

新PL研究 7号

The Journal of New Product Liability
No.7 2022

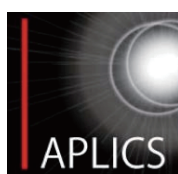
輸入食品のリコールに関する傾向の分析と防止策の考察

Trend Analysis and consideration on countermeasures for the
prevention of food product recall of imported foods in Japan

松本隆志

Matsumoto Takashi

国立大学法人東京海洋大学学術研究院食品生産科学部門役



一般社団法人 PL研究学会

Association for Product Liability & Consumer Safety Studies
Since April 1st.2015

aplics.org

輸入食品のリコールに関する傾向の分析と防止策の考察

松本隆志

国立大学法人東京海洋大学学術研究院食品生産科学部門

概要：国内において、2018 年から 2020 年の間に 700 から 800 件／年の食品リコールが報告されている。本研究では、約 1 割を占める輸入食品のリコールに着目し、傾向の分析と防止策の考察を行った。

輸入食品のリコール数は全体の 10%に満たなかったが、検疫における年間の違反数は全体のリコールに匹敵する数であった。国別では中国、アメリカの順に多く、違反理由は、微生物汚染とカビ毒検出の 2 項目が全体の約 5 割を占めた。輸入食品のリコールの防止をするために、食品衛生法関連では、輸入者が輸入元の製造企業の工程管理や品質管理を確認することと、当該企業が残留農薬などの国内法規を遵守していることを管理することが必要である。食品表示に関しては、輸入元の国と国内の法規が異なるので、輸入者は食品表示法などの法規に基づいて表示を作成する必要があることを認識しなくてはならない。

キーワード：食品リコール、輸入食品、検疫、食品表示法、食品衛生法

Trend Analysis and consideration on countermeasures for the prevention of food product recall of imported foods in Japan Matsumoto Takashi

Abstract：In Japan, 700 to 800 food product recalls per year have been reported between 2018 and 2020. In this study, on the recalls of imported foods, which accounted for about 10%, recall trends were analyzed and preventive measures were considered.

The number of imported food recalls was less than 10% of the total, but the annual number of quarantine violations was comparable to the total number of recalls. By country, China and the United States were the most common, and the two reasons for violations were microbial contamination and mycotoxins detection, which accounted for about 50% of the total. In order to prevent recalls of imported foods, regarding the Food Sanitation Law, it is necessary for the importer to confirm the process control and quality control of the manufacturer of the importer, and to manage that the company complies with domestic regulations such as pesticide residues. Regarding food labeling, the laws and regulations are different between exporting countries and Japan, so importers must be aware that labeling must be created in accordance with laws and regulations such as the Food Labeling Act.

Keywords：food product recall, imported food, quarantine, Food labeling act, Food sanitation law.

はじめに

食品リコールとは法規違反や消費者への健康危害の可能性などの理由により、製品を回収することである。国内の食品リコール数は 2018 年から 2020 年の間、700 から 800 件の間で推移している。食品リコールは、日本国内で製造されたものだけではなく、輸入食品も対象である。日本では食料自給率は 2019 年の実績で約 38% (国民に供給される熱量に対する国内生産の割合を示す指標を用いた場合) である¹。ここ数年、農林水産物の輸入額 (統計上、1 割強の林産物を含む) は 9 兆円 (\$82.6 billion) 前後で推移している。2020 年の農林水産物の輸入額は 9 兆円弱であり、同年の輸出額、約 9,000 億円 (\$8.3 billion) の約 10 倍であることから考えても、日本の輸入食品への依存の度合いを理解することができる²。

本研究では、2018 年から 2020 年までの 3 年間に日本国内で発生した輸入食品のリコールに着目し、その傾向を分析し、防止策を考察した。国内の検疫における検査まで遡って違反事例を調査してリコールとの相関を分析し、その結果を基に、輸入食品のリコールの防止策を考察した。これらの研究内容は日本の消費者の安全を守るとともに、国内の事業者及び食品を日本に輸出する事業者のリスクを回避し、損失を防止するために有意義であると考えらる。

1. 目的と方法

(1) 目的

食品事業者にとって食品リコールの防止は、消費者の安全を守り、事業を継続するために重要な課題である。それにもかかわらず、日本国内における食品リコールの分析や防止に関する研究はこれまでに十分に行われているとは言えない。先行研究として、松本^{a)}は 2018 年に日本国内で発生した食品リコールを対象に、その

