



2025年7月号

『2024年1～12月に起きた食品表示違反を振り返って』 後を絶たない表示違反の事例からその原因と傾向を学ぶ(3)

文責：山口 廣治（一般社団法人全国スーパーマーケット協会 客員研究員）

<はじめに>

今月は本年6月号の続きとして、食品表示法の遵守の徹底を促すために、*令和6（2024）年1月～12月までに全国で起きた食品表示違反（公表等を基に山口らが集計）の調査結果を基に、表示違反の原因と対策を皆さんと考えます（*以下西暦で表示）。また、農林水産省および消費者庁からの事務連絡として、全国の会員食品事業者への緊急の周知徹底事案として、食品表示の適正化を推進するものです。

今月号は後を絶たない食品表示違反の中から、間違った食品表示により健康危害の報告があった残念な事例を中心に解説します。また、それらの表示違反を起こした主な原因と背景等についても考えます。今月も、様々な事業者の違反事例を基に、食品表示法にきちんと向き合う機会になればと思います。

<食品表示は「ものさし」>

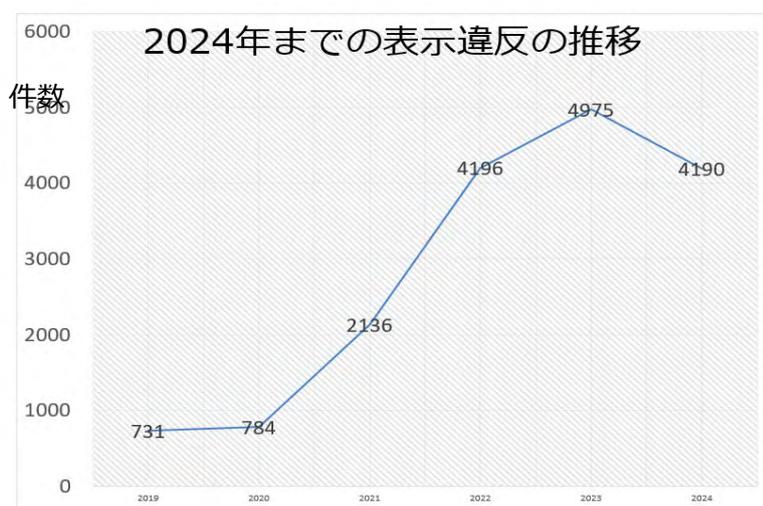
食品に記載されているすべての食品表示は、生活者が安心した食生活を送るため、食品を購入する際の重要な判断基準＝「ものさし」となります。その「ものさし」は、生活者が健やかな食生活を送るために、正しく表示されていることが絶対条件です。

つまり、食品表示法を含む食品関連法規を遵守した食品表示は、食品の品質保証の証であり、生活者のいのちと暮らしを守ることを約束するものです。そのような背景から、食品関連事業者は日頃から食品関連法規に注視し、適正な表示内容を実践しなければなりません。

<おさらい> 詳細は2025年4月号を協会HPよりご参照ください。

<https://www.super.or.jp/wp/wp-content/uploads/2025/04/NSAJ-anshin-anzen202504.pdf>

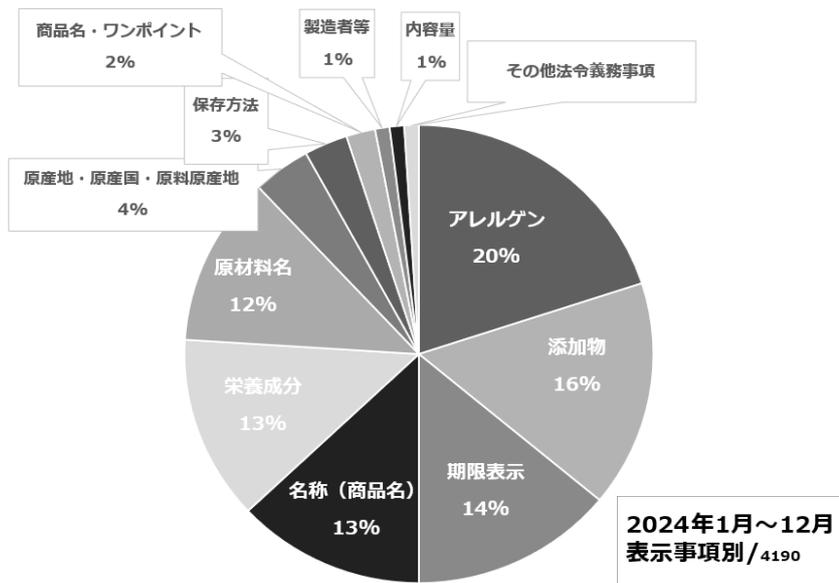
2024年1月～12月の期間に起きた表示違反事件は4,190件で、約11.6件/日となり、表示違反の集計を始めて二番目に多い違反件数の年でした（2002年から調査）。



