

# 食品等のリコール公表情報

# 食品等のリコール情報の報告制度の創設

- 事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。

## 【報告対象】

### (1) 食品衛生法に違反する食品等

法第59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること。

### (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。

## 【適用除外】

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・内閣府令で定めるときを除く。

- 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合  
(例) 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内での告知等で容易に回収が可能な場合 等
- 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合  
(例) ・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合  
・食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合 等

## 届出から公表までの基本的な流れ

### 食品等の製造者や販売者

自主回収情報を原則オンライン上で入力

届出

追加情報や  
変更等 (都度)

都道府県等

食品衛生上の危害が  
発生するおそれ  
がない場合は届出**不要**

報告

追加情報や  
変更等 (都度)

厚生労働省・消費者庁

公表

消費者

#### (監視指導への活用)

- ・データ分析
- ・改善指導
- ・他の商品への拡大の有無等の確認

#### (消費者への情報提供)

- ・速やかな情報確認
- ・該当品の喫食防止
- ・回収協力

# 食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類

## 【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ①食品衛生法に違反する食品等
- ②食品衛生法違反のおそれがある食品等

## 【リコール食品等のクラス分類】

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class Iへの分類を判断

基本的にClass IIに分類

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class IIIへの分類を判断

### 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  
(主に食品衛生法第6条に違反する食品等)

(例)

- 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品
- アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- 有毒魚（魚種不明フグ、シガテラ魚等）
- 有毒植物（スイセン、毒キノコ等）
- 硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチック等）

### 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

(例)

- 一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

### CLASS III

○喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- 添加物の使用基準違反食品
- 残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの

# 食品等のリコール情報の報告内容

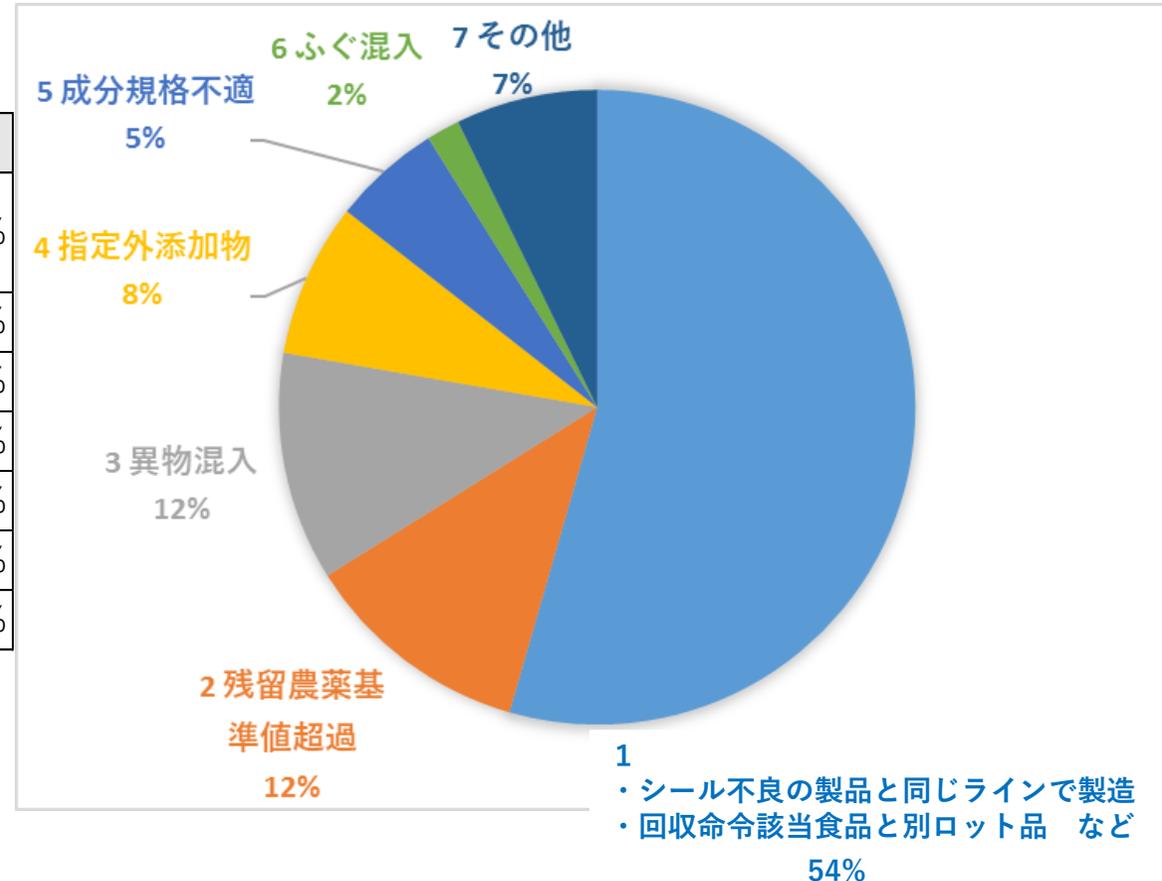
## 1. 自主回収（リコール）事例紹介（令和3年6月1日～令和4年2月末時点：速報値）

