

立入検査結果から



大阪府計量検定所 検査課
大東市新田本町11-37
072-872-7877

<https://www.pref.osaka.lg.jp/keiryo/index.html>

お店の信用は、正しい計量の積み重ね！

大阪府は一年間を通じて、商品を計量販売する市場、スーパーマーケット、百貨店等に立ち入り、商品量目の検査を実施しています。

過去5年間（令和2～令和6年度）の立入検査の結果は次の通りです。

項目 品目	検査 件数	不適正 件数	量目不足原因の内訳				
			風袋量 設定ミス	添え物 込み	風袋引き 未実施	自然減量 対策不十分	その他
食肉及び その加工品	1,353	16 (1.2%)	11 (68.8%)	—	3 (18.8%)	2 (12.5%)	2 (12.5%)
魚介及び その加工品	1,439	58 (4.0%)	23 (39.7%)	6 (10.3%)	7 (12.1%)	21 (36.2%)	4 (6.9%)
野菜・果実	1,390	63 (4.5%)	12 (19.0%)	—	6 (9.5%)	46 (73.0%)	1 (1.6%)
調理食品 その他	1,599	50 (3.1%)	27 (54.0%)	3 (6.0%)	17 (34.0%)	7 (14.0%)	1 (2.0%)
合計	5,781	187 (3.2%)	73 (39.0%)	9 (4.8%)	33 (17.6%)	76 (40.6%)	8 (4.3%)

は品目別で最も多い不足原因。

量目不足原因については重複しているため、合計が100%になりません。



検査した商品の量目不足原因のうち「自然減量対策不十分」が40.6%です。野菜・果実の切り口からは水分が蒸発していきますので特に注意が必要です。調理食品についても、時間の経過とともに減量している実態がありました。

「風袋量設定ミス」が39.0%です。トレーの大きさや種類が変更されても風袋量の設定変更がされていませんでした。また、タレなどの添え物を引いていなかったり、風袋を引かずに計量するなどのうっかりミスも目立ちます。

商品のプライスカード等に内容量を表示している場合もその商品が内容量不足にならないように注意してください。

過去の主な不足商品ワースト5（損失金額）

順位	品目	商品名	表記量	実量	不足量	不足率	価格	損失金額	原因
1	野菜	松茸	115 g	89 g	-26 g	-22.6 %	1,472 円	-332 円	乾燥による 自然減量
2	魚介	上乾ちりめん	43 g	36 g	-7 g	-16.3 %	507 円	-82 円	乾燥による 自然減量
3	野菜	かぼちゃ	700 g	487 g	-213 g	-30.4 %	266 円	-80 円	粗雑な計量
4	魚介	本マグロ赤身	155 g	144 g	-11 g	-7.1 %	698 円	-49 円	風袋 引き忘れ
5	惣菜	焼えいひれ	87 g	75 g	-12 g	-13.8 %	347 円	-47 円	風袋設定 間違い

- トレーの大きさや材質が変わったり、添え物に変更になったりした時は、風袋量が変わりますので、**定期的に風袋量の確認を行ってください。**
- 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してください。**
- 生鮮食品（特に野菜類）は詰め込みする時に、いくら正確にはかかっていても、水分が蒸発し、量目が目減り（自然減量）することがあります。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（再計量・入れ目など）を講じてください。**

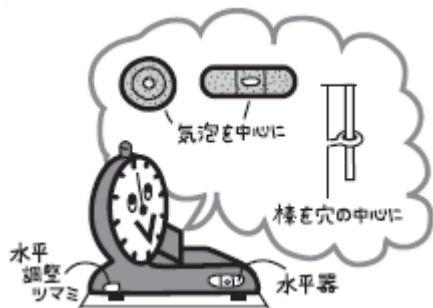


はかりが水平でなければ正しく計量できません。

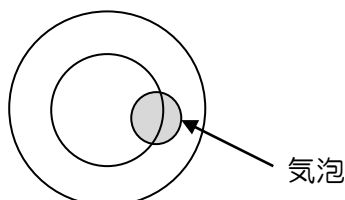
「正しい量目は正しいはかりから！」

最初は正しく水平を合わせていても、レイアウトの変更や、日々の詰め込み作業で少しずつ移動して水平が合わなくなる事があります。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、**水平を合わせましょう。**

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。



傾いた状態の水平器



水平な状態の水平器