リコールに関連する法規と回収理由によって分類し、原因の傾向を分析して、対策に関する示唆を得ている。輸入食品に関しては、金山ら^{b)}が海外の食中毒事例から日本輸入される食品のリスクを想定した研究を行っている。しかし、輸入食品のリコールに関して、輸入元の国や食品のカテゴリー、回収の原因など、詳細な研究は行われていない。

本研究では、2018 年から 2020 年までの 3 年間に日本国内で発生した食品リコールを対象に、責任の所在による分類 (製造者、販売者、輸入者) をして、輸入者起因のリコールを対象に発生原因の傾向を分析し、防止策を考察した。日本国外から輸入された食品は、検疫による検査などが行われ、不合格であったものは排除される (廃棄や積戻し)。検疫による違反事例 (日本国内で流通する前に、排除される理由) と、国内で流通を始めた後にリコールされる理由を調査・分析することにより、日本国外の食品事業者や国内の輸入業者が事業を行う上でのリスクが明らかになる。本研究によって、日本国内の食品事業者のみならず、日本国外から日本に輸出を行う事業者、ひいては世界の食品産業に寄与することを目的とする。

(2) 方法

i) 食品リコールのデータの収集

分析に用いたデータは、一般財団法人食品産業センター³と消費者庁⁴の情報に基づく。どちらも情報源は自治体であり、食品リコールに責任のある事業者名、対象の商品とロットなどの回収の範囲、回収理由などが掲載されているが、情報の項目は統一されていない。また、情報源において回収命令と自主回収を判別できないため、区別せずに分析を行った。そのデータを企業が回収を開始した日で年度の分類を行い、2018 年に発生した 791 件、2019 年の 770 件、2020 年の 731 件の情報を重複なく抽出した。なお、法規違反ではなく品質関連などの理由で自主回収された場合が各年で数件あったが、本

研究では対象外とした。

ii) 食品リコールの分類と傾向の分析

2018 年から 2020 年までに日本国内で発生した食品リコールについて、日本国内で生産された食品（以下、国内食品）と輸入食品に分け、次に国内食品を責任の所在によって、“製造者”と“販売者”、輸入食品は“輸入者”に分類した。その 3 つの分類の中で輸入食品のリコール（輸入者起因）について、検疫における違反との関係を分析し、輸入元の国に着目して傾向分析をして防止策の考察を行った。

iii) 日本における輸入の概況

表 1 は、2018 年から 2020 年の間の農林水

産物の輸入概況である（農林水産物の中には、輸入額の換算で 10% 強の林産物を含んでいる）⁵。調査対象の 3 年間では、輸入の総額は 80 億ドル超であり、1 位のアメリカと 2 位の中国の合計は全体の約 30%、上位 10 位までの合計で約 65% を占めた。3 位がカナダであり、中国を含めてアジアの 5 カ国が 10 位までに入った。表には記載していないが、日本からの輸出額は、輸入額の約 10 分の 1 であった。国によって輸入されるものは異なり、アメリカとカナダからの輸入は、農畜産物の一次産品が主であった。一方、中国からは、農産物の一次産品の他に畜水産物の調製品（複数の原料を混合した食品）が多いことが特徴的であった。

輸入額上位 10 カ国		輸入額構成比 (%)			主な輸入食品
順位	国名	2018年	2019年	2020年	
1	アメリカ	18.7	17.3	17.5	とうもろこし、牛肉、豚肉、大豆、生鮮・乾燥果実
2	中国	12.9	12.6	13.4	冷凍野菜、鶏肉調製品、大豆油粕、生鮮野菜、うなぎ（調製品）
3	カナダ	6.1	6.0	5.8	豚肉、菜種（採油用）、小麦、大豆
4	タイ	5.9	5.9	5.8	鶏肉調製品、鶏肉、ペットフード、えび調製品
5	オーストラリア	5.9	5.7	5.1	牛肉、砂糖、ナチュラルチーズ、小麦
6	ベトナム	2.9	3.1	3.9	えび、えび調製品、コーヒー豆（生豆）、いか
7	ブラジル	2.7	3.8	3.8	とうもろこし、鶏肉、コーヒー豆（生豆）、大豆油粕、大豆
8	インドネシア	3.8	3.8	3.7	えび、パーム油
9	イタリア	3.4	3.2	3.5	アルコール飲料、オリーブ油、トマト（調製品）、スパゲッティ
10	韓国	2.9	3.0	3.1	かつお・まぐろ類、生鮮野菜、アルコール飲料、加糖調製食料品
輸入額総計					
・アメリカドル、単位：10億ドル*		88.7	87.3	81.6	
・日本円、単位：億円		96,688	95,198	88,942	

