

 $JFRL = \neg \neg \neg \neg Vol.6 \quad No.33 \quad Aug. \quad 2020$

改正食品衛生法による食品リコールについて

はじめに

2018年6月13日,食品衛生法等の一部を改正する法律(改正食品衛生法)が公布されました。日本の食をとりまく環境の変化や国際化等に対応するためのものであり、15年ぶりの大きな改正となります。

今回の改正では、食品事業者が食品等の自主回収(食品リコール)に着手した場合に対象食品等の喫食による健康被害を防ぐ観点から、速やかに都道府県等に報告することが義務付けられました(表-1)。今後、2021年6月までに施行の予定です。

本稿では、製品回収とは何か、その分類や現状の問題点を踏まえながら、改正食品衛生法に よる食品リコール情報の報告制度について紹介します。

表-1 改正食品衛生法の概要

改正の趣旨

○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

- 2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化
 - 原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を 考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。
- * 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な 工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。
- 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

- 4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
 - 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。
- 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

- 6. 食品リコール情報の報告制度の創設
 - 営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。
- 7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

食品等における製品回収とは

リコールの考え方として、内閣府・消費者委員会消費者安全専門調査会は「リコールにつ いては、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ものと考えられる。もっとも狭義には、消費者の手元にあるもの での事故の発生を防止するため、事業者等が無料で交換や修理・回収等をなすことであ る。」との認識を示しています。

食品の製品回収は食品関連法令に基づく行政の回収命令によるものと、法令に基づかない 事業者等自らの判断によるもの(自主回収;食品リコール)とに大別されます(表-2)。食品関 連法令としては「食品衛生法第54条第1項及び2項」や「食品表示法第6条第8項」等があ ります。

| 種類 | 食品関連法令に基づく回収 (回収命令) | 食品関連法令に基づかない回収 (自主回収;食品リコール) |
|-----------------------|--|--|
| 仮定義 | 食品関連法令に基づき行政が製造 者等に指示/命令を発し、それに従 い事業者等が実施する回収。 | 事業者等が自らの判断で自主的に 実施する回収。 |
| 製品回収(リコール)の 決定者または指示者 | 食品衛生法の場合は厚生労働大臣 または都道府県知事 | 事業者等の最高責任者 |
| 主な判断要素 | 現状の食品衛生法の場合は第6条 または第9条違反等 | 「影響の程度」及び「拡大の可能性」 の視点から判断。 ①健康被害の程度 ②事故拡大の可能性 ③法令への抵触性 ④社会的影響(ブランドイメージ) |

表-2 食品等における製品回収の種類と現状の概要

食品リコールの判断基準

食品リコールの端緒は多くの場合、消費者からの情報(問い合わせ、クレーム等)です。その ほかに、事業者が設置しているお客様相談窓口経由や消費者から連絡を受けた販売・流通業者 からの情報、消費者本人から連絡を受けた消費生活センターや保健所等の行政機関から情報が 入ってくる場合もあります。

では、こうした外部からの情報を受けて、事業者は最初に何をすべきでしょうか。

第一に、苦情内容や事故原因から、「消費者への健康被害のおそれがあるのか」を調査しま す。併せて、法令違反の有無を判別していきます。なお、自社で判断できない場合はすみやか に所轄の保健所へ連絡し、指示を仰ぎます。ここで忘れてはならないのは、「食品リコールを判 断する主体はあくまでも事業者にある」ということです。

食品リコールを実施する判断材料としては、①健康被害の程度、②事故拡大の可能性、③法 令への抵触性(法令・表示), ④社会的影響(ブランドイメージ)の 4 つが挙げられます。この 4 要素を複合的に検討した結果、「食品リコールはしない」という選択肢もあります。例えば、単 品不良であることが明らかな場合がこれに該当します。しかし近年、消費者の食品への安全意 識の高まりに加え、SNS の普及により事故情報が世間に拡散されやすい状況にあります。軽度 な食品事故であったとしても、企業のブランドイメージを守るためには「回収に踏み切らざる を得ない」という事業者が多い現状です。

改正食品衛生法にもとづく食品リコール情報の報告制度の創設

改正食品衛生法に基づき,これまで全国の 一部の自治体でしか取り組めていなかった 「自主回収報告制度」が国の法令として義務 化されます。事業者にとっては食品リコール の届出が義務となる制度ですが,消費者にと っては食品リコールに関する情報を速やか に、広く知ることができるようになり、当該 品の喫食防止及び健康被害防止の効果が大 いに期待されます。また、消費者に広く情報 が開示されることにより, 当該製品の回収協 力にも望みが持てます。

