

# 1 法の規制

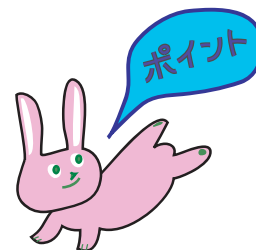
計量法では、量目について次のように定めています。

**法第10条** …………… 商品をはかって量目で販売する時は、正確にその量目をはかるよう努めること。  
(正確にはかる努力)

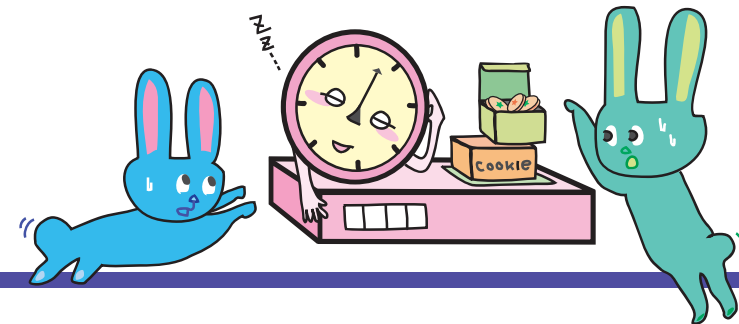
**法第11条** …………… 計量販売を行うときは、その量目をグラムやリットルの単位で示して販売するように努めること。  
(量目を示すこと)



**法第12条** …………… 政令で定められた商品(特定商品)を計量して販売する時は、政令で定められた誤差(量目公差)を越えないようはからなければならない。  
(量目公差)



量目公差は、不足の場合にのみ適用され、超過の場合には適用されません。量目公差が決まっているからと言って、公差内であれば問題がないという意味ではありません。あくまでも正確にはかってください。量目公差は避けられない誤差が生じた場合の法的な判断基準と考えてください。



**法第13条** …………… 政令で定められた特定商品を密封して販売する場合は、量目公差を越えないよう計量して、その包装容器に量目を表記するとともに、表記した者の氏名や住所も併せて表記しなければならない。  
(内容量の表記義務)



密封とは、包装等を破棄しなければ内容量を増減できない状態を言います。具体的には、「缶詰」「びん詰」「木箱詰」「ラップ包装」(発泡スチロール製の載せ皿をストレッチフィルム等で覆い、フィルム自体又はフィルムと皿とが融着しているものに限る)などの状態を言います。

また、内容量を表記するときは、次の点に注意してください。

- ①見やすい大きさ、色をもって表記する。
- ②「内容量」「正味量」等の字句を添える。
- ③単位の記号はkg、g、L、ml等規則で定められた記号を使うこと。
- ④量目の数字は〇〇、〇〇〇g以上は、〇〇kgと表すこと。

**法第14条** …………… 輸入の事業を行う者は、法第13条で規定された特定商品を輸入し、販売する時は、法第13条と同様の規制が適用される。  
(輸入商品についての規制)



つまり輸入商品についても、量目公差内であり、量目の表記をし、輸入業者の氏名や住所も併せて表記しなければいけません。ただし、量目を表記する場合の単位はグラム、リットル等の法定計量単位でないといけません。法で定められた商品については、ヤード・ポンド単位を表記していても、法定計量単位が併記してあれば国内で販売できます。

なお、法で定められた商品とは、計量単位規則第10条に規定されています。

## 2 計量管理について

計量管理とは、物を正しくはかるために行う管理のことで、高品質で安全な製品を安定して作るためには、なくてはならない管理のひとつです。特に流通業では、計量結果が経営に直接影響を及ぼし、ひいては、消費者からの信頼につながる重要な管理と位置付けられます。具体的には、流通業の場合、はかりや量目の管理が代表的です。