<事項別の表示違反から>

2024年1～12月の表示事項別違反では、アレルギー表示違反が20%と一番多く、続いて添加物表示違反16%、期限表示違反14%、名称(商品名)13%、栄養成分表示違反13%、原材料名違反12%と続きました。事項別では、食品表示法第六条第八項に規定する名称、保存の方法、アレルギー、消費期限または賞味期限、添加物等、内閣府令として安全性の確保に関する表示違反の割合はおおよそ66%でした。生活者に与える健康への影響は高く、場合によりいのちにも関わるおそれがあるため、調理・加工・製造の各工程上の表示内容の確認と出荷前の表示内容のダブル確認と記録が今後も必須です。

【2024年1～12月/表示事項別の違反割合】



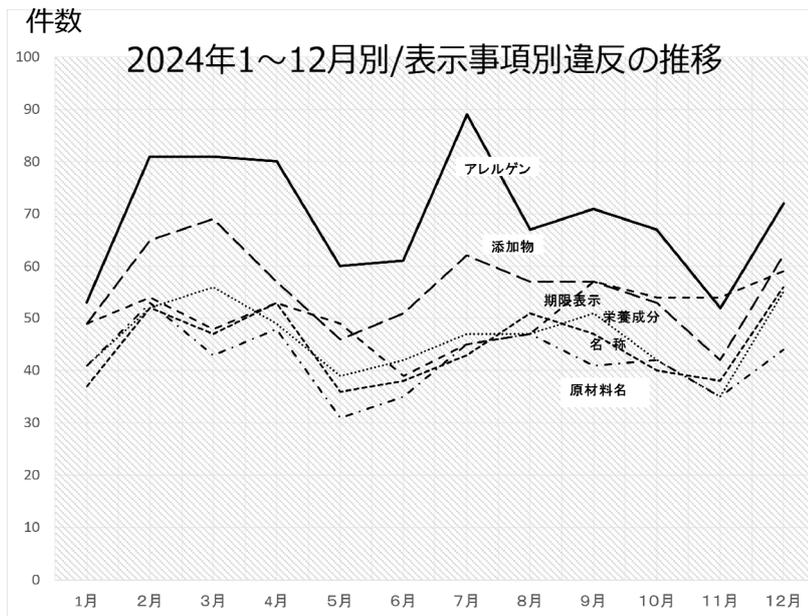
<月別の表示違反の推移から>

主な表示違反である、アレルギー表示、添加物表示、期限表示、栄養成分表示、名称（商品名）表示、原材料名表示のそれぞれの違反推移では、同じ傾向を示しており、中でも**2月、4月、7月、12月に多くみられています**。内食や中食傾向の増加も考えられますが、催事や子どもたちの春休み、GW、夏休み、帰省、行楽等によるお弁当やお惣菜、生菓子類の大幅な需要増により煩雑になったことが表示ラベルの貼り間違いや一括表示内容の間違い等が起きたと考えられました。

具体的には、菓子類での期限表示違反が多発しており、健康危害を起こす可能性があるため表示ラベルの管理が必要です。製造者、調理者、加工者、販売者は一括表示内容と商品の中身をチェックする管理体制が急務です。

さらに、衛生学的には一年中、食中毒菌に関して注意が必要です。例えば、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、セレウス菌、カンピロバクター、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、スタヒロコッカス等です。HACCPに関係して、別表17と別表18をいつも確認、実践しましょう。

