



2024年5月号

## 2023年1月から12月に起きた食品表示違反を振り返って — 止まらない表示違反の事例からその原因と傾向を学ぶ —

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、4月号で一部掲載しました「農林水産省および消費者庁から（一社）全国スーパーマーケット協会へ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」の続きとして、食品の表示に当たり、適正な表示を行うとともに、食品表示法の遵守の徹底を促すために、\*令和5（2023）年1月～12月までに全国で起きた食品表示違反（公表等）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）

### <増え続ける食品表示違反と追加される食品表示関連法規>

昨年は大規模食中毒の事故が頻発し、多くの方が犠牲になってきました。そんな中、食品製造・調理の現場での高い食品衛生技術と効果的な対策は喫緊の課題となっています。かたや、食品表示法は本施行されてから5年目を迎えますが、食品表示違反の件数は年々、増加の一途をたどっています。さらに、食品関連に関する多くの法規が一部改正・追加され、ますます複雑になっています。

食品表示の目的は、生活者のいのちと暮らしを守ることです。そのためには、食品関連事業者は食品表示法とすべての食品関連法規およびその都度改正される法規を学び、理解し、遵守しなければなりません。

今月号は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。

### （おさらい）2023年8月3日～2024年3月29日に一部改正された主な法規内容の抜粋

- 「生活衛生関係営業等の事業活動の継続に資する環境の整備を図るための旅館業法等の一部を改正する法律」第56条が改正され、営業を譲渡する場合の許可営業者の地位の承継についての規定が追加。これ

に伴い、「食品衛生法施行規則」が改正され、営業譲渡により許可業者の地位を承継した者が提出すべき届出書の記載事項等について規定された。

- ぶどうを主原料とした果実酒及び甘味果実酒について、保存のために混和することができる物品として、フィチン酸カルシウム及び硫酸銅が新たに追加された。
- 「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」及び「機能性表示食品に関する質疑応答集」が改正された。
- 次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。
  - ・農薬：アミスルブロム、アメトクトラジン、グルホシネート、シメコナゾール、フルピラジフロム、フルミオキサジン、メタアルデヒド、メフェントリフルコナゾール
  - ・動物用医薬品：ジクロキサシリン、セフロキシム
  - ・動物用医薬品及び飼料添加物：アンプロリウム
- 清涼飲料水の成分規格で規定する「ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう）のうち殺菌又は除菌を行わないもの」及び「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」の鉛の基準値についてはいずれも次表のとおり改正する。

物質名	改正後	改正前
鉛	0.01mg/l以下であること。	0.05mg/l以下であること。

- 次の農薬について、食品中の残留基準値を改正した。
  - ・インピルフルキサム、セトキシジム、ピカルブトラゾクス、ビフェントリン、ピリベンカルブ、フルトラニル



©mizuhon.デザインオフィス

- 添加物「L-システイン塩酸塩」の使用基準が改正された。
- 食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）に、「酸化亜鉛」が追加された。
- 「L-システイン塩酸塩」の使用基準が改正されたことに伴い、別添 添加物1-4において、一括名「調味料（アミノ酸）」を表示できる添加物に「L-システイン塩酸塩」が追加された。
- 食品衛生法第52条に基づき、器具又は容器包装を製造する営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、一般衛生管理に関する基準及び適正製造管理に関する基準が「食品衛生法施行規則」第66条の5第1項及び第2項に定められている。今般、市場での流通期間が器具又は容器包装の種類によって多様であり、現行の基準が現実的ではない場合があることなどを背景に、施行規則第66条の5第1項及び第2項が改正された。
- 「食品、添加物等の規格基準」第3 器具及び容器包装の「A 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」の項及び別表第1（ポジティブリスト）が改正。

- 次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。 ・農薬：ジメトモルフ、フェナミホス、フルキサピロキサド、プロチオコナゾール ・動物用医薬品：オルメトプリム、シフェノトリン。  
また、次の動物用医薬品について、食品中の残留基準値が削除された。 ・動物用医薬品：クロステボル、トリプロムサラン
- 食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）に、「次硝酸ビスマス」が追加された。
- 炭酸飲料の日本農林規格の一部を改正する件と、取扱業者の認証の技術的基準に関する改正について、日本農林規格（JAS）の国際規格化を図るため、国際規格に沿った形式に改められ、「炭酸飲料」の日本農林規格が改正された。
- 「食品添加物公定書」は、食品衛生法第21条の規定に基づき、食品添加物の規格及び基準を収載することとされているが、今般、第10版の作成に伴い「食品、添加物等の規格基準」が改正された。
- 「食品、添加物等の規格基準」が一部改正され、「第2 添加物」に定める「D 成分規格・保存基準各条」において、添加物の名称変更等が行われたことから、「食品表示基準について」のうち、別添 添加物2-1の「既存添加物名簿収載品目リスト」、別添 添加物2-3の「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」及び「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」の別表2「特定原材料等由来の添加物についての表示例」が改正。
- ビール又は発泡酒について、保存のために混和することができる物品として、リン酸及び乳酸が新たに追加された。
- 新規添加物「ポリビニルアルコール」が別表第1（指定添加物）に追加された。
- 添加物「ポリビニルアルコール」の成分規格・使用基準の設定が行われ、「第2 添加物 C 試薬・試液等」が改正された。
- 「ポリビニルアルコール」が指定添加物に追加されたことから、別添 添加物1-1に「ポリビニルアルコール」の簡略名又は類別名として「PVA」が規定された。
- 次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。 ・農薬：イプロジオン、ジクロロメゾチアズ、シフルフェナミド、ジメスルファゼット、1, 4 -ジメチルナフタレン、パラコート、ピジフルメトフェン、ブプロフェジン ・農薬及び動物用医薬品：シフルトリン
- 次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。 ・農薬：イソフェタミド、キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル、クロルフルアズロン、テブフェンピラド、フルキサメタミド、1 -メチルシクロプロペン ・動物用医薬品：ヒドロコルチゾン、モサプリド ・動物用医薬品及び飼料添加物：エトパベート
- 食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）について、「ケイ皮アルデヒド」が削除され、「シナムアルデヒド」が追加された。
- 「3, 6 -ジメチル- 5, 6, 7, 7 a -テトラヒドロ- 2 (4 H) -ベンゾフラノンの取扱いについて」を踏まえ、3, 6 -ジメチル- 5, 6, 7, 7 a -テトラヒドロ- 2 (4 H) -ベンゾフラノンが18項目の香料に関するリスト（以下「リスト」）から削除。