### 2-1 はかりの管理

#### (1) 正しいはかりを選ぶ

はかりを購入する時には、使用目的、使用条件、必要な精度等を考慮して選びましょう。

また、購入に際し、はかりの販売店と事前に相談する時は、使用目的等を十分に説明してください。

購入時には  
気をつけて 🐰🐰🐰



取引証明にはかりを使う場合は、都道府県等が行う検定に合格したはかりを使ってください。合格したはかりには検定証印又は基準適合証印が付されています。

また、家庭用表示マークのあるヘルスマーター、キッチンスケールは家庭で使用するもので、取引証明には使えません。

ポイント



#### (2) 正しくはかりを使う

せっかく慎重に選んだはかりであっても正しく使わないと正確にはかれません。使用前には、次の事を点検し、調整を行ってから使ってください。

##### ★ 置き場所を選ぶ ★

湿気の少ない所

かたい平らな  
ガタツキのない台の上

風が当たらない所  
(エアコンの風に注意)

温度変化の  
少ない所

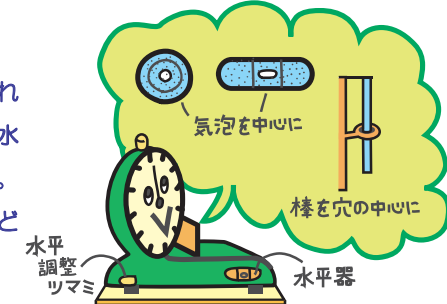
振動のない所

直射日光の  
あたらない所

##### ★ 水平を合わせる ★

はかりは水平な状態で正しくはかるよう作られています。はかりに付いている水平器を見ながら水平調整ツマミを調整して、水平に合わせましょう。

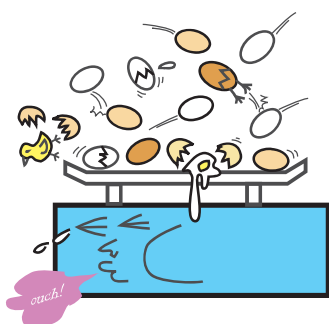
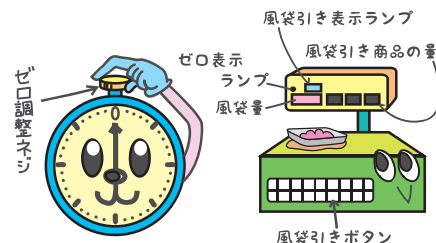
水平調整ツマミのないはかりは、脚の下に板などの硬い物を敷いて調整しましょう。



## 2 計量管理について

### ★ ゼロを合わせる ★

針のあるはかりでは、ゼロ調整ネジで針をゼロに合わせましょう。また、電気式はかりでは、ゼロリセットボタンを押してゼロに合わせましょう。



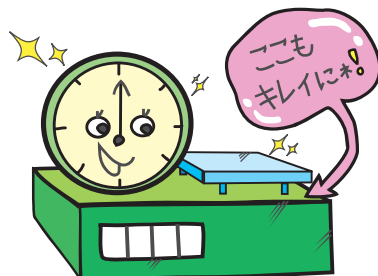
### ★ 品物は皿の中央に静かにのせる ★

はかりは精密機械です。品物は皿の中央に静かにのせましょう。荒っぽい使いかたは、故障の原因になります。また、針のあるはかりで目盛りを読む時は、針が止まった後、正面から見るようにしましょう。

