

# 平成30年度商品量目立入検査の結果

計量販売する商品には、正確に計量された内容量が表示されていなければなりません。計量法では許された誤差（量目公差）の範囲内で計量することが義務づけられています。高松市では消費者保護を図るため、商品の計量販売を行っている市内事業所を対象に、商品に表記された内容量が正しいものであるか立入検査を行っています。（※1）平成30年度は、前期（中元時期）、後期（年末時期）の立入検査と商品を購入して開封計量する試買検査を日数10日間、20店舗の検査を行いました。定められた量目公差を超えて内容量が不足する不適正商品（※2）が検査商品全体の5%を超える場合は、不適正（※3）となります。平成30年度の検査では、3店舗が不適正店舗となりました。（平成29年度は2店舗）（※4）

## 1 検査時期

- (1) 前期（中元時期）（7/2、7/3、7/4、7/5）・8店舗
- (2) 後期（年末時期）（12/3、12/4、12/5、12/6）・8店舗
- (3) 試買検査（12/18、12/19）・4店舗

## 2 検査の結果

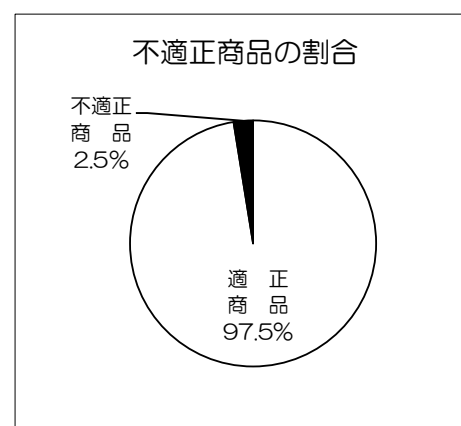
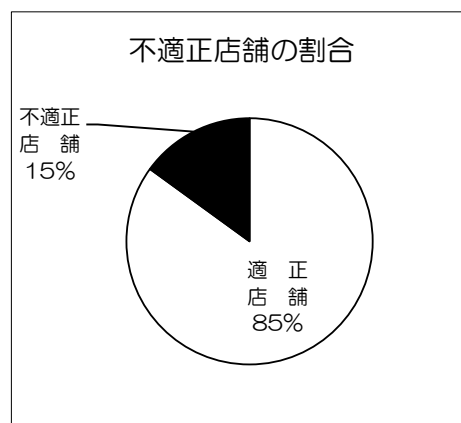
### (1) 店舗数

| 検査店舗数 | 適正店舗数 | 不適正店舗数 | 不適正店舗率 |
|-------|-------|--------|--------|
| 20    | 17    | 3      | 15.0%  |

不適正だった2事業所については、「口頭注意」を行い、1事業所については「文書等による指導」を行いました。

### (2) 検査商品数

| 検査商品数 | 適正商品  | 不適正商品数 | 不適正商品率 |
|-------|-------|--------|--------|
| 1,063 | 1,036 | 27     | 2.5%   |



※1 計量法第148条第1項（抜粋）

特定市町村の長は、その職員に取引若しくは証明における計量をする者の工場、事業場、営業所、事務所、事業所又は倉庫に立ち入り、計量器、計量器の検査のための器具、機械若しくは装置、特殊容器、特定対象量が表記された特定商品、帳簿、書類その他の物件を検査させ、又は関係者に質問させることができる。