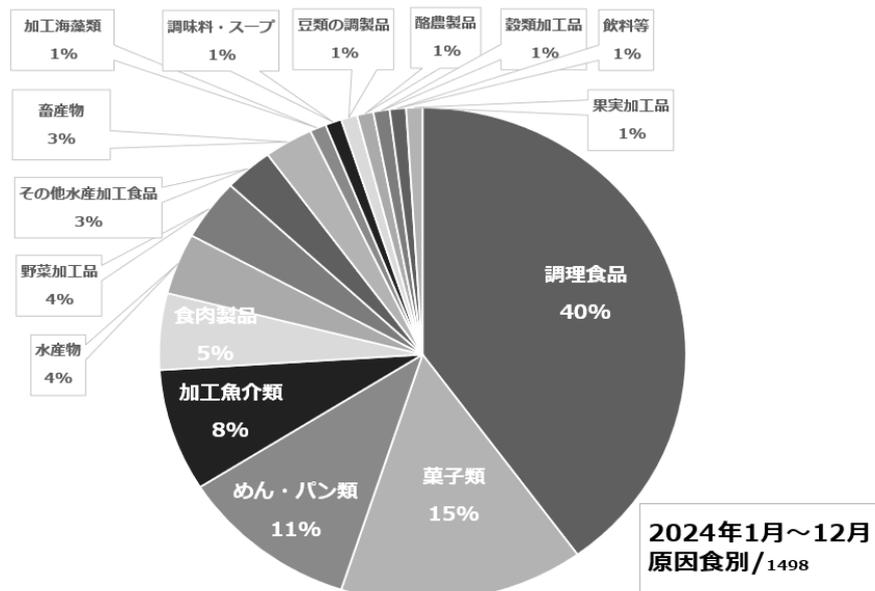
【参照:2024年1~12月別/表示事項別違反の推移】



<原因食別の表示違反から>

原因食別では、調理食品 40%、菓子類 15%、めん類・パン類 11%、加工魚介類 8%、食肉製品 5%となり、これらの食品群で 79%を占めています。また、調理食品、菓子類、めん類・パン類の3種類(66%)は過去の調査結果でも三種類で高い割合を示しています。

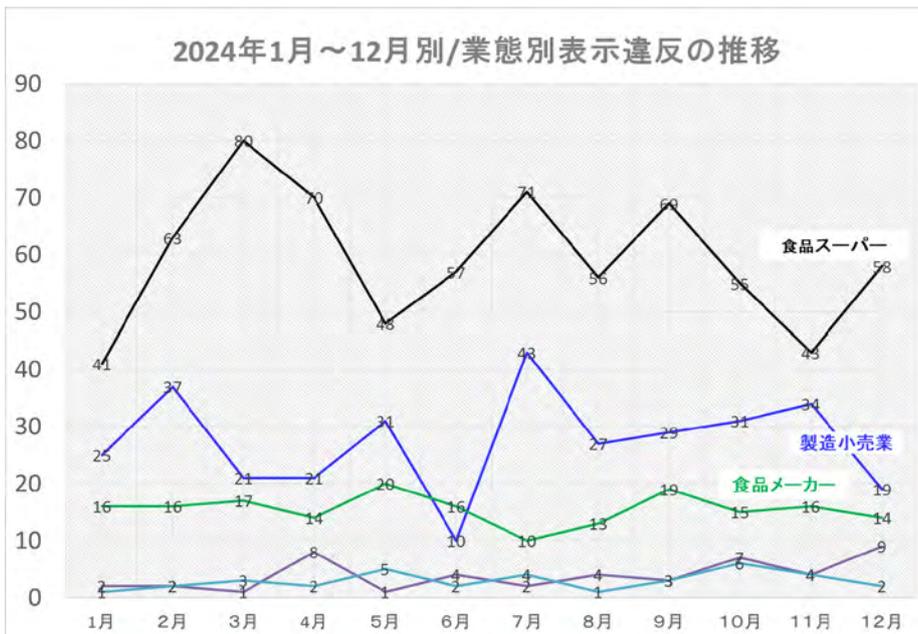
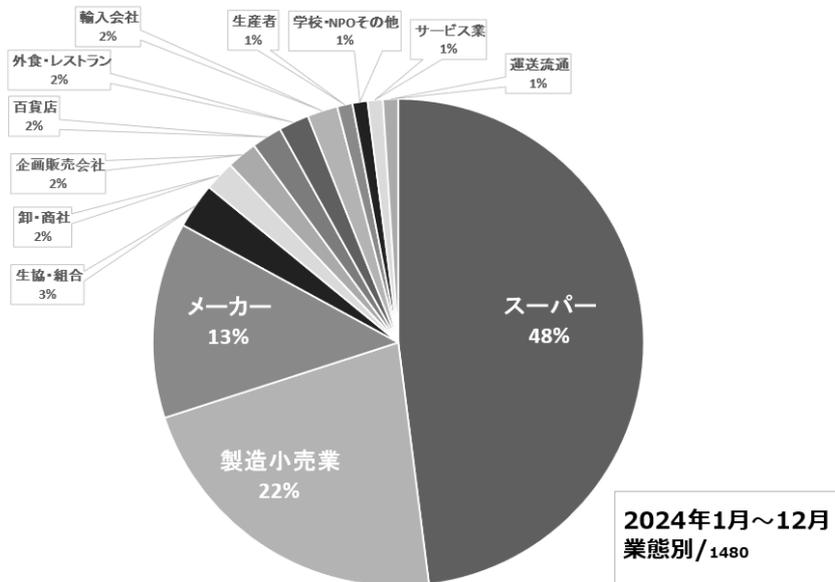
【2024年1月~12月/原因食品別の違反割合】