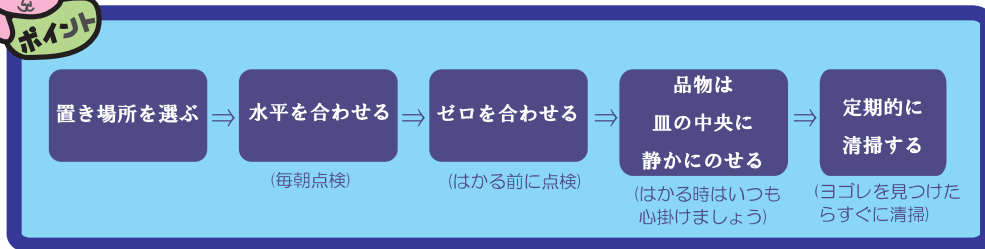
### ★ 清掃する ★

はかりを長持ちさせるためにも、ほこりやゴミを取りましょう。

計量皿の下にゴミなどが詰まり、正しくはかれないことがあります。定期的に清掃しましょう。

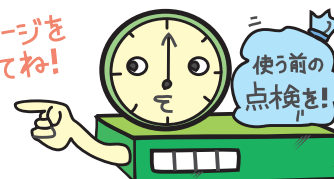


点検を習慣付け、確実にを行うため、点検表を作り点検結果を記録するようにしてください。



## (3)正しいはかりを維持する

5ページを見てね!



はかりを取引証明に使用する場合、法に基づき行政機関が行う検査を定期的に受ける必要があります。検査に合格したはかりには、合格シールが貼られます。

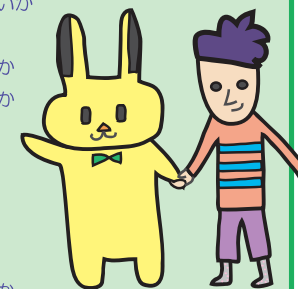
はかりの定期検査は、行政機関が行う検査のほか、はかりの使用場所に計量士(国家資格)が出張し、検査を行う代検査制度や、適正計量管理事業所において計量士が行う検査があります。いずれの検査も行政機関が行う検査は免除されます。また、計量協会などを指定定期検査機関として指定し、行政機関が検査を委託する制度もあります。

しかし、行政機関や計量士が行う法律で定められた検査に合格したはかりであっても、使用中にくるいや故障をおこすことがあります。検査時での精度を維持するためには、事業所が行う自主検査が必要です。

### (自主検査の内容)

使用前の点検が確実にされているか ((2)の点検項目参照)

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| はかりの機能が正常か                | 定期検査の合格ラベルが貼ってあるか          |
|                           | 水平調整脚が回転するか                |
|                           | 水平器の気泡が正常で、ヨゴれていないか        |
|                           | 器差が正常か(チェック用分銅で検査)         |
|                           | 器差チェック後、分銅を降ろした時、ゼロを表示するか  |
|                           | 電気式はかり                     |
|                           | ●ゼロ点調整キーが正常に機能しているか        |
|                           | ●表示部にチラツキがないか又、見にくくなっていないか |
|                           | ●テンキーが正常に機能しているか           |
|                           | ●ラベルの出るはかりは、表示とラベルに違いがないか  |
| ●両面に表示のあるはかりは、両面の表示に差がないか |                            |
| ●風袋引装置が正常か                |                            |
| 機械式はかり                    |                            |
| ●ゼロ点調整ネジ等が正常に機能しているか      |                            |
| ●針指がスムーズに動くか              |                            |
| ●指針が曲がっていないか              |                            |
| ●両面に表示のあるはかりは、両面の表示に差がないか |                            |
| その他                       |                            |