届出された情報は国のシステムで一元的 に管理され,厚生労働省のホームページ上で 公表・情報発信される予定で,2021年6月ま での完全稼働を目指して準備が進められて います。届出は原則オンライン上のシステム で行うこととなり,事業者は回収に着手した 際,遅滞なく都道府県知事に届出をする必要 があります(図-1)。

さらに、消費者にわかりやすく健康への危 険の程度を伝えるため, 回収する食品等の 「危害レベルの分類」を行い報告することが

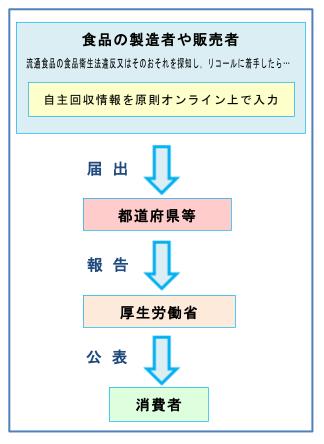


図-1 食品リコール情報の 届出から公表までの基本的な流れ

必要となります。分類に当たっては、CLASS I, CLASS II及びⅢの3分類とし、直ちに分類が判 断できない場合はまず CLASS II に分類し、その後の情報を踏まえ、適切な分類に変更すること になります(図-2)。

食品リコールの現状と問題点

食品リコールは,「食品に起因する健康被害の発生・拡大を防止し,直接的に消費者を保護 する」という観点から実施されるべきです。ところが、消費者が知らない間に食品リコール が実施されていたり、健康被害を及ぼすリスクが低いと想定される食品事故にもかかわらず 大規模な食品リコールが実施されたりと、回収の客観的な実施基準が不明確になっている場 合も少なくありません。このため、重篤な健康被害を及ぼすリスクの高い回収が埋もれてし まい、情報が伝わりにくくなっている等の問題や、品質に問題がなく、まだ食べられる食品 までもが廃棄されるという問題が出てきています。このような安易な回収は事業者にとって

回収コストの問題のみならず食品の廃棄(食品ロス)の問題となります。

本来、製品回収は発生させないことが望ましいですが、いかなる対策を講じたとしても回収 がゼロになることはありません。そのため、事業者は日ごろから安全管理の徹底に努め、事故 等を発生させないようにすることが重要となります。また、実際に製品回収が発生した場合に は,迅速かつ的確に実施することも重要です。

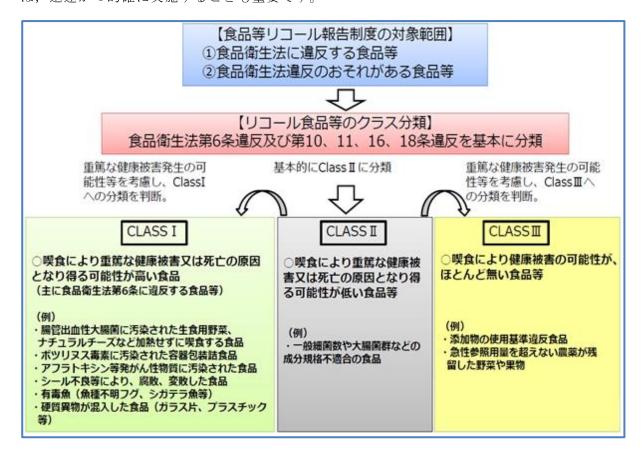


図-2 食品等リコール報告制度における危害レベルの分類

おわりに

「食品ロスの削減の推進に関する法律」の趣旨に鑑み、食品衛生上の危害発生のおそれがな く、まだ食べられる食品がむやみに回収され、無駄に廃棄されるなど、本制度が過剰な自主回 収を誘発することのないようにしていきたいものです。今後、食品リコール情報の報告制度が 食品業界に広く浸透し、正しく理解され、適正に実行されることが期待されます。

食品の異物混入や異臭は食品リコールの判断となります。弊財団では食品等に混入した硬 質異物等の異物検査を受託しております。是非、お気軽にお問い合わせください。

(https://www.jfrl.or.jp/service/abnormal).

参考文献

- ・厚生労働省 HP:食品衛生法の改正について https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html
- ・内閣府 HP:食品リコールの現状に関する整理 https://www.cao.go.jp/consumer/doc/201308_food_recall.pdf