

SFSS食の安全と安心フォーラム第26回

セブン-イレブンの食品表示の取り組み

2024年2月12日（月）

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン
QC・物流管理本部 QC部
総括マネジャー 齊藤 俊二



—TODAY'S
AGENDA

- 01 **会社概要**
- 02 **食品表示の考え方**
- 03 **食品表示の課題と対応**
- 04 **未来への取り組み**

セブン-イレブン・ジャパンについて

(2023年2月時点)

店舗

売上

人

数量



国内
約**21,000**店舗

全世界^(19の国と地域)
約**83,000**店舗

売上高
5兆**1,487**億円

営業利益
2,329億円

本部社員
8,549人

加盟店従業員
約**40**万人

1日あたり客数
約**2000**万人

1年あたり客数
約**70**億人

日々、価値ある商品サービスの提供に努めています

セブン-イレブンで販売している食品

ファストフード



オリジナルフレッシュフード



セブンプレミアム



オリジナル商品

ナショナルブランド



本部が推奨

特定関係者限り



© SEVEN-ELEVEN JAPAN CO.,LTD.

ナショナルブランド



地域売筋商品

お土産品

店舗が独自に仕入れ



—TODAY'S
AGENDA

- 01 会社概要
- 02 **食品表示の考え方**
- 03 食品表示の課題と対応
- 04 未来への取組み

4 VISIONS



①健康な社会
価値ある商品・サービス



②地域と共に
生きる社会



③環境配慮
循環型社会



④多様な人財
が活躍する幸せな社会

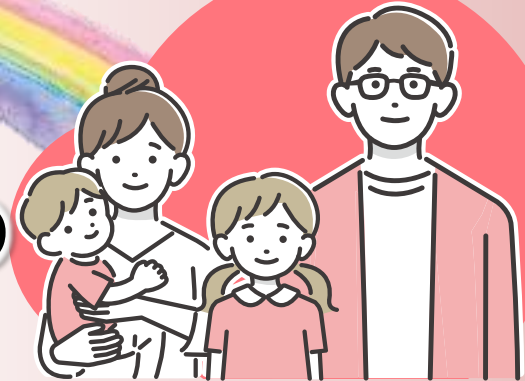
セブンイレブンとして上記 **4つのビジョン** の実現に向け取り組む



食品事業者

食品事業者から消費者への

情報の架け橋



消費者

【食品表示】の目的

① 消費者の選択の機会確保

原料原産地、原材料、添加物



② 食品の安全性の確保

アレルギー表示、保存方法、期限表示



オリジナルフレッシュフード



シャキシャキレタスサンド

【栄養成分表示】

必須5項目に加え、
糖質/食物繊維
を表示

シャキシャキレタスサンド *N14
 消費期限 24. 2. 8 午後 4時 ¥300
 (税込 ¥324)
 保存方法 10℃以下
 280kcal
 2050197201436
 名称 調理パン
 原材料名 パン(国内製造)、レタス、ポークハム、マヨネーズ、プロセスチーズ、人参、植物油、玉葱、醸造酢、砂糖、食塩、アンチョビペースト、胡椒、にんにく/乳化剤、調味料(アミノ酸等)、糊料(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、クチナシ色素、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、V. C、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)
 内容量 1食 QX15
 製造者 デリカエース(株)上尾工場 0120-528-005
 埼玉県上尾市大字上尾村字吉田1345
 栄養成分表示 1包装当り 熱量280kcal 蛋白質9.8g
 脂質16.3g 炭水化物24.4g (糖質22.5g 食物繊維1.9g) 食塩相当量1.4g <推定値>

熱量を
分かりやすい位置に表示

【アレルギー表示】

28品目(一括表示)



一部商品は
商品表面に表示

セブンプレミアム

- ① 熱量を前面に表示 (一部商品)
- ② アレルギー表示 特定原材料 ※順次8品目へ切替中



表面

写真イメージです

7-Eleven PREMIUM
ハムとツナと3種野菜の
マカロニサラダ
Macaroni Salad

含まれているアレルギー(7品目)

卵 egg	乳成分 milk	小麦 wheat
----------	-------------	-------------

100g・180kcal(1袋100g当たり)