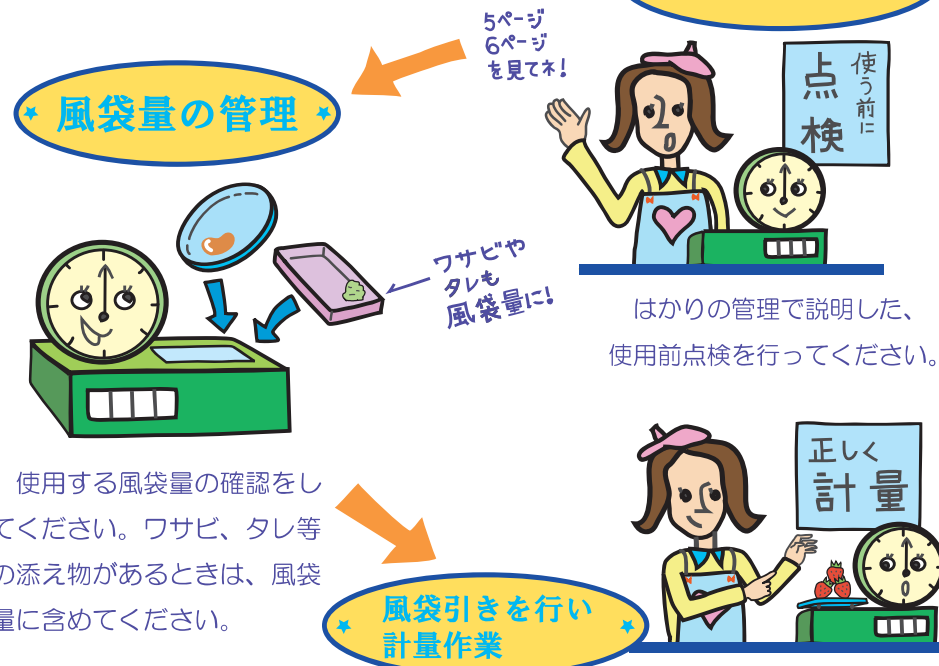
自主検査を効果的に行うには、自主検査マニュアル等を作り、具体的な実施方法を定める必要があります。また、自主検査を行えば必ず検査結果の記録を残すようにしましょう。(付録、自主検査マニュアル)

## 2 計量管理について

### 2-2 量目の管理

#### (1)正しい量目の**はかり方**

まず、計量作業の手順を決めましょう。



使用する風袋量の確認をしてください。ワサビ、タレ等の添え物があるときは、風袋量に含めてください。

(例)

バネ式皿指示はかりの場合	
計量したい商品の重さ	(100g)
+	
風袋の重さ	(6g)
↓	
はかりの指針	(106g)

電気式はかりの場合	
ゼロ表示の確認	
↓	
※風袋引装置により風袋の重さを差し引く	
↓	
風袋量の表示を確認	
↓	
計量作業	

※風袋量を記憶しているはかりでは、コード番号で風袋量を呼び出し、風袋量の表示を確認すること

量目の不適正は、大部分が風袋引きに関係する原因です。  
風袋引きを行う時は、特に次の点について注意しましょう。

- ワサビ、タレ等の添え物も風袋量とする。
- トレーをラップで包装する場合、ラップの重さも風袋量とする。
- 数種類の風袋を使用する時は、一律に同じ風袋量とせず、それぞれの種類ごとに風袋引きを行うこと。また、種類ごとに風袋の見本を作るか、風袋量の一覧表を作り掲示すること。
- 風袋の材質が変わり、風袋量が変わることがあるので、定期的に風袋量の確認を行うこと。(添え物も同じく確認のこと)
- 風袋量を記憶しているはかりを使用する場合、使用する風袋と記憶している風袋量を確認すること。(添え物も同じく確認のこと)
- 通常、自動包装値付機で計量している商品を、別のはかりを使用して手作業で計量する場合、風袋量が異なっていることがあるので注意すること。  
(一部の自動包装値付機は、トレーにラップ包装する前に計量するので、風袋量はトレーの重さだけになるが、一般のはかりを使用する場合は、ラップ包装してから計量するので、風袋量はトレー+ラップの重さが風袋量になるため)



## 2 計量管理について



生鮮食品(特に野菜類)を袋詰めして置いている場合、水分が蒸発し、量目が目減りすることがあり、これを自然減量とよんでいます。

詰め込みする時に、いくら正確にはかかっていても、自然減量している商品をお客さんが購入すれば、量目不足商品であるとして苦情になる可能性もあります。

これらの商品を販売する時は、販売状況を把握し、効果的な対策を講じることが必要です。

### 対策の例

時期をきめて再計量を行う

減量率を見込んで入れ目をする



陳列ケースの販売環境を検討する

販売方法を検討する

自然減量

その他

包装形態を検討する

## (2)正しい量目を維持する

量目をはかる手順を決めていても、必ずミスは起こるものです。店にとれば1個の量目不足でも、損をしたお客さんから見れば、店の商品全部が不足しているのではないかと不信を持ち、店にとってはマイナスイメージになります。

