



2026 年 9 月号

「2025 年 1 月から 12 月に起きた食品表示違反を振り返って」 — 改善されない表示違反の動向からそれぞれの傾向を学ぶ 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>

今月は前半のテーマとして、前月と同様に、令和8年度 食品・添加物等夏期一斉取締りから、食品衛生に関する「細菌性食中毒が発生した施設への監視指導結果」を取り上げます。また後半は、前月号で取り上げました行政の表示における一斉取締りの実施の中で、引き続き特に注意が必要と思われる業態別違反（輸入食品を含む食品卸し・商社）に注視し、具体的な違反事例について解説（一部抜粋・省略・加工）します。

<夏期一斉取締りについて>

国及び都道府県等においては食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、従来から食品衛生の監視指導を強化してきました。そこで、今年度は7月1日～8月31日まで、食品・添加物等夏期一斉取締りを実施しました。

<取締りのポイント>

厚生労働省は、毎年8月を「食品衛生月間」と定めています。気温の高い時期は、食品の温度管理や調理時の衛生管理を改めて確認することが求められます。今年は特に高温が続く中、夏期の一斉取締りが行われました。目的は、夏期に多発する食品による食中毒事故を防止し、食品衛生の向上を図ることです。対象は細菌性食中毒が発生した食品事業者（飲食店営業等）であり、原因施設種別、原因食品名、病原物質名、患者数、衛生管理計画の実態、衛生管理記録の有無と実態、衛生

管理計画の振り返りの実態、人数区分について、また、食中毒の原因（推定含む）と不備事項、それに応じた対策が調査・整理されています。

＜夏期一斉取締りの食中毒報告から＞

報告の対象となったのは食中毒事故を起こした事業者 12 件（8 月 21 日時点）で、原因施設は飲食店（飲食店営業許可等）がほとんどであり、取締り期間外の報告 2 件も含まれます。

病原物質別には、サルモネラ属菌による事例1件:76名、カンピロバクター・ジェジュニ／コリによる事例8例:35名、ぶどう球菌による事例1件:86名、腸管出血性大腸菌による事例1件:3名、ウエルシュ菌による事例1件:26名の事例が公表されています。

原因食品名は当該施設が「調理・提供した食事」、「提供した食品」、「提供された料理」、「とうもろこしすり流し（推定）」、「お弁当」、「提供した料理:串焼き（ハラミ（豚肉）、鶏もも、レバー（豚肉）等）、ちくわの磯部揚げ等」、「提供したコース料理」等と公表。資料に記載のない具体的な食品については、特定されていません。

また調査では、別表17等から一般的衛生管理について、また、別表18等からHACCPに関して衛生管理計画や衛生管理記録の有無と実態、衛生管理計画の振り返りの実態等についても報告されています。

＜監視指導からの具体的な対策について＞

公表された監視指導結果では、具体的に**別表17**に関して、原因（推定）はサルモネラ属菌陽性の従事者が調理行為に従事していたことが考えられ、今後の対策としては自主検査の実施、陰性確認するまでは従事しない等とされています。また、施設の清掃及び消毒方法の不備を指摘、対策として適切な清掃と消毒方法の実施をあげています。消毒剤調整の不備や器具の洗浄不足については、適切な消毒剤の調整と器具の適切な洗浄の徹底をすること。器具の用途に応じた使い分けの不徹底については、器具の用途別使用の徹底。従事者の健康状態の把握が不十分については、従事者の健康管理の徹底。調理時に衛生手袋（ビニール手袋）の不着用については、調理時に事業者指定の衛生手袋（ビニール手袋）を着用すること。従事者への教育訓練の不足については、衛生管理に必要な教育を定期的を実施すること。食品の保存や調理器具の保管方法の不備に関して、床面から十分な高さで保管することや露出しないように保管する等、適切な食品の保存や調理器具の保管の実施をすること。**別表19**からは製造および調理施設での手洗いと洗浄用シンクの共用について、手洗い設備は専用とし、衛生的な手洗いの実施をすること。**別表18**からは、HACCPの衛生管理計画と記録の不備から、衛生管理計画の策定と記録の実施となっています。**その他**、調整済食品（液卵を含む）の温度

管理不足については、調整済食品（液卵を含む）の温度管理の徹底。完成調理品の提供時間の管理不足については、調理終了後2時間以内に提供、それを過ぎた食品はマニュアルに従って廃棄すること。食肉、液卵の加熱不十分については、中心部の温度が75℃1分間以上又はこれと同等以上の加熱を行うこと等の対策案が出されています。

