

## 食品リコールの現状に関する整理（案）

2013年8月9日  
消費者委員会事務局

### 1. はじめに

消費者委員会消費者安全専門調査会は、平成25年1月に「消費者事故未然防止のための製品リコール案件等の注意喚起徹底策」についての報告書をまとめた。

報告では、製品の回収措置に関する情報や注意喚起の情報を的確かつわかりやすく消費者に伝える仕組みの構築、事故の未然防止のあり方について提言したもので、リコール過程の全般を検討対象とはしていない。また、消費生活用製品に力点を置いており、食品、自動車、市販医薬品など全体をカバーするものとはなっていない。

前回の取りまとめに関する審議の後半では、リコールの法的整備についての意見も出されており、全体の状況を整理しておく必要もあった。

そこで、短期間ではあったが、食品分野について関係者ヒアリングを実施し、現状を整理しておくこととした。

### 2. リコールの考え方

リコールについての法律で定められた明確な定義はないが、広義には、危害を最小限にするために必要な是正措置のすべてを指すと考えられる。

具体的には、消費者の手元にある製品での事故の発生を防止するため、製造事業者等が製品を無料で修理をしたり、回収等をしたりにすることである。

#### <参考>

##### ■消費生活用製品のリコールハンドブック2010（経済産業省）

本ハンドブックにおいて「リコール」とは、広義にとらえ消費生活用製品による事故の発生及び拡大可能性を最小限にするための事業者（製造事業者、輸入事業者、流通事業者、販売事業者）による対応をいいます。具体的には、

- ① 製造、流通及び販売の停止／流通及び販売段階からの回収
- ② 消費者に対するリスクについての適切な情報提供
- ③ 類似事故未然防止のために必要な使用上の注意等の情報提供を含む消費者への注意喚起
- ④ 消費者の保有する製品の交換、改修（点検、修理、部品の交換等）又は引取り

を実施することをいいます。

##### ■（消費生活用製品のリコール社告の記載項目及び作成方法（JIS0104）

リコールとは、次の事項を実施することをいう。

- ・類似事故未然防止のために必要な使用上の注意などの情報提供を含む消費者への注意喚起
- ・消費者の保有する製品の回収、交換、改修（点検・修理など）又は引取り
- ・流通及び販売段階からの回収

##### ■消費者製品リコールに関する供給者向けガイドライン ISO10393（2013年中に発行予定）

「リコール」は、実際に製品を回収するリコールに加えて、部品交換や修理、更に返金や消費者への告知などのその他の対応も含まれると定義。

### 3. 食品リコールの考え方

食品のリコールには、食品関連法令に基づくリコールと法令に基づかないリコール（事業者による自主リコール）とがある。

#### (1) 食品関連法令に基づく整理

##### ① 食品関連法令に基づくリコール<sup>※資料2</sup>

食品の衛生、安全については食品衛生法が規定している。食品衛生法第54条には、「厚生労働大臣又は都道府県知事は、営業者が第6条、第9条…に違反した場合においては、…その食品…を廃棄させ、又はその他…食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずることができる」と廃棄命令等の規定がある。

食品の表示に関しては主にJAS法、食品衛生法で規定しているが、表示違反において回収命令の規定はない。

しかし、食品表示法（平成25年6月成立・公布。2年以内に施行）においては、第6条第8項で、表示基準違反で被害が発生するような危険がある場合は、回収命令がかけられるとしている。

なお、食品関連法令は、厚生労働省、農林水産省、消費者庁等に所管があり、法執行は地方自治体の保健所や農政局と多くの関係者が存在する。

##### ② 食品関連法令に基づかないリコール

食品衛生法に違反もしくはそのおそれがある場合、健康に悪影響を及ぼすおそれがある場合、その食品等を製造事業者が自らの判断で、消費者から回収したり、返金等をしたりとすること。

多くの都府県、市には、自治体による自主回収報告制度<sup>※資料3</sup>が制定されており、自主リコールを行う事業者は、この制度に沿って必要な情報を自治体へ報告し、消費者へ公開している。

#### (2) 食品リコールの特性

食品は、健康危害を引き起こすおそれがあり、食品衛生法で対応しているが、迅速性と徹底が最も要求される回収になる。

一方、食品は短期で消費されてしまうものから、比較的長期といっても2、3年が市場や家庭にあるものである。回収の終了の判断は比較的早くに終わる。

回収の要因は、製造、流通、販売、家庭のいずれでも生じる。また、健康危害の判断も因果関係があり、難しいケースもある。アレルギー対応には万全の体制が必要である。

消費生活用製品との共通性でいえば、消費者への情報周知が課題である。

## 4. 食品リコールの情報収集体制

食品リコールを実施するきっかけとなる不具合情報は、どのように事業者へ入ってくるのか。

一つは、事業者が設置しているお客様センター窓口で消費者から直接入ってくる場合や、消費者から申し出を受けた販売・流通事業者からの情報提供がある。

もう一つは、食品衛生法に基づき保健所の監視員が、収去検査などを行い、違反を確認した場合、輸入品検疫所におけるモニタリング検査。そして、農政局がJAS法に基づくモニタリング調査・分析によるものがある。