それでは、計量ミスをなくするにはどうしたらよいでしょう。方法としては、計量した商品を1個1個検査して正しい量目の商品だけを販売すればよいのですが、こんなことをしてはコストがかかりすぎ販売になりません。

そこで、計量した商品の中から数個の商品を抜き取り、量目検査を行い、全体の商品の状況を推測する方法をとります。

効果的な量目検査を行うことにより、計量ミスを速やかに発見し、適切な処置を行い、正しい量目を維持しましょう。

また、対面販売の場合は、量目検査はできませんので、担当者が手順通り計量作業を行っているかの確認をしましょう。

量目検査を効果的に行うには、抜取頻度、個数等を決めた量目検査マニュアルを作る必要があります。

また、量目検査を行えば必ず検査結果の記録を残し、その結果の活用を図りましょう。(付録、量目検査マニュアル)



## 3 従業員教育について

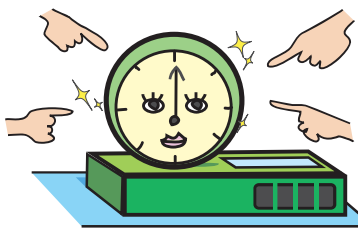


責任者がいくら適正計量に関する知識を持っていても、実際の作業を行うのは、売り場や詰め込み場の担当者です。直接作業を行う担当者が必要な知識を持って作業が行えるよう効果的な教育を行いましょう。

教育内容は適正計量の基本だけでなく、なぜ、正確にはからなければならぬか、計量管理の目的が明確になるよう指導しましょう。

教育は重要な業務でありながら、日常の業務の繰り返しの中、おざなりになりがちです。計量月間や、朝礼時をとりまえてえ計画的に反復継続して実施してください。

(付録)



〇〇店における特定計量器(はかり)を管理するため次のとおり自主検査マニュアルを定める。  
また、自主検査とは、法で定められた定期的な検査以外の検査であり、事業所が行う管理を目的とした自主的な検査のことをいう。

(1) 自主検査マニュアルの例

- 1 **検査の実施者**  
店長又は食品担当者とする。
  - 2 **検査の時期**  
月に1回実施する ※具体的に決めること
  - 3 **検査の実施場所**  
はかりの置かれている場所において実施する。
  - 4 **検査対象**  
取引証明用のはかりを対象とする。
  - 5 **検査の方法**  
別添の記録紙に基づき実施する。
  - 6 **器差チェックに用いる分銅等**  
校正された〇〇gの分銅を使用する。
  - 7 **不適正の場合の処置**  
使用停止とし、器差不良及び修理の必要なものについては、責任者の判断を求めることとする。
  - 8 **検査結果の活用**  
検査結果については、責任者が確認を行うとともに、年間集計を行い、今後の指導に活用する。
  - 9 **検査結果の保存期間**  
〇年間とする。
- 

