

事例に学ぶ！

食品表示ミス防止のチェックポイント

～ 水産物・水産加工品 編 ～

令和5年11月
農林水産省

- この資料は、食品事業者において生鮮食品及び加工食品の表示をチェックしている方に向けて、主に商品の品質に関する表示ミス（名称、原産地、原材料名、原料原産地名など）の事例と、考えられる防止策を対象品目別に紹介するものです。
- 今回は「水産物・水産加工品編」として、水産物やその加工品のなかでも、**「魚介類（生鮮）」、「魚介類製品（加工）」、「海藻類製品（加工）」**の事例を取り上げています。
- それぞれの事例について、ミスの概要、ミスの要点、改善例、日常管理のポイントを掲載しております。
表示に関する業務のチェックや改善のために、ご活用ください。



- なお、ヒューマンエラーとは何か、何故起きるかについては、令和2年度に農林水産省が作成した「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＞」で詳しく紹介しています。
https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html
- 食品表示の具体的なルールについては、消費者庁の下記のページに掲載の食品表示基準、食品表示基準のQ&A等を確認してください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

● 魚介類（生鮮）	5
● 魚介類製品（加工）	17
● 海藻類製品（加工）	32

＜表示ミス事例に登場するアイコンの読み方＞

体制不備 : 表示ミスの要因がチェック体制の不備であることを示します。

ヒューマンエラー : 表示ミスの要因が人的な誤りであることを示します。

制度理解不足 : 表示ミスの要因が食品表示制度の理解不足であることを示します。

コラム : 表示ミスに関する食品表示制度を説明します。





コラム

- 魚介類の名称の表示 6
- 生鮮食品（水産物）の原産地表示 7
- 一般用生鮮食品（水産物）の個別的表示事項 9
- 調理冷凍食品の個別的表示事項 18
- 「生鮮」か「加工」か 20
- 原料原産地表示における例外表示とは 21
- 輸入品の原産国とは 22
- 塩蔵わかめの個別的表示事項 34

魚介類（生鮮）

表示ミスの発生原因		段階				ページ
		企画	仕入れ	加工・調整	ラベル作成・表示	
1. 基準の誤認・認識不足						
	①認識不足による誤表示	●				6
	②認識不足による誤表示				●	7
	③認識不足による誤表示				●	8
	④誤認による一部項目の表示漏れ	●			●	9
	⑤誤認による一部項目の表示漏れ				●	10
2. 誤ったデータの使用による誤表示						
	①データ処理の不備	●	●			11
	②誤ったデータの使用		●		●	12
3. 伝達の不備						
	①イレギュラー時の伝達漏れ			●	●	13
	②イレギュラー時の伝達漏れ		●		●	14
4. チェック体制の不備						
	①確認不足による誤表示		●		●	15
5. その他作業中のミス						
	①システムの不具合による誤表示				●	16

①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
企画 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	一般的名称でない「はまぐり ホンビノス」と表示して販売 店長が、仕入れた「ホンビノス貝」について、「<u>白はまぐり</u>」と通称されていたことから、名称を「<u>はまぐり ホンビノス</u>」と表示して販売した。 →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。 『<u>ホンビノスガイ</u>』 	制度理解不足 生鮮水産物の一般的な名称の認識が不十分であった	・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	・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。 ・従業員のスキルアップをはかりましょう。

!

コラム：魚介類の名称の表示

✓ 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。

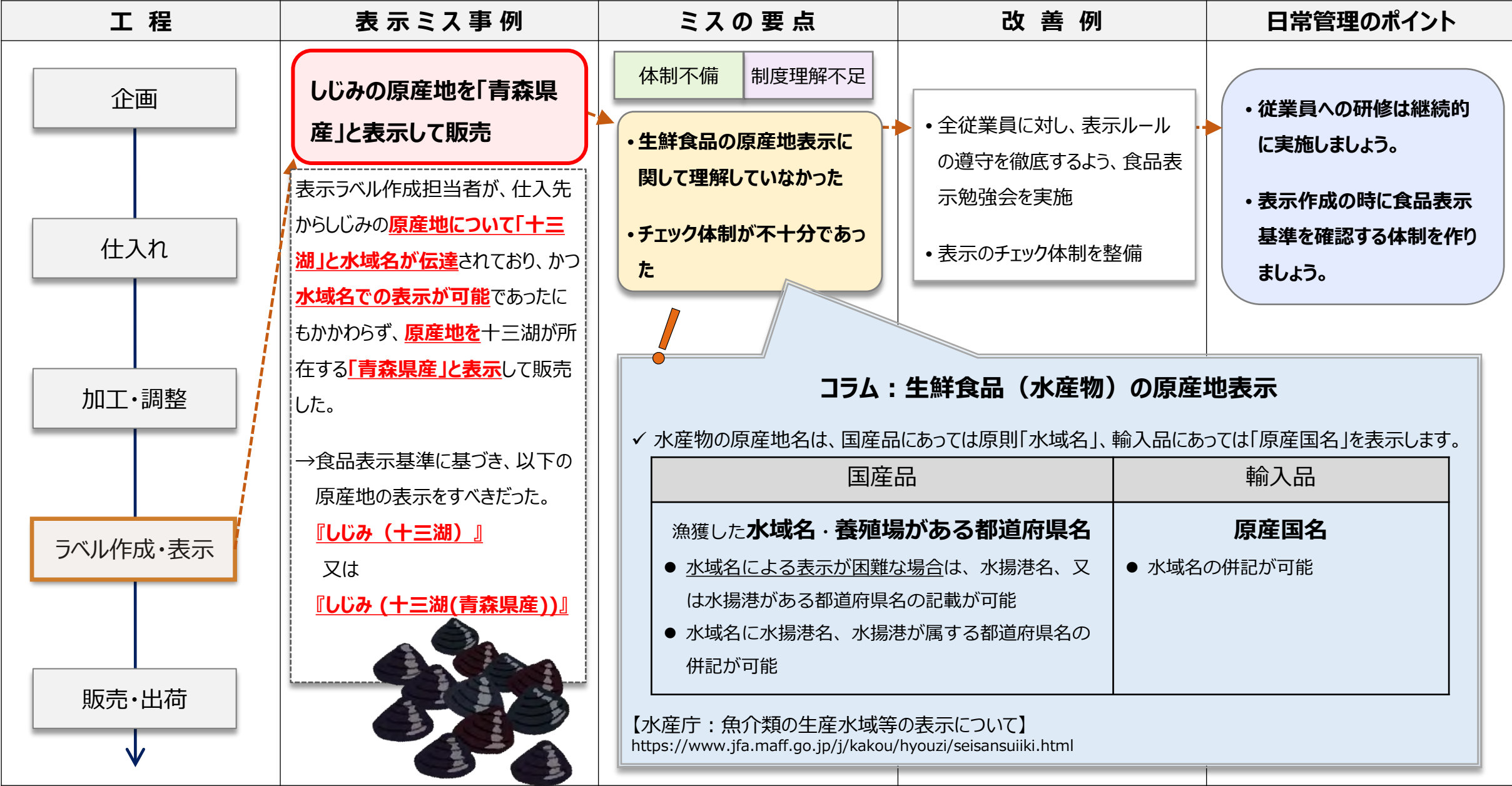
✓ なじみがない標準和名等の表示により、消費者が混乱する可能性がある場合、種に応じて、より広く一般に使用されている名称を表示することができます。