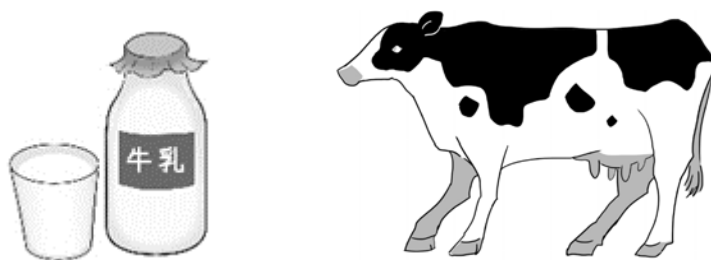
●類又は誘導体として指定されている18項目の香料に関するリストについて、類又は誘導体として指定されている香料への該当性については、従来、物質名に構造式等の必要な情報を添えて照会すること。今般、該当性への判断をする際に、より精緻な検討を行う観点から、必要な情報の見直しが行われ、照会のための様式が改訂された。

●日本農林規格（JAS）の国際規格化を図るため、国際規格に沿った形式に改正され、障害者が生産行程に携わった「観賞用の植物」が適用対象に追加され、規格名が「障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格」に改正された。

●「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」及び「食品衛生法施行規則」が改正され、牛乳等のうち摂氏10度以下で保存することを要しないものに係る規格基準が設定された。

（1）牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳及び乳飲料（以下「牛乳等」）のうち、摂氏10度以下で保存することを要しないもの（殺菌後に容器包装に無菌的に充填する製品（以下「常温保存可能品」）及び容器包装に充填後に殺菌する製品（以下「充填後殺菌製品」））に係る規格基準が設定された。

（2）常温保存可能品を、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものと定義し規格基準を設定。（以下略）



©mizuhodezainofisu

●食品表示基準について改正され、特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加され、代替表記として「マカデミアナッツ」が追加された。また、特定原材料に準ずるものから「まつたけ」が削除された。伴い、高級食材（あわび、まつたけ等）がごく微量に含まれる加工食品において、それらが多く含まれていると誤認することを防ぐための表示方法の例（「あわび粉末」「まつたけエキス」）が削除された。

（補足）

各改正法規の詳細は食の安心・安全「改正法規解説」として2024年2月号、3月号、4月号にWeb掲載していますので、協会WEBサイトよりご参照ください。

## <食品表示法と消費者>

食品表示は、生活者が健全な食生活をおくるため、適正な食品選択を保證する三者（国と事業者と生活者）の契約事項です。この契約事項を食品事業者が遵守することは、生活者のいのちと暮らしを守ることになります。

そのため、食品表示法の本施行以降も、必要に応じて生活者の利益になるために、表示関連法規は改正・

更新を続けています。ところが調査の結果、残念ながら不適正表示の食品が後を絶たない=改善されない状態が続いています。

### <食品表示違反数を考える>

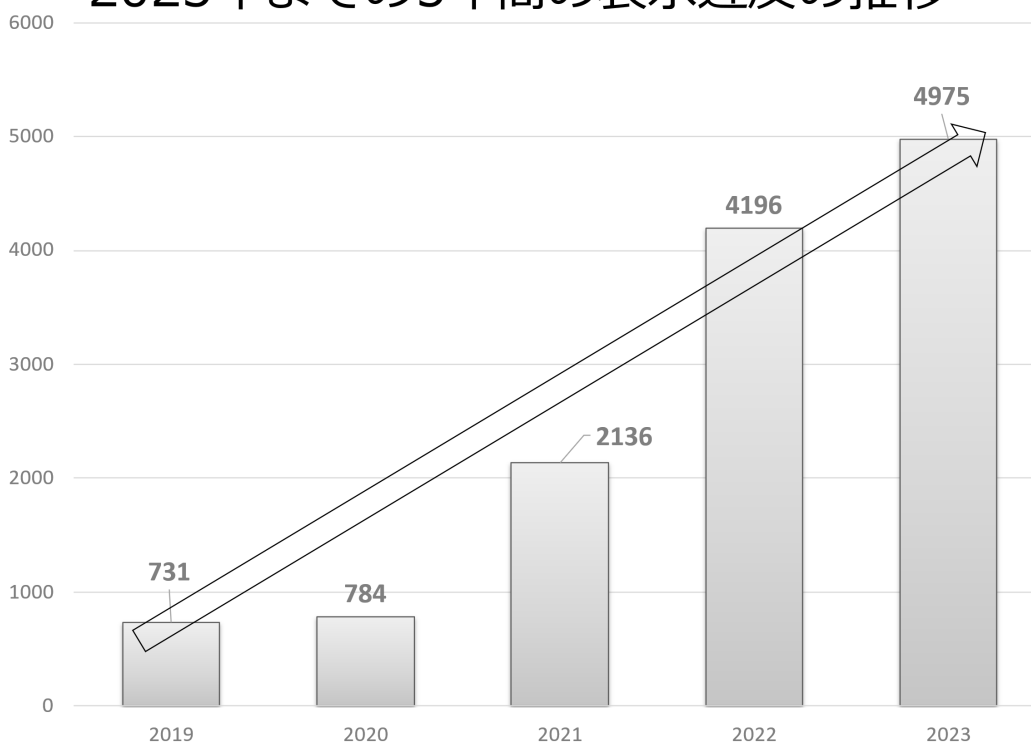
2023年1月～6月までに起きた表示違反の集計は2,381件でしたが、2023年1月～12月までに起きた表示違反を集計すると4,975件でした。約13.6件/日となり、集計開始以来、一番多い違反件数となります。また、1月～6月（2,381件）と7月～12月（2,594件）を比較すると、7月～12月のほうが213件多い違反数となっています。