HACCPに沿った衛生管理計画を作成し、それを適正に実行するために別表18を理解すること、その上で別表17に基づく一般的衛生管理を作業工程に定着させ、工程毎に記録と確認、必要に応じて見直しをすることの重要性が再確認されています。

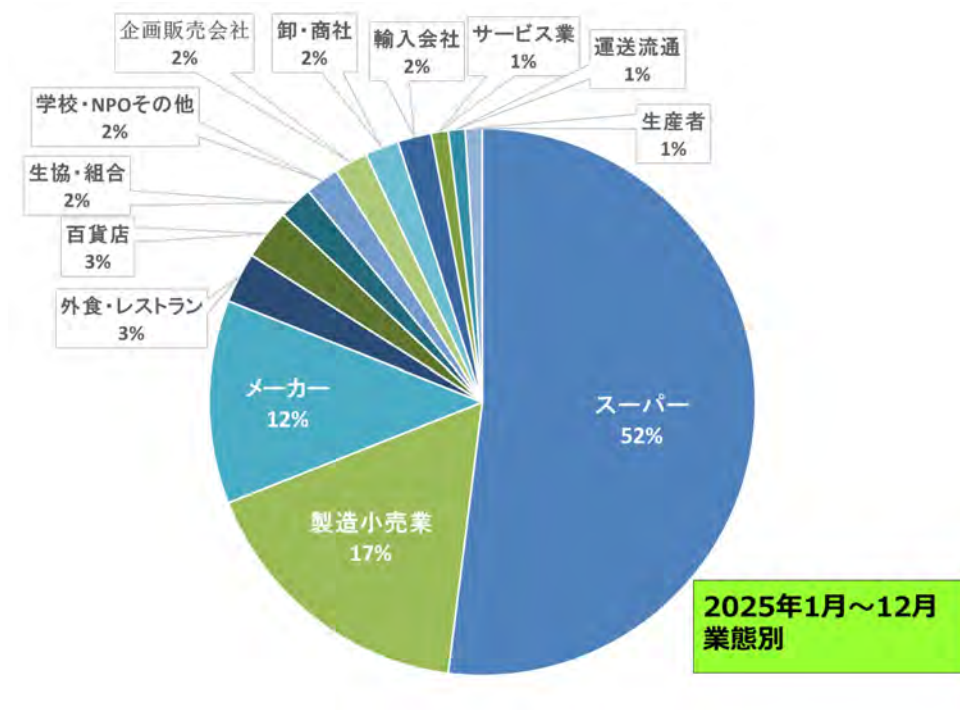
【おさらい】

＜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 52%、製造小売業 17%、食品メーカー＝製造業者 12%となっていて、三業態で 81%を占めています。中でも、食品スーパーマーケットは、2024 年 48%から 2025 年は 4%増加しており、高い違反率の傾向が続きます。

具体的には、2024 年の違反原因に一括表示ラベルの貼り間違えが多く見られましたが、2025 年の一部の現場調査では、表示ラベルの貼り間違えだけではなく、表示ラベル作成の間違いも多く発生しているようです。その他、出荷前表示内容確認のミスや包装資材の間違いも見られました。

【参照: 2025 年 1 月～12 月/業態別違反の割合】





©mizuhō.デザインオフィス

その他、百貨店、外食・レストラン 3%は前年より 1%ずつ増加しています。生協・組合、輸入会社、**卸・商社**、企画販売会社は 2%で前年と同等、学校、NPO は前年の 1%から 2%へ増加、生産者 1%となりました。中でも学校、授産施設の違反は当方へも相談を受けたことがあり、食品表示の専門家の人的不足が考えられました。**既述の三業態以外に卸・商社 2%についても、輸入食品を含めた国内の食品流通を担っていますので、食品表示に関わる法的ルールの理解を深めることが今後の課題と考えられます。**

【業態別の表示違反の事例から考える】

＜取締りのポイントから＞

国及び都道府県等は、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食品の表示・広告の適正化を図るため、令和 8 年 7 月 1 日から同月 31 日の期間において全国一斉に取締りを実施してきました。そのような中、監視の重点事項として外国人向け輸入食材店で販売されている食品表示の適正化等の推進があります。そこで、主な対象と考えられる「輸入会社」については前月、取り上げましたが、今月は輸入商材も含めた国内食品流通業者として「卸・商社」の違反事例について解説します。事例の違反事業者は全て公表内容（一部抜粋・加工）をもとにしていますが、当該事業者を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、表示違反防止のための参考にして頂きたいと考えます。また、実際の違反事例は元より、筆者のこれまでの表示点検および表示相談等も参考にしています。