✓ 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ょう。詳しくは、本冊子p.36 をご参照ください。

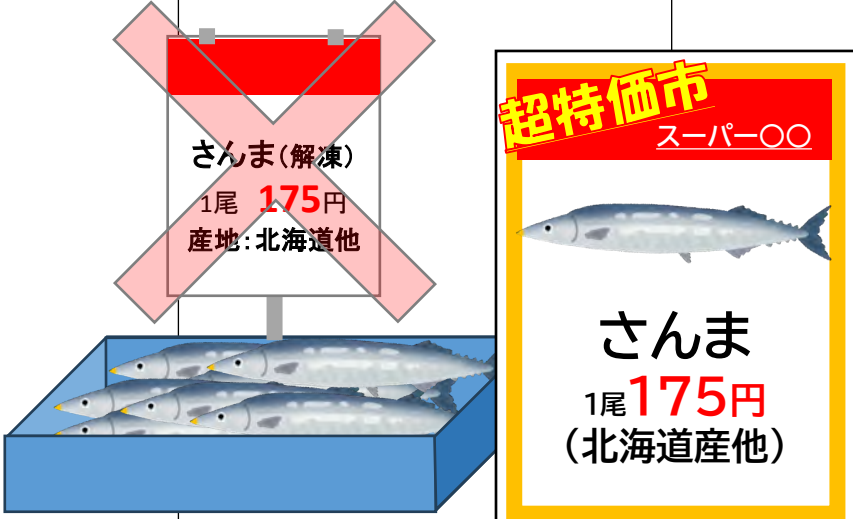
【消費者庁：食品表示基準Q&A】
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

【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

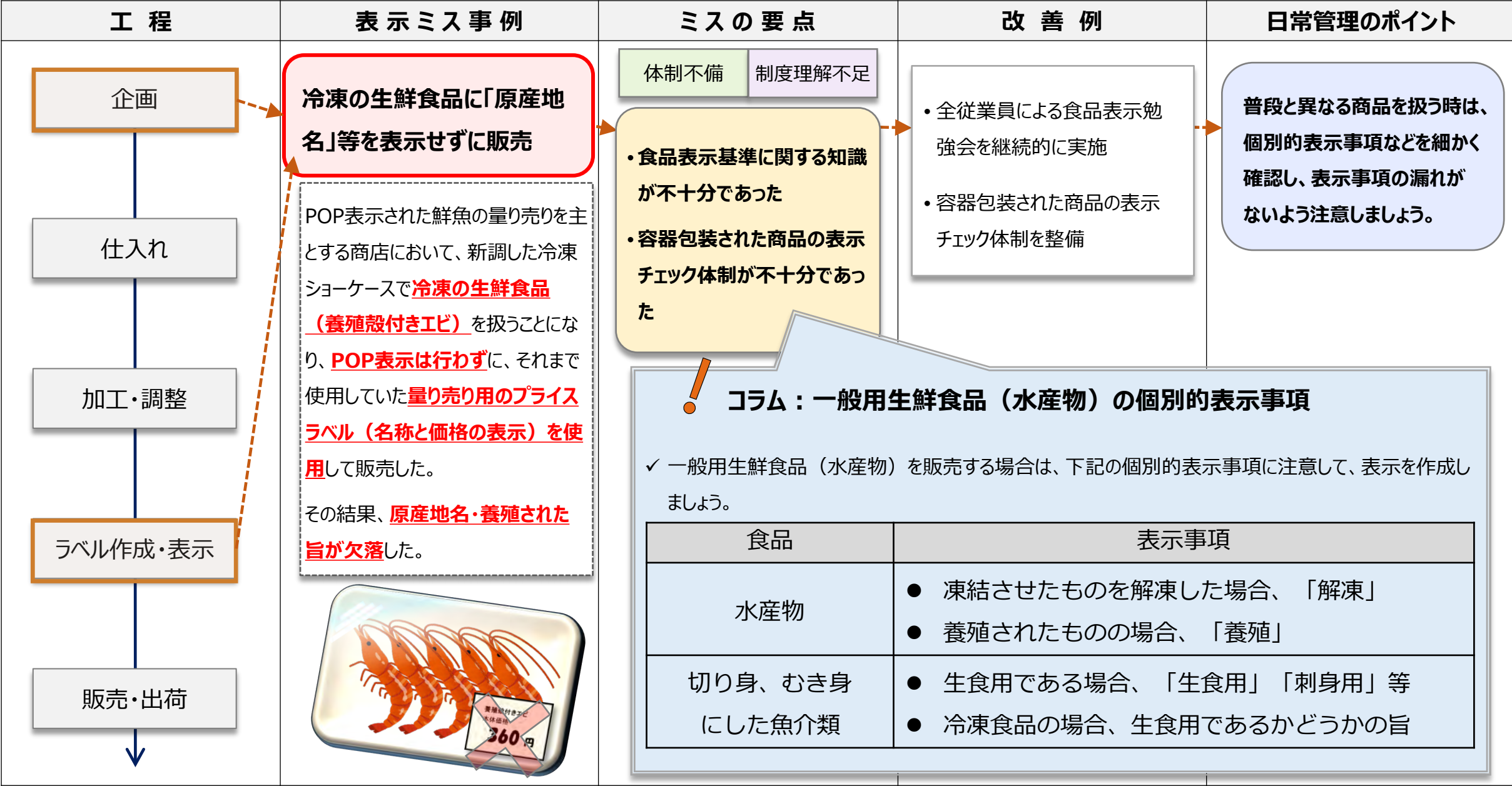
②認識不足による誤表示



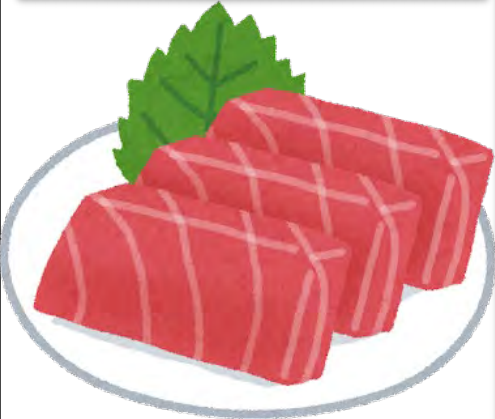
③認識不足による誤表示

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
企画 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	原産地名に「他」と表示して販売 売場主任が、<u>チラシを参考として店頭で販売するさんまのPOPに「北海道産他」と表示</u>して販売した。 「他」の字句はチラシ作成段階で、北海道産以外の産地のものも販売する可能性があったため、チラシに用いられたものであった。 →食品表示基準に基づき、以下のような表示をすべきだった。 <u>『さんま（北海道根室海峡産）』</u> 又は <u>『さんま（北海道産）』</u> (水域表示が困難な場合)	体制不備 制度理解不足 ・食品表示基準への認識が不十分であった ・表示作成や、チェック体制に関するルールが遵守されていなかった	・従業員への食品表示基準の啓発 ・表示内容を記録する書類様式を作成し、内容を責任者が確認する体制を整備  ※チラシやパンフレット等における生鮮食品の産地の表示は食品表示基準適応外です。	・表示を作成する従業員のスキルアップをはかりましょう。 ・責任者がチェックする際は、チェックするポイントを予めリスト化し、漏れがないように確認しましょう。