※2 不適正商品とは、計量法で定められた誤差の範囲（量目公差）を超えて内容量が不足した商品をいいます。

※3 不適正事業所とは、検査商品数に対する不適正商品数の割合が5%を超えた事業所をいいます。

※4 検査した事業所には、現場で適正な計量について指導を行うとともに、不適正商品の比率とその状況に応じて、必要な措置をとります。

(3) 商品種類別の不適正商品の割合

| 商品種類  | 平成30年度   |           |           | 平成29年度   |           |           |
|-------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|
|       | 検査商品数(個) | 不適正商品数(個) | 不適正商品率(%) | 検査商品数(個) | 不適正商品数(個) | 不適正商品率(%) |
| 肉類    | 224      | 0         | 0.0       | 249      | 0         | 0.0       |
| 魚介類   | 227      | 9         | 4.0       | 244      | 0         | 0.0       |
| 野菜    | 216      | 10        | 4.6       | 253      | 5         | 2.0       |
| 調理食品  | 220      | 7         | 3.2       | 236      | 5         | 2.1       |
| その他食品 | 176      | 1         | 0.6       | 120      | 1         | 0.8       |
| 合計    | 1,063    | 27        | 2.5       | 1,102    | 11        | 1.0       |

商品種類別では、「野菜」の不適正率が4.6%と最も高くなっております。前年度は、不適正商品が11個(1.0%)でしたが、30年度は、27個(2.5%)となり、1.5%の増加となりました。また、計量法では表示量より多い商品に罰則はありませんが、内容量が10%以上多い商品も4個発見されました。

(4) 内容量不足の原因

| 年度     | 風袋の軽視・無視 |      | 乾燥による減量 |      | その他 |     | 合計    |       |
|--------|----------|------|---------|------|-----|-----|-------|-------|
|        | H30      | H29  | H30     | H29  | H30 | H29 | H30   | H29   |
| 商品数(個) | 16       | 5    | 11      | 5    | 0   | 1   | 27    | 11    |
| 比率(%)  | 59.3     | 45.5 | 40.7    | 45.5 | 0.0 | 9.1 | 100.0 | 100.0 |

不足の原因として、今年度は「風袋の軽視・無視」の割合が59.3%と最も高くなりました。「風袋の軽視・無視」の中では、「風袋の設定誤り」が最も多く、風袋の重さを設定していないケースもありました。また、野菜の「乾燥による減量」の比率も高く、長期間店頭に置かれ、自然乾燥し水分が減少したことで内容量が少なくなり、不適正商品となったケースがありました。野菜のように加工しない商品は、長期間店頭に置かれていると、自然乾燥をして表示量より少なくなってしまうので、適当な時期に再計量をしましょう。今年度発見された不適正商品は、全てこの2つの原因によるものであり、お店のハカリの風袋設定の確認や、適当な時期に再計量することにより防げるものでした。内容量の少ない商品は「お店の信用」にも関わするため、適正計量に努めるようお願いします。

(5) 内容量が不足する原因の例

- 容器の重さを差し引きし忘れた。
- 飾りや添え物まで一緒に計ってしまった。
- タレや刺身のツマを内容量に含めてはいけない事を知らなかった。
- 風袋にタレやワサビを加えたが、風袋設定を変更していなかった。
- 機械の設定が間違っていた。
- ハカリに空調機の風が当たっていた。(ハカリが、傾いていた。)
- 長期間店頭に展示しているため、自然乾燥した。

この他にも、内容量が不足する原因は多数あります。

(6) 内容量不足の例

① 風袋の設定誤り

商品名：ぶり刺身（養殖）

| 表記された<br>内容量 | 風袋を含ん<br>だ商品の重<br>さ | 風袋の重さ<br>(袋) | 真実の内容量<br>(風袋を含んだ商品の重さ)<br>－ (風袋の重さ) | 不足量<br>(表記された内容量)<br>－ (真実の内容量) | 不足率<br>(不足量)<br>÷ (表記された内容量) |
|--------------|---------------------|--------------|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 150 g        | 155.6 g             | 15.8 g       | 139.8 g                              | -10.2 g                         | -6.8%                        |

(-3%までが公差内)