（ケース 11）卸・商社:アレルギー表示違反の例

対象商品は水産物で二種魚のフィレー製品。主な違反内容は、消費期限の表示違反です。具体的には特定原材料表示が欠落。アレルギー表示違反の発覚は、消費者からの原材料名にある添加物に関する問合せで添加物である酵素の原料が「乳由来」であることが判明。原材料名欄の酵素に「**(乳由来)**」の表示が欠落しているため回収しました。自主回収を行い、返金・交換処理をしました。

●考察

当該事業者は輸入水産物・海産物の国内卸売事業を展開しています。考えられた主な原因は、問題となった乳由来の酵素の中には、細菌の増殖が抑止され品質を延長することが期待されるものも

あります。特に冷蔵設備のない、温暖な気候または熱帯気候を伴う地域にとっては、これらの効果を用いる方法は有効とされているようです。

酵素の表示上の注意として、加工助剤等とみなされるケースが多く、その場合、表示は免除されています。理由は、加工工程で加熱されたり、洗浄等により除去されたりすることにより最終製品において効力がない、と考えられるからです。ただし、アレルギー由来や最終製品において酵素の効果がある場合は表示します。その場合は一括名で「酵素（アレルギー）」と表示するか、もしくは使用する酵素の「物質名＝酵素名（アレルギー）」で表示します。国内外の商品を問わず、商品規格書の精査と食品表示法の理解、特に海外での添加物の使用実態に関する情報収集を求め、適正な情報を入手する必要があります。

③「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

出典: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



©mizuhon.デザインオフィス

(ケース 12) 卸・商社:期限表示違反の例

対象商品は野菜加工品で輸入の A 国産の冷凍緑黄色野菜。主な違反内容は、賞味期限表示の欠落です。当該社が輸入して広域の△△ストア○,○○○店舗で販売していた「冷凍緑黄色野菜二種」の一部商品で、賞味期限の印字が消えてしまうものとして、日付無しがあることが判明したため、●●,●●●袋の自主回収を行い、返金しました。

●考察

当該事業者は水産物・農畜産物の輸入と国内卸売事業を行っています。今回の違反の原因は印字ミス在未確認のまま、店頭販売が行われたことによるもの。再発防止策として、納入業者である卸商社の専用倉庫への製品入荷・出荷時の製品チェックとして、一括表示事項（特に安全性に関する表示事項）と外観異常の有無は原則、行うことが必要です。さらに、出荷時の表示確認と納品時の二重表示チェックのルール作りと実践、及びそれらの確認記録の導入が必要です。

(ケース 13) 卸・商社:複数表示事項違反の例

対象商品は水産加工品である真空パックの炭火焼鰻かば焼き製品。主な食品表示法違反の内容は賞味期限と保存方法の不適正表示です。

国内 B 地方の複数の食品 SM にて取り扱いのある商品で、保存方法を変更後「保存温度 4℃以下」と表記するところ、「保存温度 10℃以下」と間違っ表示していました。

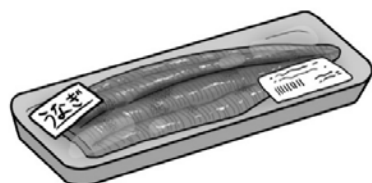
正) 保存温度 4℃以下 → 誤) 保存温度 10℃以下

同時に、賞味期限について、保存温度変更後 10 日後のところ、保存温度変更後 19 日間先の 29 日後を表示していました。 正) 25.○.10 → 誤) 25.○.29

自主回収を行い、返金・交換しました。

●考察

当該事業者は水産物・海産物の卸売事業を行っています。今回の違反の原因は期限表示設定の基本的なルールを逸脱したことによるものです。具体的には、保存温度と期限表示はセットであり、期限設定の試験結果を根拠として表示されるものです。従って、保管温度変更後の一括表示ラベルの内容確認と貼付作業が品質保証の重要な工程であることを社内で周知徹底することと、HACCP 工程としての加工・作業記録と確認が求められます。再発防止策として、社内において食品表示法の期限設定の表示ルールの勉強会等で再確認されることです。