【魚介類（生鮮）】 1. 基準の誤認・認識不足
④誤認による一部項目の表示漏れ



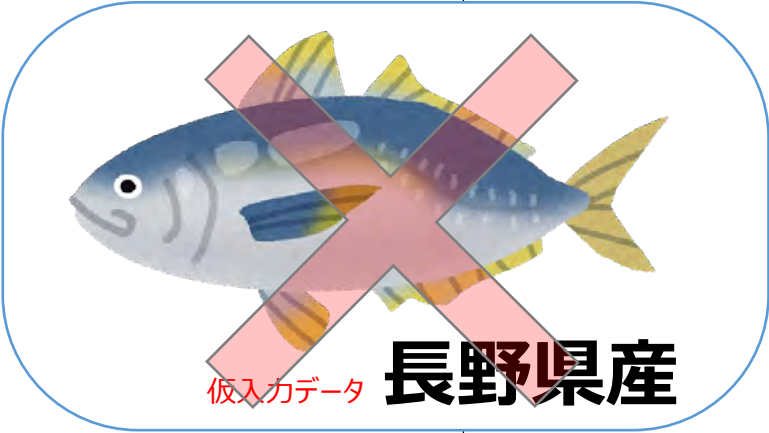
【魚介類（生鮮）】 1. 基準の誤認・認識不足
⑤誤認による一部項目の表示漏れ

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 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	生鮮食品に、原産地・養殖された旨等の表示をせずに販売 表示ラベル作成担当者が、マグロのみを使用した刺身商品について、インストアでの「加工食品」であると思ひ込み、加工食品の項目で表示を行った。 その結果、生鮮食品の表示に必要な原産地名・養殖された旨・解凍した旨の表示が欠落した。 	体制不備 制度理解不足 ・食品表示基準に関する知識が不十分であった ・チェック体制が不十分であった	・全従業員による食品表示勉強会を実施 ・作業マニュアルの徹底を再確認 ・従業員間での表示の相互確認体制を完備	・マニュアルを作成するときは、イラストを入れるなど、視覚的に分かりやすい工夫を取り入れましょう。 ・表示のチェック体制を整えましょう。

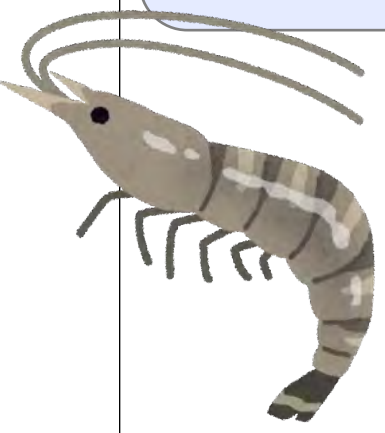
参考：インストア加工とは

- ✓ 食品関連事業者が**容器包装された特定の製品**を、スーパーマーケット等の**バックヤード等で調理することをインストア加工**といいます。（食品表示基準Q&A：加工-60）
- ✓ インストア加工した一般用加工食品の販売については、**「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」**とみなし、原料原産地表示は要しません。
- ✓ ただし、スーパーの**バックヤード等での仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温めなおし等は、食品表示基準上「インストア加工」に当たりません。**（食品表示基準Q&A：加工-190）
- ✓ このため、マグロのみを使用した刺身商品は、生鮮食品となり**原産地や品目に応じた個別的表示事項の表示が必要**となります。

①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
企画 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	仮入力データを誤って使用 スーパーの本部バイヤーが、仕入先から「大分県産」と伝達を受けたにもかかわらず、多忙からシステムに仮入力していたデータ「長野県産」を変更することなく、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した。	体制不備 ヒューマンエラー 本部での表示チェック体制が不十分であった 店舗での照合チェック体制が整っていなかった 	本部において入力時の確認体制を整備 店舗において現品の箱や納品書との産地表示の照合確認体制を構築	表示のチェック体制を整えましょう。 店舗で表示について、必ず現品との照合確認を行いましょう。

②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
企画 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	仕入先との伝達ミスにより、 誤った原産地名を表示して 販売 <仕入先側> 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。 <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。	体制不備 ヒューマンエラー ・仕入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	・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 	・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 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イレギュラー時の伝達漏れ

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 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	社内の伝達漏れにより、誤った名称を表示して販売 <スーパーの加工担当者側> アトランティックサーモンの加工時に、大きめにカットしたことにより、規定のトレーに収まらず、「<u>キングサーモン</u>」用の<u>トレーに入れた</u>。表示ラベル作成担当者へトレーを引き渡す際に、<u>トレーを変更した旨の申し送りを失念</u>した。 <スーパーの表示ラベル作成担当者側> ラベル作成時に、名称・原産地等が記載されている<u>作業指示書とトレーの種類をチェックせず、トレーの情報に基づき誤った名称「キングサーモン」のラベルを作成</u>し、販売した。	【加工・調整】 体制不備 ヒューマンエラー 伝達の重要性への認識が不十分であった 【ラベル作成・表示】 体制不備 ヒューマンエラー 整合確認をマニュアル通りに実施していなかった	表示ラベル作成担当者への伝達等について、再教育を実施 定められた確認作業を責任を持って実施し、マニュアルを遵守するよう再教育を実施	・少しでも普段と異なることがあれば、情報を共有できるような体制づくりを心がけましょう。 ・商品ごとに申し送り書をつけるなど、情報が伝達しやすい仕組み作りに取り組みましょう。 

【魚介類（生鮮）】 3. 伝達の不備
②イレギュラー時の伝達漏れ

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 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	社内の伝達ミスで誤った原産地名を表示して販売 <スーパーの店長側> 本部会議にて台風の影響で<u>養殖ブリの産地が、いつもと異なる産地へ変更になる</u>可能性がある旨の説明を受けたが、<u>失念</u>していた。 <スーパーの店舗担当者側> これまで産地変更のない商品であったため、<u>産地変更の経験もなく、変更があるとは考えもしなかった。</u> その結果、産地の変更があった際に、<u>産地変更を表示に反映せず、不適正表示が発生</u>した。	【仕入れ】 体制不備 ヒューマンエラー 本部からの情報を、店舗内に共有する体制が整っていなかった 【ラベル作成・表示】 体制不備 ヒューマンエラー 産地変更等、情報確認を行う体制が整っていなかった	産地変更時の情報共有体制を整備 変更の有無に関わらず、指示書との相互チェック体制を整備	・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。 ・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確認不足による誤表示