また、近年の違反数と比較してみると、2022年1月～12月に起きた表示違反数（4,196件）と2023年1月～12月の違反数（4,975件）と比較すると $\approx 119\%$ となり、19.0%増となり、表示違反が増加していることとなります。さらに、2021年と比較すると、 $4,975:2,136 \approx 233\%$ と2倍以上の増、食品表示法が施行された平成27(2015)年4月1日から5年目の令和元（2019）年と比較した場合、 $4,975:731 \approx 681\%$ 、約6.8倍の表示違反増となっています。

このように、食品表示違反が本施行後、年を追うごとに大幅な増加傾向にある原因のひとつに、食品表示法に対する食品関連事業者の意識が大きく変化してきたことで、自社の品質管理部署や品質保証部署の社内調査が積極的に行われるようになり、それにより表示違反が速やかに確認され、実効性のある食品表示遵守の取り組みが広がっていたものと考えられました。自己申告等による食品の公表回収等が多かった点からもその傾向が伺えます。さらに、届出制度と公益通報者保護法の影響も考えられました。

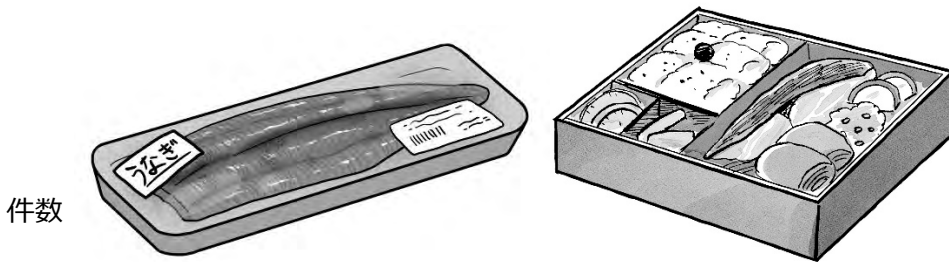
【参照:グラフ I】

## 2023年までの5年間の表示違反の推移



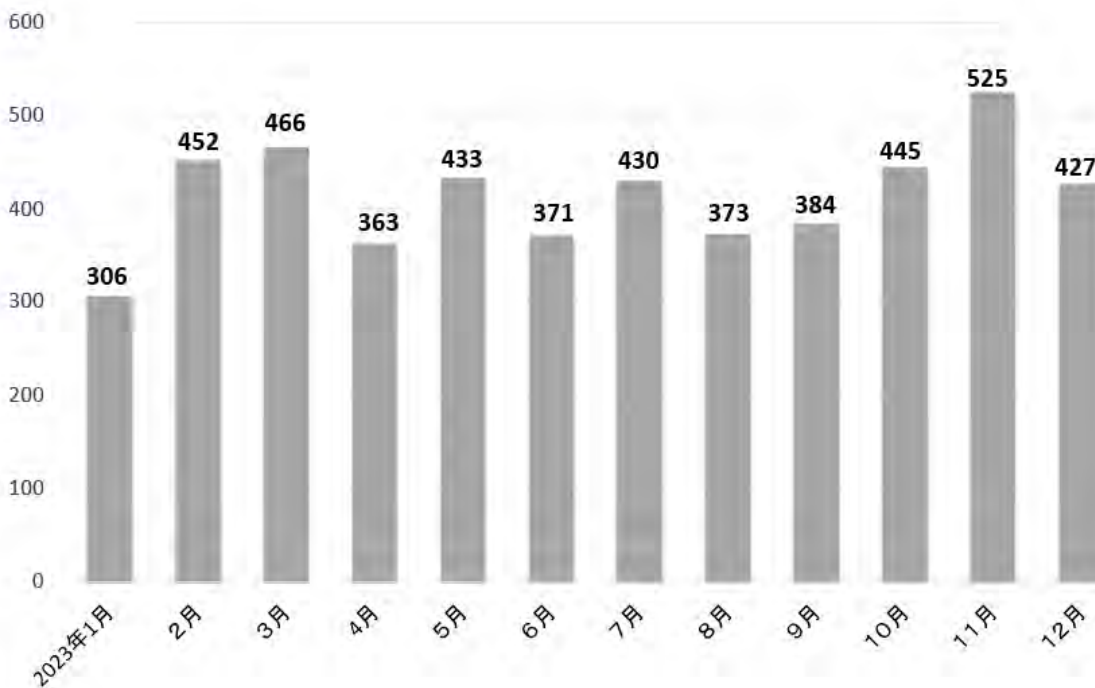
## (内食と中食の増大)

2023年5月8日から新型コロナウイルス感染症はそれまでの2類相当から5類の感染症に移行されました。それまでの数年間は外出自粛の中、内食や中食が普及し、お弁当やお惣菜、生菓子類、またひと手間加えるだけで簡便に喫食可能な惣菜半製品等の需要が増加しただけでなく、そのような食生活のパターンが一般的に定着し、さらに外食からお弁当持参のハイキング等による野外での食事の増加も考えられました。実際、デパ地下のお惣菜やお弁当の毎月の商品データから中食、内食の商品が多く見られました。