* \$ 1=109円として計算。

出典：農林水産省⁵ の情報を基に作成。

表 1 輸入額上位 10 カ国と主な輸入食品

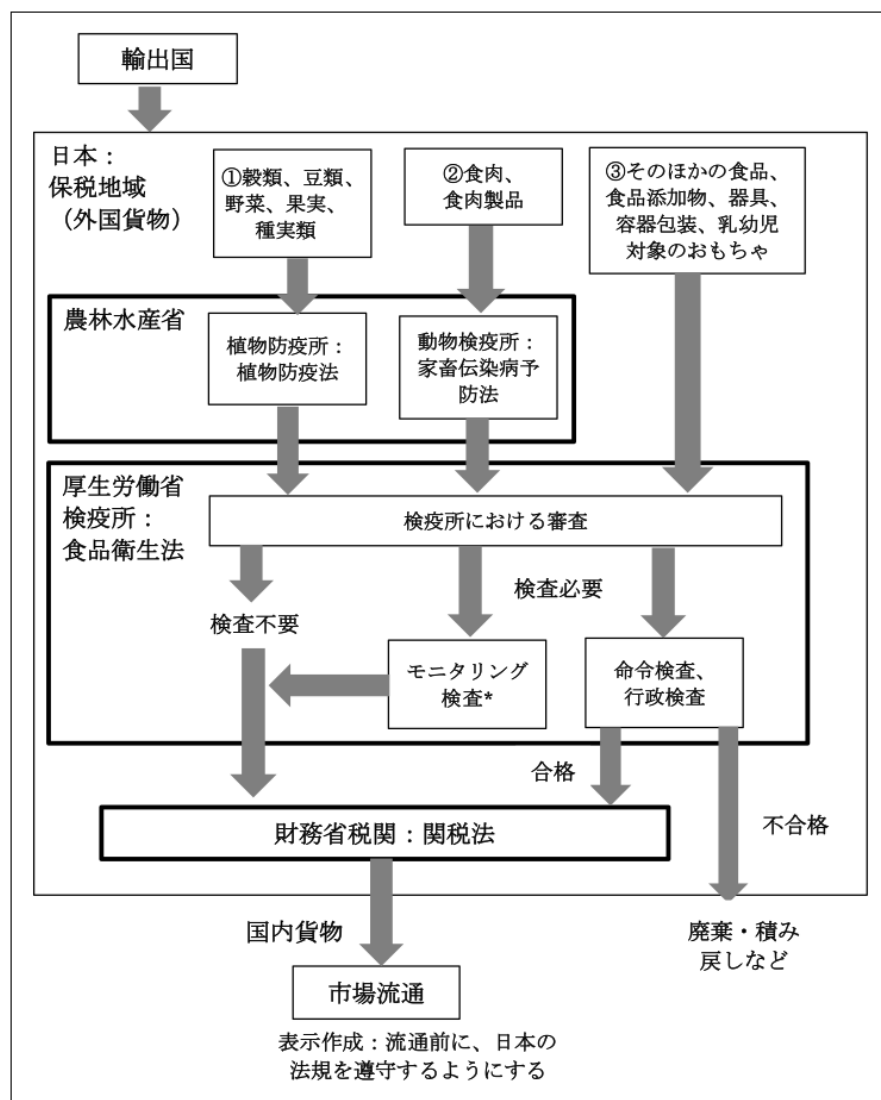
iv) 輸入食品の日本国内流通までの流れ

図 1 は輸入食品が日本国内市場に流通するまでの流れを表している^{6 7}。輸出国から到着した貨物は保税地域において、①穀類など、②食肉・食肉製品、③その他の食品・食品添加物などによって異なる手続きが行われる。①と②は農林水産省の管轄の下で、①穀類などは植物防

