



2024年8月号

『2023年1～12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主な原因と対策を学ぶ④

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7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）の調査結果を参考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、当該内容は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。

<続くお弁当製品による食中毒問題>

令和5年にお弁当を原因食とした食中毒事例は多く発生していますが、中でも和歌山県での事例では、令和5年8月19日・20日に仕出し屋が調理し提供したお弁当により384名が摂食し、うち117名がサルモネラ属菌による食中毒を発症、80代男性1名が死亡しています。主な原因は製造能力を超える無理な調理によるものと推定されています。

また、患者数500人以上の大規模中毒事例として、青森県の製造所が年9月15日・16日に製造したお弁当を摂食した全国554名の方が、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌による食中毒を発症しています。当該ケースの原因の一つに、無理な製造による衛生と品質の管理

が行き届かなかったため、と考えられています。

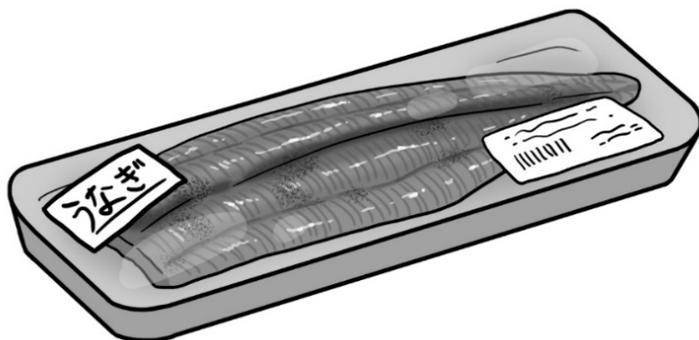
お弁当製品の衛生、品質管理の徹底が求められる中、今年7月29日の報道によると、7月24日の土用の丑に、横浜市の百貨店に出店していた店舗が24日・25日にかけて1700食以上販売した「うなぎ弁当」を購入したお客さんのうち、130名（他報道では147名）が下痢やおう吐などの食中毒症状を呈するという、集団食中毒が発生しました。

症状を訴えた人のうち90代の女性1名が病院に搬送され、亡くなっていたことがわかりました。ただし、「うなぎ弁当」との因果関係は、2024年7月30日現在で調査中です。

横浜市では検査の結果、今回の集団食中毒の主な原因は、黄色ブドウ球菌によるものと判断しています。これを受け、当該店と百貨店内にある同店系列のレストランを29日から営業禁止処分にしました。

この店の作業手順では、「うなぎ弁当」の製造でうなぎを焼くスタッフ以外は衛生的に手袋をつけることになっていましたが、当日の盛り付け担当スタッフは衛生手袋をつけずに作業していたということがわかりました。

黄色ブドウ球菌は、手指などの化膿した傷口などに多く付着していますので、一般的な衛生管理では、作業者は専用の衛生手袋を必ずつける、また手や指に傷がある人は食品に直接触れない作業に従事すること、などが基本です。



