

食のリコールガイドラインの提案

～持続可能な未来のために～

2011年2月16日

(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 (NACS)

古谷由紀子、戸部依子、蒲生恵美、森田満樹

はじめに

毎年、多数の食品の回収がなされていますが、消費者の安全が確保される回収になっているでしょうか。またその回収は持続可能な未来という視点に立った時、有効な回収になっているでしょうか。

事業者が商品を流通に出した後、表示の誤り、異物混入、未認可の添加物使用、あるいは原産国等の誤表示などさまざまなケースで食品が回収されています。またその回収は法令に基づくものから事業者の自主回収によるものなど、さらには健康被害の可能性のあるものから、健康被害に関わらないものまで多様となっています。

わたしたちは、消費者問題を専門とする立場から、消費者の安全の確保だけでなく、これからの地球・社会のあり方として環境負荷や経済的損失を考慮した「食のリコールガイドライン」を提案いたします。これをきっかけに、消費者、事業者、行政あるいはマスコミ等すべての組織・人が、主体的に、かつ協働して課題解決に動くことを願っています。

昨年 2 月 10 日「消費者志向 NACS 会議」の場において、中間報告をした後、行政、事業者、専門家などにヒアリングをさせていただき、今回完成版としてここに報告書を出すことにしました。

報告書発行にあたり、私たちの提案の趣旨にご賛同いただき、食のリコールガイドラインの策定に主体的に協力していただいた事業者の皆様、そしてリコールの実態についてヒアリングに応じて下さった事業者・行政・専門家の皆様に、この場を借りて感謝を申し上げます。

目 次

はじめに	P.1
目次	P.2
I. 食のリコールガイドラインの概要	P.3
II. リコール等の用語説明について	P.4
III. ガイドライン1 回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性があるかどうかで決める	P.5
IV. ガイドライン2 事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する	P.7
V. ガイドライン3 回収の判断主体者は事業者とする	P.9
VI. ガイドライン4 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す	P.11
VII. ガイドライン5 事業者は説明責任を果たす	P.13
VIII. ガイドライン6 適切な回収の実効性を確保するためのデータベースを構築する	P.15
IX. 別添資料	P.17
1. NACS 調査	P.18
2. (参考) 商品回収の判断フロー	P.19
3. 日本の法制度	P.20
4. FSA のリコール概要	P.21
5. 事業者の情報提供<社告案>	P.23
6. 花王(株) 消費者の意識・実態調査 2010	P.24
X. 協力者	P.24

I. 食のリコールガイドラインの概要

ガイドライン1 回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性あるかどうかで決める
食品の自主回収の判断は事業者が自ら判断すべきものであるが、その判断基準はその食品によって健康被害がもたらされるかどうかで決める。

ガイドライン2 事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する
リコール等の判断に当たっては、環境負荷や経済的損失にも配慮して判断を行うものとする。

ガイドライン3 回収の判断主体者は事業者とする
食品の自主回収の判断は当該食品の品質上の情報を一番多く持っている事業者が自ら判断すべきであるが、その判断は消費者から信頼されるものとするのが求められる。

ガイドライン4 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す
健康被害が想定される自主回収については、確実に消費者に情報が伝わる仕組みの構築が必要である。

ガイドライン5 事業者は説明責任を果たす
製品の問題が発生した際には、回収等の実施時のみならず、進捗や終了報告など消費者への説明責任を果たすことが必要である。
具体的には、次の3段階に分けて、説明責任のための情報提供を行うことが望ましい。
(1) 問題発生時の報告 (2) 進捗報告 (3) 終了報告

ガイドライン6 適切な回収の実効性を確保するためのデータベースを構築する
データを蓄積・分析する体制を作り、健康被害の可能性を判断基準とした回収が行えるようにする。

Ⅱ. リコール等の用語説明について

本報告書において、リコール等の用語について以下のとおりとする。

①リコール

商品の品質等に問題があることが判明した場合に、商品による影響を最小限にするために必要な是正措置の全てを含む。

※商品措置としては、本リコールガイドラインでは、回収、新規販売停止とするが、これらに伴い、あるいはこれらの商品措置とは別に、消費者への注意喚起を行うこともある。

※リコールには法令の規定に基づくもの、または事業者の自主的判断で行うものがある。

②回収

商品の品質等に問題があることが判明した場合に、消費者から引取ること

※本リコールガイドラインでは、回収の判断基準を「健康被害の可能性がある場合」とする。

※消費者から商品を引き取ることになった場合には、当然店頭の棚にある商品も引きあげることになるが、これも回収の中に含める。

③新規販売停止

健康被害の可能性はないため、回収は行わないが、問題ある当該商品は再発防止策を講じるなどし、同一商品を新たに流通におかないことを新規販売停止という（ただし既に流通に出回っている商品は回収しない）。

Ⅲ. ガイドライン1 回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性があるかどうかで決める

食品の自主回収の判断は事業者が自ら判断すべきものであるが、その判断基準はその食品によって健康被害の可能性があるかどうかで決める。

解説

現在、日本で行われている食品の自主回収について、商品に問題が発生した場合に健康被害の有無、法令違反の有無の二つを軸に、調べたところ、健康被害の無いものでも回収されているものも多く含まれ、さらに健康被害も法令違反もない場合でも、企業が回収をする事例もみられることがわかった（別添資料：NACS 調査結果）。環境問題の点や消費者ニーズからみても、現在のような回収が望ましい解決法とはいえない。

1. 「健康被害の有無」と企業の解決方法について

回収は健康被害の有無を基準とするとした場合に、実際の企業の解決方法として、①回収だけでなく、②新規販売停止、という新たな提案をしたい。なお、①および②の措置の実施に伴い、あるいはそれらの措置を行わない場合でも、消費者の安全確保のために「注意喚起」が必要なこともある。