要冷蔵

裏面

本商品に含まれているアレルギーを枠内■にて表示
(特定原材料及びそれに準ずるものを表示)

卵	乳成分	小麦	そば	落花生 (ピーナッツ)	えび	かに
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	かぶ	かぼちゃ
牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

栄養成分表示:1袋100g当たり

エネルギー 180kcal/たんぱく質 4.2g/脂質 13.3g/炭水化物 11.2g(糖質 10.4g/食物繊維 0.8g)/食塩相当量 0.9g

アレルギー表示
28品目 (一括表示)

栄養成分表示
必須5項目に加え
糖質
食物繊維
を表示

2

1

含まれているアレルギー(7品目)

卵 egg	乳成分 milk	小麦 wheat
----------	-------------	-------------

100g・180kcal(1袋100g当たり)

例) 7プレミアム マカロニサラダ

特定関係者限り

ファストフード

アレルギー義務表示項目はPOP、その他情報はHPへ情報を掲載



サクサク衣の牛肉コロッケ
Potato & Beef Croquette

Allergen: egg, milk, wheat, beef, soy

本製品に含まれるアレルギー物質: 卵, 乳, 小麦, 牛肉, 大豆

¥88* (税込¥95.04)

(例) ななチキ



本製品に含まれるアレルギー物質	<ul style="list-style-type: none"> ・ 特定原材料7品目 卵・乳・小麦 ・ 特定原材料に準ずる21品目 大豆・鶏肉
栄養成分	熱量：173kcal、たんぱく質：14.1g、脂質：8g 炭水化物：10.0g (糖質：9.7g、食物繊維：0.3g) 食塩相当量：1.4g
主要原料・主要原料原産地	鶏肉 (タイ)
原産国	タイ

アレルギー表示
28品目
 ※特定原材料順次8品目へ切替中

主要原料・主要原料原産地 原産国

栄養成分表示 基本5項目 + 糖質、食物繊維

特定関係者限り

食品表示への考え方 ④ ナショナルブランド

NB (ナショナルブランド)

本部推奨商品



推奨商品
とは

セブンイレブンが信頼する
推薦仕入先からの仕入品のこと

店舗独自の仕入れ商品



店舗独自
とは

推薦仕入先以外でセブンイレブンの食
品管理衛生基準に従い、必要であれば
公的機関の検査をし合格したもの

表示は各メーカー様ごとに判断して作成

**消費者庁主催 食品添加物表示制度に関する検討会開催
(2019年4月～2020年2月)**

「無添加」「不使用」を訴求することは消費者に誤認を生じさせる恐れがある

例) 安全面、健康面で優位性がある
食品添加物を全く使っていない商品

セブン-イレブンの
おにぎり・お弁当・サンドイッチは
保存料・合成着色料
不使用です。



**安全・安心の取り組み、
情報発信の方法を見直しました**

オリジナルセブンフレッシュフード



セブンフレッシュフード

セブンフレッシュフードは「つくりたての美味しさを提供するブランド」。新鮮さと、地域の味にこだわって、あなたの近くの専用キッチンで心をこめてつくっています。素材選びから、調理、包装、配送まで、すべてに責任をもってつくっているから徹底的に安全安心。1日3回、朝昼晩。家庭料理のようなつくりたての美味しさをお届けします。



セブン-イレブンの品質方針

フレッシュフードにおける食品添加物使用の考え方

- **家庭の味の再現**
つくりたての家庭の味を目指します
- **添加物の使用制限**
食品添加物を使う場合は必要最低限の種類と量だけ使います
- **自主基準の設定**
お客様の関心の高い食品添加物の使用を極力控えます

無添加・不使用の訴求表示は行わない

信頼性を担保する取り組み 【QC部の役割】

フレッシュフード

商品設計 確認

- 商品名
- 原材料
- 配合
- 製造工程
- 微生物検査
- 消費期限
- 包装形態
- 注意書き



法令

(食品衛生法、食品添加物の規格基準等)