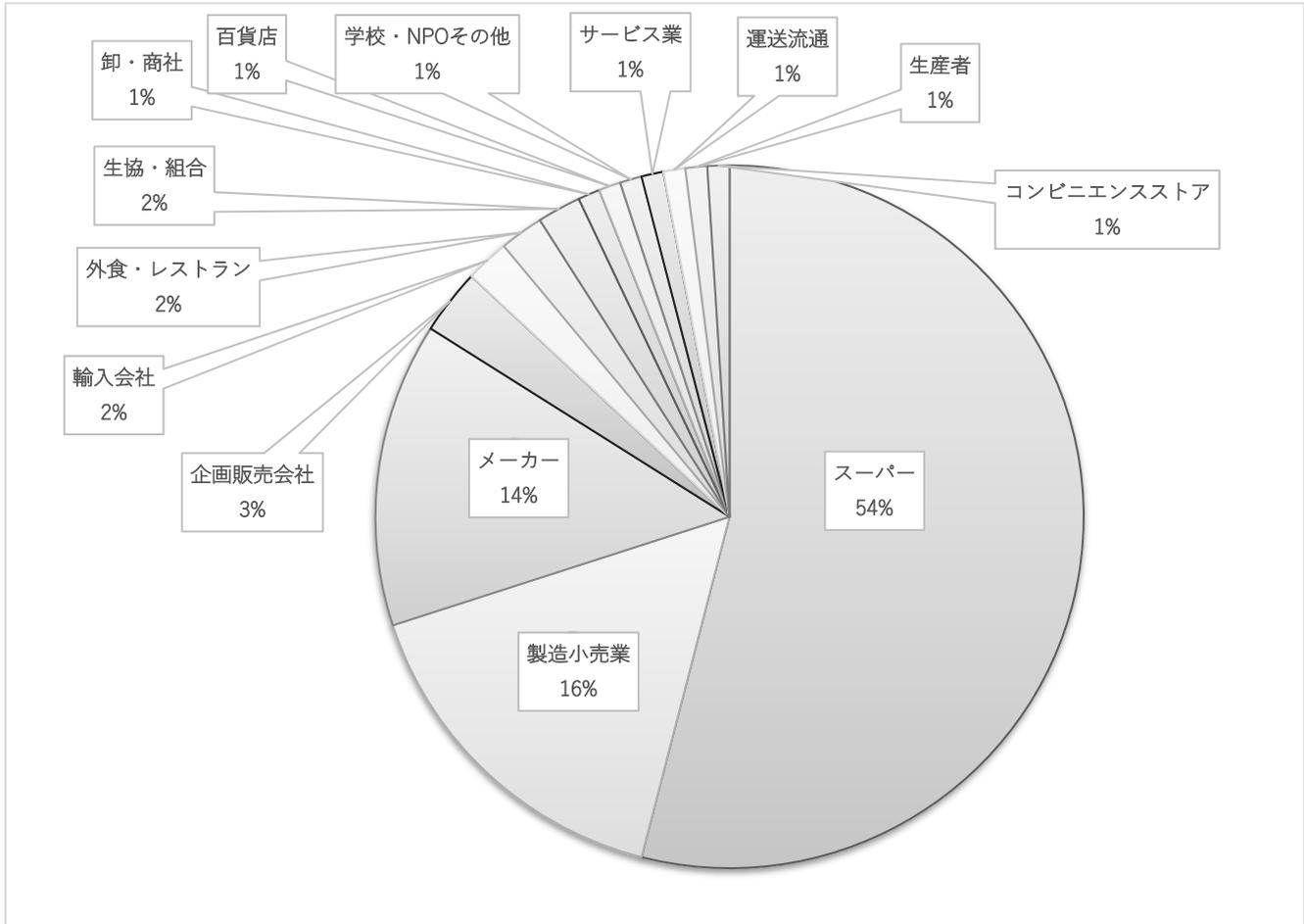
©m i z u h o.デザインオフィス

<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WEBサイトよりご参照ください。

2023年の振り返りに戻ります。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、3業態で84%を占めています。

それ以外に、小売業の取引上、注視したい業態に、輸入会社2%、卸・商社1%があります。海外への食料依存が高い中、輸入食品に関する違反も後を絶たない状況です。

【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及び表示相談等も参考にしています。

(ケース 11)

輸入業者（食品卸売）が輸入したインドネシア発祥の「エスニック料理の素」製品にエビの表示が欠落していた。エスニック料理のなかでも人気のあるお米料理の素の製品なので公表し返金した。当該商品の原材料にえびが使用されているため、本来「えびペースト」と表記すべき所を「あみペースト」と誤記した。結果、特定原材料「えび」の表示が欠落していることが判明した。

●考察

安全性の確保に係る表示違反（アレルギー表示）。えびアレルギー疾患を有する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）となり、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です。

●改善方法

犠牲者を出さないためにも、ラベル作業だけでなく、輸入業務のスタッフを対象に、食物アレルギーに関すること、アレルギー表示の法的ルールについて、緊急に社内勉強会を行うことをお勧めします。

（ケース12）

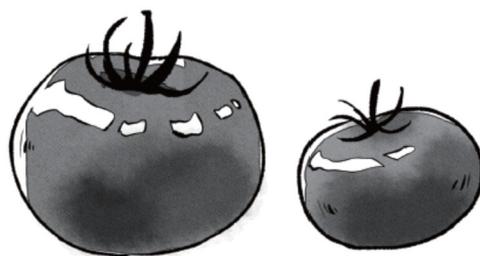
総合商社（食品卸売）が流通した「パスタ」と「トマトソース」のセット品である「パスタ詰め合わせ」商品の外箱に記載されている賞味期限と、「トマトソース」に印字されている賞味期限の不一致による期限表示違反のため返品、交換をした。

