

2004年版

# 正しくはかるには



社団法人神奈川県計量協会  
適正計量推進部会

# はじめに

流通・小売業界は、長引くデフレ経済と消費不況からいまだに脱しきれない環境にあります。日本経済に多少の明るさは見え隠れいたしますが、まだ確固とした景気回復の胎動が感じられる状況ではありません。私たちは、この厳しい経営環境のなかで、消費者の暮らしに役立つより良いものをできる限りコストを下げて提供する企業努力をしています。私たちが提供する商品の価値は、美味しさであったり、便利さであったり、安さであったり、またサービスの価値として、お買い物をする場所の快適さ、従業員の接遇の良さなどがあります。

そして、これらの価値を生み出す前提には、ルールとしての法律があり、それらは「牛乳食中毒事件」「BSE詐欺事件」等を契機に「食の安全」に対する消費者意識の向上、これに対応する消費者行政の前進、また環境問題への関心の高まりのなかで、新たな法律制定として加速、整備されてきた経緯があります。

今日、これらの法律に対する消費者の目は大変厳しくなっており、コンプライアンス（法遵守）として、企業はその確実な実効性が求められているのが時代の要請です。

「商品」を提供する上での主な法律は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、景品表示法、不正競争防止法、健康増進法、資源有効利用促進法、酒業法、そして計量法等があります。

この計量法では、違反の内容は様々ですが、**とりわけ食品を提供している業界の主な不適正の原因としては、不正確な風袋引きによるものが最も多く、次いで商品の乾燥による自然減量という人為的なミスが指摘されています。**また、商品では惣菜、野菜、魚介類など、インスタアでの加工品に多く見られます。内容量のごまかしは違法であることは勿論のこと、この数年間に発生している産地や品種の「偽装」と同じく虚偽表示として、消費者の信頼を傷つけ、企業や店舗としての信頼、信用を失うなどまさに事業の命取りになりかねません。

このような時代であればこそ、計量法の目的である「**計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与する**」(計量法1条)ことの大切さを改めて認識をし、適正計量の推進に努力することがその業務に携わる者の責務ではないかと謙虚に受け止め対応していくことが肝要と考えている次第です。

このテキストは、前「神奈川県適正計量推進協議会」が纏め大変貴重な資料として利用されて参りましたが、今回、内容を一層最新なものに改めましたので現場サイドで更に有効活用頂ければ、誠に幸いです。

なお、今回の改訂に際しましては、神奈川県計量検定所のご指導を賜りましたことを付記して感謝の念を表させていただきます。

平成16年8月

社団法人神奈川県計量協会

適正計量推進部会

部会長 高取昭夫

# 目 次

1. 計量法のしくみ	...	1
2. 計量管理の組織	...	2
3. 計量管理について	...	3
(1) はかりの管理		
はかりの選び方		
はかりを正しく使う		
はかりを正しく維持する		
(2) 量目の管理		
正しい量目のはかり方		
正しい量目を維持する		
4. 従業員教育について	...	7
5. 適正計量管理事業所の標識について	...	7
6. 参考資料	...	8
(1) はかりの管理台帳（様式1）		
(2) はかり始業点検票（様式2）		
(3) 量目検査表（様式3）		
(4) 商品量目検査の方法（資料1）		
(5) 主な食品の量目公差（資料2）		

## 1. 計量法のしくみ

「計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与する」(計量法1条)が計量法の目的です。

この目的にそって、正しい取引(利用者と)をするために、計量法に定められていることを簡単にあらわすと次のようになります。

### (1) 法定計量単位

- 法律で定められた単位を用いる
- 単位の記号は法律で定められたものを使う

### (2) 正しいはかり

- 法律上正しいはかり
  - 法律で認められた業者が作ったはかり
  - 検定に合格したはかり
  - 法律で認められた業者が販売するはかり
  - 定期検査に合格したはかり
- 計るものに適したはかり