セブン-イレブン ガイドライン

表示内容 確認

- 原材料名
- アレルギー
- 添加物名



原材料名	うるち米(国産)、牛肉、醤油たれ、玉葱、澱粉、調味酢、醸造調味料、植物油、ゼラチン、昆布だし、(一部に小麦・大豆・牛肉・ゼラチンを含む)、【添付七味唐辛子】赤唐辛子、ちんぴ、黒ごま、けしの実、山椒、あおさ、麻の実、(一部にごまを含む)
------	---

法令

(食品表示法、景表法、計量法等)

セブン-イレブン ガイドライン



承認

信頼性を担保する取り組み 【QC部の役割】

店舗独自の仕入れ商品

商品概要 確認

- 商品名
- 商品外観
- 製造者



法令

(食品衛生法、食品添加物の規格基準等)

セブン-イレブン ガイドライン

表示内容 確認

- 原材料名
- 添加物名

原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、卵、食塩/ベーキングパウダー (一部に小麦・乳成分・卵を含む)
------	---

法令

(食品表示法、景表法、計量法等)

セブン-イレブン ガイドライン



助言

資格制度

～役職に応じて必要な資格を取得～

食品表示検定



上級 6名	<ul style="list-style-type: none">食品表示が正確かどうか検証する部門の責任者、実務者食品表示のエキスパートとして業務に活かせる
中級 45名	<ul style="list-style-type: none">食品業界の品質管理担当者食品表示の専門的な知識を業務に活かせる

食品表示検定協会ホームページ抜粋



上級取得

- 表示確認業務の管理
- 表示方法改善推進



中級取得

- 各商品の表示のチェック、合否判定
- お客様からの問合せへの回答

教育

～オリジナルeラーニング受講の推進～



品質管理**専門知識**習得

食中毒
アレルギー
食品添加物
危機管理
DX

事故発生状況、食中毒菌
事故発生状況、**表示注意点**
法律改正、**表示注意点**
事故発生時の対応
QC部で進めているDX



品質管理**基礎知識**習得

食中毒
アレルギー
食品添加物

食中毒とは、食中毒予防
アレルギーとは、**表示基礎**
食品添加物とは、**表示基礎**

食物アレルギーの表示

■アレルギー発症を防ぐ方法：原因食品を食べないこと
▶▶▶ **表示による情報提供が必要**

食品表示法によって表示ルールが定められる

表示対象	表示対象外
容器包装された加工食品・添加物	包装されていないもの・対面販売・酒

正しい表示による情報提供がアレルギー発症防止になっている

食品添加物の表示

原則として、使用したすべての添加物を表示

- 原材料名欄に食品と区別して表示
- 使用量の多い順に表示

【NDF商品の表示例】

「/」（スラッシュ）で区切る

食品

添加物

【その他表示例】

- 添加物欄を設ける
- 鮮度が区分
- 改行して区分



—TODAY'S
AGENDA

01

会社概要

02

食品表示の考え方

03

食品表示の課題と対応

04

未来への取り組み

オリジナルフレッシュフード

チルド弁当



カップ麺



グラタン・ドリア



オリジナルフレッシュフード



サンドイッチ



ペストリー



サラダ

オリジナルフレッシュフードの生産環境

少量多品種製造



多様な原材料



商品改廃が頻繁



労働集約型



商品アイテム数が多く、改廃が早く、変更が頻繁に発生

属人的な業務



①商品規格書
配合情報作成

②表示確認
フォーム作成

③端末へ
ラベル表示登録

④ラベル発行



表示作成の精度向上に向けて、業務環境整備・人材育成が課題

セブン-イレブンとNDFの品質保証体制



QC部 55名

■ 役割

- ・ 品質戦略の立案と推進
- ・ 品質情報の分析、共有
- ・ 業務監査

NDF 品質保証会議

10部会200名体制

【品質監査】	NDF-FSMS評定委員会
【標準管理】	品質規格部会
【製品設計管理】	カテゴリー-QC部会
【安全性管理】	食品安全推進部会
【購買品質管理】	原材料連絡会議
【苦情処理】	お客様対応向上部会
【検査・表示】	検査・表示部会
【DX化】	DX推進部会
【人材教育】	人材開発部会

