

議 題 1

食品表示の貼り間違いによるリコール案件  
について



# 事業者の皆さまへ

**令和3年6月1日から**

**食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されます！**

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、**食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体へ届出することが義務化**されます。

- 届出義務化の時期 **令和3年6月1日から**
- 届出方法 原則オンライン上のシステムを使用（詳細は裏面）
- 届出情報の取り扱い 国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

## 報告対象

### ● 食品衛生法違反または違反のおそれ

#### （1）食品衛生法に違反する食品等

腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等。

#### （2）食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

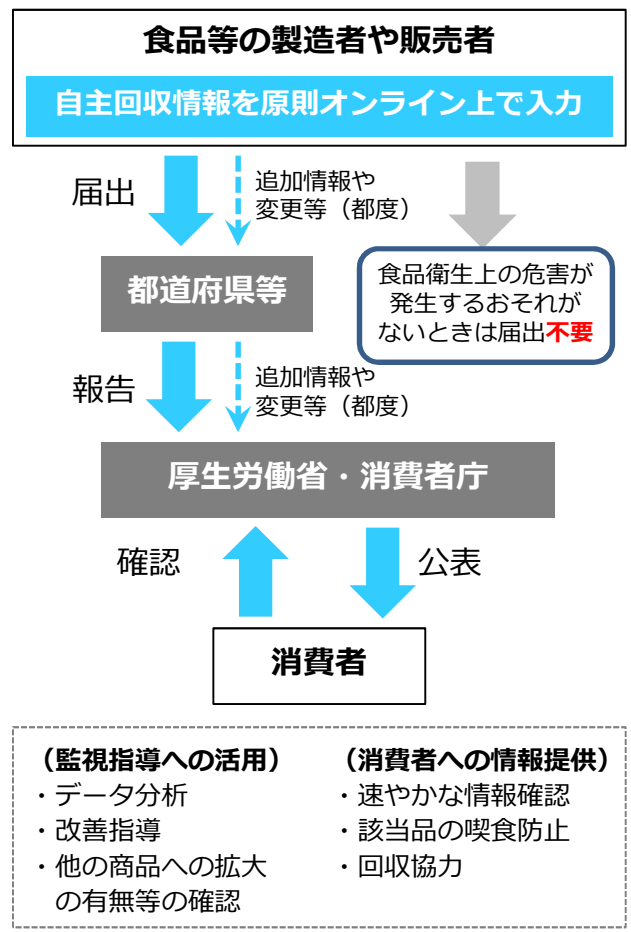
### ● 食品表示法違反

アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合 （腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など）	喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いもの
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合 （一般細菌数などの成分規格不適合の食品など）	喫食により消費者の生命又は身体に対する危害の発生可能性があるものであってCLASS Iに分類されないもの
CLASS III	喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合 （添加物の使用基準違反など）	

## 届出から公表までの基本的な流れ



### ● 食品等の自主回収をしたらすべて必ず届出が必要ですか？

届出が義務づけられる自主回収は以下の場合<sup>※</sup>です。

- ・ 大腸菌による汚染や硬質異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- ・ アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

※ 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令等で定めるときを除きます。法律上の問題のない単なる商品の入れ間違いなどの情報は、行政が事故情報として把握・公表する理由に乏しく、むしろ健康被害に結び付く情報を埋没させる懸念があることから届出の対象としていません。



医薬・生活衛生局 食品監視安全課  
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2  
中央合同庁舎第5号館  
電話 03-5253-1111（代）



食品表示企画課  
〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1  
中央合同庁舎第4号館  
電話 03-3507-8800（代）



# 食品衛生申請等システムの利用方法

## Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。

スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

### iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

### Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。

## Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G BizIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

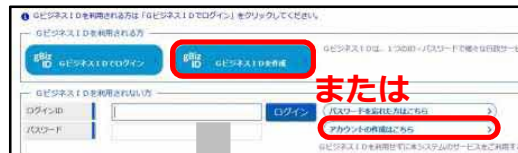
G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。

通常のアカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G BizIDの取得を推奨します。

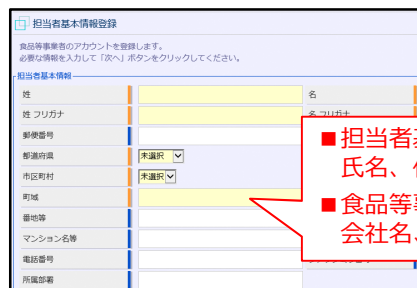
① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス



② G BizIDの作成またはアカウント作成を選択



③ 必要情報を入力し、登録



## Step 2 届出の手続き方法

① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン  
※表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス



② 申請したい項目（リコール情報の届出）を選択



③ 製造所や商品情報を入力



④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

【食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)