©mizuh o.デザインオフィス

【参照：グラフⅡ】 **2023年1月～12月/月別/表示違反の推移**  
(件数)



表示違反が比較的多く見られた前半の2月、3月、5月は春休みやお節句、卒業式等の催事、またGW等の行楽シーズン。後半の10月～12月は秋の行楽シーズン、学校催事等によるお弁当やお惣菜、生菓子類、惣菜半製品等の需要が増えたことが表示違反増の原因のひとつとされました。(参照：グラフⅡ「2023年1月～12月/月別/表示違反の推移」)。

## <事項別から表示違反を考える>

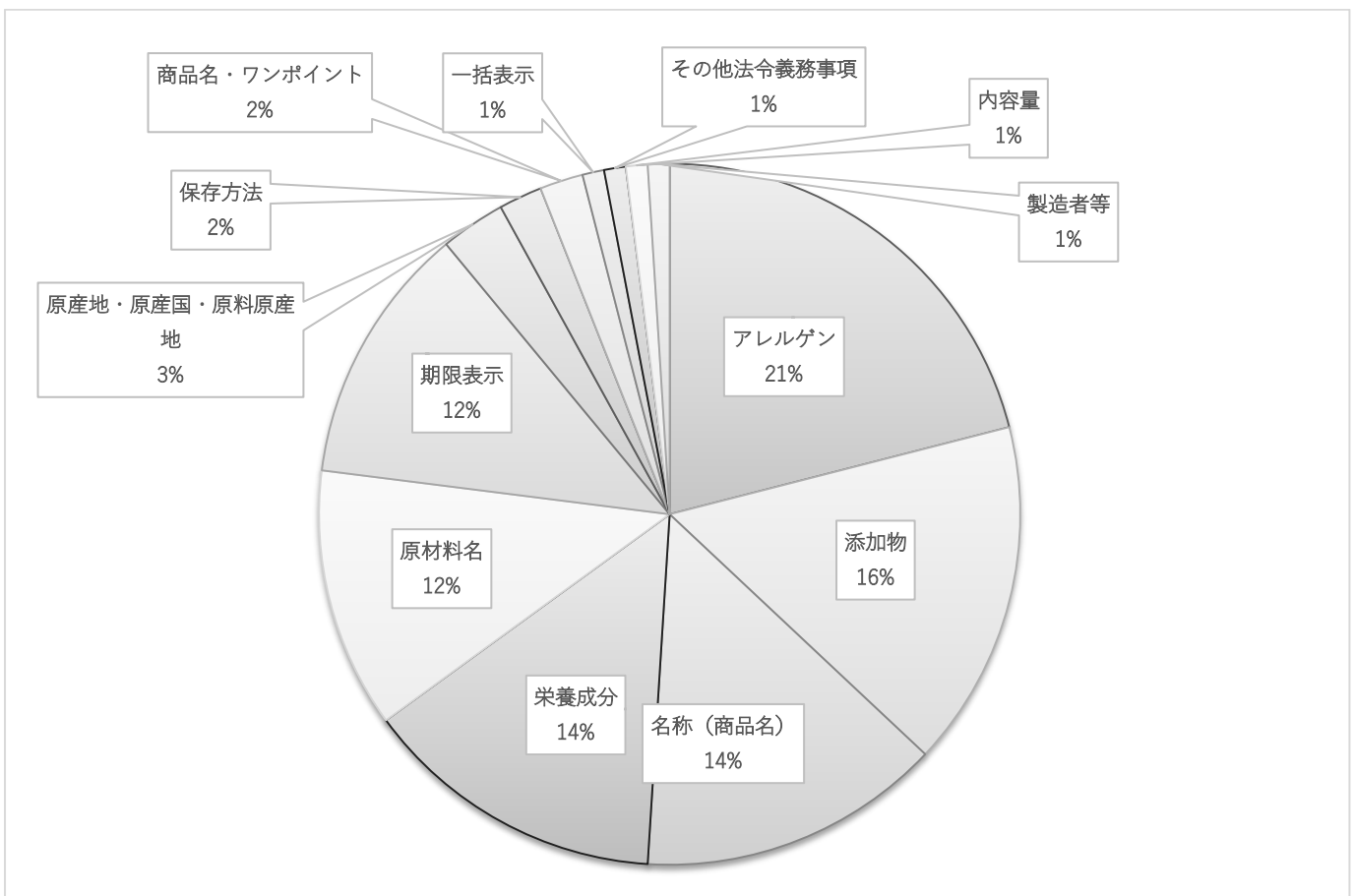
2023年(1~12月)の表示事項別違反では、アレルギー表示違反が21%と一番多く、続いて添加物表示違反16%、名称(商品名)違反14%、栄養成分表示違反14%、原材料名違反12%、期限表示違反12%と続いています。2022年4月1日から本施行された原料原産地表示関連は3%でした。

事項別では、安全性の確保に関する表示事項(アレルギー表示、期限表示、保存方法等)の違反の割合はおよそ51%でした。約51%といえども、消費者に健康危害を与える影響は高く、いのちに関わるおそれがあるため、調理・加工・製造工程上の表示内容の確認と、出荷前の最終確認と記録が今後も必須です。

事項別に、安全性に関する表示項目の違反と、選択に関する表示項目の違反に大別すると、18条安全性に関わる違反率は、19条の選択に関わる違反率よりも少しだけ上回りました。

(参照:グラフⅢ「2023年1月~12月/表示事項別の違反割合」)