<事業者の業態別表示違反から>

事業者の業態別では、食品スーパーマーケット業 48%、製造小売業 22%、食品メーカー＝製造業者 13%となっていて、三業態で 83%も占めています。中でも、食品スーパーマーケットについては、全体の弱 5 割近くの違反を起こしていますが、以前より高い傾向で推移しています。

【2024年1月～12月/業態別違反の割合】



<違反表示が健康に影響を与えたと考えられた事例から>

今月は食品表示違反の国内動向の続きとして、後を絶たない食品表示違反の中から、食品関連事業者が不適正な表示=誤表示をした食品を販売したことで、それを喫食した消費者が健康危害を受けたと考えられた事例を解説します。

間違った食品情報(=表示)は、それを信用して購入した消費者に危害や損害を与えてしまう可能性があることを常に念頭に置いて食品を提供する必要があります。

違反事例による考察には公表内容だけではなく、筆者のこれまでの健康危害や被害相談等も参考に加筆しています。事例の違反事業者は全て公表内容(一部抜粋・加工)をもとにしてはいますが、当該事業者を決して非難するものではなく、同業他者を含め、すべての食品等事業者さんが「他山の石」として、消費者のいのちと暮らしを守るために、表示違反防止の参考にして頂きたいと考えます。

(ケース8) 運送流通である航空事業者の例

航空会社が運営する売店にて販売していた、調理食品である個包装のおにぎりサンドである商品名「豚タンおにぎりサンド」に特定原材料としてのアレルギー品目はなしの表示をしていましたが、乳アレルギーが含まれることが判明したため、アレルギー表示違反として販売を中止、自主回収をしました。販売期間と販売数は、2023年●月▲日～2024年○月△日であり、同期間の販売数量は7,109個と報告されています。

健康被害の影響として、当該商品である調理食品を購入し、喫食された方からアレルギー症状として、腹痛と喘息の報告(1名)がありました。

●主な違反の原因

当初、該当商品の食材にはアレルギーを含む食材は使用されておらず、食品表示ラベルには、「アレルギー7品目なし」と表記していましたが、2023年●月▲日製造分より豚タン食材を変更することとなり、当変更に伴い、製造会社は変更後の豚タン食材には乳成分を含む添加物である「カゼインナトリウム」が使用されていましたが、乳成分表示欠落のまま販売してしまった、とのこと。

●考察

販売者として、後日、「販売商品の表示ラベルの誤表示お詫びとお知らせ」として、「今回の事故・誤表記については、製造会社の製品表示の変更対応の失念が主な要因であるものの、

製造会社および弊社の商品のアレルギーチェック体制が脆弱であったことに加えて、食物アレルギーに対する意識の低さが引き起こしたものと認識しており、弊社としては本件を大変重く受け止めております。」

誤表記内容：アレルギー 8 品目 なし
正表記内容：アレルギー 8 品目 あり（豚タン食材に乳成分含む）

との内容を公表しました。

当該製品の製造時の製品規格内容の確認不足、出荷時の食品表示内容の定点観測と目視確認の強化は言うまでもありませんが、原因となった「カゼインナトリウム」は、アレルギー表示施行当初より、事故原因と考えられた物質です。食品の製造者、加工者、販売者は製品規格書の確認だけでなく、HACCP 管理表での製造工程表での精査と伝達された最終表示内容の整合性の確認が求められます。