2. 健康被害の判断事例

- ①[残留農薬、抗生物質等] A D I（一日摂取許容量：ヒトが生涯に亘って摂取した場合でも悪影響の現れない一日当りの摂取量）または T D I（耐容一日摂取量：健康に有害な影響が現れないと判断される一日あたりの摂取量）またはこれに準ずる指標を基準として消費者回収を判断。
- ②[毛髪・紙・ビニール、その他夾雑物等] 異物の大きさ、形質にもよるが、摂食・嚥下によって健康危害を生じるものではないと判断されれば、回収の必要性はない。
- ③[賞味期限印字] 食品毎の細菌基準や酸化／変色／味覚などメーカーが実施する検証は、賞味／消費期限が内の摂食が前提であり、誤って定めた期間より長い期日を商品に表示し、変質に気付かず消費者が摂食する可能性がある場合は、健康危害の可能性のあるものとして消費者回収等の措置が必要である。ただし、誤って表示した場合でも、安全性に関する科学的根拠が認められる場合はその限りでは無い。

3. 課題

現在、食品の自主回収が行われる判断基準として、関係法令の抵触によるものが多い。表示の不適切事例では、食品自主回収理由の 4 割以上を占めており、この中には健康被害の可能性の無いものも含まれる。また、健康被害の可能性が考えられないようなケースでも、管轄保健所の指導によって自主回収を促されるようなケースも散見される。こうした法令解釈の整合性の問題が、今後の課題としてあげられる。

■ 参考資料

海外の事例

① 米国の事例

- 米国における食品分野のリコール制度は、米国食品医薬品局（FDA）、米国農務省（USDA）内の FSIS の二つの行政庁が管轄している。いずれの場合も原則として事業者が自主的に行うものだが、当局が回収を要請できる仕組みとなっている。
- 健康影響に応じてクラス分類をしており、健康被害が高い場合からクラスⅠ～Ⅲに分けられる。重大な健康への悪影響又は死亡のおそれがあるときは、迅速かつ完全に市場から除去するため、企業が自主的な回収に応じない等の場合に権限を行使するための法的根拠があり（302 条及び 304 条）、現行では、裁判所の手続を通じた差し押さえ等の権限を有する。健康被害別にみるとクラスⅠ（重大な健康被害の危険性があるもの）が過半数を占め、汚染や異物混入など消費者に健康影響のあるものとなっている。

② 英国 FSA の事例

- 食品安全施策を実施する FSA (Food Safety Agency) ではリコールの分類を“Food Alert for action”、“Food Alert for information” “Allergy Alert”としている。 Food Alert for action に該当するものは、行政による店頭からの強制撤去のような意味合いで、Food Alert for information は、事業者による自主回収という意味合いではないかと思われる。
- 微生物汚染のうち、アフラトキシンに汚染されたピーナツバターの実例等は、自治体などによる店頭撤去の徹底までが行われるレベル（Food Alert for action）に分類されている。異物混入は、ガラス片やプラスチック片などの無機物、昆虫などの有機物、いずれも、Food Alert for information に分類される。表示に関する回収事例は、すべてアレルギーの表示もれで“Allergy Alert”としている。期限表示違反や原材料の原産地などに関するものはみあたらない。
- FSA では将来起こる健康への危害を含めた“懸念”というよりも、法令違反かどうか、1つの指標になっているようである。年間でリコールが 40～50 件、市場からの撤収が十件前後となっているが、その理由の 7 割程度が食中毒菌等の汚染や異物混入となっており、健康被害があるものになっている。また健康危害の有無は明確ではない規格基準違反も、回収が行われている。（詳細は別添資料参照）

③ EU の事例

- EU では 2002 年食品法規則によって、EU 域内における食品の回収についても定められている。ここでは健康危害があるかどうかを基準として第 19 条で withdrawal（市場からの撤収・店頭撤去・流通回収）について定められており、また、第 14 条に食品安全基準、第 16 条は食品の表示等について規定しており、これらの安全要件に合致していない場合は製品を市場から排除すること（recall）が定められている。実際の運用について、EU 域内では RASFF（Rapid Alert System for food and feed）という安全警告システムがある。

*日本の法令制度については別添資料参照

IV. ガイドライン2 事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する

リコール等の判断に当たっては、環境負荷や経済的損失にも配慮して判断を行うものとする。

解説

リコールの判断にあたっては、環境負荷や経済的損失に配慮し、健康被害のおそれのないものは回収をしないものとする。このガイドラインの項目は、ガイドライン1の「回収の判断基準は健康被害の可能性がある場合とする」を実施することで実現できる。

(1) 趣旨

現在、食品については2007年以降多数の回収がなされており、そのなかには健康被害に関わらないものも数多く含まれているとの報告(参考資料を参照)がなされている。このような現状は消費者にとって必要な健康被害に関わる情報が埋もれる危険性や健康被害に関わらない回収による食品廃棄が環境負荷や経済的損失(参考資料を参照)を招く危険性がある。そこで「事業者は環境負荷や経済的損失に配慮する」とのガイドラインを設けたものである。

(2) 健康被害がないにもかかわらず回収した事例

健康被害がないにもかかわらず回収した事例には、原材料の表示ミス(産地、順番、年号5ケタ記載)、異物混入、規格基準違反などが見受けられる。このようなケースについては昨今回収を行わず、自社のWebサイトで「販売の自粛」と「商品の回収をしない」ことを情報提供する例も見受けられるようになってきている。