また、健康危害が発生した事例は、医療機関から保健所を通じて入ってくる。

## 5. 食品リコールの判断基準

### (1) 健康危害が大きいリコールの例

①不衛生等で食中毒等重篤な健康危害が発生するおそれのある食品は、法令違反でもあるため回収する。

②アレルゲンの表示漏れは、アレルゲンを持つ人にとっては、重篤な健康危害があるため、迅速な情報周知と回収等の対処が必要であるが、アレルゲンを持たない人に向けても全て回収を行っている。

### (2) 健康危害が発生する恐れが少ないリコールの例

①農薬の残留基準値、食品添加物の使用基準値を超えた場合は、その多くは健康危害の恐れは「低い」「ほとんどない」場合だが、法令違反なので回収している。

②誤って消費・賞味期限を本来の日付よりも短く記載してしまった場合や、存在しない日付を記載してしまった場合は、明らかに偽装など悪質性はないものも、法令違反なので回収する。原材料原産地の表記ミスや原材料の重量割合による記載ミスなどもある。

食品リコールを実施する際の判断基準は、①健康危害の有無、②食品関連法令違反の有無がある。特に「健康危害の有無」が判断する最優先の要素であり、危害の有無や程度、単発か複数発生しているかの発生数の情報を基に判断している。

また、コンプライアンスや企業のブランドイメージといった社会性も判断要素とするケースになっているのが現状である。

## 6. 食品リコールの実施

食品リコールは、前述のとおり、食中毒等の重篤な健康危害が発生する例や、印刷ミスによる例まで幅広い理由で行われており、年間約800件程度の回収がなされている。また、対応方法も返金、代替品提供などの対応もなされている。

リコール実施主体である製造事業者が行う消費者への告知方法は、社告（新聞社告）、記者会見、自社ホームページ掲載、店頭でのPOP告知等がある。また、自治体による自主回収報告制度を利用し、自治体や厚生労働省のホームページ、消費者庁のリコール情報サイト等からも情報を周知させている。

しかし、リコールには多大なコストもかかることから、小規模、零細事業者には負担が大きい。自主的なリコールでは業態によるバラツキが生じている恐れもある。

また、事業者から相談を受けた行政の対応も統一的なものになっているか不明な点もある。

消費者団体が食品の自主回収について、健康危害の有無、法令違反の有無の二つを軸に調べたところ、健康危害のな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、事業者が回収をする事例もあった。また、リコールの方法として①回収だけでなく、②新規販売停止（流通に出ている商品は回収せず、同一商品を新たに流通におかないこと）、という新たな提案を行っている。

## 7. 食品リコールの終了・再発防止

食品リコールの終了時期は、一般的には消費・賞味期限を目安としているのが現状である。

自主回収の場合は、自治体への終了報告の際、回収率や打ち切る理由などを届け出る必要があり、事業者単独の判断で終了することは出来ない仕組みになっている。

ある食品で、食品衛生法の基準以上の残留農薬が検出された事例（健康危害の発生はない）では、店頭告知や自社ホームページ、社告による情報周知を行ったものの、回収率は数パーセントであった。

回収された食品については、保健所が廃棄処分に立ち会う等して、措置の確認を行っている。

再発防止に向けた取り組みについては、行政による回収命令の場合は、命令後には、保健所による立ち入り検査が追加で実施される。また、自治体の自主回収報告制度では、報告書に「再発防止のために講じた措置等」を記載することになっている。（必須記入項目ではない自治体もある。）

原因を究明し、再発防止につなげるには個別の事案の再発防止だけでなく、情報収集体制や実施体制、HACCPの仕組みの導入等が有効という指摘もあった。

食品の安全を実現するためには、製造事業者の生産時、出荷前の安全対策、流通段階での安全対策の方が有効であることは言うまでもない。

## 8. まとめ

食品は重大事故がいったん発生してしまうと、リコールだけでは、消費者を事故から十分に守ることは難しい。それは、消費・賞味期限内に消費されてしまうことや、事故の原因特定に時間を要したり、特定が困難であったりすること等、食品の特殊性によることが考えられる。

ただし、食品事故から消費者を守るため、事故の拡大防止を図るより効果的なリコールのあり方について検討する余地はあると考えられる。

- (1) 健康危害の度合いによるリコールの判断基準、実施方法、実施主体等の明確化の検討（消費者への情報提供の在り方、積極的なリコール（強制回収）、受身的なリコール（告知等）、消費者への情報提供等）が考えられる。

一方、食品表示法に回収命令の規定が入ったことを受け、表示の誤記などによる回収についても整理が必要と考える。

- (2) さらに、リコールへの自主的な取り組みのためのガイドラインや国内・国際の規格の策定、法令運用の改善などのリコールの効果を上げる方法、さらに事業者、行政のそれぞれの責務を定めた包括的な法整備の検討も求められる。

以上