### (3) 正しく計る

- 正しい使い方で計る
- 誤差のないように計る
- 正しく計るために必要な管理をする
- 計量の正しい知識を身につける

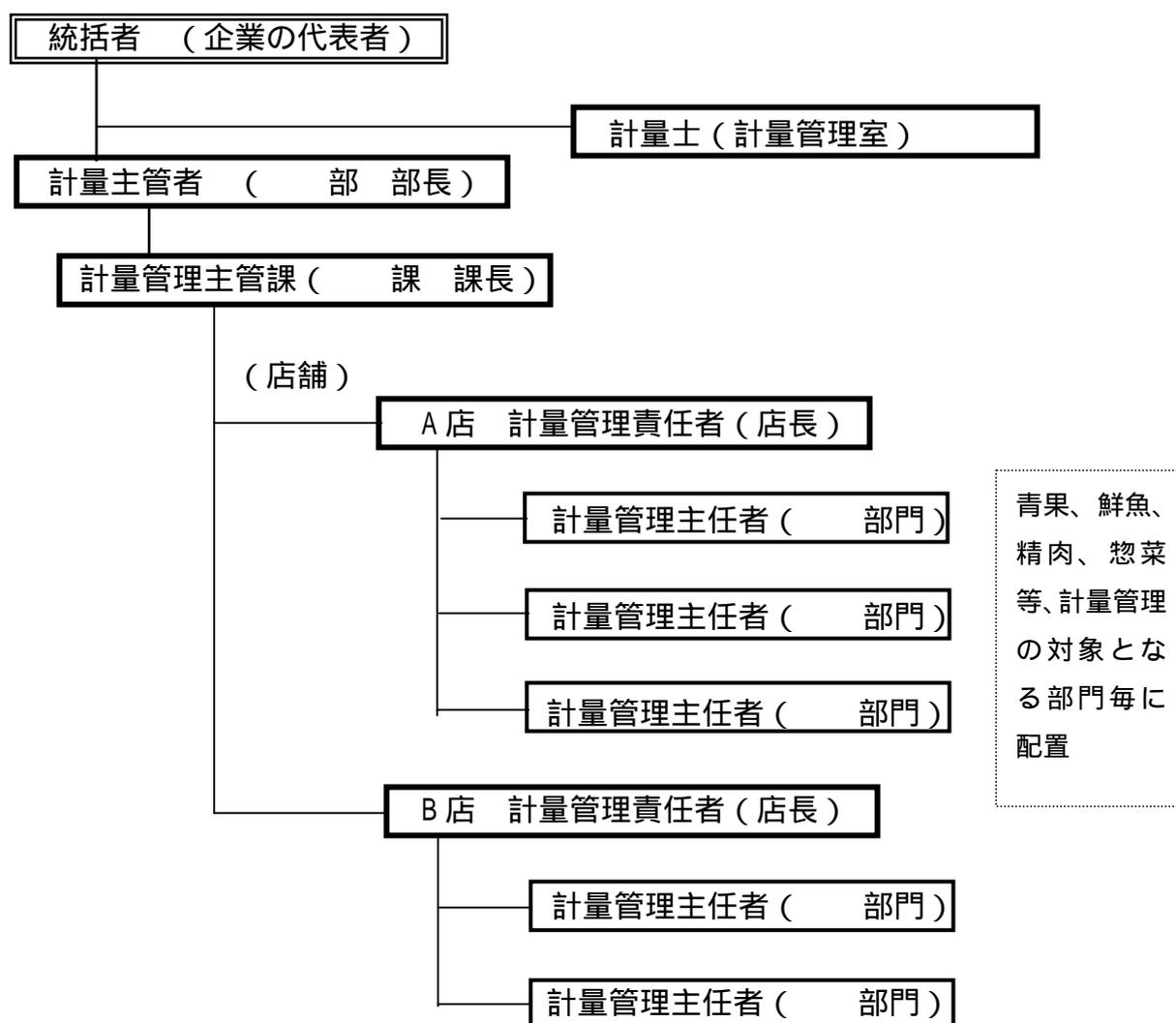
## 2 . 計量管理の組織

計量管理をより効果的に進めていくためには、責任を明確にして、組織的に機能するような管理体制を作ることが大切です。

組織の形態や制度は、企業の内容・規模などによって異なりますが、各部門が歩調を揃えて協力しあえるよう、組織内に関連をもたせることが大切です。

そのためには、仕事の応じて責任や権限あるいは職位、職務をはっきりさせることで、お店が活性化するばかりか、仕事に機動力を発揮することが出来ます。

### 一般的なスーパーマーケットの計量管理組織図（例）



計量に関する指示命令は、計量主管者（主管課）から組織を通じて計量責任者へ伝達されますので、日常業務の他に迅速に対応をしなければなりません。

### 3 . 計量管理について

計量管理とは「もの」を正しくはかるために行う管理のことで、品質の高い安全な商品を安定してつくるためには、なくてはならない管理のひとつです。

特に、小売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です。小売業の場合は計量器の管理や量目の管理が代表的です。

#### (1) はかりの管理

##### はかりの選び方

正しい取引を行うために、はかりを購入する際の留意点としては、

- ・ 使う目的を良く考えて、適する精度のものを選ぶ
- ・ 実用的で安定感のあるものを選ぶ
- ・ 使用頻度、使用場所に適するものを選ぶ
- ・ メーカーのアフターサービスが迅速であること
- ・ 法律の規定に違反のないものを選ぶ

以上がはかりを選ぶ際に十分に考えなければならない大切なことです。

(注) 取引証明(お店で販売する商品をはかる時)に使う場合は、検定に合格したはかりでなければなりません。合格したはかりには検定証印または基準適合証印が付されています。



家庭用表示マークのあるキッチンスケール、ヘルスメーターは家庭で使用するもので、取引証明(お店で販売する商品をはかる時)には使えません。

購入したはかりの台帳を作成して必要事項を記入します。  