自主検査記録紙

検査項目		判定	処置	
使用前の点検が 確実に 行われているか	置き場所が適正か	適正・不適正		
	水平調整しているか	適正・不適正		
	ゼロ点調整しているか	適正・不適正		
	清掃状態は良好か	適正・不適正		
はかりの機能が正常か	定期検査の合格ラベルが貼ってあるか	適正・不適正		
	水平調整脚が回転するか	適正・不適正		
	水平器の気泡が正常で、ヨゴれていないか	適正・不適正		
	器差が正常か(チェック用分銅で検査)	適正・不適正		
	器差チェックした後、分銅を降ろした時、ゼロを表示するか	適正・不適正		
	電気式はかり	ゼロ点調整キーが正常に機能しているか	適正・不適正	
		表示部にチラツキがないか又、見にくくなっていないか	適正・不適正	
		テンキーが正常に機能しているか	適正・不適正	
	機械式はかり	ラベルの出るはかりは、表示とラベルに違いがないか	適正・不適正	
		両面の表示にあるはかりは、両面の表示に差がないか	適正・不適正	
風袋引装置が正常か		適正・不適正		
機械式はかり	ゼロ点調整ネジ等が正常に機能しているか	適正・不適正		
	指針がスムーズに動くか	適正・不適正		
	指針が曲がっていないか	適正・不適正		
機械式はかり	両面の表示にあるはかりは、両面の表示に差がないか	適正・不適正		

(1) 自主検査マニュアルの例



(付録)

1 法第10条に係る正確な計量の基準について

(法律で定められていない指導公差)

1 量目超過の指導公差		2 量目公差の決まっていない商品の不足の指導公差	
表示量(単位はg又はml)	誤差	表示量(単位はg又はml)	誤差
5以上50以下	5g(ml)	5以上50以下	8%
50を超え300以下	1.0%	50を超え100以下	4g(ml)
300を超え1000以下	3.0g(ml)	100を超え500以下	4%
1000を超えるとき	3%	500を超え1000以下	2.0g(ml)
		1000を超えるとき	2%

3 特定商品であって表示量が政令で定める上限を超え、かつ、表示量が真実の量を超える場合 誤差は表示量の1%とする。

2 法第12条に規定する特定商品の範囲等について

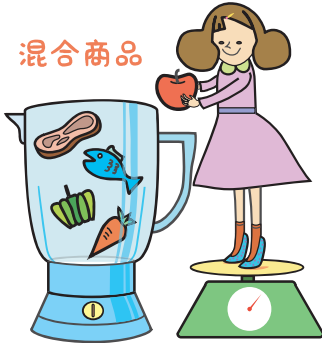
1 特定商品の範囲等について

ア. 政令で定められた商品の範囲は、各号において商品が限定されている場合を除き、原則として、日本標準商品分類によるものとし、商品が複数の号に該当すると判断されるときは、その商品の具体的名称が掲げられている号を適用する。

- (例) ● レトルトパウチ食品のハンバーグステーキ 第21号 調理食品に該当する(第13号の食肉ではない)  
● ○○○のつくだに 第22号のつくだに該当する(各号に規定する○○○の加工品ではない)

イ. 特定商品等が混合されている商品(以下「混合商品」という)であって、特定商品の分類が困難な商品は、次のとおりとする。

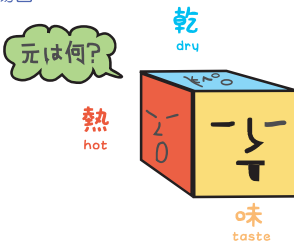
- ①混合商品が特定商品だけで構成されている場合  
混合割合の多い商品をもって特定商品とする。量目公差については、混合商品を構成しているそれぞれの商品が同じ公差の場合は、その量目公差を適用する。また、公差が異なる場合は、政令別表第2の表(2)を適用する。  
②混合商品が特定商品と非特定商品で構成されている場合  
法の対象外とする。



2 「加工品」の解釈について

「加工品」とは、次の状態にあるものとする。

- ア. 加熱した状態  
イ. 味付けした状態  
ウ. 原形を変えた状態。ただし、原形が判断できるもの(例えば無頭えび)は除く。  
エ. 乾燥した状態。ただし、豆類は除く。



3 「冷凍食品」「冷凍品」「冷蔵」及び「チルド食品」の解釈について

-15℃  
-18℃

ア. 「冷凍食品」とは、水分を固体化しほぼ-15℃～-18℃以下で保存しているもので、味付け等の前処理を施し、急速冷凍を行い包装された状態で、消費者に渡る直前に冷凍状態で販売(保蔵)されている商品をいう。