疫所で植物防疫法に関する検査が行われる⁸。②食肉などは動物検疫所で家畜伝染病予防法を遵守していることが確認される⁹。次に、①と②で問題のないことを確認されたものと③は、厚生労働省管轄の検疫所において、食品衛生法を遵守していることが検査される。検査には、行政検査（初回輸入食品などの検査、食品衛生

法に違反した食品などの確認検査、輸送途中で事故が発生した食品などの確認検査など)、検査命令(輸出国の事情、食品の特性、同種食品の違反事例から、食品衛生法違反の可能性が高いと判断される食品などを対象に実施)、モニタリング検査(食品衛生法違反の可能性が低い食品などについて、品目毎の年間輸入量及び過去の違反実績を勘案した年間計画に基づき行われる)などがある。検査において、モニタリング検査以外は、検査の合格結果が出るまでは通関手続きに進むことはない。モニタリング検査については、事業者は結果の判定を待たずに輸入の手続きを進めることができる。しかし、モ

ニタリング検査をされた食品が市場に流通し始めた後に、検査結果が不合格になった場合、行政によって回収などの措置が講じられる。日本国内における輸入食品の回収は、モニタリング検査の結果が不合格の場合、或いは市場に流通し始めてから当該の食品の不具合が判明した場合に行われる。検査で問題ないことを確認されたものは、財務省税関の通関手続きを経て、食品事業者の元から市場に流通される。輸入食品の表示は、検査などで検査されることなく、食品が市場に流通する前に、食品事業者が食品表示法などの日本の法規を遵守した内容の表示をしなくてはならない。



* 不合格の場合、回収等の措置が講じられる。

出典: 厚生労働省⁶、東京検疫所食品監視課⁷の情報を基に作成。

図 1 輸入食品が日本国内市場に流通するまでの流れ

	2018年	2019年	2020年
届出件数 (単位: 百万件)	2.34	2.43	2.48
届出重量 (単位: 百万t)	32.3	33.8	34.2
検疫による検査数	206,000	206,000	224,000
検査率 (検査数/届出件数×100、単位: %)	8.8	8.5	9.0
違反数	780	843	653
違反率 (違反数/検査数×100、単位: %)	0.38	0.41	0.29

出典: 厚生労働省¹⁰ の情報を基に作成。

表 2 輸入食品に関する情報: 食品事業者からの届出、検疫による検査、違反

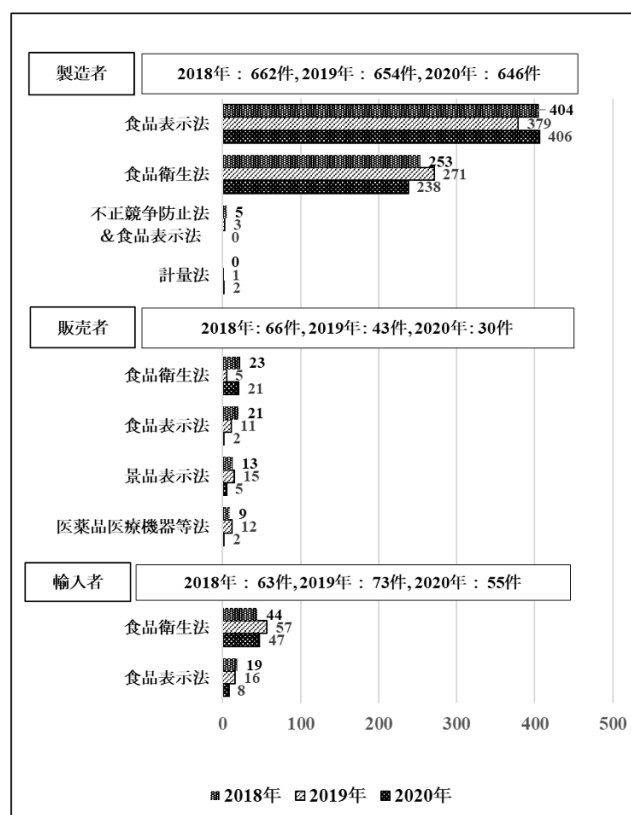
v) 輸入食品の検疫における違反事例のデータの収集

日本の検疫における輸入食品の違反事例が厚生労働省の Web サイトで公表されており、2018 年から 2020 年までのデータを抽出して分析に用いた¹⁰。品名、製造者、生産国、不適格内容 (違反内容)、措置状況 (廃棄、積み戻しなど) などが時系列に記載されている情報を、国・地域で分け、更に違反内容で分類した。