(様式1参照)

## はかりを正しく使う

適正なはかりであっても、正しく使わないと正確にはかれません。  
毎日使用するはかりは、使用する前に担当者が点検をし、正常であるかを確認してから使います。

### 置き場所を選ぶ

据え付けの台が安定しているか

風が当たっていないか（エアコンの風に注意）

振動はしていないか

計量皿に何か接触していないか

### 水平を合わせる

はかりに付いている水平器の気泡が中央にあるか確認する

### ゼロ点を合わせる

バネ式はかりでは、ゼロ調整ネジで針をゼロに合わせる。

また電気式はかりは、ゼロリセットボタンを押してゼロに合わせる

### 商品は計量皿の中央にのせる

商品は計量皿の中央に静かにのせてはかる

### 清掃する

計量皿の下に障害物がないか確認しながら清掃する

（注）電気式はかりのゼロ点の確認

ゼロ点指示機構を見てゼロ点があっているか判断します。

ゼロ点指示方式はメーカーや機種によって違うので注意して下さい。

## はかりを正しく維持する

はかりを取引証明に使用する場合は、法に基づき定期検査を受け、合格したはかりには「合格シール」がはられます。

### 定期検査

法律で定められている「定期検査」を必ず受けなければなりません。

法律では2年に1度は必ず受検するように義務づけられています。

### 自主検査

法律で定められた検査に合格したはかりでも、使用中に誤差や故障が発生する事があります。精度維持のために自主検査が必要です。

はかりの始業点検票を作成して、毎日点検を行い正確なはかりの維持に努めます。  
(様式2参照)

## (2) 量目の管理

正しい量目のはかり方

はかりの点検

はかりの管理で説明をしました使用前の点検をおこないます。  
ワサビ、タレ等の添え物がある時は、風袋量に含めます。

風袋量の管理

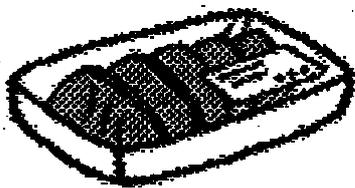
使用するトレイなどの風袋量  
を確認します。

風袋引きを行い、計量作業を行います。



(風袋...トレイ、わさび、青葉 等)

$$\text{「抽出商品の総量」} - \text{「風袋の量」} = \text{「内容量」}$$



1. 【総量】  
(皆掛量)



