</p> <p>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</p> <p>↑</p> <p>ヒント</p> <p>担当者が、表示の作成時に、食品表示基準に適合しているかをチェックできる体制になっているか確認しましょう。</p>

3. 加工食品 製造

(2) 原材料調達

⑥原産国誤り

確認体制の不備

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
<p>企画</p> <p>↓</p> <p>包材調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>納品された商品の原産国が通常と異なっていたことによる、原産国名の表示誤り</p> <p>仕入れ担当者が、仕入先である水産加工会社にいつものどりの「塩さば」を発注した。</p> <p>納品された商品箱の原産国表示はいつもと違っていたが、仕入先から変更の連絡もなかったため、従前どりの原産国を商品に表示し、誤った原産国名で商品を販売した。</p> 	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> 荷受担当者が入荷箱記載の産地情報に気付かなかった 仕入先との契約で原産国変更がないとされていた商品であったため、確認体制が手薄になっていた 	<ul style="list-style-type: none"> 入荷箱の記載情報を含む仕入先からの伝達情報を確認した上で、加工を開始するよう体制を整備 <p>発注品と原産国が違うなあ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> いつもと同じという思い込みに注意しましょう。 伝達情報を確実に確認することを習慣付けましょう。

3. 加工食品 製造

(3) 製造・加工

⑦委託先管理ミス

実際に使用した原材料とは異なる原材料名を表示

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
<p>企画</p> <p>包材調達</p> <p>原材料調達</p> <p>製造・加工</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>出荷</p>	<p>実際に使用した原材料とは異なる原材料名を表示</p> <p>製造委託先が、商品企画書と異なる原材料を使用し商品を製造。結果として実際に使用した原材料（イチゴジャム）とは異なる原材料名（こしあん）を表示した。</p> <p>委託元が商品企画を行い製造委託先へ製造を委託。商品の原材料の変更について、委託先からの連絡がなく、委託元も変更の有無について確認を行わなかった。</p>	<p>体制不備</p> <p>製造委託先の伝達ミスと製造委託元の確認不足</p> 	<p>・製造委託先に対し、具体的な製造内容を文書をもって指示し、委託先によっては、それを製造責任者だけでなく、仕入れ担当、製造担当、包装担当者へも周知することとした。</p> <p>・また、製造委託先に対し、定期的に確認することとした。</p>	<p>委託先から適切に情報を集め、委託先の業務を確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>製造委託先が十分に表示要件を理解できていない場合もあります。委託元の担当者が、製造委託先の仕入れ、製造、表示の状況を適切に確認できるような体制になっているかをチェックしましょう。</p>

3. 加工食品 製造

(3) 製造・加工

⑧原料間違い

材料・商品の混同

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>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>原材料の誤表示</p> <p>加工担当者が原材料の「タレ」の名称確認を怠り、並行して加工していた別商品に使用する「タレ」を取り違えてかけたため、表示に間違いが生じた。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>製造準備段階で、原材料「タレ」を取り違えた</p>	<p>・手元で指差呼称をし、名称と現物とを突き合わせるルールを導入</p> <p>・最終製品毎に仕切りを設け、半製品と「タレ」とが混同しないようなラインの見直し</p>	<p>・保管してある原材料名等を十分に確認して、倉庫等から持ち出して製造の準備をしましょう。</p> <p>・複数の商品を同時に製造する際は、別々のラインになるよう、分けし、原材料の取り違い等に注意しましょう。</p>

3. 加工食品 製造

(4) 包装・箱詰め

⑨他商品を包装

別の商品の包材で包装

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>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p>	<p>別の商品の包材で包装</p> <p>製品（菓子パン）の切り替え時に、前に製造していた商品をライン周辺に仮置きしていたところ、確認が不十分であったことから、次に製造する類似商品のラインに混入。</p> <p>結果、包材の表示内容と中身に相異のある製品を販売。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>製品の切り替え時に、前に製造していた商品が、次の商品に混入</p>	<p>・製品切り替え時に、製造ライン周辺の異常の有無の点検や、担当する者の役割分担の明確化等作業ルールを徹底。</p> <p>・製造途中の製品については、色別の管理を行うなど、異なる製品を明確に識別するためのルールを導入。</p>	<p>異なる製品を明確に識別して取扱えるようにしましょう</p> <p>ヒント</p> <p>異なる製品が混入しないよう、異なる色の容器や目印を使う等、識別して管理することで「異常検知力」も高まります。</p> <p>異なる製品を識別できる状態になっているかをチェックしましょう。</p>