●考察

遵守すべき期限表示の違反。具体的には「パスタ」と「トマトソース」のセット製品の外箱に印字した一括表示様式内の賞味期限と「トマトソース」に印字した賞味期限の不一致による、二重の賞味期限による表示違反。

具体的には、外装・外箱の一括表示に、賞味期限が一番短い「トマトソース」に表示されていた期限より、7カ月（約210日）先の賞味期限が表示されていた。

セット品であって、1つの商品として販売する場合、もっとも短い消費期限または賞味期限を表示します。また、複数の組み合わせられた独立した商品を、1つの商品としてセット詰め販売する場合、全ての商品のうちもっとも短い消費期限または賞味期限を、外箱または外装に期限表示として表示する、または全ての商品の消費期限または賞味期限を、外箱または外装に表示（一括表示様式含む）します。



©m i z u h o.デザインオフィス

●改善方法

違反の原因は、セット詰め商品として内容物である「パスタ」製品と「トマトソース」製品の当該専用箱セットへの小分け加工時に、それぞれの期限表示の確認をしていないことが考えられます。改善策としては、仕入担当者、小分け作業員、出荷担当者を対象とした食品表示基準の勉強会を開催すること。それにより「1つのセット詰め商品として販売する場合は、もっとも短い消費期限もしくは賞味期限を外装・外箱に表示しなければならない」とする食品表示基準の徹底が急務です。

(ケース 13)

輸入業者（食品卸売）が輸入した「即席めん」商品に食品表示法に準拠した日本語表記の一括表示ラベルを貼付せずに販売したため、返金対応した。

●考察

一括表示様式の事項内容である名称、原材料名、期限表示、アレルギー、保存方法、添加物、栄養成分表示等のすべての必要事項が欠落のため、食品表示法違反。

特に注意したい点として、一括表示ラベルの欠落により、食品摂取時の安全性の確保としてアレルギー表示（小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、豚肉）、賞味期限、保存方法等が伝達されないこと。いずれも消費者が健康被害を受ける可能性があります。場合により、業務停止命令の適用の範囲となります（法第6条）。

主な原因は、作業手順の変更により、一括表示ラベルの貼付を逸脱したことです。具体的には、海外メーカーより輸入した5食パックの即席めんを、当該社にて分解し、個々の商品の裏面に日本語表示の一括表示様式のラベルを貼付してから、その都度出荷していた。作業手順のルールでは5食パックを分解した後、ラベル貼付を行い、すぐにその都度、専用ケースの段ボールに封入し、順次所定の場所へ移動、貼付完了品としてまとめて保管し、そこから受注毎に出荷することになっていた。ところが今回、違反を引き起こしたことで当該作業員に聞き取り調査をしたところ、作業時間の都合で5食パックを分解後、すぐに日本語の一括表示ラベルを貼付せずに一旦ケースに戻し、その後シール貼りを行うという、イレギュラーな行動を行ったことが貼付ミスを引き起こしたと判明した。結果、まだ一括表示様式ラベルを貼っていないケースが貼付済の完了品に混ざってしまい、そのまま出荷したことが原因と考えられました。

余談ですが、食品を取り扱う工程では、場合によりイレギュラーな作業が余儀なくされます

が、決められた工程上の手順を変更することでの食品表示法違反や食中毒発生の原因にもなっていますので、イレギュラー対応には十分な注意が必要です。

●改善策

当該案件のような輸入食品の中身を取り出し、新たに食品表示基準に準拠した邦文での一括表示様式のラベルを作成する、または一部変更する、などの作業は、食品表示基準を理解しているスタッフがいたら安心です。そのために、食品表示法に関する基本的な表示の仕組み、ルールは、自分たちで学ぶ機会を積極的に作ることが望まれます。食品表示の仕組みは自ら汗を流して学ばないと、なかなか身に付かないものです。

また、間違いを抑制するため、小分けを含むすべての作業は現場のスタッフさん、外国の方でも分かりやすい「見える化表示ポップ」「見える化作業工程ポップ」等による現場対応も、併せて必要です。

(ケース 14)