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
企画 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	思い込みによって、誤った原産地名を表示して販売 <スーパーの発注担当者側> 仕入れ先に太刀魚を発注する際に、 <u>直近で同一製品を仕入れていたため、</u> 前回と<u>同じ産地の商品が届くと考え</u> <u>ていた。</u> <スーパーの検品担当者側> 太刀魚について、産地の変更がないと 思い込み、仕入先からの商品箱や納 品書の<u>産地表示の確認を行わなかつ</u> <u>た。</u> <スーパーの表示ラベル作成担当者側> <u>直近に仕入れのあった太刀魚の産地</u> <u>を選択し、</u>プライスラベルを作成し、<u>原</u> <u>産地名の誤表示が発生</u>した。	体制不備 ヒューマンエラー ・表示事項に変更がないとい う思い込みがあった ・食品表示マニュアルの作業 手順において、表示根拠の 確認方法が不明確であった	・食品表示マニュアルの見直しを 行い、確認方法・手順を明確 に定め、周知・運用を実施 	・作業手順は細かく確認し、 明確にマニュアルにしましよ う。 ・チェックポイントをリスト化 し、☒を入れながら確認す るなど、チェック体制を確立 しましょう。

【魚介類（生鮮）】 5. その他作業中のミス

①システムの不具合による誤表示

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 仕入れ 加工・調整 ラベル作成・表示 販売・出荷	システムの不具合により、原産地名を表示せずに販売 スーパーの本部バイヤーが、適切な表示を各店舗に配信していたが、システム更新に伴い、<u>店舗の表示ラベル作成機に原産地名が出力されないという不具合が発生</u>していた。 その結果、<u>継続的に原産地名の表示欠落が発生</u>していた。	体制不備 ヒューマンエラー 店舗の表示確認が形骸化していた	店舗の鮮魚部門において、チェック体制を整備 	・本部が一括で表示を作成する場合にも、店舗の確認作業を怠らないようにしましょう。 ・店舗でのシステムエラーなどを、早急に発見できる仕組み作りに取り組みましょう。

魚介類製品（加工）

表示ミスの発生原因	段階					ページ
	企画	包材調達	原材料調達	製造・加工	包装・箱詰め	
1. 基準の誤認・認識不足						
①誤認による一部項目の表示漏れ	●					18
②誤認による一部項目の表示漏れ	●				●	20
③認識不足による誤表示	●	●				21
④認識不足による誤表示	●				●	22
⑤認識不足による誤表示	●					24
2. 誤ったデータの使用による誤表示						
①確認体制の不備			●		●	25
3. 他商品の包材・ラベルを使用						
①表示ラベルの貼り間違い					●	26
②詰め替え作業での包材取り違い		●			●	27
4. チェック体制の不備						
①チェック体制の未整備	●				●	28
②チェック体制の未整備			●	●	●	29
5. その他作業中のミス						
①ルールへの逸脱					●	30
②ルールへの逸脱					●	31

①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</u>した。 	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。

【調理冷凍食品（白身魚フライ）の表示】



<誤った表示>

【表面】

白身魚のフライ
要冷凍

【裏面】

冷凍食品

名 称	冷凍フライ類
原材料名	すけそうだら(アメリカ)、衣(パン粉、植物油脂、小麦粉、デキストリン、卵白、粉末状植物性たん白、食塩)、揚げ油(なたね油)/加工でん粉、増粘剤(キサンタン)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
内 容 量	100グラム
賞味期限	枠外の側面に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません。
製 造 者	〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇 1 - 2

製 造 所 〇〇株式会社 〇〇工場
〇〇県〇〇市〇〇町 1 - 2 - 3



<正しい表示例>

【表面】

白身魚のフライ
要冷凍 6個入 油で揚げてあります

【裏面】

<調理方法>
自然解凍の場合 …
電子レンジの場合 …

【裏面】

冷凍食品

名 称	冷凍フライ類
原材料名	すけそうだら(アメリカ)、衣(パン粉、植物油脂、小麦粉、デキストリン、卵白、粉末状植物性たん白、食塩)、揚げ油(なたね油)/加工でん粉、増粘剤(キサンタン)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
内 容 量	100グラム
賞味期限	枠外の側面に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません。
製 造 者	〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇 1 - 2

製 造 所 〇〇株式会社 〇〇工場
〇〇県〇〇市〇〇町 1 - 2 - 3

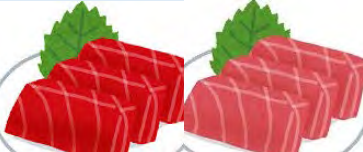
②誤認による一部項目の表示漏れ

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	水産加工品に、内容量・加工者等の表示をせずに販売 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。 →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。 	体制不備 制度理解不足 ・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	・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	・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。

コラム：「生鮮」か「加工」か

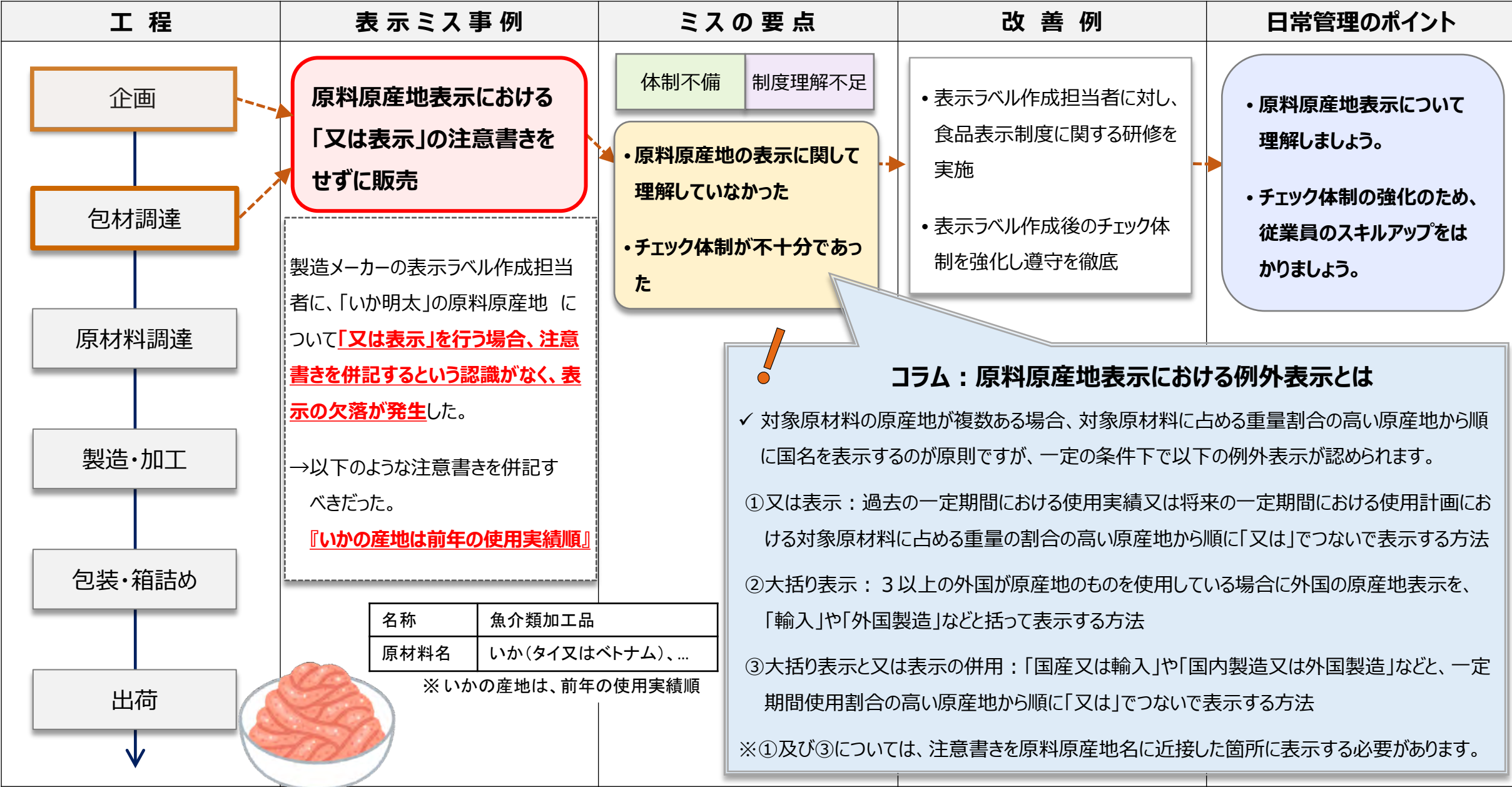
✓「生鮮食品」は、単に水洗いや切断、冷凍等をしたもので、粒うにのように調味したものや蒸しだこのように加熱したものなどは「加工食品」に該当し、加工食品としての表示が必要になります。