回収理由	件数
食品衛生法 関連	464
食品表示法 関連	958
食品衛生法、食品表示法 関連	8
総計	1430

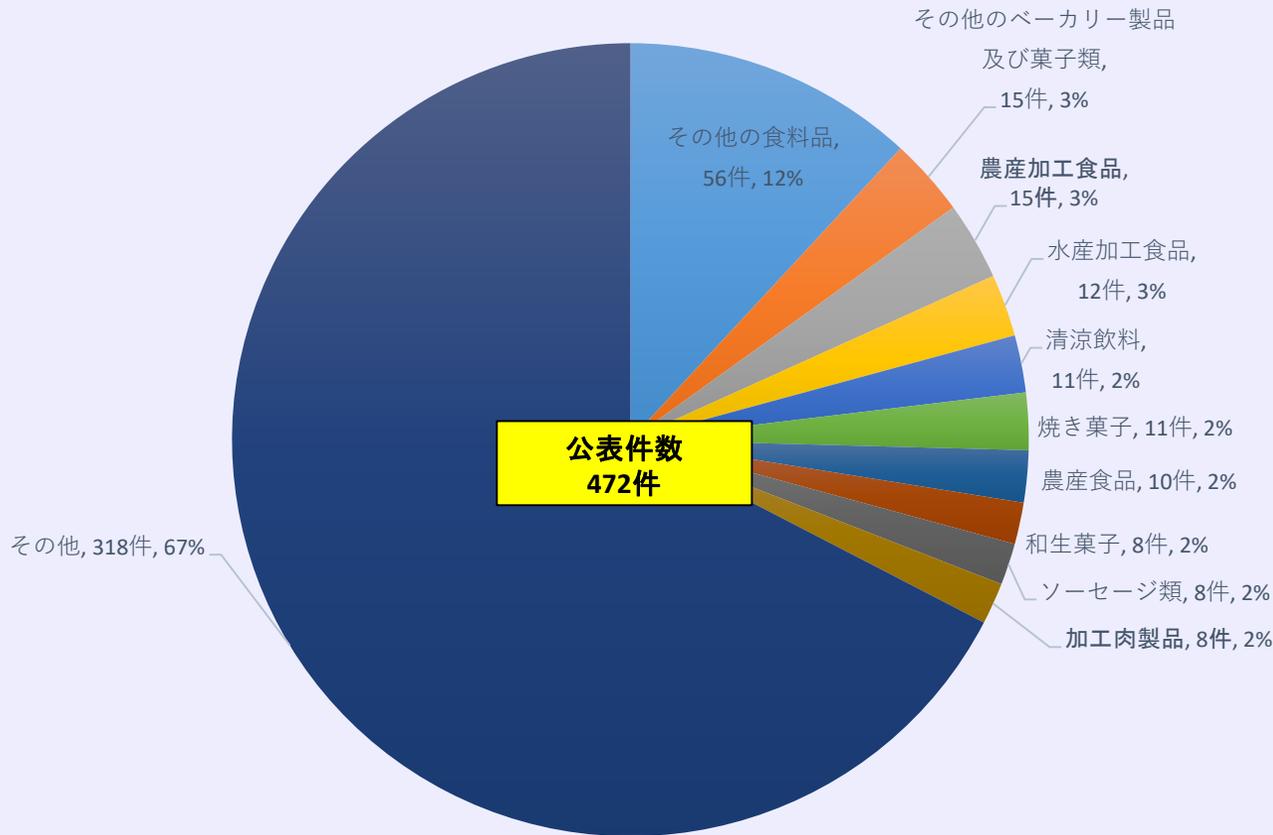
～食品衛生法 関連の内訳～

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、 ・回収命令該当食品と別ロット品 など	54.4%
2	残留農薬基準値超過	11.7%
3	異物混入	11.7%
4	指定外添加物	7.8%
5	成分規格不適	5.5%
6	ふぐ混入	1.7%
7	その他	7.2%