<事例>

次の事例は健康被害の可能性がないが、自主回収が行われている事例である。

【期限表示ミス】

2010年の事例。賞味期限を「2011.01.31」と記載すべきを「20111.01.31」と記載

【自主基準違反】

法令では使用が認められているが自主基準として使用禁止していた添加物が使用されていた

【基準違反】

栄養機能食品 ビタミンDの表示値が、下限値(1.5 μ g)を満たしていない

【表示ミス】

原材料表示欄に記載の無い「保存料(ソルビン酸)」微量検出

【項目名記載ミス】

商品裏面に「原料原産地」と表示すべきものを「原産国」と記載ミス

■参考情報

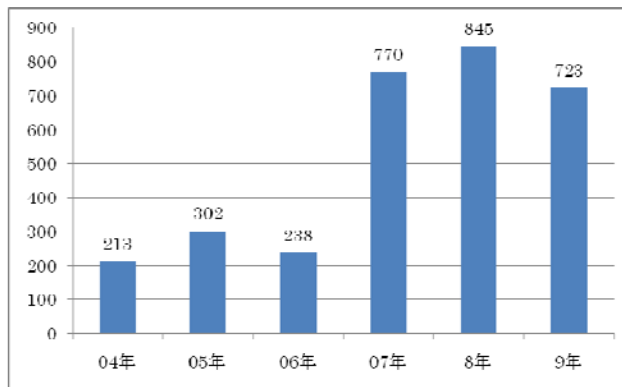
(1) 食品回収の件数・コスト・消費者意識

①自主回収件数 (*1)

2004年～2009年の自主回収件数は次の図のとおりである。

(農林水産消費安全技術センターの集計)

(出所：毎日新聞 2010.4.22、朝日新聞 2010・6.8)



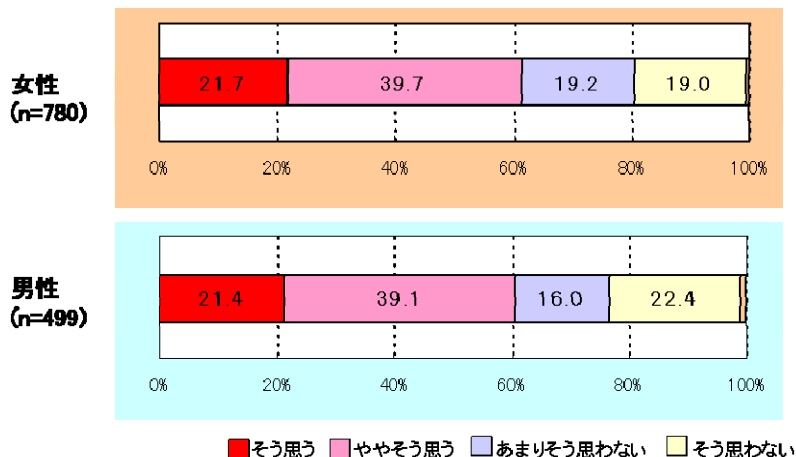
②自主回収の場合のコスト (*2)

事業者が自主回収をする場合のコストはケースによって異なるが、一般的に次のようなものにコストがかかっている。

- ・消費者への告知：社告、POP 広告、はがき、電話
- ・消費者対応：電話設置、人の用意
- ・回収食品の廃棄

③消費者の意識

「企業の姿勢や責任に対する意識」(出所：花王(株)消費者の意識・実態調査 2010)によると、「リコールした食品を廃棄するのはもったいない」について、「そう思う」と「ややそう思う」を合わせると男女ともに約6割となっていることが注目される。



(2) 食品ロスの現状と対策

日本では、本来食べられるにもかかわらず捨てられる、いわゆる「食品ロス」が約500万～900万トン含まれると推計されている。食品ロス削減についての取組は政府や事業者だけでは問題解決がむずかしく消費者の理解と取組も欠かせない。

<食品ロスに関する情報> (出所：農水省 Web サイト)

- ・日本では年間約1,900万トンの食品廃棄物が排出
- ・本来食べられるにもかかわらず捨てられているもの、いわゆる「食品ロス」が約500万～900万トン含まれると推計
- ・日本の食糧需給率(カロリーベース)は40%であり、多くの食料を輸入に頼っている
- ・世界の食料需給は、人口増加や経済発展により不安定な状況

V. ガイドライン3 回収の判断主体者は事業者とする

食品の自主回収の判断は当該食品の品質上の情報を一番多く持っている事業者が自ら判断すべきであるが、その判断は消費者から信頼されるためものとするのが求められる。

解説

自主回収の判断は情報を持つ事業者が行うべきであるが、消費者から信頼される判断を行うために以下のことを実施する必要がある。

(1) 事業者として判断するための準備

事業者は品質緊急事態が起こった場合、自主回収を行うか否かを迅速に判断しなければならない。このため、事業者は平時に判断するための準備が必要である。

①判断部門の明確化

事業者として最終的にどの部門の誰が回収の判断を行うのか決めておく必要がある。そして、品質緊急情報を入手した判断部門は判断に必要な材料を速やかに収集する必要がある。

②判断材料の明確化

どのような情報により回収の判断を行うのか、事前に決めておく必要がある。

③情報が的確に上がってくる仕組み

品質緊急事態が起こってもそれが現場にとどまり、判断部門に情報が上がってこなければ、回収判断が行われず、事態が最悪の状況になる場合がある。自部門で予め定められた事態が起こった時には、速やかに状況を指定された部門に報告する等のルールを事前に事業者として決めておく必要がある。

事業者として、上記の①②③を含めた自主回収判断ルールを事前に決めて、すべての従業員に周知させておく必要がある。また、このルールが有効に機能するか模擬回収訓練等の実施も必要である。巻末参考資料に自主回収に関する判断フローの例を掲載した。

(2) 事業者としてぶれない判断

事業者が定めた自主回収判断ルールに基づいて判断するのが基本であるが、判断主体者が変わると判断が変わるのは好ましいことではない。いつでも誰でも同じ判断が出来ることが重要である。