### 【グラフⅢ: 2023年1月~12月/表示事項別の違反割合】



## <月別の表示違反の推移から>

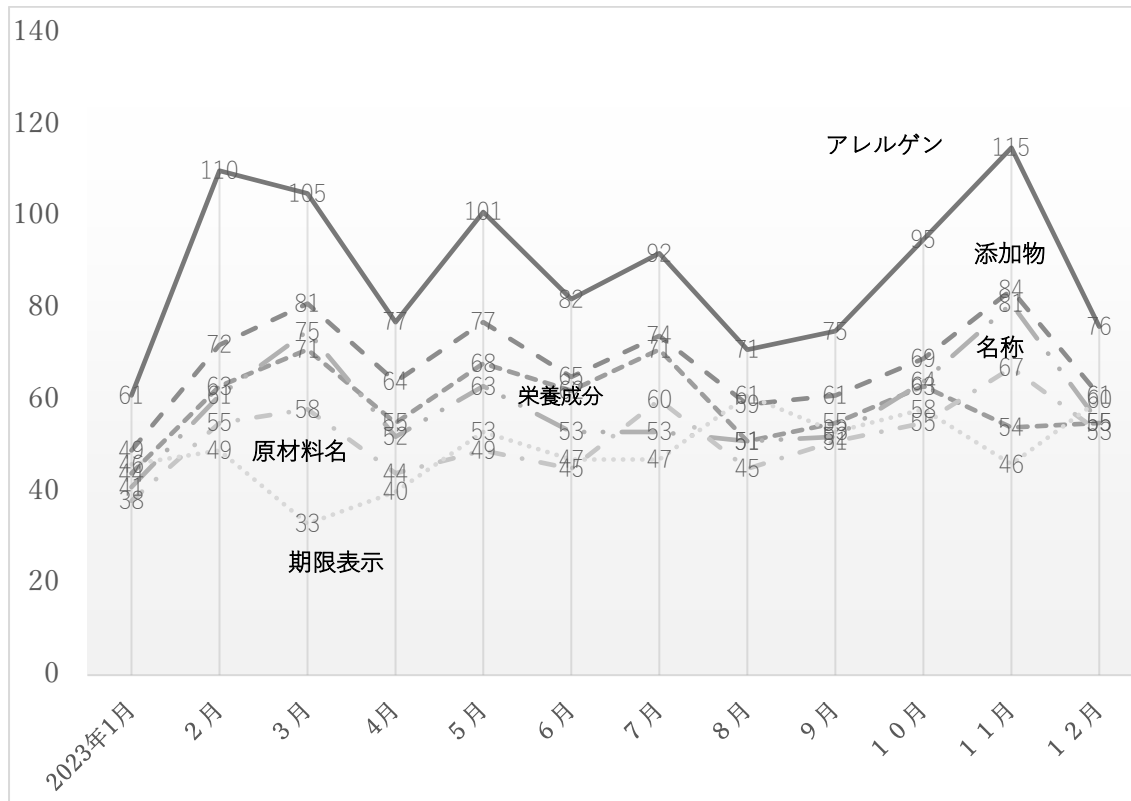
主な表示違反である、アレルギー表示、添加物表示、名称(商品名)表示、栄養成分表示、原材料名表示のそれぞれの違反推移は、同じ傾向を示しており、中でも2月、3月、5月に多くみられています。

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、行楽シーズン等により、お弁当やお惣菜、生菓子類の需要増も商品の情報管理が煩雑になりやすく、表示ラベルの貼り間違いや一括表示の表示間違い等も考えられました。具体的には、解凍の生菓子等での超過期限表示は以前より頻発しており、健康危害を起す可能性が高いため注意が必要です。

食中毒発症の事故も、絶対に避けなければなりません。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、衛生学的にも同期間は食中毒を起こしやすい時期でもあり注意が必要です。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。別表 17 と別表 18 をいつも確認、実践しましょう。(参照:グラフⅣ「2023年1月～12月/月別/表示事項別違反の推移」)。

【グラフⅣ: 2023年1月～12月/月別/表示事項別違反の推移】



### ＜原因食から表示違反を考える＞

原因食別では、調理食品 45%、菓子類 15%、めん類・パン類 11%、加工魚介類 6%、水産物 4%となり、これらの食品群で 81%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 (71%) は過去の調査結果でも同傾向を示しています。

違反が多い理由のひとつに、調理食品、菓子類、めん類・パン類の共通の事情として、当初予定した使用原材料の変更が起きやすいこと、また少量多品目であることから表示情報を間違えやすいこと、さらに、数種類の複合原材料を使用していることもあり、受け入れから提供までの正確な情報伝達が必要になります。