0℃

イ. 「冷凍品」とは、ア以外の冷凍状態にある商品をいう。  
ウ. 「冷蔵」とは、低温(常温前後)で管理されている状態をいうものとする。

5℃  
-5℃

エ. 「チルド食品」とは、調理、加工した商品をほぼ0℃～5℃のチルド温度帯で保存し販売される食品をいう。

4 「調理食品」の解釈について

冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品を含め、調理加工した商品をいう。従って、野菜、食肉等に細刻、加熱等の手を加え又はソース、たれ等の味付けをして、そのまま又は多少の手を加えることにより、食することができるようにした食品をいう。

5 「レトルトパウチ食品」の解釈について

プラスチックフィルム若しくは金属箔又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器に、調製した食品を詰めて密封し、加熱、加圧、殺菌したもの。

6 その他の留意点

- 政令別表第1 特定商品第2号/煮豆とは、豆単体の煮物をいい、豆以外の食品が混合されているものは「調理食品」の煮豆とする。
- 特定商品第2号/豆類の加工していないもの(いんげん、えんどう等)の未成熟のものは、第5号の野菜の対象とする。

- 特定商品第8号/コーヒー生豆は第6号の果実とする。
- 特定商品第9号/練りからし等チューブ入りの香辛料も対象とする。

- 特定商品第13号/肉製品のうち、焼き豚、スペアリブは、第21号の調理食品の対象とする。

- 特定商品第14号/はちみつとは、はちみつの含有量が60%以上のものを対象とする。

- 特定商品第16号/刺身、すり身、貝むき身、ぶつ等は、生鮮の扱いとする。

- 特定商品第16号/ボイルしたもの及びたたき(土佐作りのように表面を焼いたものは、第16号(2)の分類に該当するものとする。→他に分類されない加工魚介類 日本標準商品分類番号 74 199とする。



- 特定商品第22号/ふりかけとは、農産物、水産物、畜産物などを主原料とし原料形状のまま又は数種を配合して調味料等で調味し、切断、破碎、造粒等の加工を行った食品で、通常米飯、めん類などにふりかけ又はさら湯茶などの液体をかけ食されるものをいう。

- 特定商品第22号/洗いごまは、ごまを乾燥したもの。いりごまは、ごまをいったもの。ごま塩、すりごまは、いりごまを調整したもの。

- 特定商品第28号/シャンプー、ボディシャンプー、リンス、入浴剤、歯磨き等は、非特定商品である。

(3) 量目制度の運用にあたって

(3) 量目制度の運用にあたって



(付録)

3 法第12条に規定する特定物象量の計量方法について

1 一貫生産される個装紙包装商品の裸の特定物象量の計量方法については、個装紙の質量の平均的な値を考慮したうえで、特定商品ごとに個装紙込み全体の質量から個装紙の質量相当の値を差し引く計量方法であっても差し支えない。

2 「野菜、果実の漬物」の計量の方法は、付録の「農産物漬物の計量方法」とおりの運用するものとする。

4 「密封」の意義について

法第13条第1項中の「容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにする」とは、具体的には次のような場合をいうものとする。

1 容器又は包装を破棄しなければ内容量の増減ができない場合

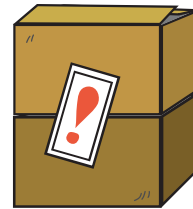
- ア. 缶詰
- イ. 瓶詰(王冠若しくはキャップが噛み込んでいるもの又は帯封のあるもの等)
- ウ. すず箔、合成樹脂、紙(クラフト紙、板紙を含む)製の容器詰めであって、ヒートシール、のり付け、ミシン止めのもの、又はアルミニウム製ワイヤで巻き閉めたもの等。



