



2024年7月号

「2023年1月から12月に期間に起きた 食品表示違反を振り返って」

一止まらない表示違反の事例から主な原因と対策を学ぶー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>

今月も、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）。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。

<続く紅麹関連製品問題>

本年3月に起きた紅麹関連製品による大規模な健康危害の問題は、機能性表示食品制度の信頼性が失墜しただけではなく、機能性食品制度を見直す結果となりました。

紅麹問題が発覚した後の本年4月2日の時点では、当該事業者が販売した「紅麹」成分配合のサプリメントを摂取した人から、急性腎障害等の腎障害を含む健康被害が相次いで報告があり、腎疾患で5名の方が亡くなられ、約160名の方が同様の健康危害で入院、さら

に全国で800名近くの方が被害を訴えるとの報道がありました。

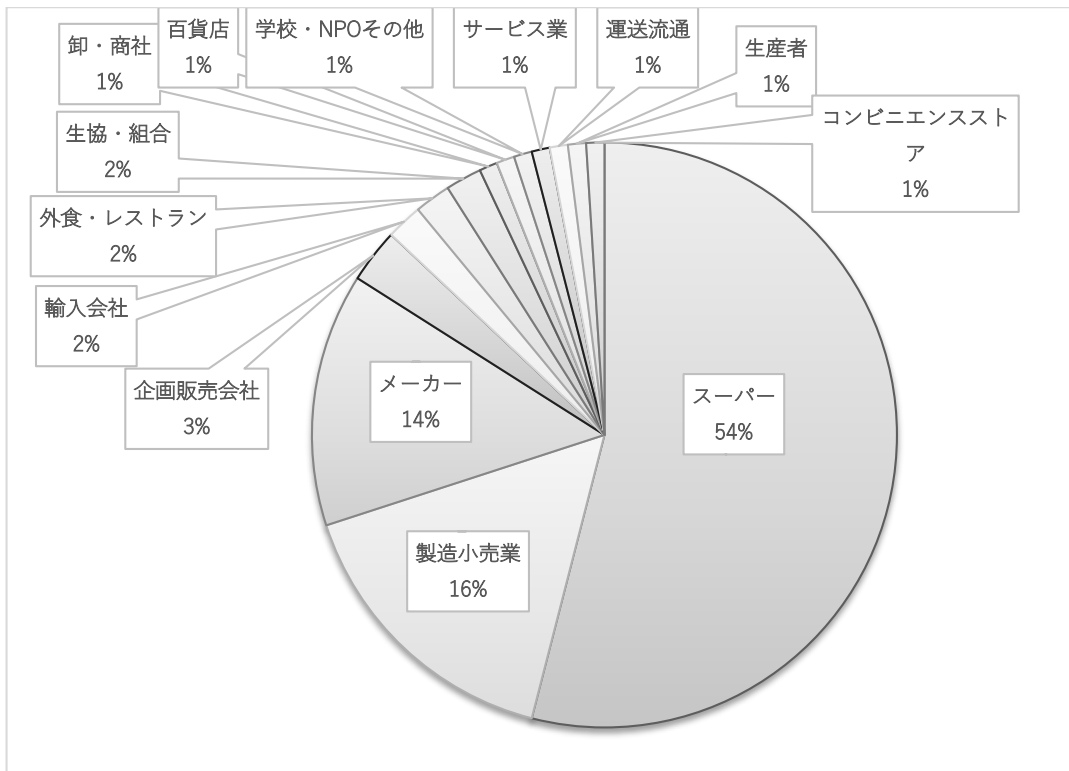
ところが、6月28日の報道では、小林製薬がこれまで公表していました死亡者5件のほかに、死亡したという遺族からの問い合わせが170件も寄せられ、このうち製品を摂取したことがあり、亡くなった76件について、因果関係を確認するため、サプリメントの摂取の時期や医師の診断内容などを調査しているとの報告が厚生労働省にあったとのこと。林官房長官は「厚生労働省からは小林製薬社に対しては死亡者数などの情報について毎日報告を求めてきていました。ところが、死亡者数が更新されないため、6月13日に確認を求めたことを受け、翌14日に調査中の事例があること自体は報告があったが、今日（6月28日？）に至るまで詳細な件数を報告しなかったことは極めて遺憾だ、と述べました。近年まれにみる全国規模の大きな食品事故になりそうです。