# 消費者の皆さまへ

**令和3年6月1日から**

食品等の自主回収情報が  
オンラインで確認できるようになります！

消費者の健康被害発生防止のため一元管理がはじまります

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等事業者が行う食品等の自主回収（リコール）に関する情報を一元的に食品衛生申請等システムで確認できるようになります。

対象となるリコール情報は次のとおりです。

- 大腸菌による汚染や異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- アレルゲンや消費期限、保存の方法等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

## ● どのような情報が確認できるようになりますか？

自主回収される食品等（食品、添加物、器具、容器包装、おもちゃ）について、その商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できるようになります。

## ● どこで確認できるようになりますか？

オンライン上のシステムで確認できるようになります。  
詳細は裏面をご覧ください。

## ● いつから確認できるようになりますか？

令和3年6月1日からオンライン上のシステムから確認できます。



医薬・生活衛生局 食品監視安全課  
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2  
中央合同庁舎第5号館  
電話 03-5253-1111（代）



食品表示企画課  
〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1  
中央合同庁舎第4号館  
電話 03-3507-8800（代）



# 食品衛生申請等システムの利用方法

## Step 1 食品衛生申請等システムへアクセス

① 食品衛生申請等システムにアクセス

【URL】

[https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/\\_link.do](https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do)



② 「食品リコール」の「公開回収事案検索」を選択



## Step 2 リコール情報の検索方法

① 「年月日」や「商品名」などの情報を入力して「検索」

② 「検索結果」で表示された情報から任意のものを選択

【食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)



# 食品等のリコール情報の報告内容

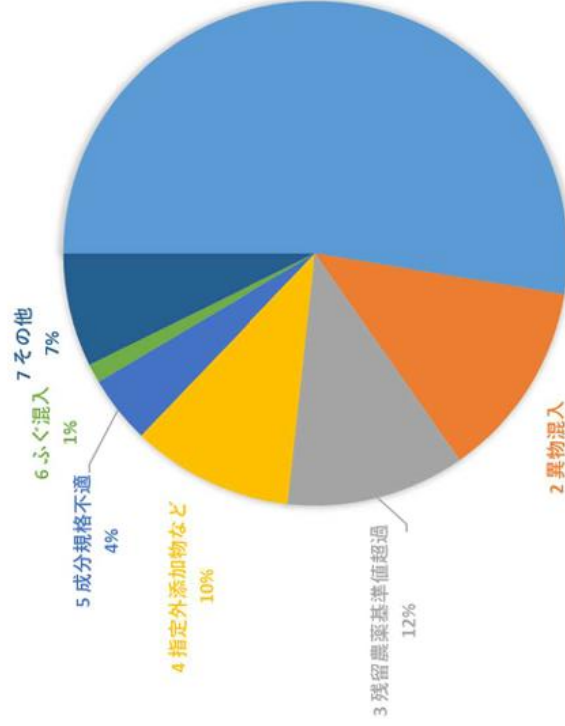
## 1. 自主回収（リコール）事例紹介（令和3年6月1日～令和4年5月末時点：速報値）

回収理由	件数
食品衛生法関連	566
食品表示法関連	1,316
食品衛生法・食品表示法関連	10
総計	1,892

### ～食品衛生法関連（計576件）の内訳～

順位	回収理由（例）	割合
1	・シール不良の製品と同じラインで製造したため シール不良のおそれ、 ・回収命該当食品の別ロット品であり、 同様汚染等のおそれ など	52.5%
2	異物混入	12.7%
3	残留農薬基準値超過	11.4%
4	指定外添加物など	10.4%
5	成分規格不適合	4.3%
6	ふぐ混入	1.2%
7	その他	7.3%

- ・期間：令和3年6月1日～令和4年5月31日
- ・数値は速報値
- ・HPIにおいて公表されたものを計上  
（既に公表されていないものも含む）



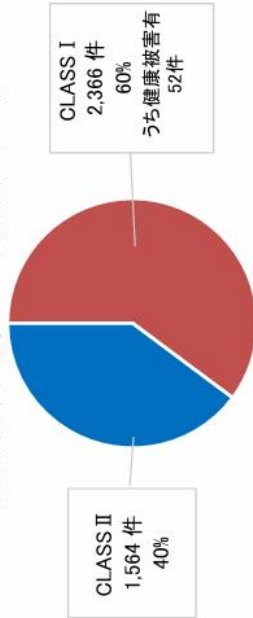
- 1 シール不良の製品と同じラインで製造したため、同様にシール不良のおそれ
- 2 異物混入
- 3 残留農薬基準値超過
- 4 指定外添加物など
- 5 成分規格不適合
- 6 ふぐ混入
- 7 その他

- ・回収命該当食品の別ロット品であり、同様汚染等のおそれ など

# 食品表示法に基づく自主回収の届出状況(速報値)

(運用開始(令和3年6月1日)～令和5年9月末時点)