✓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！

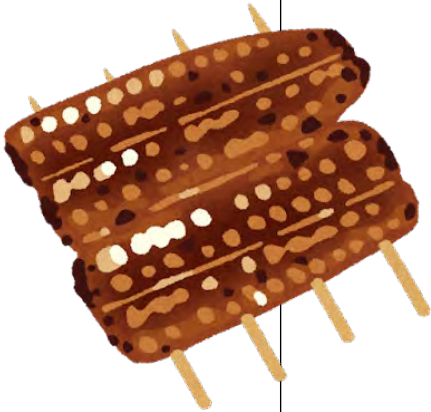
生鮮食品（同種混合）

加工食品（異種混合）

③認識不足による誤表示



④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
企画 包材調達 原材料調達 製造・加工 包装・箱詰め 出荷	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 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。 	体制不備 制度理解不足 ・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 ・チェック体制が不十分であった	・従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施 ・担当者による相互チェックの体制を整備	輸入した加工品の表示の基準を適切に理解しましょう。 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。

【輸入した中国製造の「うなぎ蒲焼き」を小分けして販売する場合の表示】



<誤った表示>

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ（中国）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添 加 物	加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内 容 量	2尾
賞味期限	2023年8月21日
保存方法	10℃以下で保存してください
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1-2



【国内で製造したバルク製品を、小分けした場合】の表示方法

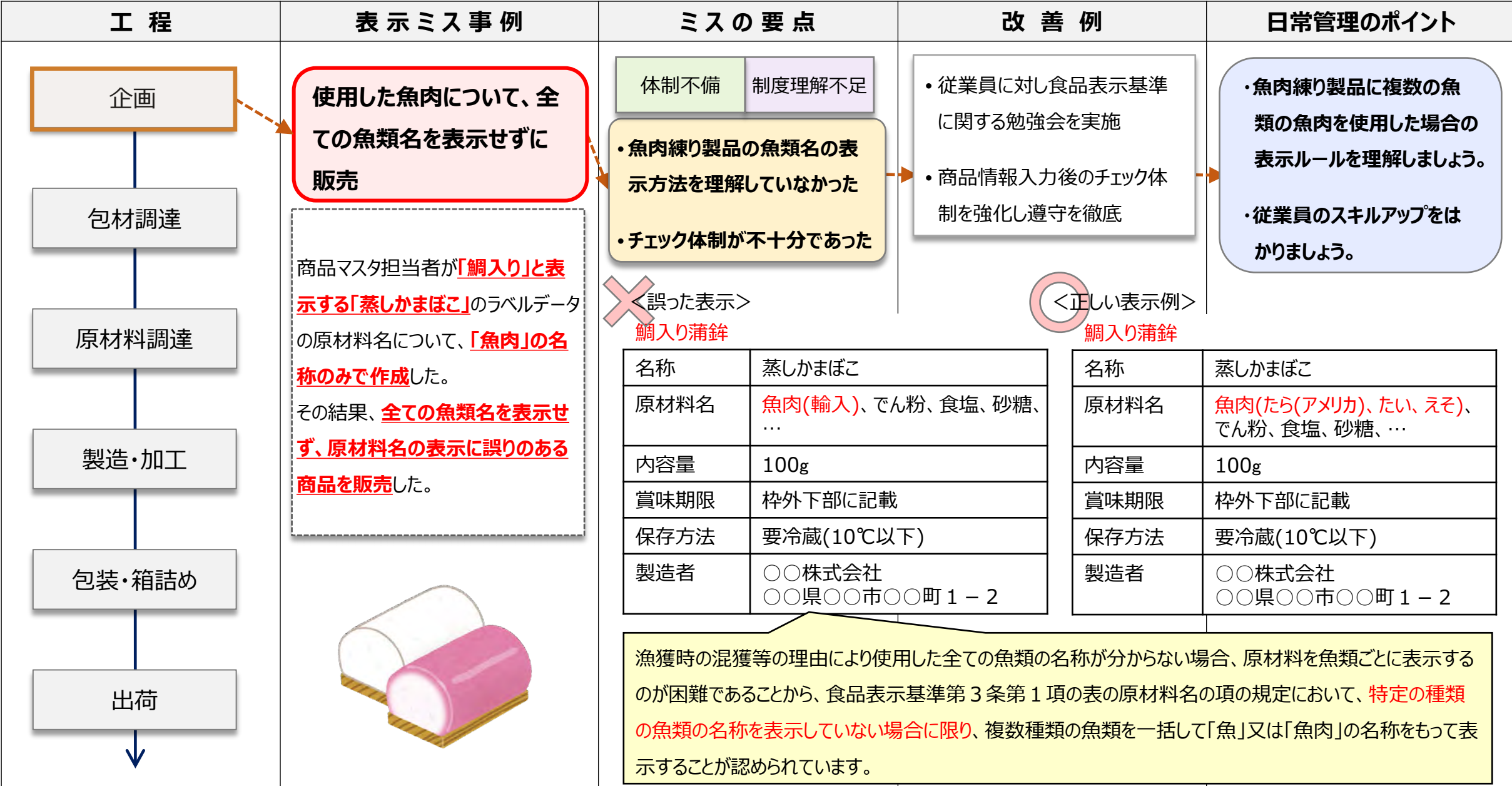


<正しい表示>

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添 加 物	加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内 容 量	2尾
賞味期限	2023年8月21日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	中国
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