食品表示とは生活者のいのちと暮らしを守ることを目的としています。そのような点から、今回の機能性表示食品による大規模健康危害問題は、食品表示の前に、流通される食品の品質は安全であるべきことを全国の食品等事業者は再認識したのではないのでしょうか。

<事業者の業態別表示違反から> 詳細は令和6年5月号を協会HPよりご参照ください。

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。

【グラフⅦ: 2023年1月~12月/業態別違反の割合】



<表示違反の事例から学ぶ>

実際の違反事例は元より、筆者のこれまでの店頭表示点検、表示相談等も参考にしています。

(ケース7)

食品スーパーマーケット（以降は食品 SM と記載）は、生鮮食品である「まぐろのお刺身 ○○産」のトレーパック詰め商品に不適正な事項名と期限表示をして販売した。

●考察

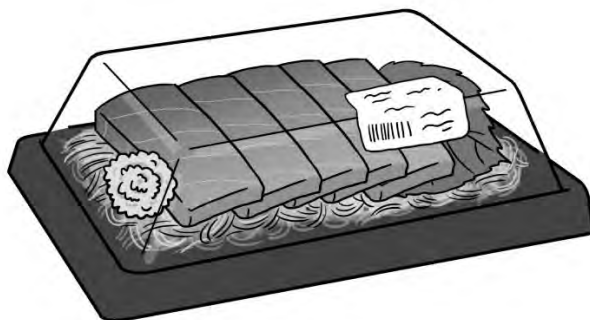
安全性の確保に係る表示違反（期限表示）。生鮮食品の期限表示に関する事項名と期限の両方を不適正な表示をして販売したことについて、「消費期限 23.6.20」と表記すべきところを、誤って「賞味期限 23.7.19」と30日先の日付表示をしたことで、消費者が健康被害を受ける可能性があります。従って、特に緊急性があり、安全性に関する表示違反（アレルギー、保存方法、消費期限、摂食時加熱の有無・使用方法等）の場合は、業務停止命令の適用の範囲となります（法第6条）。また、直罰規定第6条第8項で定める安全性に関する表示違反（法第18条）では、指示や命令という手順をとらずに直ちに罰則を科す、となっていますので注意が必要。

ラベル作業者がラベル上の消費期限表示の重要性を認識していないこと、陳列商品の表示責任の認識が低いことが原因と考えられました。

●改善方法

本部の表示担当者が、実際の商品に貼付した表示ラベル内容をその都度、確認できる仕組みが必要です。店舗のスタッフは加工行為などで、開店前の朝は特に煩雑になりがちです。さらに、現場の表示担当者の目視による表示内容の確認・貼付・陳列の現場での表示確認の二重チェックと記録が求められます。その為、本部のQC/QAのスタッフも含めた二重チェックできる仕組みが必要でしょう。

ただし、表示チェックする現場のマネージャーさん以外にパートナーさんやアルバイトさん、外国の研修生の方も出来るように、分かり易い「見えるか表示ポップ」による現場の対応も合わせて必要です。



©mizuh o.デザインオフィス

(ケース 8)

食品 SM は、市場内の〇〇加工・製造業者から仕入れた加熱用「無頭海老(バナメイエビ)養殖・解凍」商品に誤って「頭肉付きボイルむきえび生食用」の表示ラベルを貼付し販売した。

●考察

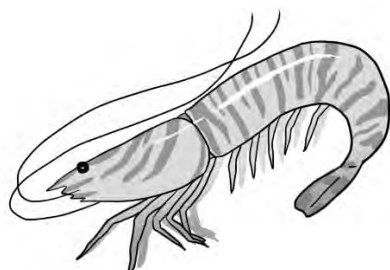
安全性の確保に係る表示違反（使用方法の間違い・法令義務違反）。仕入担当者は〇〇加工業者から情報伝達を受け、その情報をシステムへデータ入力をしてしたが、店舗での表示ラベルの担当者は、間違った不適正な表示ラベルを打ち出し、それを貼付して店頭陳列し販売した。仕入れ担当者が適正な内容のデータを入力していたが、店舗で表示ラベルを貼付する担当者が商品内容とラベル表示内容を確認せずに他のり製品のラベルを貼付したことが主な原因と考えられた。

