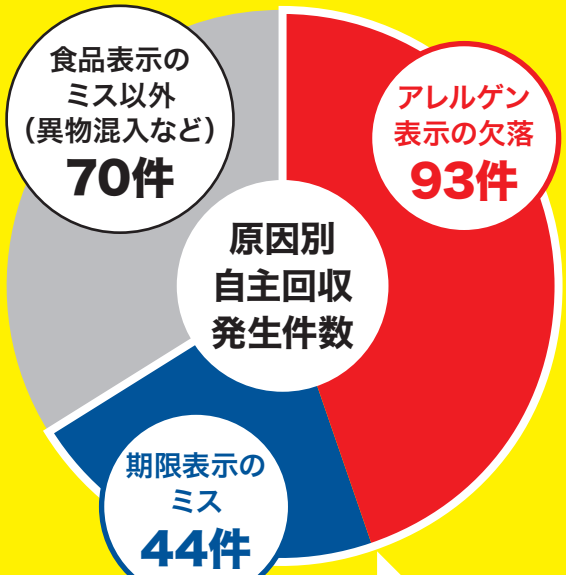
神奈川県

ちょっと待って！その食品表示大丈夫？



食品表示のミスは自主回収や健康被害につながり、お店にも大きなデメリットになってしまいます。





自主回収事例の6～7割が食品表示のミス

令和3年度～令和7年度の神奈川県所管域の事例を集計

食品表示のミスによるリスク

- リスク1 **自主回収**
- リスク2 **食物アレルギー**
- リスク3 **食中毒**

食品表示ミスの発生原因の一つはヒューマンエラー
作業の見直しで防げる食品表示ミスがあります！

実際の事例と対策を裏面で紹介します。

問合せ先 | 神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課　☎045-285-0741

食品表示ミスによる自主回収事例

事例1 ラベルの貼り付け時のミス

繁忙期に見た目が似たそうざい（コロッケとメンチカツ）を同時に調理してラベルを貼り間違えて、アレルゲン表示が欠落した

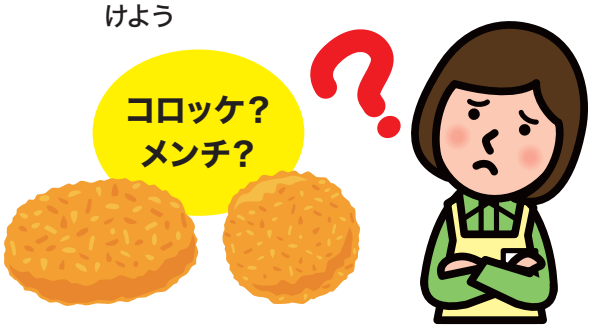
ミスを防ぐためには・・・

☑商品ごとの調理

見た目が似た食品は、取り間違えが起こりやすいので同じタイミングで調理しないなど工夫しよう

☑商品ごとのラベルの貼付

見た目が似た食品は、ラベルを貼るときも取り間違えが起こりやすいので気をつけよう



事例2 日付け印字の設定ミス

期限表示の「年」を（2026年を2027年に）誤って設定してしまい、確認者が「月日」のみチェックしたので「年」の誤りを見逃した

ミスを防ぐためには・・・

☑印字内容の登録手順・設定の見直し

印字機に印字内容を登録・設定する時も間違えないように気をつけよう

☑印字内容の確認

ラベルのチェック項目を明確化しよう（「月日」だけではなく「年月日」をチェックする　など）



ミスを防ぐための4つのポイント

その1 チェック項目の明確化

- 名称、原材料、アレルゲン、期限表示、保存温度などチェックする表示事項を決める
- それぞれの表示事項の内容（日付や温度など）が正しいことも確認する

その2 ダブルチェックの習慣化

- 忙しい時でも2人でダブルチェックを必ず行う
- チェック作業が形骸化しないように実施状況を定期的に確認する

その3 印字機の印字内容の登録手順や設定の見直し

- 印字機の上書き防止機能やマスターデータの登録・変更時の承認フローを整備する

その4 従業員への表示教育の徹底

- 「見慣れた表示こそ確認する」意識を職場全体で共有し、定期的な研修を実施する



食品等のリコール情報届出制度について（神奈川県HP）こちらの二次元コードからもご確認できます➡

https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/r3_foodrecall.html