NDF 日本デリカフーズ協同組合

Warabeya
Nichiyo FOODS

わらべや日洋食品株式会社

FOODREAM
musashino

フタイムデリカ

F
Fuji Foods

62社173工場

■ 役割

- ・ 品質管理の実践
- ・ 品質保証の実践
- ・ NDFとの連携・協働

食品の安全を確保し、お客様に分かりやすい表示をするために



業務環境整備

- ・表示作成システム導入
- ・業務監査の仕組み構築



基準・運用ルールの一統

- ・マニュアルの整備、更新
- ・説明会開催



教育・訓練

- ・教育環境整備
- ・モチベーションアップ

■ システム導入



作成精度向上

- ・ 法令に準拠した表示作成
- ・ 入力ミスの削減
- ・ 作成時間の短縮



基本知識習得



検定取得推進

表示検定対策セミナー
検定取得をサポート

「食品」の安全と信頼をめぐって
食品表示検定
認定テキスト・中級
一般社団法人 食品表示検定協会

取得状況 (2023年12月現在)

■ 上級 : **13**名

■ 中級 : **1240**名

知識のアップデート



研修開催

表示研修入門編、実践編
栄養成分表示研修



モチベーション向上



表彰式開催

NDF品質保証アワード
上級検定合格者表彰



食物アレルギー事故から示唆されること

法規に従い、原材料名表示していてもアレルギー事故は発生



**お客様は、過去の食経験から
商品の安全性を評価**

法令遵守だけでは安全・安心を担保出来ない事を認識

アレルギー事故を防止するために



お客様の誤食防止の為、配慮すべきこと

① 使用を想像できない食材は使用しない

② アレルギーが増える規格変更は外観を変更

③ 適切な商品名をつける


原料ミス防止の為、工場で配慮すべきこと


④ 工場内で類似原材料を増やさない

加盟店独自仕入れ商品 表示不適合事例

商品 菓子 (ポップコーン)


事業者 ●● 個店

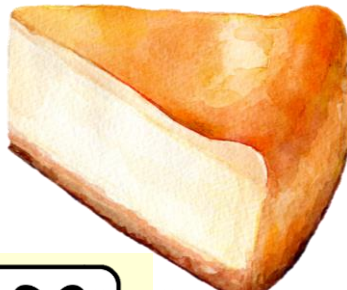
不適合 原料原産地の記載なし 



商品 菓子 (チーズケーキ)

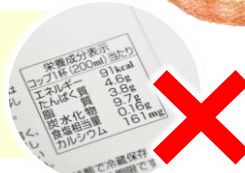
事業者 ●● 個店


不適合 アレルギー一括表示「卵」の記載漏れ 



商品 菓子 (クッキー)


事業者 ●● 社会福祉法人


不適合 食塩相当量の記載なし 旧法のナトリウム記載 



商品 菓子 (クッキー)

事業者 ●● 社会福祉法人

不適合 容器識別マークの記載なし 



**個人事業者、小規模事業者に不備が散見される
(菓子・加工食品・日配品)**



—TODAY'S
AGENDA

01

会社概要

02

食品表示の考え方

03

食品表示の課題と対応

04

未来への取組み

食品表示をより見やすくするために

■ トップシールを活用したラベル位置の適正化

現状：サラダ商品

予定：チルド和菓子商品



商品の見た目も確保しながら、重要情報の表面表記を実施

食品表示をより見やすくするために

今後に向けて

二次元バーコード確認



空中ディスプレイ



アレルギー

卵 乳 小麦

栄養成分値

- ・ 熱量
- ・ たんぱく質
- ・ 脂質
- ・ 炭水化物
- ・ 糖質、食物繊維
- ・ 食塩相当量

20XX年

特定関係者限り

サプライチェーンにおけるSEJの役割



リスクコミュニケーションの推進

食の安全確保と安心の創出のためにリスコミを推進

ご清聴ありがとうございました

社会課題解決は、競争領域ではなく、協調領域です。

私たちは、食の安全の確保・安心を創出する為、今後についても積極的にリスクコミュニケーションを行っていきます。

明日の笑顔を 共に創る

特定関係者限り