加熱用の「無頭海老（バナメイエビ）養殖・解凍」の商品に、生食用の「頭肉付きボイルむきえび生食用」の表示ラベルを誤って加熱調理用の海老に生食用の表示を貼付して販売したことで、消費者の健康被害の可能性があることから、特に緊急性があり、安全性に関する表示違反（アレルギー、保存方法、消費期限、摂食時加熱の有無・使用方法等）の場合は、業務停止命令の適用の範囲となる（法第 6 条）。

また、直罰規定第 6 条第 8 項で定める安全性に関する表示違反（法第 18 条）では、指示や命令という手順をとらずに直ちに罰則を科す、となっていますので注意が必要です。表示ラベル担当者がラベル内容と商品の照合をしていないことと、店舗スタッフが陳列商品の表示責任の意識が低いことが原因と考えられた。

●改善方法

本部のラベル表示担当者もしくは仕入れ担当者が、実際の商品に貼付した表示ラベル内容をその都度、確認できる仕組みが必要です。店舗のスタッフは販売準備や加工行為などで、開店前の朝は余裕がありません。それだけに、現場の表示担当者の目視による表示内容の点検等、貼付や陳列の現場での表示確認の二重チェックと記録が求められます。その為、本部の QC/QA のスタッフも含めた二重チェックできる仕組みが必要です。



©m i z u h o.デザインオフィス

(ケース 9)

食品 SM は、魚市場から仕入れた合成樹脂製容器包装詰めした冷凍食品の「シーフードミックス」の保存方法の表示を不適正な表示をして販売した。

●考察

安全性の確保に係る表示違反（保存方法）。保存温度帯変更時に保存方法の温度帯を不適正な表示をした。具体的には、「**保存方法 -5℃以下**」の表示ラベルを貼付すべきところを、誤って「**保存方法 4℃以下**」の表示ラベルを作成し、貼付した。品質劣化により消費者からの有症苦情の可能性もあり。原因は、ラベル作業者がラベル上の「温度帯変更者」の意味を認識していないことと、店舗スタッフが陳列商品の表示責任の認識が低いことが原因と考えられた。他には、店頭の担当者が特に不適正な表示として考えていなかった、ことがあった。

●改善方法

本部表示担当者もしくは QC/QA 担当者が店舗内担当者に「保存温度変更者（温度帯変更者）表示」の食品表示ルールを理解できるような社内勉強会を定期的に行うことが重要です。理由は、健康危害を引き起こすことが考えられるからです。それ以外でも、関係者が食品表示を理解できるよう定期学習の機会を設け、理解不足による間違いが生じたときは、それを指摘・修正できる現場体制が望ましいです。

<保存温度変更者（温度帯変更者）表示について>

今回の表示違反とは別に、「保存温度変更者」表示は冷凍で納品された商品を、食品 SM の店舗内で保存温度を変更して陳列販売する場合、「保存温度変更者」の表示は義務付けてはいません。表示責任者ではない者が容器包装に入れられた加工食品を開封せず、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、その作業を明確化するために「保存温度変更者」の表示をすることが望ましいと考えられています。なお、表示責任者が保存温度を変更した場合であっても「保存温度を変更した」旨を分かりやすく表示することが望ましいといわれています。

フローズンチルド商品の温度帯変更者の表示については、期限表示の考え方が重要です。輸入品、製造品に関する食品表示情報は基本的に輸入者、製造者の責任ある表示であり、次の提供者へ伝達しなければいけません。

フローズンチルド商品を製造者が製造し、冷凍状態で流通・保管を行い、販売者が販売時に解凍し、冷蔵の状態でも陳列販売を行う商品の流通は製造者と販売者の互いの合意と作業分担における表示の整理が必要です。特に、保存方法と期限表示は連動する性質なので適切な表示が行わ

れなかった場合は、製造者および加工者、販売者共に責任を負うこととなります。

さて、食品 SM をもとに考えますと、それらの調理・加工施設内で一部の原材料の温度帯を変更（フローズン・フローズン、フローズン・チルド、チルド・フローズン等）を行って陳列販売する場合は、その都度、期限設定試験およびメーカーから伝達された表示情報に基づいて保存方法と期限表示を適切に行うことが基本です。その際、「保存温度変更者」の情報が必要な背景として、「加工者」としての加工行為の変更内容を関係スタッフへ誤解なく明確に伝わるようにする必要があります。加工者表示として、実際の加工内容が伝わらない場合は、店頭 HACCP の関係で表示ラベルでの精査が正しくできないことがあります。