①判断過程を明確にする

品質緊急事態が起こり、自主回収を行うかの判断を行った場合、判断主体者は判断の過程を文書化し、他の人が後で読んでその内容を理解できるようにする必要がある。

②判断の仕組みを明文化する

緊急事態が起こった場合、自主回収を行うか否かをどのように判断するかを事前に文書化し、皆で共有化しておくことも判断がぶれない一つの方法である。

(3) 事業者全体で統一された判断に基づく実施

回収の判断主体者は事業者であり、事業者が責任を持って判断するのが第一であるが、事業者によって判断基準が大幅に異なっていると、消費者からの信頼は得られない。ゆえに、事業者全体で統一された判断基準が必要である。特に「健康被害のおそれ」についての判断を統一するためのガイドラインの作成が必要である。

健康被害の可能性は、微生物要因、化学要因、物理要因等が考えられるが、どういう場合に回収する必要があるかをその一つ一つについての判断基準をガイドラインとしてまとめるべきである。

ガイドラインは行政が主体となって作成するのがベストであるが、業界団体が業界共通のガイドラインとして作成するのも可能である。

(4) 消費者と事業者との信頼性の醸成

事業者が自主回収を実施してもその自主回収に対し消費者が「やりすぎではないか」「時期が遅いのではないか」「何か隠しているのではないか」等のネガティブな感情を持つなど消費者と事業者の距離は広がるばかりである。消費者と事業者の信頼性を構築するためには事業者からの積極的な情報発信及び消費者のリテラシーの向上が必要である。

①事業者からの情報開示の推進

事業者は消費者に対し自主回収をより理解してもらうために、ホームページ等での自主回収の判断基準の公表や自主回収実施時の状況報告を積極的に行うことが必要である。

②消費者教育

事業者が直接消費者教育を行うことは難しいことではあるが、事業者が消費者と直接接する場面（お客様相談窓口、工場見学対応等）において、食品の安全性の考え方（ゼロリスクはない）や事業者が考える自主回収とは等を積極的に消費者に対し情報発信することが重要である。また、事業者としてメディアに情報を提供し、メディアから情報を流してもらう等メディアを巻き込むことも一つの手段である。

■参考資料

事業者が自主回収判断ルールを作成するに当たり参考すべき文献として、次のものがある。

①「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き 5つの基本原則

農林水産省（2008年3月）

「基本原則5 情報の収集・伝達・開示等の取組」の中に補足資料として「食品事故対応マニュアルへの記載項目（例）について」が記載されている。

また、農林水産省は食品事業者向けに全国で信頼性向上セミナーを実施しており、実務者研修の中に、過去の食品事故の事例分析からの教訓などの紹介及び緊急時対応の重要性についてのポイント解説（演習あり）がある。

②「食品企業の事故対応 マニュアル作成のための手引き」

(財)食品産業センター（2009年1月）

事業者にとって総合的なリスク管理の重要性の認識と食品事故未然防止と事故発生時の確で迅速な対応についての考え方が記載されている。

VI. ガイドライン4 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す

健康被害の可能性がある自主回収については、確実に消費者に情報が伝わる仕組みの構築が必要である。

解説

事業者は、健康被害の程度と拡大性、消費者がとるべき行動をわかりやすくまとめ、適切なメディアや情報ツールを用いて情報提供する。必要に応じて、自社の品質管理に関する考え方や情報も提供することで、透明性および説明責任を果たすことが必要である。

行政は、消費者に対してわかりやすい情報提供を実現するため、常に自主回収等の最新事例の情報を公開し、事業者・業界に対して適切な指導を行い、情報提供に協力することが望ましい。このため、各自治体で実施している報告制度を消費者庁に一元化することも考えられる。

マスコミは、事業者・業界、行政と協力して情報提供が期待される。安全性の問題と企業姿勢・コンプライアンスの問題を混同することなく報道し、誤解や風評被害を生まないようにすることが求められる。

(1) 情報提供の目的

情報提供の目的は2点である。

- ・ 消費者に健康被害と拡大性の程度＝クラス分類を明確に伝える
- ・ 消費者が取るべき行動を明確に伝える

留意すべき点としては、日本の消費者の食品の安全性に関する「ゼロリスク」を求める意識が強いことから、消費者をいたずらに不安にさせない、事業者は過剰な回収措置判断をしないことが重要である。

(2) 情報提供の方法

被害の程度、拡大性の度合いに応じた方法により、確実に情報を提供し、消費者が事態（状況）を正確に理解して、冷静で合理的な行動を取れるようにする。また、行政（消費者庁、消費生活センター、保健所等）や、販売店、消費者団体との協力体制による情報の連動も工夫する。

<情報提供の方法の例>

緊急記者会見、リリース（投げ込み、事業者のホームページ）、新聞告知、折り込みチラシ、ラジオ・テレビCM、店頭POP、車内/駅ポスター、ポータルサイト（食品リコール情報ポータルサイト）、メール配信（登録制）、ネット販売サイトへのバナー広告、ダイレクトメール（通信販売など顧客名簿がある場合）

(3) わかりやすく伝えるための提案

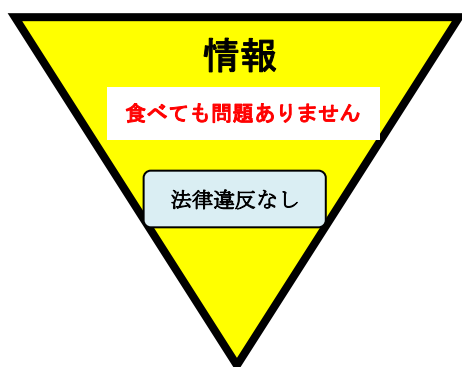
一目で危害の程度と消費者が取るべき行動がわかるようにするための方法を提案する。

① 「リコール分類マーク」を左上に記載

(「健康被害あり・法令違反なし」に相当)