食品表示法に関する公開件数 3,930件



(注) CLASS IIには食品衛生法におけるCLASS IIIに分類され公開されたもの4件を含む。

回収の理由	詳細	件数
食品表示法違反	6条8項府令に該当(特定原材料、保存の方法、期限表示等)するものの違反	3,356
食品表示法違反のおそれ	アレルゲン表示について、特定原材料に準ずるものの違反	380
その他(食品表示法)	上記以外の違反	194

## 【①回収理由別の発生原因】

発生要因 回収理由	ラベルの貼り間違い	ラベルの記入 方・入力された 印字機 の不具合	使用原材料 の間違い	ラベルの 貼り忘れ	その他	理由の記載 なし	計 (%)
アレルゲン (26食品アレルギーラベル 記載を怠ることを含む)	1,228	197	141	48	42	255	1,911 (58.8%)
期限表示 (保存方法の記載を怠る)	86	712		57	38	119	1,012 (31.1%)
保存方法 (適量摂取を怠る)	4	73		1	2	23	103 (3.2%)
個別の警告表示 (別添紙の添付)	7	10		1	3	4	25 (0.8%)
その他	42	33		79	22	25	201 (6.2%)

## 【②品目別の回収理由件数】

回収の理由	アレルゲン (26食品アレルギーラベル 記載を怠ることを含む)	期限表示 (保存方法の記載を怠る)	保存方法 (適量摂取を怠る)	個別の警告表示 (別添紙の添付)	その他	計 (%)
調理食品	1,238	173	45	4	21	1,481 (45.5%)
水産物	79	311	36	13	36	475 (14.6%)
菓子類	151	164	3	1	51	370 (11.4%)
畜産物	116	124	13	2	15	270 (8.3%)
めん・パン類	126	89		1	21	237 (7.3%)
飲料、氷		9			14	23 (0.7%)
その他	201	142	6	4	43	396 (12.2%)

## 【③業種別の回収理由件数】

回収の理由	アレルゲン (26食品アレルギーラベル 記載を怠ることを含む)	期限表示 (保存方法の記載を怠る)	保存方法 (適量摂取を怠る)	個別の警告表示 (別添紙の添付)	その他	計 (%)
販売業 (スーパー)	1,287	434	73	13	56	1,863 (57.3%)
製造業	364	349	11	7	52	783 (24.1%)
販売業 (その他)	180	157	15	4	60	416 (12.8%)
飲食店 (特等/中量店を含む)	58	48	4	1	24	135 (4.2%)
その他	22	24			9	55 (1.7%)

※ ①、②、③の件数については、公開件数3,930件のうち回収を終了した件数を集計。



# 千葉県（千葉市、船橋市、柏市を除く）が受理したリコール届出件数

## 1 令和5年度 R5.4.1～R6.1.31（速報値）

	Class I	Class II	Class III	合計
食品衛生法違反（疑い含む）	2	4	0	6
表示法違反（疑い含む）	25	14	-	39
食品衛生法及び表示法違反（疑い含む）	0	0	0	0

## 2 令和4年度 R4.4.1～R5.3.31

	Class I	Class II	Class III	合計
食品衛生法違反（疑い含む）	3	14	0	17
表示法違反（疑い含む）	35	17	-	52
食品衛生法及び表示法違反（疑い含む）	0	0	0	0

## 3 令和3年度 R3.6.1～R4.3.31（制度開始時から集計）

	Class I	Class II	Class III	合計
食品衛生法違反（疑い含む）	2	4	1	7
表示法違反（疑い含む）	14	5	-	19
食品衛生法及び表示法違反（疑い含む）	1	1	0	2



# 千葉県（千葉市、船橋市、柏市を除く） リコール事例



	正しい表示	誤って貼付した表示	リコールの理由
事例 1	豚肉のみそだれ漬けのステーキ肉	牛肉ロースステーキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・みそだれに含まれる 小麦、ごま、大豆のアレルギー表示の欠落</li> <li>・豚肉ではなく牛肉を使用したことで、豚肉のアレルギー表示の欠落</li> </ul>
事例 2	桜エビ入りコロッケ	キャベツメンチカツ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エビのアレルギー表示の欠落</li> </ul>
事例 3	ハンバーグとカニクリームコロッケの弁当	牛焼肉弁当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エビ、カニ、豚肉、鶏肉のアレルギー表示の欠落</li> </ul>
事例 4	寿司10貫セット (12貫セットなど 他の商品もあり)	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>・セット内容のうち、一部ネタを変更</li> <li>・いくら、鶏肉、りんごのアレルギー表示の欠落</li> </ul>
事例 5	チャーハン焼きそばセット	たこ焼きと焼きそばセット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳成分、カニ、鶏肉のアレルギー表示の欠落</li> </ul>