3. 加工食品 製造

(4) 包装・箱詰め

⑩他ラベルを使用

他商品ラベルとの混同

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>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>他の商品のラベルを使用</p> <p>風味（シーズニング）の異なる発酵乳の複数の商品の表示ラベルロールを同じ棚に保管していた。</p> <p>貼り付け担当者が他商品のロールを誤って棚から取り出したことに気が付かず、そのまま使用した。</p>	<p>【包材調達】</p> <p>ヒューマンエラー</p> <p>表示ラベルロール棚の整理・整頓が悪かった</p> <p>【包装・箱詰め】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ラベルを貼付ける際に、ラベルを確認しなかった</p>	<p>表示ラベルロール棚を整理・整頓し、定位置管理を実施</p> <p>ラベルを貼り付ける際は、貼り付け担当者もラベルを目視確認するルールを導入</p>	<p>整理整頓は、プリントアウトした表示ラベルや包材の管理にも言えることですので、取り違えがおきないような誰が見ても分かりやすい分別管理の工夫を行うとともに、保管状況を上司が定期的に確認するのもよいでしょう。</p>

3. 加工食品 製造 (4) 包装・箱詰め

⑪他ラベル印刷

商品の名称・原材料名の異なるラベルを貼付

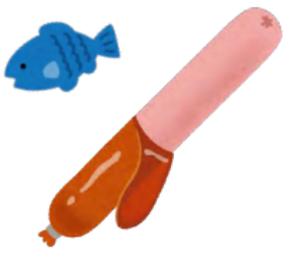
工程	表示ミス事例	ミスの要点	改善例	日常管理のポイント
	<p>商品の名称・原材料名の異なるラベルを貼付</p> <p>調理パンのラベル情報の入力時に、誤って別の商品の原材料名を登録。入力した担当者には、誤入力の認識がなく、確認も行われなかったため、実際とは異なる名称・原材料名の表示ラベルが作成・貼付されたまま、商品を販売。</p>	<p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>ラベルマスタの入カミスや製品の確認ができておらず、誤った表示の商品を販売</p>	<p>・ラベル情報の登録時には、入力とは別の者が確認することとし、確認方法は入力者と確認者による読み合わせで確認することとした。</p> <p>・また、ラベル情報を登録する担当者への再教育を実施した。</p>	<p>表示のデータの入力・管理や製品の表示内容を確認しましょう</p> <p>ヒント</p> <p>担当者が、ラベル作成機等への入力を誤った際に、思い込みにより、誤りに気づけない場合があります。入力した者とは別の者が確認する仕組みにしましょう。</p> <p>表示データ入力作業が繁雑ではないか、手順を見直しましょう。</p>

3. 加工食品 製造

(4) 包装・箱詰め

⑫他包材使用

詰め替え作業での包材取り違え

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>包装調達</p> <p>↓</p> <p>原材料調達</p> <p>↓</p> <p>製造・加工</p> <p>↓</p> <p>包装・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>詰め替え作業で他商品の包材を使用</p> <p>「魚肉練製品」の包装工程でシール不良が発生したため詰め替え作業を行った。 詰め替え作業の際、類似商品の包装資材を使用してしまったため、包材の表示内容と中身に相異なる製品を販売した。</p> 	<p>【包材調達】</p> <p>体制不備</p> <p>包装資材の棚卸し記録等がなく、枚数管理ができていなかった</p> <p>【包装・箱詰め】</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー</p> <p>詰め替え作業の際の確認体制がなかった</p>	<p>包装資材の管理記録を確実に残し、事後的な検証が可能となる体制を整備</p> <p>詰め替えの手順を定め、相互チェック体制を構築</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・包材の誤りは、アレルギーや賞味期限等、健康危害を引き起こしかねない重大な表示ミスにつながる可能性があります。 ・包装資材の管理を適切に行いましょう。 ・記録付けを習慣付けましょう。 ・詰め替え作業等、通常と異なる作業を行う際は、複数人でチェックしましょう。

3. 加工食品 製造 (4) 包装・箱詰め

⑬賞味期限設定ミス、賞味期限印字かすれ

包材に印字する際のミス

工程	表示ミス事例	ミスの要因	改善例	日常管理のポイント
	<p>賞味期限を間違えて印字する</p> <p>賞味期限印字の欠け、かすれ</p>	<p>ヒューマンエラー 本社からの賞味期限の伝達内容を勘違いしてしまった</p> <p>ヒューマンエラー 印字機に賞味期限を設定するとき、印字の設定を間違ってしまった</p> <p>体制不備 ヒューマンエラー 印字機を何年も整備しておらず、ノズルが詰まっていた</p>	<p>本社からの賞味期限の指示書を種類別に整理し、誰でも正しい賞味期限がわかるようにする</p> <p>賞味期限の印字チェックマニュアルを整備する</p> <p>印字機を定期的に整備する</p>	<p>賞味期限の指示書の内容と製造する品目が合っているかを確認する</p> <p>1) 最初に印字した包材を切り取り、賞味期限が正しく印字されているかチェックする 2) 職制が賞味期限の設定が正しいことを判断し包装スタートさせる 3) チェック内容を記録に残す</p> <p>印字状態を全数、画像でチェック、又は人の目でチェックする</p>

**食品表示は
食品事業者と消費者を
つなぐ
信頼のきずな**