©m i z u h o.デザインオフィス

(ケース 14) 卸・商社:期限表示違反の例

対象商品は豆類調整品の豆腐や油揚げ類、おから製品等です。主な違反内容は、県内の有名百貨店、食品 SM、生協等で取り扱いのある人気の商品でしたが、消費期限表示の不適正な記載が判明しました。具体的には、卵の花製品は、「消費期限 25.〇.9」の商品に一年先の「26.〇.9」と誤表示。また、「消費期限 25.〇.10」を一年先の「26.〇.10」と誤表示をしました。揚げ出し豆腐製品は、「消費期限 25.〇.9」を一年先の「26.〇.9」と誤表示。また、「消費期限 25.〇.10」を一年先の「26.〇.10」と誤表示をしました。自主回収を行い、返金しました。

●考察

当該事業者は食品加工用原料や食品添加物、業務用食品の卸売事業やコンサルティング事業等を行っています。今回の表示違反については、保存温度と期限表示はセットの意味を持っていることから、本来の消費期限を長期に過ぎた当該品を誤食することで食中毒の発生が危惧されています。特に、「うの花」製品による集団食中毒（耐熱性菌等）はこれまで多くみられることから、当該件では、行政の広報からも注意喚起が出されています。期限表示は微生物、理化学、官能等の試験結果を根拠として表示されるものです。従って、変更後の一括表示ラベルの内容確認と貼付作業が品質保証の重要な工程あることを社内で周知徹底することと、HACCP 工程としての衛生管理計画に基づく作業記録と確認が求められます。

(ケース 15) 卸し商社:複数の表示違反の例

対象商品は、輸入国 B 国産の果実加工品（乾燥果実）の 無塩ミックスナッツ 〇〇g 袋詰め製品。主な違反内容は、邦文の一括表示の欠落による食品表示法違反で、具体的にはアレルギー、名称（商品名）、添加物、原材料名、原産国、期限表示、保存方法、内容量、製造者等、栄養成分表示の欠落です。自主回収を行い、返金しました。

●考察

当該事業者は酒類・食品等の卸販売、酒類小売チェーンストアの運営等を行っています。今回の表示違反については、当該社は A 社（A 国に本社を置くホールセールクラブチェーン）と法人契約を締結し再販を行っています。店頭、オンラインショッピングで消費者へ小売をしています。A 社から当該社へ納品される形態（大袋）から中身の個包装を取り出し、個包装として販売していました。その際に個包装に邦文の一括表示がなく、英語表記の食品表示であったことが判明したため、食品表示法違反として回収に到りました。

商品を低価格（卸値）で購入できる小売業態から大袋商品を仕入れて、開封し、中身の小分け包装の状態で販売する場合は、国内製品においても個別の一括表示が必要です。従って、販売現場での一括表示の貼付が必要ですし、さらに表示内容の確認が必要です。主な原因は、食品表示法の認

識が不足していたひとが原因と考えられ、今後は出荷前、店頭陳列時の一括表示内容の目視確認の徹底が求められます。

(ケース 16) 卸・商社:期限表示違反の例

対象商品は、輸入国 C 国産の 加工海藻類（味付け海苔）。主な違反内容は、全国の量販店で販売された「C 国〇〇のり」「C 国〇〇のり 〇〇味」の賞味期限が欠落していることが判明しました。回収対象は 2025 年〇月 1 日～2025 年△月 28 日に販売された「C 国〇〇のり」●●,●●●個、「C 国〇〇のり 〇〇味」●,●●●個、合計●●,●●●個。自主回収を行い、返金しました。

●考察

当該事業者は酒類・食品の総合食品卸売業を行っています。考えられた主な原因として、商品に賞味期限が欠落（印字ミス）していることを出荷時に確認しないまま納品していることが考えられました。味付け海苔の原材料には調味料や植物油脂を使用しているケースもあるため、品質保持に期間の限界があります。再発防止策として、納入業者である卸し商社の専用倉庫出荷時の一括表示確認と店頭納品時のダブル表示確認のルール作りと実践、確認記録の導入が求められます。