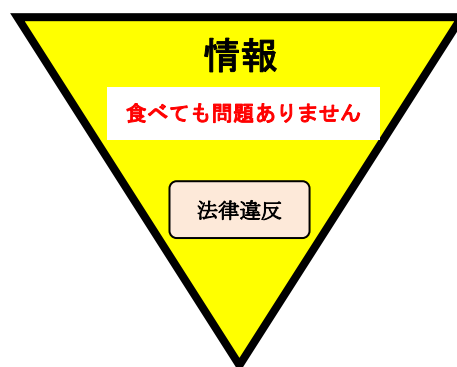
(「健康被害なし・法令違反なし」に相当)



(「健康被害あり・法令違反あり」に相当)



(「健康被害なし・法令違反あり」に相当)



②次に、「回収」、「新規販売停止」、「注意喚起」を記載

(4) 社告の内容

NACS 東日本支部自主研究会「コンプライアンス経営研究会」策定の「信頼の社告記載 8 か条」を基本とし、上記 (3)-①②を明記することを提案する。

<信頼の社告記載 8 か条の記載項目>

- ① 目的 ②対象者 ③人体への影響 ④事実 ⑤具体的な対応 ⑥原因
- ⑦改善のための取組み ⑧お詫び

なお、参考に、別添資料に望ましい社告の例を掲載した。

Ⅶ. ガイドライン5 事業者は説明責任を果たす

製品の問題が発生した際には、回収等の実施時のみならず、進捗や終了報告など消費者への説明責任を果たすことが望ましい。

具体的には、次の3段階に分けて、説明責任のための情報提供を行うことが望ましい。

(1) 問題発生時の報告 (2) 進捗報告 (3) 終了報告

解説

商品に何らかの問題が発生した場合、事業者は消費者への適切な説明責任を果たすことが求められる。回収や新規販売停止の措置を取った場合には、それらの措置の際に、またこれらの措置をとらない場合においても説明責任としての情報提供が必要である。説明責任は事業者の信頼にも関わってくるものである。

なお、これらの情報発信の媒体については、必ずしも社告を意味するものではない。消費者に説明するための適切な手段という観点で考えるべきであろう。

(1) 問題発生時の報告—消費者の安全確保を考慮した情報提供をする

問題が発生した時点では、原因が不明であったり、不確かな情報であったりすることも多いこと、また受け手である消費者の意識によっては誤解も生じかねないことから、問題発生時の情報提供は慎重にならざるをえないが、消費者の安全確保を第一とした説明責任を考慮する必要がある。(回収時の情報発信内容については、ガイドライン4を参照)。

なお、健康被害の可能性がなく、回収も新規販売停止という措置を取らない場合であっても、あるいは消費者への注意喚起が必要とならない場合であっても、法律違反の可能性や疑義がある場合など、企業姿勢として消費者に説明責任を果たすことが求められる。この場合は緊急性がないことから、社告ではなく Web サイト等での情報発信も考えられる。

(2) 進捗報告—必要に応じて進捗を報告する

回収において最も利害関係を持つのは消費者であり、必要に応じて進捗を報告することが必要である。

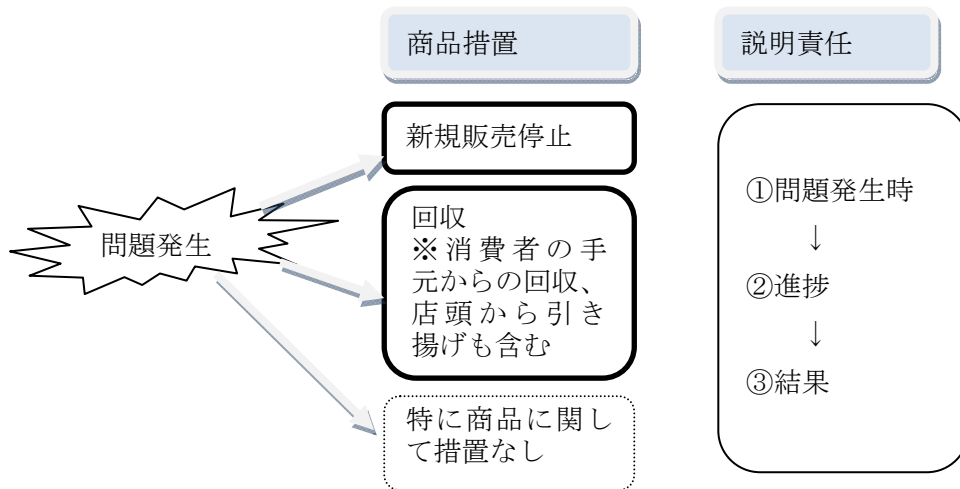
回収が長期にわたる場合、事実関係等において原因等が当初の回収時と異なる場合など、消費者に対し、必要に応じて Web サイトや報告書などにおいて、中間報告等を行うことが望ましい。

(3) 終了報告—回収が終了した時点で消費者に対し、Web や報告書などで終了報告する

対象商品の送付がなくなる、あるいは問い合わせがなくなるなどの場合、事業者は回収の終了を判断することになるが、その際には Web サイトや報告書など、適切な媒体を選択して終了報告を行うことが望ましい。ただし、消費者の被害防止や信頼あるいは自社の経営リスク回避を考慮し、安易な終了は避けるべきであることはいうまでもない。