2. 【風袋】



3. 【内容量】  
(実量)

量目の不適正の大部分が風袋引きに関係することが原因です。

風袋引きを行う時は、次の点に注意します。

トレイの種類ごとに風袋の見本を作るか、風袋量の一覧表を作成し掲示します。

ワサビ、タレ等の添え物も風袋量とします。

トレイをラップで包装する場合は、ラップの重さも風袋量とします。

風袋量を記憶させているはかりを使用する場合、使用するトレイの風袋と記憶している風袋量を確認します。(添え物も同じく確認します)

風袋引きの誤りの他に量目を大きく狂わせる原因として次の点にも注意します。

ゼロ点がずれたままの計量

計量皿に何かが接触したままの計量

はかりの始業時点検を正しく行うだけでなく、計量の際には常に注意します。

はかりに何も載せていないのに、画面に表示された重量（重さ）が、設定されている風袋重量と一致していない時は、明らかにこれらの問題がおきています。接触している物を取り除く、またゼロリセットボタンを押す等の処理をします。

#### 自然減量

生鮮食品（特に野菜、惣菜類）を袋詰めにして置いている場合、水分が蒸散し量目が目減りする事があり、これを自然減量といいます。

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購入すれば、表示している重量と内容量がことなり、量目不足となり利用者の信頼を損ないます。これらの商品を販売する時は、状況を良く把握し、効果的な対策を講じることが必要です。

#### 対策例

- ・ 自然減量分の入れ目をする
- ・ 減量の激しい商品はこまめにチェックする
- ・ 定期的に再計量する
- ・ 包装形態を改善する
- ・ 商品の回転率を考慮する

#### 正しい量目を維持する

量目の管理の目的は、「良い商品を安く、正しい量目（内容量）」で供給するという社会的使命を遂行するひとつの方策です。

当然の事ですが、自分の店で計った商品は、自分の店で責任をもって保証をしなければなりません。

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把握できるようにします。

#### 量目検査の内容

- ・ 対象商品 生鮮商品（青果、精肉、鮮魚、惣菜）
- ・ 検査用はかり 目量（一目盛り）1gのはかりを使用する
- ・ 検査個数 各部門共に3アイテムを検査する  
自社（自店）で検査個数は決めます
- ・ 検査成績 部門別に記録し、成績も部門別に評価します

効果的な量目検査を行い、問題が生じた時は、その原因を調べて適切な処置を行い正しい量目検査を維持します。

量目検査表

(様式3参照)

#### 4．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もっているとしても、実際の作業を行うのは各部門の担当者ですので、直接作業を行う担当者に必要な知識を指導・教育することが大切です。

教育内容は適正計量の基本だけでなく、何故、正確にはかることが必要なのか計量管理の目的が明確になるように指導しなければなりません。

教育は重要な業務ですので、日常業務のなかで継続して実施することが必要です。

#### 5．適正計量管理事業所の標識について

この標識は、計量法第127条の適正計量管理事業所の指定を受けた「お店・事業所等」が掲出できるもので、計量士を中心にはかりの定期検査、量目検査及び計量に関する教育指導等を自主的に行っていることを知事が認めたマークです。

この指定を受けることは、社会的にも信用上大きなプラスとなるため、流通業においても多くの事業所がこの指定を受けています。





# はかり始業点検票

使用場所: \_\_\_\_\_店、 \_\_\_\_\_部門

〔点検記入要領〕

- 時期 : 毎朝計量業務開始前に実施する。
- 台数 : その日に使用する予定の計量器全部について点検。台数を記入。
- 据付 : 堅牢で平らな台、台のガタの有無を見る。
- 水平 : 水平器の気泡は中央にあるかを見る。
- 零点 : 指針の位置、零点指示器は『0』を示しているかを見る。
- 清掃 : 器物の汚れ、不要ラベル等の貼付がないかを見る。
- 器差 : 分銅を載せ誤差がないかを確認する。
- 部門 : 青果、鮮魚、生肉、惣菜、その他、の中から選択記入