食品表示基準Q&A 加工-156 参考

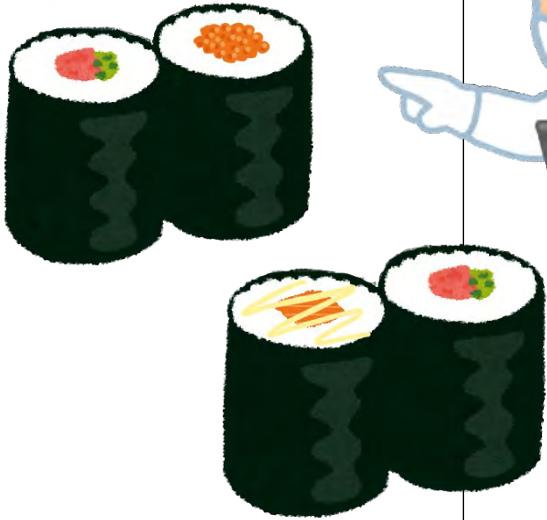
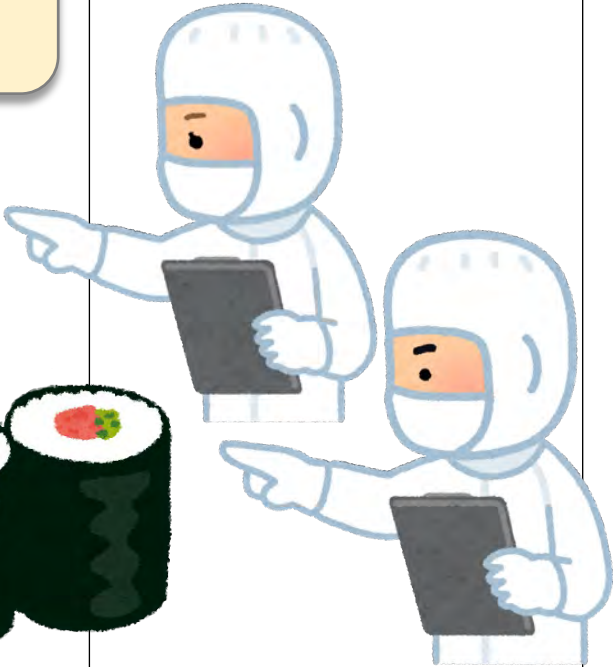
⑤認識不足による誤表示



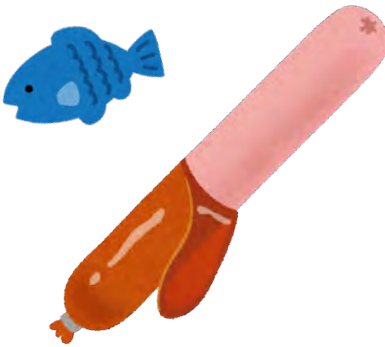
①確認体制の不備

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
企画 包材調達 原材料調達 製造・加工 包装・箱詰め 出荷	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 仕入れ担当者が、仕入先である水産加工会社にいつもどおりの「塩さば」を発注した。 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、<u>従前通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</u>した。	体制不備 ヒューマンエラー ・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	・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 発注品と原産国が違うなあ	・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。

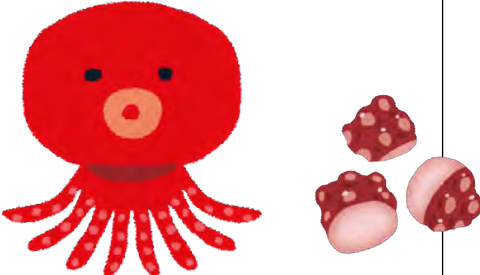
①表示ラベルの貼り間違い

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	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 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。 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 これにより、<u>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</u>した。 ①の商品に②のラベルを貼付 <u>小麦の欠落</u> ②の商品に①のラベルを貼付 <u>卵の欠落</u> ※「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	体制不備 ヒューマンエラー ・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 ・容器詰めの状態では、外観から中身の違いの判別がでなかった 	・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 ・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 	・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。 ・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。 ・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。

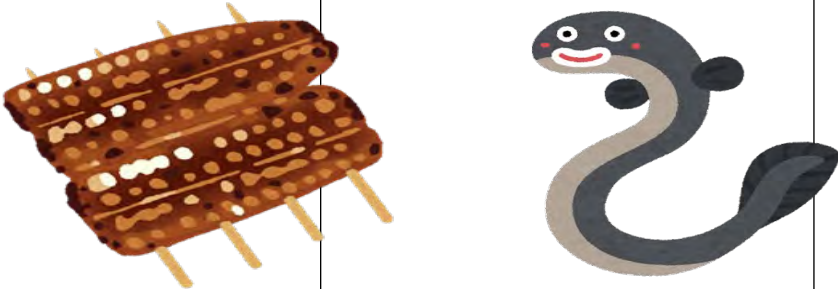
② 詰め替え作業での包材取り違い

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	詰め替え作業で他商品の包材を使用 「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。 <u>詰め替え作業の際、類似商品の包装資材を使用</u>してしまったため、 <u>包材の表示内容と中身に相異なる製品を販売</u>した。 	【包材調達】 体制不備 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 【包装・箱詰め】 体制不備 ヒューマンエラー 詰め替え作業の際の確認体制がなかった 	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 詰め替えの手順を定め、相互チェック体制を構築 使用包材 持ち出し枚数 OK！	• 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。

①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</u>した。 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</u>した。 	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。

②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	原料品出しの誤りによる、 原材料名及び原料原産 地名の表示誤り 原料品出し担当者が<u>作業指示とは 違う原料原産地の「うなぎ加工品」 を誤って品出し</u>した。 加工・盛付・包装・表示ラベル作成 の<u>各工程の担当者も</u>荷姿等が違 うと違和感を感じながらも<u>確認するこ となく作業</u>を進めた。 その結果、<u>原材料名及び原料原 産地名の表示に誤りが発生</u>した。	【原材料調達】 ヒューマンエラー 担当者が原料の品出しを間違 えた 【加工、包装】 体制不備 加工、包装等の各工程の担 当者が、違和感を感じながら も加工品原料の真正性を確 認しなかった 	原料の品出し時の確認点を整 理した作業マニュアルを整備 後の各工程における確認点も同 様に作業マニュアルを整備し、遵 守を徹底	類似の加工品原料を扱う場 合は、品出しする原料を間違 えない仕組みを整備しましょう。 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、従業員のスキル アップをはかりましょう。

① ルールの逸脱

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	冷蔵販売の商品に冷凍販売用のラベルを貼付したことによる、表示誤り 冷蔵ケース販売用(保存温度:4℃以下、消費期限:加工日+3日)の「塩銀鮭」に冷凍ケース販売用(保存温度:-18℃以下、賞味期限:加工日+14日)の商品ラベルを貼付して販売した。 	体制不備 制度理解不足 ヒューマンエラー ラベル貼付時にラベル内容と保存方法、保存ケースの温度確認を行うことになっているが、ルールどおり実施しなかった 期限表示と保存方法がセットであることを認識していなかった	ラベル貼付時のチェック項目を明確にしたチェックリストを整備 全従業員に対し、期限表示と健康危害の関連性及び期限表示と保存方法がセットであることについての研修を実施	期限表示の誤りは、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。 作業ルール違反は表示ミスに繋がることをしっかり認識しましょう。 個人個人が自分の作業の意味を理解し、正しい判断ができるようスキルアップをはかりましょう。