■ 参考情報

(1) 商品に問題発生後の回収等の商品措置と事業者の説明責任について



(2) 説明責任として消費者に必要と考えられる報告内容

	問題発生時の報告	進捗報告	最終報告
事実	原因等の事実（法令違反の内容を含む）	原因等の事実（法令違反の内容を含む）	原因等の事実（法令違反の内容を含む）
回収等措置	措置内容	措置状況	措置結果
終了判断	—	—	終了判断
省庁への報告	省庁への報告の有無	省庁への報告の有無	省庁への報告結果
再発防止策	再発防止策の予定	再発防止策の状況	再発防止策の結果
回収製品の廃棄等	—	商品の処分状況	商品の処分結果

VIII. ガイドライン6 適切な回収の実効性を確保するためのデータベースを構築する

データを蓄積・分析する体制を作り、健康被害の可能性を判断基準とした回収が行えるようにする。

解説

メディアが事態を実際のリスクの程度よりも過剰に伝えたり、事業者が消費者意識への過剰対応から判断がぶれたりすることは、健康被害の可能性がない事態であっても消費者に不安を与えることにつながる。また、事業者が相談する保健所の判断がぶれることも事態の適正な判断を難しくする要因となる。

事業者や行政、消費者、メディア等の関係者が事態を適正に捉え、適切なりコールを社会全体で促進するために、事態を客観的・迅速に捉え、かつデータを蓄積し定期的に分析評価することで適切な回収基準を検討できるデータベースの構築が望まれる。

(1) データベース構築・活用の目的

- ①聞き手が事態を適正に捉えられる情報をメディアが伝える
- ②消費者が事態を適正に捉え、適切な行動を起こす
- ③商品にトラブルが発見もしくは予見された際に、事業者が事態を客観的に捉え、リスクの程度に沿った適正な対応・情報提供をする
- ④報告フォームを統一化し各自治体が利用できるようにすることで、事業者の情報が確実かつ迅速に伝わる
- ⑤行政が事業者から相談を受けた場合に統一的な判断/指示を出す

(2) 役割分担

- ①データベース入力：事業者
- ②データベース運用：消費者庁
- ③データベース評価：ステークホルダーが定期的に評価（データベース分析・アンケート調査・メディアカバー分析等をふまえて）

<評価ポイント例>

- ・メディアがデータベース情報をどれだけ利用したか
 - ・メディアの情報提供が事態を適正に捉えられる情報になっているか
 - ・消費者にタイムリーに伝わったか
 - ・消費者がこの情報をもとに適正な行動を起こせたか
 - ・事業者の適正な対応・情報提供に貢献したか
 - ・事業者の情報伝達の確実性・迅速性が高まったか
 - ・行政が事業者の相談を受ける際にこの情報をどれだけ利用したか（頻度）
 - ・行政が事業者の相談を受ける際にこの情報を判断基準として利用したか
 - ・事業者の再発防止策が徹底しているか
- など

(3) データベース項目（リコール分類マークと目的別項目例）

データベース項目の最初に事態を4分類した以下のリコール分類マークをつけ、その後に項目に沿った情報を掲載する。目的別の項目例を以下に示した。

社告等の情報提供の際もこのアイコンを表示することで、情報をすべて読まなくても事態を客観的に捉え、消費者に適正な行動を促すことが期待できる。

①リコール分類マーク（ガイドライン4参照）

次の4通りに分類する。

- ・「健康被害あり・法令違反なし」に相当するもの
- ・「健康被害あり・法令違反あり」に相当するもの
- ・「健康被害なし・法令違反なし」に相当するもの
- ・「健康被害なし・法令違反あり」に相当するもの