- ・ 期間：令和3年6月1日～令和4年2月28日
- ・ 数値は速報値
- ・ HP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)



# 品目ごと公表件数 (令和3年6月1日～令和4年2月28日)



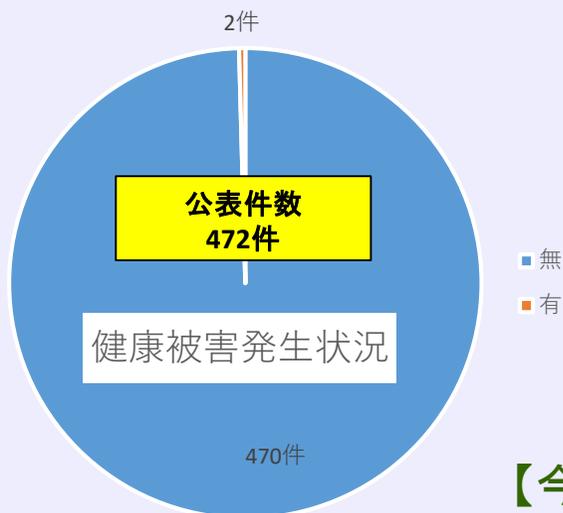
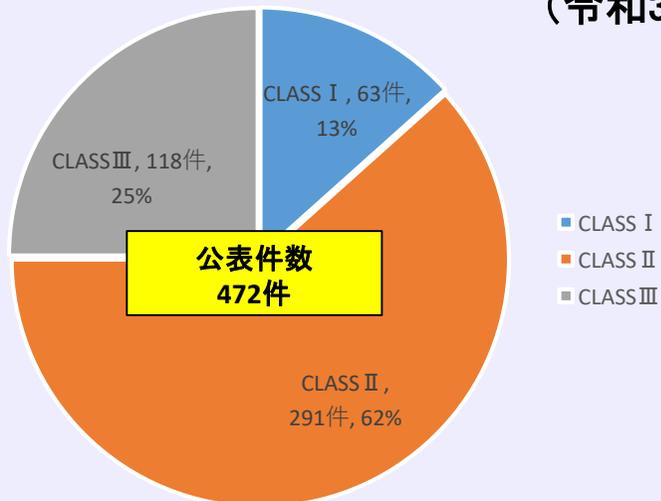
## 【その他の主な品目】

(件)

アイスマルク	7
他に分類されないその他の食料品	6
調味料及びスープ	6
しゅんぎく	5
しょうゆ	5
ナチュラルチーズ	5
菓子類	5
はちみつ	5
かき類	4
その他の菓子類	4
はっ酵乳	4
その他の焼き菓子	4
その他のジャム、マーマレード及び果実バター (気密容器入と否とを問わない。)	4
菓子パン	4
生鮮肉類 (冷蔵又は冷凍鮮肉をふくむが冷凍食品は除く。)	4
うどん類	4
弁当	4

# クラス分類ごと公表件数、健康被害発生状況及び今後の課題

(令和3年6月1日～令和4年2月28日)



クラス分類	主な事例
CLASS I	異物(金属片等)の混入、有毒魚種の混入、レトルト食品の殺菌不足
CLASS II	規格基準不適合(大腸菌群:陽性)、カビの発生
CLASS III	残留農薬基準不適合、ヨウ素化塩の使用

## 【健康被害事例】

品目	原因	健康被害内容
揚げかまぼこ	異物混入(プラスチック)	口腔内の裂傷
牛乳	風味異常	頭痛、ノドの痛み、腹痛、吐き気

## 【今後の課題】

・各リコール報告内容から共通原因の有無を探知する分析が必要