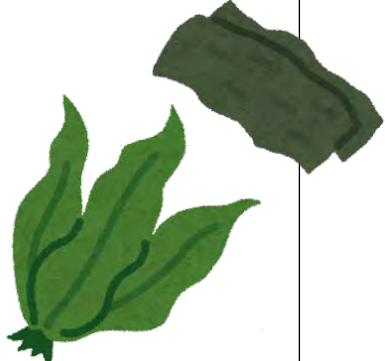
②ルールへの逸脱



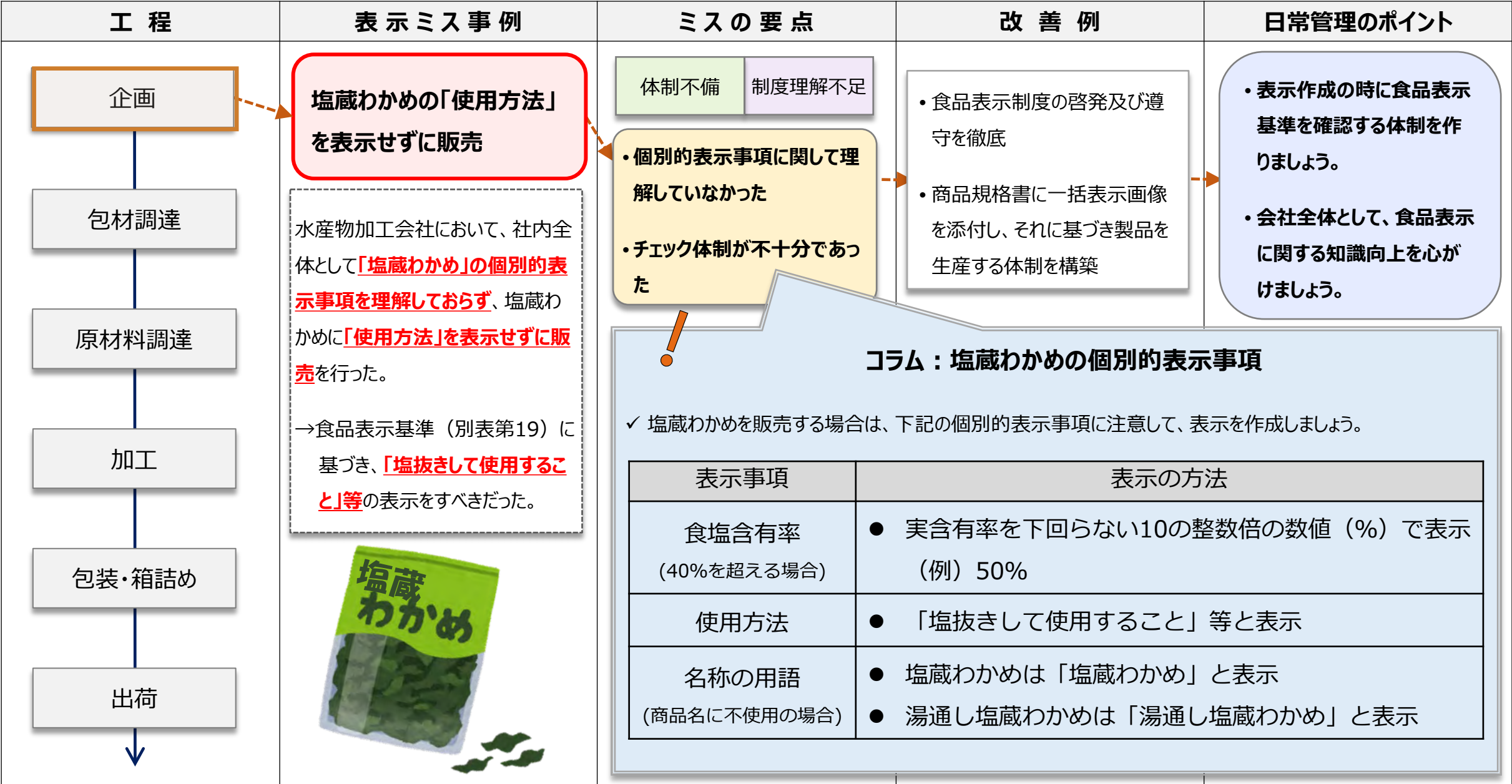
海藻類製品（加工）

表示ミスの発生原因	段階					ページ
	企画	包材調達	原材料調達	加工	包装・箱詰め	
1. 基準の誤認・認識不足						
①誤認による一部項目の表示漏れ	●					33
②認識不足による誤表示	●					34
2. 誤ったデータの使用による誤表示						
①確認不足による誤表示	●				●	35

①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 加工 包装・箱詰め 出荷	加工食品に対する理解不足による、内容量の表示漏れ 表示ラベル作成担当者が「こんぶ加工品や干わかめ」について、加工食品であるという認識がなく、内容量表示が必要であると理解していなかったため表示の欠落が発生した。 	体制不備 制度理解不足 - 生鮮食品か加工食品かの区別、およ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 	- 従業員に対し、食品表示制度に関する研修を実施 - 食品表示マニュアルに従った相互確認体制を構築 	- 従業員のスキルアップをはかりましょう。 - 食品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。

②認識不足による誤表示



①確認不足による誤表示



【 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）

「魚介類の名称のガイドライン」は、生鮮魚介類および水産物加工食品を扱う事業者等に対し、食品表示法に基づき魚介類の名称を表示し、又は情報として伝達する際に参考となる考え方や事例を示すものです。

「魚介類の名称のガイドライン」の内容は
右記QRコードより、ご参照ください。



リンク先URL：

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220615_11.pdf

別添

抜粋

魚介類の名称のガイドライン

（生鮮食品）

1 魚介類の名称（一般ルール）

① 魚介類の種ごとの名称の表示

魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として、種ごとの名称を表示してください。

なお、消費者の商品選択に資するためには、消費者に正確な情報を提供する必要があります。一方、馴染みのない標準和名等の表示によって消費者が混乱することがないように配慮する必要があります。このため、種に応じて、標準和名を基本としつつも、より広く一般に使用されている名称があれば、この名称を表示することができます。

（例）一般に使用されている和名を表示する例

標準和名	一般に使用されている名称
キアコウ	アコウ
ホコクアカエビ	アマエビ、ナンパンエビ

② 複数の魚介類の総称の表示

複数の種の間で形態や品質の差が判然ではない等の理由から、種名の表示が困難であったり、又は消費者の商品選択にとって有用でない場合も少なくありません。このような場合は、属名、科名、広く一般的に使用されている呼称等を勘案し、その魚介類の内容を的確に表し一般に理解される総称を表示してください。

（例）複数の魚介類の総称の例

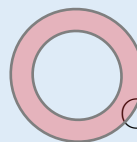
標準和名	総称
ハマグリ チョウセンハマグリ シナハマグリ	ハマグリ

「2 成長名、季節名」から抜粋

成長段階に応じた名称（成長名）や季節に応じた名称（季節名）がある魚介類については、成長名や季節名がその内容を表すものとして一般に理解されるものである場合は、これらの名称を表示することができます。

（例）○成長名

・ ブリ ⇒ ワカシ → イナダ → ワラサ → ブリ（東京）
⇒ ツバス → ハマチ → メジロ → ブリ（大阪）



○季節名

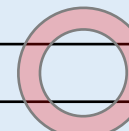
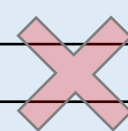
・ サケ ⇒ アキサケ・アキアジ（秋頃に産卵のために沿岸に回遊してきたもの）
トキサケ・トキシラズ（春から初夏に沿岸に回遊してきたもの）