補足として、表示責任者（輸入者、製造者、加工者、販売者）の作業範囲を明確にすることは、食品事故が発生した場合、当該商品の品質に関する事故責任の分担を明らかにします。

また、単なる加工者表示からは「当該食品の本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること」の具体的な新しい属性を付加の内容がそれを実際に加工した担当者以外は表示からは推し量ることができません。

つまり、「保存温度変更者」等の表示がなく、変更者が特定できない場合には、温度帯を変更したことで健康危害が生じた場合に責任を負うものが見つからず原因追及ができなくなる等の不具合が考えられます。そのような背景から、「保存温度変更者」の表示は省略の可否ではなく品質責任を負う対象とする販売事業者にとり必要です。

表示違反の原因の中に、意外と多く見られるのが気のゆるみからの「うっかり表示違反」です。対策としては、表示違反の事例を分析し、その上で間違いやすい表示管理内容を整理し、防策案を考えることが再発防止の意識と技術を高めます。

（ケース 10）

食品 SM は、魚市場から仕入れた「しらす干し」商品を、バックヤードの調理施設でトレーパックに小分け包装し、不適正な期限表示をして販売した。

●考察

安全性の確保に係る表示違反（期限表示）。「しらす干し」を店内でトレーパックに小分けした商品。具体的には、期限表示の事項名（消費→賞味）と 31 日先の期限表示をして販売した。「消費期限 2023.7.5」と表示すべきところ、「賞味期限 2023.8.6」と不適正な表示をしたこと。

約 30 日先の期限表示は消費者が健康被害発生の可能性があること、また現在は技術革新された長期保存可能な小分けパックのしらす干し製品もあるため、消費者が誤認する可能性もある。

ラベル作業者がラベル上の期限表示の意味（消費期限と賞味期限の表示法での違い）を認識し

ていなかったこと、また店舗スタッフが陳列商品の表示責任の認識が高くないことも原因のひとつと考えられた。

また、「しらす干し」の仕入れ担当者が、陳列商品の期限表示の確認指示を行わなかったことも原因と考えられた。

●改善方法

店内の鮮魚スタッフが表示内容を確認するルールと表示点検記録を残すこと。特に「しらす干し」による腸炎ビブリオ食中毒があり、原因食に「しらす干し」等の魚介類および加工品で、現在でも8月を発生ピークとして、7～9月に多発する細菌性食中毒の主要原因菌の一つです。以前に国内で主流であった菌型から新しい菌型への変化が見られ、1998年をピークに急増したが、ここ数年は減少傾向にあります。

表示点検のチェックリストの作成と記録、注意点の申し送りノートの導入が必要です。さらに、表示ラベルの担当者が不在でも誰でも表示確認ができるように、正しい表示画像の見本をデータファイル化する。急務なことは、仕入れ担当者、店舗表示担当者を対象にした食品衛生技術と現実に即応した食品表示を学ぶための社内勉強会を行うことが有効です。

<参考—腸炎ビブリオ菌>

コレラ菌と同じ仲間のビブリオ属腸炎ビブリオ菌と呼ばれます。以前には、「キュウリの浅漬け」で120名、「シラス干し」で252名が発症し20名が死亡する事件もありました。海（河口部、沿岸部など）に生息。室温でも速やかに増殖します。特徴は、3%前後の食塩濃度のもとで活発に増殖し、お寿司などでの発生が増えています。潜伏期は6～24時間で、症状の変化は急速におこります。最初に発熱、悪寒と皮ふ（おもに下肢）に激しい痛みを伴って発症します。その後、皮疹、腫れ、発赤、血圧低下などがあらわれます。激しい下痢と腹痛が必発症状です。腹痛は上腹部の激痛で、また下痢は水様性です。ときには、粘血便の混じる事もあります。そのほか、吐き気、発熱（37～38℃）、頭痛なども起こります。激痛で劇症のため、輸血が必要になったり、発症した場合、死亡率がきわめて高く、早期診断、早期治療が極めて重要です。

つづく

参考文献：食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、中央法規、NHK、国立感染症研究所、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：©mizuhon.デザインオフィス（イラストは転載禁止）

©2024 応用栄養学食品研究所