表 2 は、輸入食品に関して、2018 年から 2020 年までの食品事業者などからの日本への輸入の届出と、検疫による検査に関する情報である。この期間は、事業者などからの輸入食品の届出件数に対して、約 8.5 ~ 9% の割合で検疫による検査が行われる。検査数に対する違反数の割合、即ち違反率は約 0.3 ~ 0.4% であった。

3. 結果と考察

図 2 は、2018 年から 2020 年に発生した食品リコールを責任の所在、製造者、販売者、輸入者のそれぞれの責任によって分類し、更にその中で関連する法規によって分類したものである。製造者起因のリコールは、全体の約 8 割 (2018 年: 83.7 %、662 件 / 全 791 件。2019 年: 84.9 %、654 件 / 全 770 件。2020 年: 88.4 %、646 件 / 全 731 件) を占め、食品表示法と食品衛生法に関わる違反が 99% 以上であった。輸入者起因のリコールは、全体の 7.5



出典: 一般財団法人食品産業センター³、消費者庁⁴の情報を基に作成。
 ※図中の法規の正式名について、景品表示法: 不当景品類及び不当表示防止法、医薬品医療機器等法: 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律。

図 2 関連する法規による食品リコールの分類

から 9.5% (2018 年: 8.0%、63 件 / 全 791 件。2019 年: 9.5%、73 件 / 全 770 件。2020 年: 7.5%、55 件 / 全 731 件) であった。輸入食品は国内市場に流通する前に、図 1 で示す通り、各種放棄に基づいて様々な審査や検査が行われ、違反品が廃棄・積み戻しなどで排除される。そのために、リコール数よりも多く、違反品が日本に輸入されている。そこで、輸入食品に関して、

検疫における違反事例の傾向と、リコールとの関係を分析し、その結果も踏まえて防止策を考察した。販売者起因のリコールに関して、本研究では割愛した。

(1) 検疫における違反内容の傾向分析

表 3 は、検疫における 2018 年から 2020 年までの輸入食品の地域別の違反内容と件数を示している¹¹。輸入額の上位 1 位と 2 位のアメリカと中国は、違反件数については中国が 1 位で、アメリカは 2 位であった。地域における傾向は、アジア、北米、欧州の順に多く、アジアからの輸入食品の違反の全体における割合は、約 5 ～ 6 割 (2018 年 51.0 % : 398 件 / 全 780 件、2019 年 47.2 % : 398 件 / 全 843 件、2020 年 59.7 % : 390 件 / 全 653 件) であり、その 3 つの地域の違反数は、約 8 ～ 9 割 (2018 年 85.8 % : 669 件 / 全 780 件、2019 年 79.1 % : 667 件 / 全 843 件、2020 年 89.0 % : 581 件

／全 653 件) を占めた。検疫による検査は食品衛生法に基づいて行われ、違反件数の多い 5 項目について地域別の件数を整理した。全体では、“微生物規格不適合”と“カビ毒検出”の 2 つの項目の違反件数の割合は、各年ともに 50 % を超えた (2018 年 53.8 % : 420 件 / 全 780 件、2019 年 50.1 % : 422 件 / 全 843 件、2020 年 50.2 % : 328 件 / 全 653 件)。更に、上位 4 位までの違反件数の割合は、約 87 % を占めた (2018 年 86.5 % : 675 件 / 全 780 件)、2019 年 87.4 % : 737 件 / 全 843 件、2020 年 87.0 % : 568 件 / 全 653 件)。農産物の輸入が多い地域 (特に北米におけるアメリカ) では、微生物不適合とカビ汚染によるカビ毒検出の違反が多い傾向があった。中国を中心としたアジア地域では、“微生物規格不適合”の件数が最も多く、次いで、“残留農薬、抗生物質などの検出”、“食品添加物使用基準違反”が多かった。