\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 分

点検結果を「良好は 印」「異常又は不良は×印」の記号で各項目に記入する。

点検日	台数	点 検 項 目						点検日	台数	点 検 項 目					
		据付	水平	零点	清掃	器差	者点 名検			据付	水平	零点	清掃	器差	者点 名検
1							16								
2							17								
3							18								
4							19								
5							20								
6							21								
7							22								
8							23								
9							24								
10							25								
11							26								
12							27								
13							28								
14							29								
15							30								
							31								



## 商品量目検査の方法

1. グラム表示されている商品（50個以上をめぐり）を抽出します。
2. 抽出した商品の「風袋」（中身以外の包装、トレイ、副材料のわさび等）を用意します。

（トレイ）



（副材料）



3. 検査済みのはかりにより、「抽出商品」「風袋」をそれぞれ計量し、次のような算出をします。

「抽出商品の総量」	-	「風袋」	=	「内容量」
-----------	---	------	---	-------



4. 「表示量」と「内容量」を比較し、次のような判定を行います。

「表示量」	<	「内容量」	「+」
「表示量」	=	「内容量」	「○」
「表示量」	>	「内容量」（量目公差内）	「-」
「表示量」	>	「内容量」（量目公差超）	「不適」

量目公差：計量法上許される誤差の範囲（次ページ参照）

5. 評価をします。基本は「不適」は0個でなければなりません。行政検査では、下記の基準で店舗の計量のレベルを判定しています。「不適」個数÷「全検査」個数（但し50個以上）＝「不適正商品率」

「不適正商品率」が5%以下の店舗	「適正」
「不適正商品率」が5%超15%以下の店舗	「不適正」
「不適正商品率」が15%超の店舗	「重大な不適正」

例) 「不適」6個数 ÷ 「全検査」50個 × 100 = 12%

「不適正商品率」は12% 評価は「不適正」

検査の評価が「不適正」の場合は、「改善報告書」等の提出が求められることもあり、再度の立ち入り検査を受けます。過量も正確計量義務違反になることがあります。

## 主な食品の量目公差

量目公差 1			量目公差				
50 g 超	~	100 g 以下	2 g	50 g 超	~	100 g 以下	3 g
100 g 超	~	500 g 以下	2%	100 g 超	~	500 g 以下	3%
500 g 超	~	1000 g 以下	10 g	500 g 超	~	1000 g 以下	15 g

### 【青果】

- かぼちゃ・長いも・さつまいも・れんこん
量目公差
- いんげん・さやえんどう
量目公差
- たけのこ水煮
量目公差

### 【鮮魚】

- 塩鮭・塩タラ
量目公差 1
- 塩たらこ・塩いくら・塩かずのこ・すじこ
量目公差 1
- まぐろ・ぶり・たい（切り身・刺身を含む）
量目公差
- たこ・いか・貝類・えび（ボイルしたものを含む）
量目公差
- しらす干・こうなご・たづくり・干いわし
量目公差
- 明太子・そぼろ・フレーク
量目公差

### 【精肉】

- 牛肉・豚肉・鶏肉・ひき肉
量目公差 1
- ハム・ベーコン・ソーセージ
量目公差 1

### 【そうざい】

- 煮豆・佃煮
量目公差 1
- 又は
- サラダ・マリネ・酢のもの
量目公差
- からあげ・コロケ・フライ
量目公差
- きんぴら・焼き豚
量目公差
- 弁当・おにぎり・赤飯・ピラフ・スパゲッティ
量目公差
- 青果の漬物
量目公差