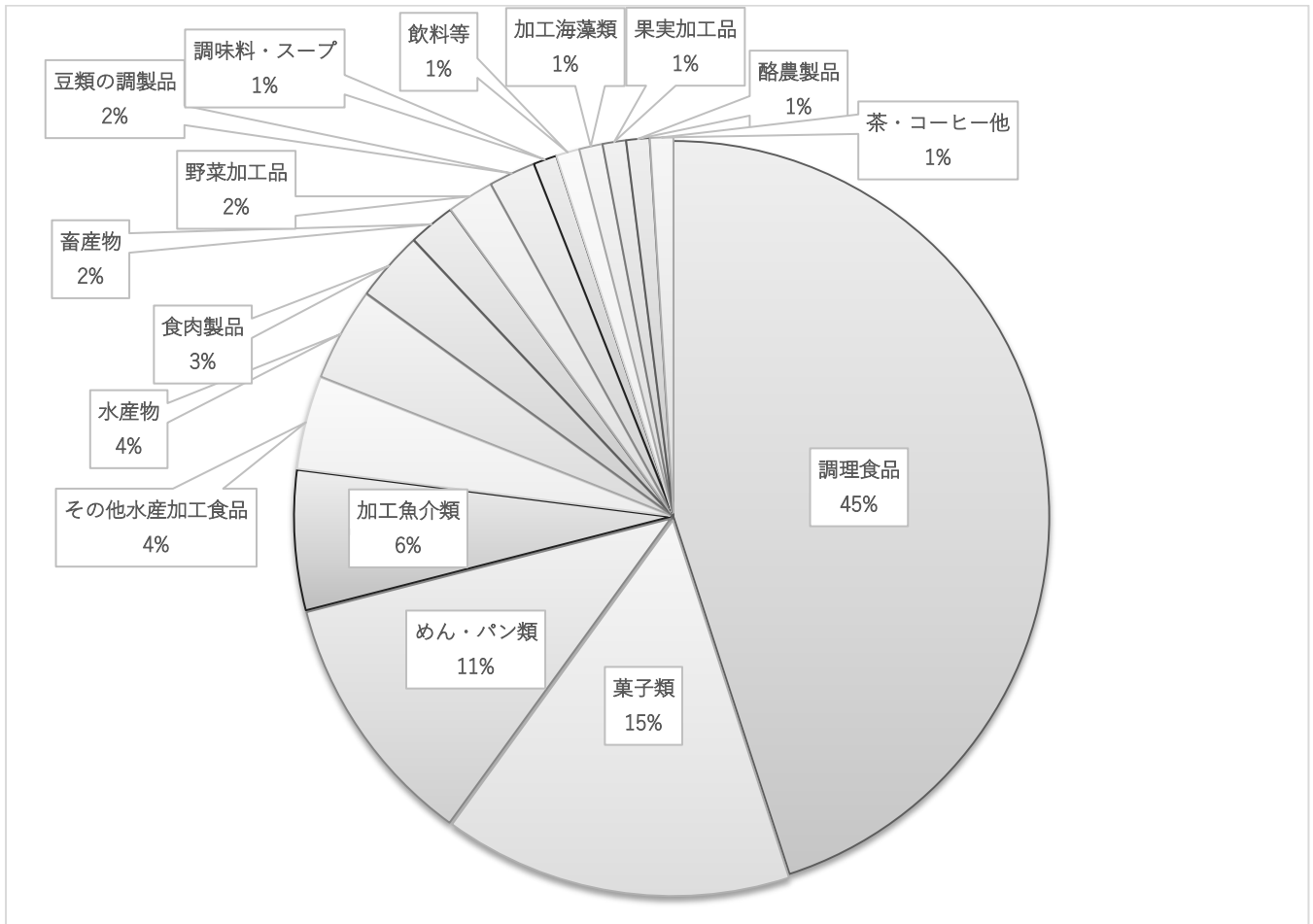
(参照:グラフⅤ「2023年1月～12月/原因食品別の違反割合」)



©mizuh.o.デザインオフィス



【グラフV:2023年1月～12月/原因食品別の違反割合】



ほとんどの食品スーパーマーケット業や製造小売業、中小の製造業者は、人や作業スペース等に余裕がなく、表示内容のチェックも行き届かないケースが見られます。

そこで、食品表示内容については、製造業者、調理業者だけではなく、中間流通業者と販売業者も適正表示の協力体制を構築することが望ましいと考えます。消費者に渡る前に、いずれかの段階で是正できるような協力体制の仕組み=契約が急務です。

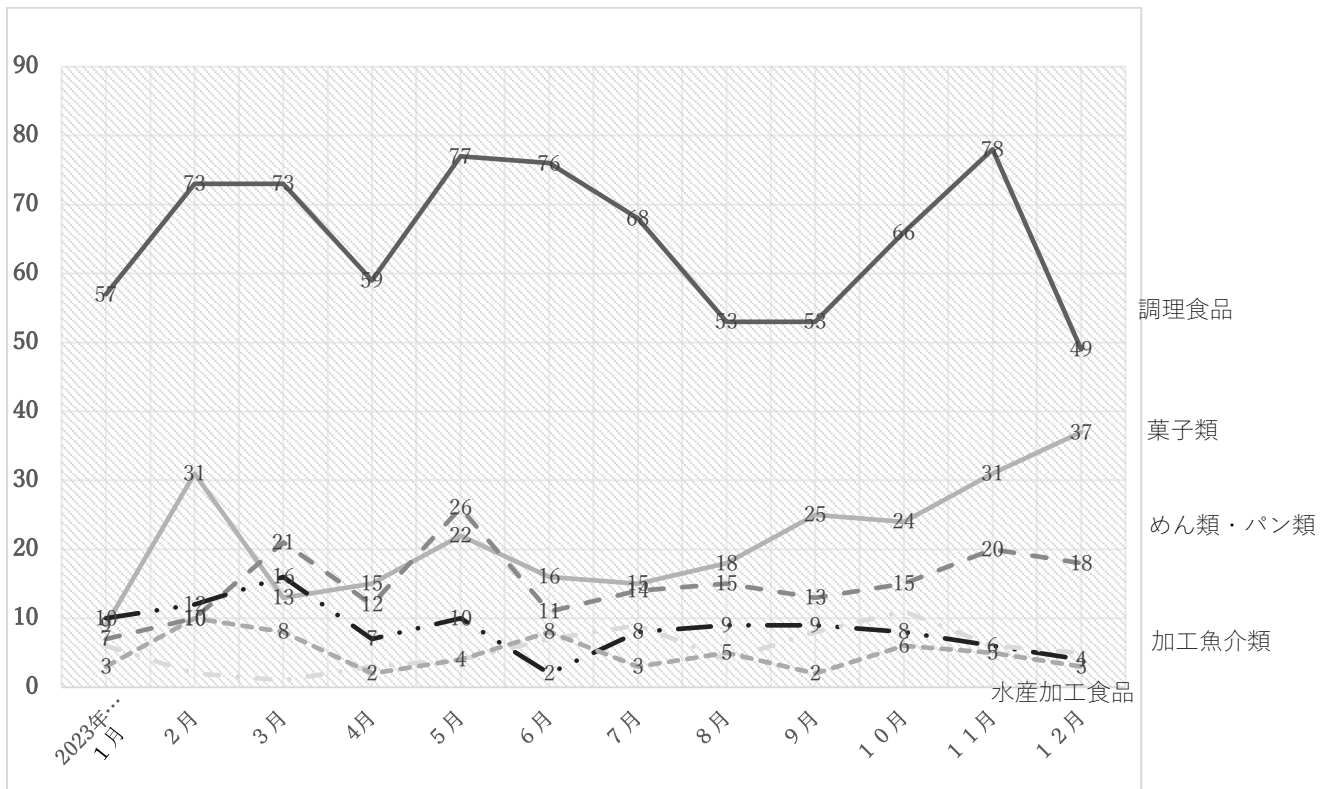
責任のある食品表示内容に改善するには、食品表示関連法規のさらなる習得はもとより、直接携わる調理・製造担当者、品質管理・品質保証担当者以外のスタッフ（出荷、陳列、他間接部署等）も、場合により表示確認の応援に入るなどの柔軟な組織体制も必要です。