年度	地域*	食品衛生法関連						合計	主な国の違反状況（全体合計の5%以上。国名の後の数字が違反件数）	
		微生物規格 不適合	カビ毒（ア フラトキシ ン等）検出	残留農薬、 抗生物質等 検出	食品添加物 使用基準違 反	化学物質 （シアン 等）検出	その他の規 格不適合			
2018	合計	267	153	143	112	37	68	780		
	地域別	北米（アメリカ含む）	41	93	2	10	1	7	154	アメリカ：142
		（アメリカ）	31	93	2	8	1	7	142	
		中南米	5	3	25	3	2	2	40	
		欧州	29	5	4	37	23	19	117	イタリア:43
		中東	0	8	7	5	0	0	20	
		アジア（中国を含む）	177	38	80	55	9	39	398	タイ:43, ベトナム:53, 中国:178
		（中国）	68	19	37	21	0	33	178	
		アフリカ	4	0	23	0	0	0	27	
オセアニア	11	1	1	1	2	0	16			
2019	合計	267	155	156	159	17	89	843		
	地域別	北米（アメリカ含む）	39	71	24	6	2	8	150	アメリカ：139
		（アメリカ）	30	71	22	6	2	8	139	
		中南米	7	7	20	8	0	1	43	
		欧州	23	9	4	38	2	43	119	
		中東	1	2	2	2	0	2	9	
		アジア（中国を含む）	186	59	96	103	12	34	398	インド:58, タイ:48, ベトナム:63, 台湾:42, 中国:196
		（中国）	69	35	33	39	3	17	196	
		アフリカ	3	4	9	0	0	0	21	
オセアニア	8	3	1	2	1	1	16			
2020	合計	205	123	126	114	12	73	653		
	地域別	北米（アメリカ含む）	34	61	2	5	2	3	107	アメリカ：97
		（アメリカ）	28	60	1	5	0	3	97	
		中南米	5	5	23	9	0	0	42	
		欧州	25	10	8	22	3	16	84	
		中東	0	4	0	4	1	0	9	
		アジア（中国を含む）	135	40	86	71	5	53	390	タイ:39, ベトナム:70, 中国:158
		（中国）	45	19	43	23	0	28	158	
		アフリカ	2	1	6	0	0	0	9	
オセアニア	4	2	1	3	1	1	12			

* 地域は、日本の外務省の分類に従って 7 つに分けた。輸入額の上位 1 位と 2 位のアメリカと中国に関しては、国別に集計。

出典：厚生労働省¹¹ の情報に基づいて作成。

表 3 検疫における輸入食品の地域別の違反の件数と傾向

(2) 検疫における違反と輸入食品のリコールの関係

表 4 は輸入者起因のリコールを地域と関連法規別に分類したものである。食品表示に関しては、1. (2) iv) で前述の通り、日本に輸入されてから検疫などで検査されることはない。日本国内に市場流通する前に事業者が輸入食品の表示を日本の法規を遵守したものにする必要があるもので、輸入食品のリコールの中で、食品表示法関連であるということは、市場流通前の表示に違反があったことを示している。

食品衛生法関連のリコールに関しては、検疫における検査が行われた場合は、違反になった可能性が高いと考えられる。2.2.5 で前述の通り、届出数に対する検査の割合は約 8.5% から 9.0% であるため、その検査をすり抜けたものと推測される。食品衛生法関連のリコール数は、2018 年 44 件、2019 年 58 件、2020 年 47 件に対

して、検疫における違反数（表 3 を参照）に対する割合は、それぞれ 2018 年 5.6%、2019 年 6.9%、2020 年 7.2% であり、9 割を超えるリコールが未然に防止され、検疫の検査が効果的であることが示された。

地域別のリコール、その中で食品衛生法関連のものに着目すると、検疫における検査では北米からの輸入食品の違反事例はアジアに次いで多かったが、輸入食品のリコール数は、2018 年 4 件、2019 年 9 件、2020 年 1 件と 10 件に満たない（表 4）。検疫における違反事例は、農産物の微生物汚染やカビ毒の検出が違反事例として多かった（表 3 を参照）。しかし、日本国内において、農産物としてそのまま流通するにしても、加工食品の原料に使用されとしても、カビなどの微生物汚染は外観で判別するのが容易であるため、市場に出荷されなかったと推測する。他の地域では、検疫における違反数が多いアジアの他に欧州のリコール数が多い（2018 年：ア