(参考)「乳」成分を含んでいて注意が必要な食品添加物

添加物名	実際に記載する表示名	使用する食品と目的・他
カゼインナトリウム	カゼイン Na (乳由来) カゼインナトリウム (乳由来)	乳化剤、安定剤、増粘剤、強化剤：アイスクリーム、畜肉・水産練り製品、パスタ、スパゲティ、麺類、パン類
ラクトフェリン濃縮物	ラクトフェリン (乳由来)	製造用剤：育児用調製粉乳、ヨーグルト、栄養補助食品、健康食品等
ラクトパーオキシダーゼ	酵素 (乳由来) 失活している場合は物質名が表示されないため「一部に乳成分を含む」と表示	製造用剤：使用基準はありません。口臭対策のサプリメント等
カゼイン (一般飲食物)	カゼイン (乳由来)	製造用剤：チーズフード、アイスクリーム類、パン類、コーヒーホワイトナー、畜肉・水産練り製品等

(索引)「新版第 2 版いのちを守る食品表示」発行所:中央法規出版株式会社

(ケース9) 食品製造業者(ベーカリーメーカー)の例

大手のベーカリーメーカーが製造した「ショコラ」「クロワッサン」「バタークロワッサン」等の製品の冷凍生地原料の自主検査の結果、商品の表示ラベルに記載の無いアレルギーが検出されたため、公表により自主回収が行われました。

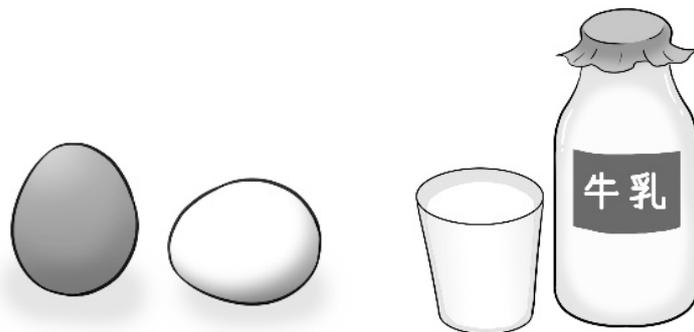
公表では、冷凍生地原料の自主検査の結果、製品により「乳成分」の表示欠落と「卵」の表示欠落が確認されたため、販売店においてPOPにより周知したとのこと。また、当該製品の販売地域は製品により異なり、全国、関東地区、関西地区等となっていて、販売期間は、製品により2カ月から12カ月でした。

健康被害の影響として、当該商品であるベーカリー製品を購入し、喫食された方から発症の報告(1名)がありました。

●考察

製品は「乳成分」の表示欠落と「卵」の表示欠落により喫食した方の被害報告が1名あったとのこと。アレルギー表示欠落による違反については、ベーカリーメーカーの工程上は、同一施設・工程内へのアレルギーである「卵」と「乳成分」を原材料として使用した製品は多いと思います。また、他のアレルギーではピーナッツ、ゴマ、近年、報告では急増傾向にある木の実類や果物類などがあります。

従って、冷凍生地の製造工程(混合、ミキサー、モルダー、分割等)の段階では工程上でのコンタミの可能性が高いと予想されるので、自主検査をされたものと推察しますが、サンプルのバラツキ等を考慮すると冷凍工場の出荷前のサンプリングによるアレルギー分析については、サンプル抽出方法等に課題が残ります。



©mizuhon.デザインオフィス

(ケース 10) 食品スーパーマーケットの例

食品スーパーマーケットが販売した調理食品である「ポテトチーズ焼き○○」商品に、「ポテトチーズ焼き△△」商品の表示ラベルを間違えて貼付したことによりアレルギーの「えび」と「さけ」の表示がそれぞれ欠落、また、他の表示事項の「名称」「添加物」「原材料名」が不適正な表示内容のまま販売したことが判明したため、食品表示法違反として自主回収しました。健康被害の報告として、当該品を購入した消費者が食べた当日にアレルギーを発症しました。

