

今月のテーマ：「スーパーマーケットでの表示間違い」について

今回はスーパーマーケットでの表示間違い事例についてご紹介します。

食品表示の重要性

近年の食品衛生法の改正により、食品の自主回収（リコール）の届出制度が整備されたことで、スーパーマーケットの自主回収の届出を多く目にするようになりました。

また、HACCPの制度化に伴い、スーパーマーケット向けの手引書においても、食品表示の確認と記録の実施が推奨されています。

表示ミスが発生する主な理由

スーパーマーケットの青果、精肉、鮮魚においては、以下の理由から表示ミスが起こりやすいです。

- ①**商品数が多く、入荷ごとに内容が変わる**
生鮮品は日によって産地や規格、仕入先が変わります
- ②**加工・値付け作業を短時間で大量に行う**
開店前やピーク前は大量の商品を短時間で製造・値付けします。
- ③**類似商品が多い**
国産豚ロース、国産豚肩ロース等、特に精肉・鮮魚で類似品が多い傾向があります。
- ④**加工作業によって原材料や名称が変わる**
加工すると表示内容も変わるため、名称、原材料、アレルギー、消費期限などの確認項目が増えます。
精肉：味付け肉、焼肉セット　鮮魚：刺身盛り合わせ
- ⑤**表示担当者の知識・経験のばらつき**
パート社員を含む複数の従業員が表示作業を行うため、知識や経験のばらつきがミスの要因となることがあります。



青果の表示間違い事例

入荷先が頻繁に変わり、産地変更の見落としが発生しやすい。

- ☐ 原産地表示漏れ
- ☐ 外国産柑橘類の防ばい剤の表示漏れ
- ☐ お買い得品（見切品）の産地表示漏れ



鮮魚の表示間違い事例

その日の入荷状況によって商品内容が変わりやすく、表示の変更漏れなどにより表示ミスが発生しやすくなります。

- ☐ お寿司の盛り合わせのアレルゲン表示間違い（エビ、玉子、カニ、サケなど）



POINT

“お寿司盛り合わせ”等、日々の入荷状況によって商品の内容が変わる場合には、エビ、玉子、カニ等の特定原材料や、サケやサバ、いくら、大豆（タレ漬け商品）等のアレルゲン表示の変更忘れが多く発生しています。



- ☐ 加熱用の商品に“生食用”の表示

POINT

“お刺身に！”等のアピール表示の変更漏れにより、サバの切り身が生食可能と誤認される表示になると食中毒等の原因になることもあります。



- ☐ 産地の表示間違い

POINT

“三陸沖”や“山陰直送”等のアピールシールと、一括表示の産地が異なる等のミスが起きないように、日々の産地確認が必要です。



精肉の表示間違い事例

似た部位の商品が多く、加工や盛付作業も多いため、部位の誤表示や食品関連事業者の事項名の間違いが発生しやすい。

- ☐ 味付け肉での「加工者・製造者」の表示間違い

POINT

味付けは“製造”に該当するため、味付け肉の事項名は【製造者】となります。しかし、味付けをどこで行ったかで、スーパー店舗での表示する事項名は変わります。

- スーパーのバックヤードで生の鶏肉にタレをかけて販売した場合
⇒ 製造者 ○○スーパー
- タレ漬けした鶏肉を仕入れ、スーパーのバックヤードで小分けした場合
⇒ 加工者 ○○スーパー