（参照:グラフVI「2023年1月～12月/月別/原因食品別の違反の推移」）



©m i z u h o.デザインオフィス

【グラフⅥ: 2023年1月～12月/月別/原因食品別の違反の推移】



### ＜事業者の業態別から表示違反を考える＞

事業者の業態別では、食品スーパーマーケット業 54%、製造小売業 16%、食品メーカー＝製造業者 14%となっていて、三業態で 84%を占めています。中でも、食品スーパーマーケットについては、全体の弱 6 割近くの違反を起こしていますが、前年の 2022 年より発生率は 4%ほど低減傾向にあります。

また、違反原因の多くが「一括表示ラベルの貼り間違い」に集中していることが分かりました。製造小売業 15%、食品メーカー 14%は前年と同じ傾向を示しています。

既述の三業態以外に注視したい業態として、輸入会社 2%、卸・商社 1%については、ゼロが望ましいですが、海外への依存が高い我が国の食料事情を考慮すると難しいかもしれません。

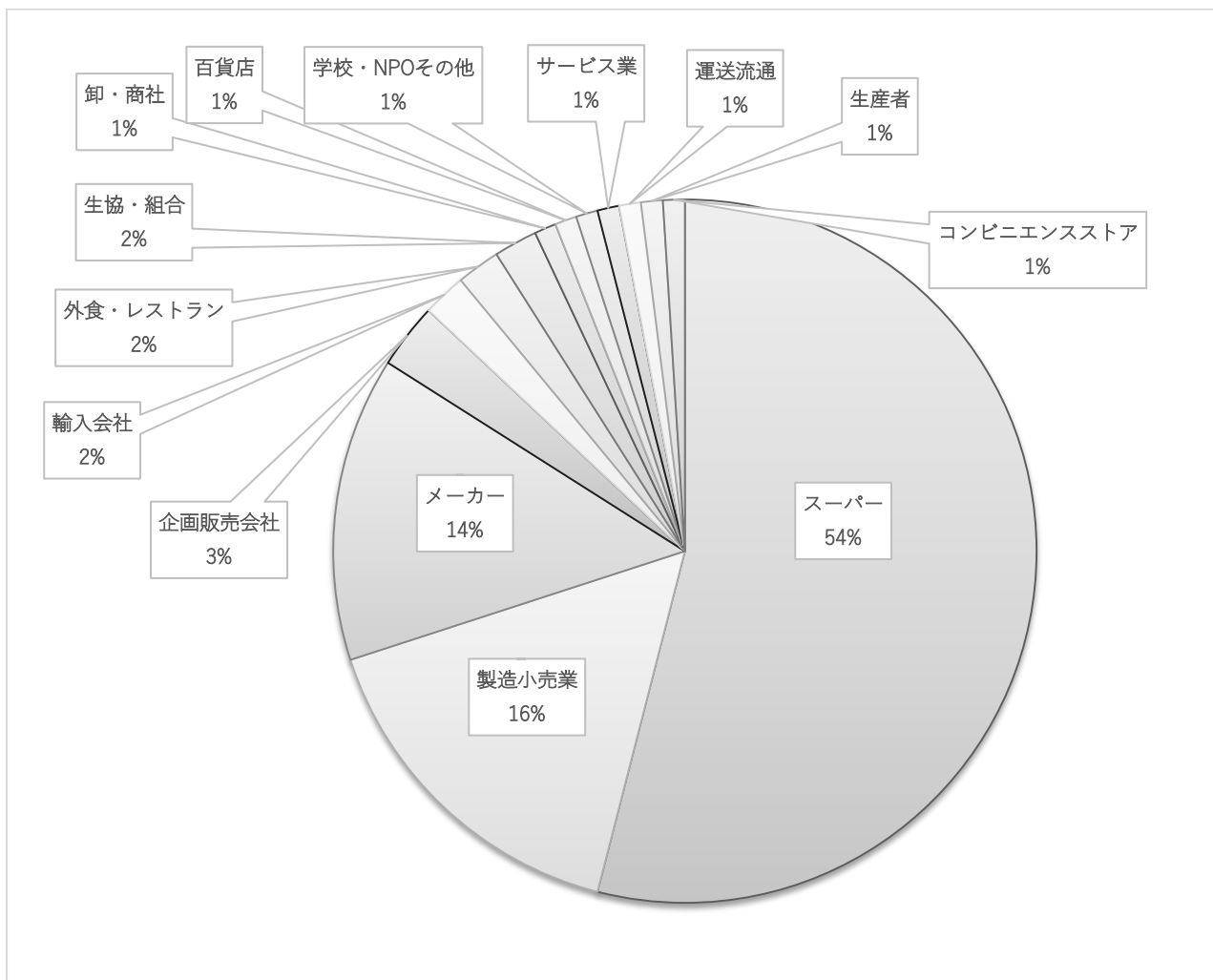
また、直接、不特定多数の消費者に食品を輸入、製造、加工、調理、販売等を行っていないと考えられる業態（企画販売会社、運送流通業者、学校・NPO 等）にも毎年、違反が起きています。