②目的別項目例

・起きた事態を適正に把握するための項目

「情報作成年月日」「情報更新年月日」「クラス分類（上記アイコン）」

「製品名」「対象ロット・数量・出荷時期」「事業者等名称」「情報提供理由」

「(情報提供理由がⅠ・Ⅱの場合) 危惧される具体的な健康被害」

「対応方法（回収・新規販売停止・注意喚起）」「担当者名・連絡先」

・起きた事態を今後に生かすための項目

「経緯・不良の原因」「不良の根本原因」「不良品出荷時のチェック方法」「不良の事実」

「健康被害発生状況」「再発防止策として特に講じた措置」「備考」

・回収した場合に追加すべき項目

「回収情報の周知方法および回収方法」「情報入手日/回収着手日/情報提供終了日

/回収終了日」「回収結果（数量）」「回収後の措置」

■参考資料

リコールに関する情報を掲載しているものには次のようなものがある。

①食品産業センター「食品事故情報告知ネット」

<http://www.shokusan-kokuchi.jp/>

②「Recall Plus」

<http://www.recall-plus.jp/>

③FDA「Recalls, Market Withdraws, & Safety Alerts」

<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/default.htm>

④EU「Rapid Alert System for Food and Feed : RASFF」

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

⑤医薬品等の回収報告制度

医薬品等の回収について、平成12年3月8日付医薬発第237号厚生省医薬安全局長通知

別添資料

1. NACS 調査

昨年度、過去1年半の間の食品の自主回収について調査したものを以下に記載する。

■調査について

①調査対象

食品産業センターWeb サイト掲載の「食品事故情報告知ネット」

このWeb サイトでは、告知文が全文掲載され、事故情報の分析も行われている。

②調査対象期間

2008年6月～2009年10月までのうちから、531件について実施した。

【参考】現在の食品企業が告知する製品回収等の情報発信

- ・新聞社告・公的機関のHP（農林水産省、消費者庁、地方自治体、国民生活センター食品産業センター）
- ・食品メーカーHP

■結果

健康被害と法令違反を軸に4つのカテゴリーに分類した調査結果は次の図のとおりである。

この場合の法令違反とは、食品衛生法、JAS法、計量法、景品表示法等の違反とする。

<健康被害と法令違反との関係による分類>

<p>高 健康被害 低</p>	<p><u>健康危害の恐れ/法令違反なし 11件</u></p> <p>原材料ではないアレルギー物質のコンタミ（意図しない混入）</p>	<p><u>健康危害の恐れ/法令違反あり 133件</u></p> <p>危険異物の混入 食中毒菌の発生 アレルギー表示漏れ 消費期限の期日を長く記載</p>
	<p><u>健康危害なし/法令違反なし 176件</u></p> <p>カビの発生 異物の混入（危害なし） 包装不良（液漏れ、破れ） 異味異臭 一般生菌数の社内基準オーバー 賞味期限切れの商品を販売 賞味期限切れの原料を使用</p>	<p><u>健康危害なし/法令違反あり 185件</u></p> <p>残留農薬基準違反(食品衛生法違反) 未承認食品添加物の使用(食品衛生法違反) 食品添加物の使用基準違反 賞味期限の期日を長く記載</p>
	<p>無 法令違反 有</p>	

・健康被害の可能性のあるものは約4分の1

2. (参考) 商品回収に関する判断フロー

3. 日本の法制度

(1) 法制度

①食品衛生法

厚生労働省が所管する食品衛生法では食品衛生上の危害の発生を防止するために、同法に違反した食品の販売を禁止すること（第 6、7、9、10、11、16、18、19、20 条）となっており、第 54 条によって、不衛生な食品および添加物、および規格基準違反の食品及び添加物について、これらに違反した場合は回収命令を出して廃棄させることができる、としている。つまり、食品衛生法によって行政は回収命令を出せる。しかし、実際に 54 条に基づいて回収が命じられる事例は年に数件であり、食品衛生法の中の表示違反によって回収が命じられる事例は無い。実際には管轄の保健所の解釈が大きいとされており、回収命令を出す前に自主回収を促されるようなケースが多い。

②JAS 法

JAS 法では、食品表示の違反があった場合の措置は決めておらず、JAS 法違反によって回収命令が出されることはない。JAS 法では法第 19 条の 13 の 2 に基づき「製造業者等は品質に関する表示の基準に従い、表示しなければならない」という規定はあるが、食品そのものについての措置については規定されていない。農林水産省では食品事業者が JAS 法違反を確認した際には、農林水産省へ自主申告が行われるよう周知されている。回収の指示はしないが、報告は求めるというものである。

(2) 自治体の食品の自主回収報告制度

東京都では平成 16 年 11 月 1 日から、東京都食品安全条例に基づく「自主回収報告制度」が施行された。本制度は、特定事業者が健康への悪影響の未然防止等を目的に製品を自主回収する場合に、その内容を都に報告することを義務づけるものであり、自主回収そのものを義務づける制度ではない。

特定事業者から報告された情報は東京都の Web サイトで公表される。また回収終了時にも特定事業者から都に報告され、Web サイトで公表される。

なお、この東京都の自主回収報告制度は他の多くの地方自治体にも広がっている。

4. FSA のリコールの概要 (出所 <http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/>)

2009年度(2009年4月～2010年3月末)までのリコールの78件を、リコールの原因毎に、FSAとNACSの基準で分類したところ以下のようになった。

リコールの原因 分類	異物混入	微生物汚染	違反物質混入 (注1)	設備の違反 (注2)	工程不良 (注3)	包装不良 (注4)	表示(アレルギー)
Food Alert for action	0	1	1	3	0	0	0
Food Alert for information	18	7	1	1	2	2	0
Allergy Alert	0	0	0	0	0	0	38
分類なし			2	0	2	0	0

リコールの原因 分類	異物混入	微生物汚染	違反物質混入 (注1)	設備の違反 (注2)	工程不良 (注3)	包装不良 (注4)	表示(アレルギー)
NACS分類1	12	8	0	1	0	0	38
NACS分類2	0	0	4	3	0	0	0
NACS分類3	0	0	0	0	2	1	0
NACS分類4	6	0	0	0	2	1	0

(注1) 例：添加が禁止されている添加物の検出 (Food Alert for action)、高濃度のヨウ素 (分類なし)、ナメクジ駆除剤 (分類なし)

(注2) 例：当局に登録されていない施設での製造

(注3) 例：洗浄液の混入 (分類なし)、酸度レベルが低い (Food Alert for information) 加熱不十分 (Food Alert for information、分類なし)

(注4) 包装袋の漏れ

考察1 リコールの分類

表にあるように、FSAは、リコールの分類を“Food Alert for action” “Food Alert for information” “Allergy Alert”としているが、いずれにも分類されないものもあった。チ

キン製品の加熱不良による回収は、**Food Alert for information** に分類されるものと、分類なし (**Food Alert** としての分類には入っていないがリコールがされている) のものがある。ホームページに掲載されている情報からは、この違いが何によるものかは不明。

異物混入は、ガラス片やプラスチック片などの無機物、昆虫などの有機物、いずれも、**Food Alert for information** に分類される。

微生物汚染のうち、アフラトキシンに汚染されたピーナツバターは、自治体などによる店頭撤去の徹底までが行われるレベル (**Food Alert for action**) に分類されている。サルモネラ属菌による汚染は、すべて **Food Alert for information** のレベルである。

登録されていない設備で製造された製品については、**Food Alert for action** とされている。高濃度の安息香酸の混入については **Food Alert for information** に分類され、ナメクジ駆除剤の混入は **Food Alert for action** に分類されている。いずれも混入量がホームページの情報だけでは不明であるが、量よりも“何が混入したのか”による判断がされていることが示唆される。

このように見てみると、**Food Alert for action** に該当するものは、行政による店頭からの強制撤去のような意味合いで、**Food Alert for information** は、事業者による自主回収という意味合いではないかと思われる。