このケースでは、本部から送られた風袋（トレー）設定に、店舗で「わさび」と「しょうゆ」を加えた  
が、風袋設定の変更を忘れていたために、内容量不足が生じました。

② 自然乾燥

商品名：セレバス

| 表記された<br>内容量 | 風袋を含ん<br>だ商品の重<br>さ | 風袋の重さ<br>(トレイ・ラップ) | 真実の内容量<br>(風袋を含んだ商品の重さ)<br>－ (風袋の重さ) | 不足量<br>(表記された内容量)<br>－ (真実の内容量) | 不足率<br>(不足量)<br>÷ (表記された内容量) |
|--------------|---------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 428 g        | 402.0 g             | 4.8 g              | 397.2 g                              | -30.8 g                         | -7.2%                        |

(-3%までが公差内)

パック詰めした商品を長期間展示していたため、水分等が蒸発し乾燥したため自然減量したケースで  
す。

### 3 内容量の不足を防ぐために

#### (1) 風袋引きの注意点

- 風袋(包装・容器・飾り・たれ等で内容量に含まれない物)を正しく把握する。

ラップやたれ・醤油・練りワサビなど容器以外のものを風袋引きしていないケースが見られます。

野菜や果物でラップが巻かれているだけのもので、ラップの重さが引かれていないケースも多く見られますが、表記された商品以外のものはすべて風袋引きが必要です。

<参考>その他の風袋

発泡スチロール・トレー、プラスチック・パック、吸水マット(スポンジ)、飾付品(ナイロンのバラン・しその葉・菊の花飾り・パセリ・レモン・大根・人参のつま)、肉類の経木・ろうびき紙。

- 同一商品でも風袋を変更したら、必ずはかりの設定を変更する。

トレーやプラスチックパックは、見た目が似ていても重さは様々で、大きさが同じでも重さは二倍以上も違う場合があります。

風袋を変えた場合は、必ずはかりの風袋引き設定を改めることが必要です。

- 風袋の形状、材質を無視した一律の風袋量を設定をしない。

風袋は重さが様々だけでなく、吸水シートの有無など内容も様々です。

風袋量を一律に設定することはできません。



#### (2) 自然減量の注意点

- 店頭で時間が経過した商品は、再計量する。

れんこん・山芋・里芋・カボチャ・バナナなどの比較的店頭に置かれる時間が長い商品は、水分蒸発により、時間の経過とともに減量していきますので、店頭で時間が経過した商品は再計量が必要です。

- 惣菜は、入れ目も必要です。

惣菜類のうち、できたての熱々で店頭に並ぶ唐揚げごはんなどは、水分の蒸発で急激に減量します。こうしたものは、風袋量を多めに設定するなど多少の入れ目も必要になります。

(3) その他の注意点

- 焼き菓子等で幾度かの焼き上げ工程による乾燥により目減りがないよう、材料段階で量目を多めにする。
- はかりを空調機の風の当たる場所に設置しない。  
設置は、水平を合わせる。  
はかりの周りに物を吊るさない。

◆ 許される誤差（量目公差）の一例（一部抜粋）

| 商品分類                      | 許される誤差（量目公差）   |     |
|---------------------------|----------------|-----|
|                           | 表示量            | 誤差  |
| 食肉、精米、お茶<br>菓子、豆類等        | 5g以上 50g以下     | 4%  |
|                           | 50gを超え100g以下   | 2g  |
|                           | 100gを超え500g以下  | 2%  |
|                           | 500gを超え1kg以下   | 10g |
|                           | 1kgを超え2.5kg以下  | 1%  |
| 野菜、魚介類、惣菜、麺類<br>漬物、果物、海草等 | 5g以上 50g以下     | 6%  |
|                           | 50gを超え100g以下   | 3g  |
|                           | 100gを超え500g以下  | 3%  |
|                           | 500gを超え1.5kg以下 | 15g |
|                           | 1.5kgを超え10kg以下 | 1%  |

〈お問い合わせ先〉

高松市 市民政策局 暮らし安全安心課 消費生活センター

〒760-8571 高松市番町一丁目8番15号

電話番号 (087) 839-2067

FAX番号 (087) 839-2464