(ケース 17) 卸・商社:食品表示法と食品衛生法違反の例

対象商品は、輸入国 D 国産の飲料等（果実着色炭酸飲料）。関東中部近畿の広域で輸入販売された「〇〇〇飲料」が行政の収去検査において重大な違反が確認されました。主な違反内容は、食品表示法違反（添加物）と食品衛生法違反（規格基準違反）となっています。具体的には、①「アスパルテーム」を含有しているにも関わらず、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示が欠落していること。また、②表示にない甘味料(スクラロース)が検出されたこと。さらに、③安息香酸ナトリウムに用途名「保存料」が記載されていないことから、リコールとなりました。自主回収を行い、交換しました。

●考察

当該事業者は D 国製品の流通と販売を行っています。輸入販売された「〇〇〇飲料」の原料としての植物は古くからインディオ（アメリカ先住民）により、薬用品・滋養飲料として愛用されてきました。その後、飲料の生産が始まり、現在に至っています。北海道では、コーラ飲料より一足先に普及した、と言われています。

- ① 甘味料のアスパルテームを含有しているにも関わらず、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示の欠落していることについて、アスパルテームは、L-フェニルアラニンをメチルエステル化したものとアミノ酸の L-アスパラギン酸を縮合してペプチド化させて作られます。低カロリー

リーで非う蝕性等から清涼飲料、乳性飲料、冷菓、ガム、スナック菓子、ダイエット食品、肥満者や糖尿病者の砂糖の代替甘味料としても使用されています。ただし、フェニルケトン尿症の患者さんはフェニルアラニンを分解する酵素をもたないため、その摂取量を制限する必要があります。そのため「L-フェニルアラニン化合物」を含む旨を併記します。

表示例：「甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物を含む）」

出典: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

- ② 表示にない甘味料(スクラロース)の検出について、スクラロースはショ糖を出発原料として3つの水酸基を選択的に塩素化し、中和・精製工程を経て得られます。ノンカロリー甘味料として砂糖代替食品、清涼飲料水、果汁飲料、菓子、ジャム、ヨーグルト等に使用されます。

②甘味料の甘味度比較

添加物名	甘味度 (倍)*1	甘味成分の特徴
アセルフアムカリウム	200	ノンカロリーで非う蝕性*2である
スクラロース	600	ノンカロリーで非う蝕性である
サッカリンナトリウム	200～700	ノンカロリーで非う蝕性である
アスパルテーム	180～200	低カロリーで非う蝕性である
キシリトール	0.65～1.00	低甘味で非う蝕性である
D-キシロース	0.4～0.5	低甘味で食品の色や香りを強める
カンゾウ抽出物	170～250	持続性のある甘味で塩馴れや丸みをつける
ステビア抽出物	250～350	砂糖に近い甘味で低カロリーである
タウマチン	2500～3000	持続性のある甘味でタンパク質甘味料である
ネオテーム	7000～13000	アミノ酸由来で甘味度が高い甘味料のひとつである
アドバンテーム	14000～48000	高甘味度甘味料である

出典: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

- ③ 安息香酸ナトリウムに用途名「保存料」が記載されていないことについて、安息香酸および安息香酸ナトリウムは無水フタル酸またはフタル酸を原料として、これを酸化アルミニウム、酸化亜鉛などを触媒として脱炭酸したものが安息香酸になります。その安息香酸を水酸化ナトリウム溶液か炭酸ナトリウムで溶かした後にろ過し、蒸発濃縮して結晶化および蒸発乾固したものが安息香酸ナトリウムです。

安息香酸 Na は水溶性でカビ、酵母、好気性菌（酢酸菌、枯草菌等）に対して増殖を抑える効果があります。使用基準は安息香酸として、キャビア（2.5g/kg）、清涼飲料水・シロップ・しょうゆ（0.6g/kg）、菓子製造に用いる果実ペースト・果汁・マーガリン（1g/kg）、ただしマーガリンは、ソルビン酸・ソルビン酸カリウム・ソルビン酸カルシウムの併用は安息香酸とソルビン酸の合計使用量（1g/kg）で捉えます。

表示上の注意として、用途名と物質名の併記になります。

「例：保存料（安息香酸ナトリウム）」

出典: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

＜今後の課題＞

卸商社の今後の改善策としては、輸入し、国内で流通販売を行う場合、邦文での一括表示様式に変換されていることだけではなく、各表示事項が食品表示法と食品衛生法等の食品関連法規に準拠しているかを法規ごとに整理する＝整理できるスキルを早急に身に着ける必要があります。

その上で、出荷前の表示内容の精査の徹底が求められます。

以上

参考文献：厚生労働省、農林水産省、消費者庁、東京都保健医療局、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