総合商社（食品卸売）が販売した「いか加工品（カップ詰め）」商品に、1年先の賞味期限を貼付し、販売したため、返金対応をした。

●考察

安全性の確保に係る表示違反（期限表示）。正しい賞味期限である「2023年〇月△日」の上に、1年先の不適正な賞味期限「2024年〇月△日」を貼り付けて陳列し販売を行っていた。

違反の主な原因は、当該「いか加工品（カップ詰め）」商品の仕入先であるI水産会社の賞味期限の印字貼り付け作業時の工程上の間違いにより、誤った表示を貼付したとのこと。当該の総合商社は取引先のI水産会社へ、原因と再発防止策の作成を依頼、ラベル貼付時に商品の表示を確認していなかった。



●改善策

I 水産会社による期限表示ラベルの間違いが主な原因ですが、当該商品を出荷した I 水産会社を含め、仕入れて販売していた総合商社と販売先も、食品表示ラベルに関して意識的に確認することが必要です。まして、今回のように 1 年先の期限表示については、消費者への説明責任もありますので、I 水産会社への確認も必要です。また、温度管理が必要な商品は、HACCP 上の責任もあり注意が必要ですので、商品の品質保証書（微生物検査含む）、製品規格書等の受け入れ時の必要資料は必ず、入手してください。

食品を仕入れて販売する事業者も、適正な食品表示の商品を提供するために、食品表示の定期学習の機会を設けると良いでしょう。

(ケース 15)

総合商社（食品卸売）が仕入れ販売した「加工海藻類」商品に 900 年先の賞味期限を貼付し、販売したため返金対応をした。

●考察

遵守すべき表示違反（期限表示）。本来、表示すべき正しい賞味期限は「2023 年〇月△日」でしたが、900 年先の不適正な賞味期限「2923 年〇月△日」を貼付して販売してしまったため、返金対応となった。

●改善策

主な原因は、出荷・販売する商品の期限表示のチェック不足としています。入荷時、出荷時の食品表示の確認やチェックは、取引先への正しい情報伝達をする上で大変に重要であり、責務です。食品表示の違反は、場合により健康危害の原因となるだけではなく、企業としての社会的信用にも影響します。そのためにも、出荷前と出荷時、入荷時と陳列時の食品表示の点検を無理ないところから実行してみてください。

(ケース 16)

輸入業者がイタリアから輸入した「食肉加工品」商品を、「国内製造」と不適正な表示をして販売した。

●考察

輸入品のベーコンを輸入業者の系列店でスライス加工した商品を、「イタリア産」と表示すべきところ、輸入業者系列店でスライス加工したことから「国内製造」と表示して販売した。系列店の担当者が、「輸入された食肉加工品を解凍・小分け・再包装する場合には、製造者の所在する原産国の表示が必要になる」ことを知らなかったため、とのこと。

食品スーパーマーケットの調理施設（バックヤード）での作業の扱いは、一般用加工食品において「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」のいわゆる「インストア加工」は、原料原産地表示は省略できます。ただし、加工としての形態の変更（切断、整形、選別、破碎、混合）、容器包装の変更（盛り合わせ、小分け）、加塩、骨取り、表面をあぶる、冷凍、解凍、結着防止、リパック、温め直しなどの、本質的に異なる新たな物を作り出すことに該当しないこれらの行為については「インストア加工」には当たらないため、食品スーパーマーケット等の調理施設（バックヤード等）で行った場合は、原料原産地表示の対象となります。従って、ベーコンの肉塊を、食品スーパーマーケット等の調理施設（バックヤード等）で解凍、小分け及び包装して販売する場合、一般用加工食品の販売としての表示が必要となります。

【製造と加工とは】（「いのちを守る食品表示」P113 から抜粋）

- ・「製造」とは、その原料として使用したものと本質的に異なる新たな物を作り出すこと。
- ・「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。

●改善策

加工食品の担当者を中心にした、食品表示基準の社内勉強会をお勧めします。食品表示の知識は、個人が努力して習得する方法が、確かで、一番早く、そしてコストがかかりません。特に、加工内容による原料原産地表示や、事項名（加工者、製造者、輸入者、販売者等）の違いについても、表示に関する研修を実施し、社内、職場、店舗内での食品表示の理解度を深めることをお勧めします。同時に、本部の QC/QA 担当者と協力して、食品表示のチェック体制の構築を推し進めてください。

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 横浜放送局、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：©m i z u h o.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