●考察

ラベル貼付担当者の表示ラベルと製品内容の確認不足があります。また、それ以上にアレルギー表示の重要性に関する知識が不足している可能性も否定できません。

ただし、ラベル貼付担当者が、思い込みにより誤りに気づけない場合や、当該品のように「ポテトチーズ焼き」のような外観からは類似した様相を呈した調理食品が多く見られ、当該調理担当者以外のスタッフは判別できない可能性もあります。従って、調理担当者とラベル貼付者を分けない=同一の者が行う、また「誤貼付調理商品」をリスト化して、作業前の注意喚起として作業場に貼り出す、また、ファイル化等が効果的です。

(ケース 11) 食品スーパーマーケットの例

食品スーパーマーケットが販売した加工食品の各種ちりめん商品の賞味期限に誤りがありました。具体的には、冷蔵の賞味期限として 14 日間を表示して販売すべきところ、冷凍の賞味期限の 30 日間のまま販売、夏季では腐敗・変敗のおそれがあります。健康被害状況として、喫食者 1 名が体調不良（下痢）を発症したとの申し出がありました。

●考察

冷凍温度帯で流通、納品時は冷凍ですが、納品後は冷蔵に温度帯を変更して販売する加工食品は食品の品質保証と衛生確保の点から、年々、増加傾向にあります。同時に、保存温度帯変更ラベルの貼付ミスも発生しやすく、食品スーパーマーケットの販売の現場では、多数の商品を管理するために期限表示と保存方法の表示に間違いが起きやすい状況にあります。そこで、保存温度帯変更者として保存方法に記載されている示された温度帯の変更を食品スーパーマーケットが行うのであれば、製造や調理を含まない食品スーパーマーケットは「加工者」になります。その場合、食品スーパーマーケットは保存温度帯変更に関する試験成績

書を当該製品の取引先（製造者、流通業者）から入手され、それを参考にして期限表示を行ってください。

(保存温度帯変更により店頭販売する商品の納品時取引先からのラベルのイメージ)

●保存方法変更販売商品

保存方法の変更者（所在地）・保存方法・賞味期限の表示は販売者（一店舗）の責任です。

【ご注意】

- ・この商品は販売店様で「加工者」と「賞味期限」「保存方法」「保存方法の変更者（所在地）」を表示したラベルを商品表面に貼ってください。
- ・保存温度は指定の〇〇℃以下を厳守してください。
- ・この商品は－18℃以下で輸送配送しています。外箱の賞味期限は－18℃以下の条件です。〇〇℃以下で販売する場合は解凍日含めて14日以内の賞味期限を設定してください。賞味期限が消えたり、はがれたりしないようにご注意ください。

(ケース 12) 製造小売業（洋菓子）の例

人気洋菓子店チェーンが製造した焼き菓子の食品表示にアレルギーの表示の欠落が判明、公表した上で自主回収しました。食品表示違反した商品は焼き菓子類で個包装されています。表示違反の内容は、原材料名に特定原材料の「卵」と「小麦」の表示が欠落されていました。

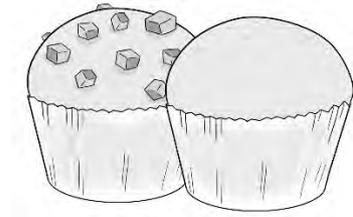
健康危害として、消費者1名が喫食後アレルギー症状の嘔吐・下痢・目の充血を発症し、医療機関に受診されました。

●考察

洋菓子店は少量多品種の製造を行う業者が多いこと、製造工程上の工程と原材料情報は、すべて調理者の頭の中で行われている場合が多くみられます。

また、原材料は、卵、乳、小麦、ナッツ類、ピーナッツ、果物類等のアレルギー由来の原材料も多く使用することから、表示上と衛生上の観点からも作業時の手順や作業場でのコンタミ管理、また使用する調理器具の洗浄は特に重要です。HACCP上のSSOP、GMPは効果を発揮します。さらに、製造時の記録と販売時点での表示ラベルの内容精査と確認記録は改善策のポイントです。

洋菓子施設のサンプリングによるアレルギー分析や洗浄についてはATP検査を導入して洗浄管理も積極的に行う必要があります。



©m i z u h o.デザインオフィス

つづく

参考文献：農林水産省、厚生労働省、内閣府食品安全委員会、消費者庁、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構、新版第二版「いのちを守る食品表示」中央法規出版株式会社 出版日:2019.5.15
イラスト：©m i z u h o.デザインオフィス（イラストは転載禁止） ©2023 応用栄養学食品研究所