「6 ブランド名」から抜粋

ブランド名（商品名）は、食品表示法に基づく魚介類の「名称」ではないことから、魚介類の名称としては使用できません。

（例）

ブランド名（商品名）	魚介類の名称（標準和名）
関さば	マサバ
越前ガニ	ズワイガニ
明石タコ	マダコ



「魚介類の名称のガイドライン」では、別表 1 に「国産の生鮮魚介類の名称例」、別表 2 に「海外漁場魚介類及び外来種の名称例」が例示されています。

最新版のガイドラインから表示を行う魚介類の名称をしっかりと確認し、消費者に誤解を招くことのない適切な表示を実践しましょう。

(別表 1)				抜粋
国産の生鮮魚介類の名称例				
種・亜種の標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	学名 (種名)	備考	
【魚類】				
ニホンウナギ	ウナギ* (*)	Anguilla japonica	*ウナギ 属の 総称	
マアナゴ	アナゴ* (*)	Conger myriaster	*アナゴ 科の 総称	
クロアナゴ	アナゴ* (*)	Conger japonicus		
ハモ	—	Muraenesox cinereus		
スズハモ	ハモ	Muraenesox bagio		
マダラ	—	Gadus macrocephalus		
スケトウダラ	スケツウダラ	Theragra chalcogramma		
キアンコウ	アンコウ	Lophius litulon		
キンメダイ	キンメ	Beryx splendens		
キハダ	キハダマク*ロ	Thunnus albacares		
メバチ	ハチマク*ロ、メハチマク*ロ	Thunnus obesus		
ビンナガ	ビンチョウ、ビンナガマク*ロ	Thunnus alalunga		
クロマグロ	ホンマク*ロ	Thunnus orientalis		
ミナミマグロ	インドマク*ロ	Thunnus maccoyii		
【貝類】				
ハマグリ	ハマグリ* (*)	Meretrix lusoria	*ハマグリ 属 の総称	
ミスハマグリ	ハマグリ* (*)	Metetrix lyrata		
チョウセンハマグリ	ハマグリ* (*)	Metetrix lamarckii		
ナミガイ	シロミル	Panopea japonica		
【甲殻類】				
ボタンエビ	—	Pandalus nipponensis		
ホッカリエビ	ホッカイシマエビ*	Pandalus latirostlis		
ホッコクアカエビ	アマエビ*、ナンバンエビ*	Pandalus eous		
トヤマエビ	タラバエビ*、ホ*タンエ ビ* (トヤマエビ*)	Pandalus hypsinotus		

(別表 2) 海外漁場魚介類及び外来種の名称例					抜粋
学名(種名)	種・亜種の標準和名	左欄に代わる一般的名称例	使用できない名称例	備考	
【魚類】					
<i>Mallotus villosus</i>	カラフトシシャモ	—	シシャモ		
タラ目メルルーサ科 属: <i>Merluccius</i>	メルルーサ属	メルルーサ (*)	タラ	*属名	
<i>Merluccius australis</i>	ヒタチダラ				
<i>Merluccius productus</i>	シロガネダラ	パシフィックホワイティング			
<i>Lates niloticus</i>	ナイルアカメ	ナイルパーチ (*)	スズキ シロスズキ	*英名	
<i>Sillago bassensis</i>	アヘギス	キス	シロギス		
<i>Sillago aeolus</i>	ホシギス				
<i>Sillago sihama</i>	モトギス				
<i>Sillago robusta</i>	コガネギス				
<i>Sillago maculata</i>	—	キス、トランペッターシラ ーゴ (*)		*英名	
【貝類】					
<i>Rapana venosa</i>	アカニシ	—	ササエ		
<i>Argopecten irradians</i>	—	アメリカイタカイ ベイ・スキヤップ (*)	ホタテカイ	*英名	
<i>Mercenaria mercenaria</i>	—	ホンビノスカイ	ハマグリ		
【甲殻類】					
<i>Penaeus canaliculatus</i>	ミナミクルマエビ		クルマエビ		
<i>Procambarus clarkii</i>	アメリカザリガニ		ロブスター		
<i>Chaceon maritae</i>	アフリカオエンコウガ ニ	—	ズワイガニ		

— 関連文書の確認手順 —

本テキスト関連文書の最新情報は消費者庁HPおよび農林水産省HPよりご確認ください。

STEP 1

右記QRコードより **消費者庁HP** にアクセスします。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/



STEP 2

下へスクロールし、

食品表示基準 および **Q&A** の
該当箇所をクリックしましょう。

内閣府令(表示の基準に関するもの)

・食品表示基準

- 内閣府令 本則・附則 [PDF:594KB]
- 別表第1～別表第8 [PDF:821KB]
- 別表第9～別表第21 [PDF:537KB]
- 別表第22～別表第25 [PDF:306KB]
- 別記様式1～別記様式4 [PDF:85KB]
- 統合版 [PDF:2.5MB]

- 食品表示基準Q&Aについて(平成27年3月30日消費表第140号)[PDF:65KB]
- 表紙、目次[PDF:447KB] NEW
- はじめに[PDF:67KB]
- 第1章 総則[PDF:174KB]
- 第2章 加工食品[PDF:1.3MB] NEW
- 第3章 生鮮食品[PDF:612KB]
- 第4章 添加物[PDF:48KB]
- 第5章 雑則[PDF:89KB]
- 別添 製造所固有記号[PDF:274KB] NEW
- 別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン[PDF:221KB]
- 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示[PDF:471KB]
- 別添 遺伝子組換え食品に関する事項[PDF:396KB]
- 別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項[PDF:392KB]
- 別添 原料原産地表示(別表15の1～6)[PDF:602KB] NEW
- 別添 新たな原料原産地制度[PDF:676KB] NEW
- 別添 弁当・惣菜に係る表示[PDF:287KB] NEW
- 別添 生食用牛肉に関する事項[PDF:595KB]
- 別添 魚介類の名称のガイドライン[PDF:379KB]
- 魚類の新標準と名の提唱手順

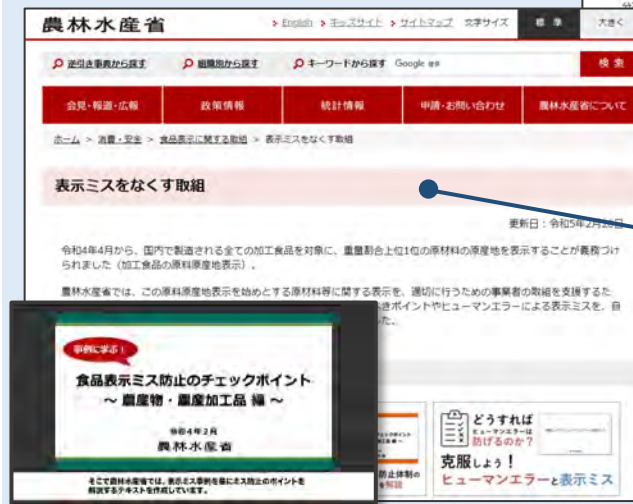
STEP 3

農林水産省HP では、実際の業務に役立つ「マニュアル」や
「オンラインセミナー動画」が掲載されています。
品質管理・表示制度への取り組みとして積極的に活用しましょう。

加工食品の原料原産地 表示制度について



https://www.maff.go.jp/j/syouan/h_yoji/gengen_hyoji.html



表示ミスをなくす 取組



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