年度	地域		関連法規		合計
			食品衛生法	食品表示法	
2018	合計		44	19	63
	地域別	北米	4	4	8
		中南米	4	1	5
		欧州	16	6	22
		中東	1	1	2
		アジア	18	6	24
		アフリカ	1	0	1
		オセアニア	0	1	1
2019	合計		58	15	73
	地域別	北米	9	7	16
		中南米	4	2	6
		欧州	9	3	12
		中東	0	0	0
		アジア	33	2	35
		アフリカ	0	0	0
		オセアニア	3	1	4
2020	合計		47	8	55
	地域別	北米	1	2	3
		中南米	1	0	1
		欧州	15	4	19
		中東	0	0	0
		アジア	27	2	29
		アフリカ	1	0	1
		オセアニア	2	0	2

出典：一般財団法人食品産業センター³、消費者庁⁴の情報を基に作成。

表 4 輸入者起因のリコール：地域・関連法規による分類

アジア 18 件、欧州 16 件。2019 年：アジア 33 件、北米 9 件。2020 年：アジア 27 件、欧州 15 件）。表 5 は、輸入者起因のリコールを回収理由で分類したものである。アジアと欧州からの輸入食品の回収理由としては、微生物汚染の他に、残留農薬や抗生物質などの検出、食品添加物の使用基準違反が多かった。残留農薬や抗生物質など、食品添加物に関しては、国によって法規が異なり、検査をしなければ違反か否かわからないことが、その 2 つの地域でリコール数が多い理由であると推測された。

(3) 輸入食品の違反とリコールの防止策の考察

輸入者の事業の目的は、海外から食品を輸入して日本国内で流通させることである。図 2、表 5 より、輸入食品のリコール数は 3 年間に於いて 55 ～ 73 件で、全体における割合は低い（2018 年 8.0 % : 63 件 / 全 791 件、2019 年 9.5 % : 73 件 / 全 770 件、2020 年 7.5 % : 55 件 / 731 件）が、検疫の検査による違反数は、2018 年 780 件、2019 年 843 件、2020 年 653 件であり、日本国内のリコールに匹敵する数である。違反したものは、積戻しとなるか、廃棄されることになり、食品ロスが増加するなど、環境への影響は大きい。従って、輸入食品のリコールについては、検疫における検査の違反事例に遡って、その違反との関係を分析した。

国・地域によって、違反の項目とその割合は異なる。その理由は輸入されるものが異なるからである。従って、事業者は輸入する食品の種類、輸入元の国・地域を考慮して、防止策を取らなくてはならない。表 3 より、“微生物規格不適合”と“カビ毒検出”の 2 つの項目の違反件数の割合は、各年ともに 50 % を超えている。対策としては、製造工程及び輸送保管中の衛生管理を強化することが挙げられる。特に、農産物に関しては、カビ汚染によるカビ毒の産生を防止するために、輸送保管中の衛生管理が重要である。それらの 2 つの項目を含め、上位 4 位までの違反件数の割合は、90 % 弱を占めていることから、次に“残留農薬、抗生物質などの検出”、“食品添加物使用基準違反”の項目の対策を考える（表 3）。どちらの項目も国によって法規が異なることを事業者は認識しなくてはならない。前者であれば、農畜水産物の生産者が日本の法規を理解して、農薬や抗生物質などを使用しなくてはならない。後者であれば、食品添加物に関する日本の法規を理解して、事業者は商品設計をしなくてはならない。また、②の残留農薬などの検出に関する対策としては、海外の農畜水産物の生産者に対して、日本の法規の理解を促し、その法規の基準内になるように残留農薬などの使用するように、輸入者と生産者が相互に認識しなくてはならない。