- エ. 木箱詰め又は樽詰め(釘付け、のり付け、又は打ち込み、ねじ込み蓋式のもの等)
- オ. いわゆるラップ包装(発砲スチロール製の載せ皿をストレッチフィルム等で覆い、フィルム自体又はフィルムと皿とが融着しているもの又は包装する物が特別に作成したテープで止めているもの)

2 容器又は包装に付した封紙を破棄しなければ内容量の増減ができない場合

容器又は包装の材質又は形状を問わず、第三者が意図的に内容量を増減するためには、必ず破棄しなければならないように特別に作成されたテープ状のシール等が、詰込を行う者によりその容器又は包装の開口部に施されているもの。



(注1)紙袋、ビニール袋等の開口部を、ひも、輪ゴム、コヨリ、針金、セロハンテープ、ガムテープ等により封をした程度のもの又はホッチキスで止めた程度の場合は、上記の「特別に作成されたテープ状のシール等が施されたもの」には該当しないものとする。

(注2)いわゆるラップ包装の内、1オに該当しないものであっても、上記の特別に作成されたテープ状のシール等が施されていれば2に該当する。

5 特定物象量の表記等について

1 法第12条に規定する特定物象量の計量方法について

ア. 冷凍食品の内容量は氷衣を除く裸の質量とする。



イ. 離水のある商品の計量方法は、液汁も含んで食するものは内容量に液汁も含めて計量し、固形量のみを食するものは、内容総量から液汁を分離して計量することとする。また、食肉等から分離して出てきたドリップ(水分)は内容量に含むものとする。



2 法第13条及び第14条の規定により表記する特定物象量について

ア. 商品の特定物象量の表記は、裸の特定物象量(個装紙等を除いた商品のみ)の特定物象量であること。ただし、個装紙包装商品の場合であって、法第13条第1項以外の密封商品の特定物象量表記の場合は、個装紙込みでない衛生上等の理由から適正な計量ができない場合については、消費者の誤解を与えないように個装紙込みの表示量であることの明示的な表記を行っているれば、個装紙込みの特定物象量の表記であってもやむを得ないものとする。

イ. 極少量商品等の場合、「〇〇g×〇袋」のみの表記は不可とするが、内容総量表記と併記される場合は可能とする。公差については、その総量について法を適用する。ただし、これらを一本、一袋等単体で販売する時は、それぞれ個々の商品について法を適用する。(5g、5ml未満の商品については量目 公差は適用されないが、計量に関しては個々の誤差を少なくするよう努力すること)



ウ. 日本農林規格、品質基準等の規定により、表示量として総量及び固形量の両方を表記するもの(例えばマッシュルームの缶詰)、固形量のみを表記するもの(例えば一部の農産物漬物)の表記方法の取扱いについては、それらの規定と食い違いを生じないように表示すること。

エ. 特定物象量の表記を行う際、「標準」「約」「ほぼ」等の曖昧な表現を併記することは不可とする。

オ. どんぶりもの等の商品に付属するたれ等については添え物と解し、内容量表記は必要としないが、個々の商品として販売される場合は表記が必要である。

3 法第13条第3項に規定する氏名又は名称及び住所の付記について

ア. 氏名又は名称は俗称を記載しても差し支えないものとする。



イ. 表記する者の住所が本社の所在する住所と異なる場合は、住所は本社の所在する場所でもよい。ただし、この場合は製造を行った工場、事業所等の略字又は記号を付記しなければならないものとする。

ウ. イの略字又は記号により付記した場合は、商品に付記してある住所を管轄する都道府県知事又は特定市町村の長及び、略字又は記号を付記する者の住所を管轄する都道府県知事又は特定市町村の長にそれぞれ届け出るものとする。ただし、計量法以外の法令により住所の表記が課せられ、既に当該略字又は記号の届出を所管省庁に提出している者はこの限りではない。

(3) 量目制度の運用にあたって

(3) 量目制度の運用にあたって