（参照:グラフⅦ「2023年1月～12月/業態別違反の割合」、グラフⅧ「2023年1月～12月/業態別違反の推移」）

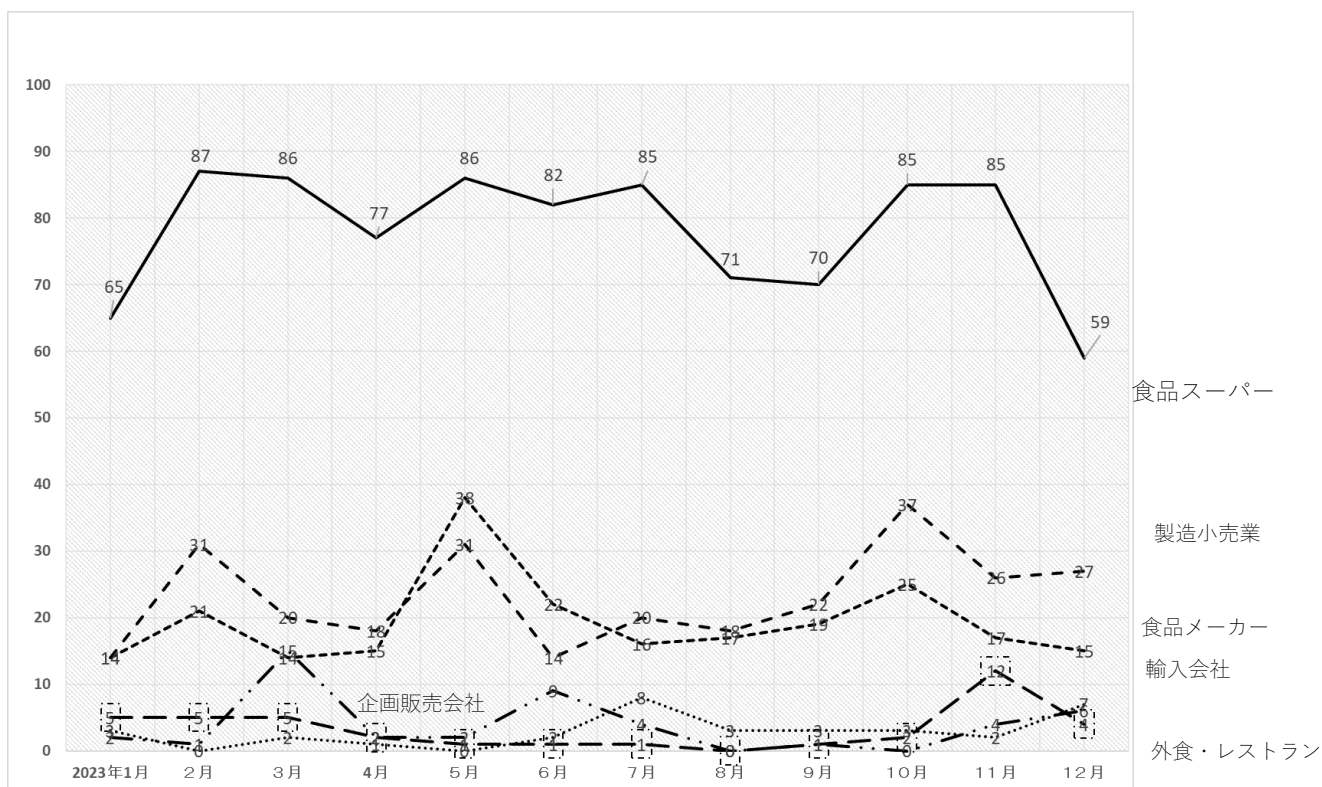


©m i z u h o.デザインオフィス

【グラフⅦ: 2023年1月～12月/業態別違反の割合】



【グラフⅧ: 2023年1月～12月/業態別違反の推移】



## <参考:とても重要な「第六条8項」の内閣府令>

不適正な食品表示は、消費者に対して健康危害や経済的損失を与えてしまう可能性があります。従って、すべての食品関連事業者は食品表示関連法規を順守することは基本です。

適正な食品表示を逸脱してしまうことで、食品表示法では、第六条8項の内閣府令で定める安全性に関する表示違反（法第18条）および原産地の虚偽表示（法第19条）に対し、指示や命令という手順をとらずに直ちに罰則を科す、という厳しい措置が定められています。

平成二十五年法律第七十号

食品表示法

### 第三章 不適正な表示に対する措置等

#### (指示等)

**第六条** 食品表示基準に定められた第四条第一項第一号に掲げる事項（以下「表示事項」という。）が表示されていない食品（酒類を除く。以下この項において同じ。）の販売をし、又は販売の用に供する食品に関して表示事項を表示する際に食品表示基準に定められた同条第一項第二号に掲げる事項（以下「遵守事項」という。）を遵守しない食品関連事業者があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣（内閣府令・農林水産省令で定める表示事項が表示されず、又は内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項を遵守しない場合にあっては、内閣総理大臣）は、当該食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

**8** 内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

次回も食品表示違反の事例報告と、今年度の表示チェックポイントをお知らせします。

つづく

参考文献：厚生労働省、農林水産省、消費者庁、中央法規、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