将来起こる健康への危害を含めた“懸念”というよりも、法令違反かどうか、1つの指標になっていることはまちがいなさそう。

考察2 リコール対象

表示に関する回収事例は、すべてアレルギーの表示もれである。期限表示違反や原材料の原産地などに関するものはみあたらない。

考察3 NACS 基準での評価

NACS分類 1(法令違反あり、危害高)

NACS分類 2(法令違反あり、危害低)

NACS分類 3(法令違反なし、危害高)

NACS分類 4(法令違反なし、危害低)

NACS 基準で評価してみると、異物混入については、FSA では、すべて同じ **Criteria** に分類されるものが、分類1と4に分かれる。このあたりをどう考えるか。設備違反に至っては、FSA が、法令違反という基準のみで判断されるのに対し、NACS 基準では、危害の程度により分かれる。

工程不良については、FSA でも、分類なしのものがあり、判断が難しいところかと思われる。品質不良、製造基準を満足しないもの、健康への影響が懸念されるものなど法令違反には該当せず、ただちに健康影響があるとは言えない事案については、我が国における

回収と同様、HACCPの許容基準を逸脱するものについては、回収の対象となっていると示唆される。そして、回収の対象ではあるものの、その分類については、指標が定まらないのが現状ではないか。不具合が懸念される範囲の数量など、他に判断基準があるのかわからない点も我が国で実施されている回収の基準と同様であると考えられる。


考察4 FSAにおける情報提供の方法

HP上で提供される情報からは、対象商品名、事業者名、対象ロットなど、我が国におけるリコールの社告と同等レベルである。

POSのデータから、リコール実施の情報がとれるようになっているようで、店頭ではその情報を掲示する旨の表記があるものも多い。

5. 事業者の情報提供<社告案>

NACS東日本支部の自主研究会コンプライアンス経営研究会の「信頼の社告記載8か条」を満たしたモデル例にリコール分類マークを付記。



回収

㈱△△食品 商品〇〇「卵」表示漏れ/回収のお願い ✓①目的

この度弊社で販売を致しました〇〇につきまして、アレルギー物質「卵」の表示漏れが判明しました。卵アレルギーの方は発症する可能性がありますので自主回収させていただきます。表示作成の際に、原材料に由来する「卵」を見落としていたことが原因です。お客様にはご迷惑をおかけして申し訳ありませんが、該当する商品がございましたら、お名前、ご住所、郵便番号、電話番号をご明記のうえ、料金着払いにて、下記宛にご送付いただきたく、お願い申し上げます。後日、品代をお送りいたします。卵アレルギーのお客様並びにご家族の皆様にご多大なるご迷惑をおかけし、誠に申し訳なく深くお詫び申し上げます。現在、表示作成作業を見直し、改善を行っております。今後再発防止のため、更なる商品管理に努力して参ります。

平成17年〇月★日 (株)△△食品

1. 対象商品
食品〇〇(50g×2) 賞味期限2006年4月・5月・6月

2. お送り先
〒123-4567 東京都〇〇区××1-2-3
㈱△△食品内 商品回収係

回収についてのお問合せは
TEL: 03-1234-5678 (平日9時~17時45分)

✓④事実

✓②対象者
✓③人体への影響
✓⑥原因

✓⑤具体的な対応

✓⑧お詫び

✓⑦改善のための取組

✓⑤具体的な対応

6. 花王（株）消費者の意識・実態調査 2010

【調査概要】

地域：首都圏（東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県）

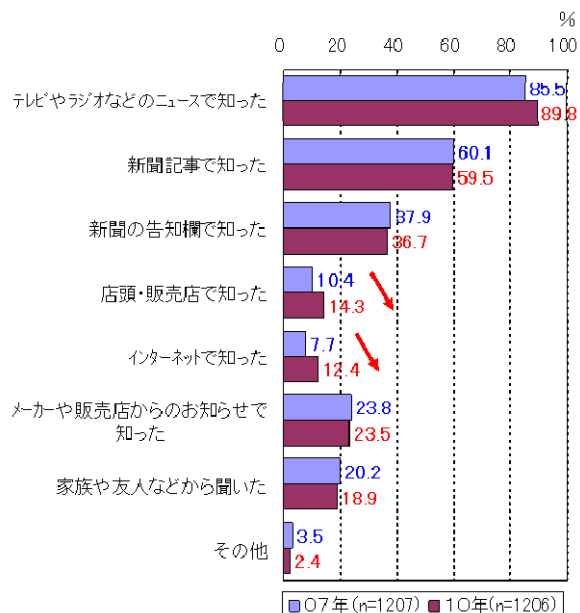
対象：18歳～69歳男女個人（高校生を除く）

期間：2010年8月25日～9月1日

方法：郵送による留め置き自記入法

<リコール（含自主回収）情報の入手経路>

- ・リコール情報の入手経路の上位は、「テレビやラジオなどのニュース」「新聞記事」「新聞の告知欄」である。
- ・増加傾向が見られるのは、「テレビやラジオなどのニュース」「店頭・販売店」「インターネット」である。
- ・伸び率が最も高いのは「インターネット」(4.7%)である。



X. 協力者

1. 「食のリコールガイドライン」策定協力者（敬称略）

- ・天明英之（味の素）
- ・山口龍一、坂野泰弘（マルハニチロホールディングス）
- ・大島昌子（花王）
- ・相澤和子（日清製粉グループ本社）

2. ヒアリング協力者

- ・西澤真理子（リテラジャパン）
- ・島野康（国民生活センター）
- ・農水省
- ・東京都
- ・中央区保健所
- ・サントリービジネスエキスパート
- ・サッポロビール
- ・ゼリア新薬工業
- ・日本冷凍食品協会
- ・コープネット事業連合
- ・日本生活協同組合連合会
- ・イオン

以上

問合せ先 古谷由紀子 E-Mail:QYS02171@nifty.ne.jp