最後に、表 5 の情報を基に、輸入者の立場で

分類と 関連法規	回収理由	発生件数		
		2018年	2019年	2020年
食品衛生法	①異物混入（危険異物、その他）	①10	①7	①4
	②残留農薬、動物用医薬品の基準違反（原料由来）	②11	②28	②17
	③微生物汚染（食中毒菌、その他）	③11	③2	③13
	④食品添加物の使用基準違反	④11	④14	④11
	⑤その他（アレルゲンのクロスコンタミネーション等）	⑤1	⑤7	⑤2
食品表示法	①賞味期限印字間違い・無し	①11	①8	①4
	②アレルゲン表記の間違い	②3	②3	②3
	③表示間違い（原産地表示の間違い、誤表示、食品添加物表記の間違い）	③5	③4	③1
合計		63	73	55

出典：一般財団法人食品産業センター³、消費者庁⁴の情報を基に作成。

表 5 輸入者起因のリコール：回収理由による分類

リコールの防止を考える。食品衛生法関連の①異物混入と③微生物汚染に関しては、輸入元の製造会社の工程管理や品質管理に問題があったものと推測される。取引前に管理内容を確認して契約し、その後も品質監査などによって管理状況を確認するのが望ましい。②残留農薬、動物用医薬品の基準違反（原料由来）、④食品添加物の使用基準違反に関しては、輸入元の国と国内の法規の違いに起因すると考えられる。輸入元の製造企業が法規の違いと日本の法規を遵守することを認識するように、輸入者が働きかけ、管理しなくてはならない。食品表示法関連については、回収理由から、輸入者が食品表示法などの日本の法規を遵守していないままに市場に出荷したものと推測する。賞味期限に関しては、日本と海外で記載方法が異なる（表 5 ①）。表 5 の②③のアレルゲン、その他表示間違いについても日本の法規に基づいた表示になっていないのが回収理由である。従って、輸入者は、日本と他国で期限表示を含めて表示に関する法規が異なるので、輸入食品の表示を食品表示法などの法規に基づいて作成することを認識しなくてはならない。

4. まとめと今後

日本国内において、従来食品を自主回収する場合、自治体によって届出の規定が異なっていたが、2021 年 6 月から自主回収の届出が義務化された。それによって、日本だけではなく、海外の事業者を含めて、食品リコールに関する情報の透明性が必要とされるようになった。

輸入食品のリコール数は、1 年で発生するリコール全体の 10% 未満と低いが、当該の期間の検疫における違反数は全体のリコール数に匹敵する数であった。輸入食品が市場に流通する前の検疫における違反とリコールの関係を分析し、防止策を考えた。検疫における違反は、国別では中国とアメリカが多く、地域別ではアジア、北米、欧州の順位多い傾向があり、国・地域に

よって、違反内容が異なった。違反理由として“微生物規格不適合”と“カビ毒検出”の 2 つの項目の違反件数の割合は、各年ともに 50% を超え、対策としては、製造工程及び輸送保管中の衛生管理を強化することが挙げられた。それらの 2 つの項目を加え、上位 4 位までの違反件数の割合は、90% 弱を占めた。次に“残留農薬、抗生物質などの検出”、“食品添加物使用基準違反”の対策に関して、事業者はどちらの回収理由も国によって法規が異なるに起因することを認識して、海外の農畜水産物の生産者や事業者と輸入者が、日本の法規を理解して、その法規の基準内になるように残留農薬などの使用するように管理されなくてはならない。

輸入食品のリコール防止に関しては、輸入食品の違反やリコールの防止をするために、食品衛生法関連では、輸入者が輸入元の製造企業の工程管理や品質管理を確認することと、当該企業が残留農薬などの国内法規を遵守していることを管理することが必要である。食品表示に関しては、輸入元の国と国内の法規が異なるので、輸入者は食品表示法などの法規に基づいて表示を作成する必要があることを認識しなくてはならない。

日本において、近年は 2015 年以降の食品表示法の施行・改正、2018 年食品衛生法の改正など、食品関連法規の動向が激しかった。国内の食品事業者は情報を理解し、法規を遵守して事業を行わなくてはならない。海外の事業者が把握して輸出事業を行うのは難しいので、輸入者と相互で留意する必要がある。本研究は、国内の食品リコールだけではなく、その中で輸入食品に関して、検疫における違反事例を含めて調査を行い、リコール及び違反の対策を考察した。また 2020 年に入り、コロナ禍によって食を取り巻く環境が大きく変化する中で、本研究が国内外の食品産業に貢献できれば幸いである。

謝辞

本研究において、一般財団法人 食品産業センターから食品リコール情報の提供を受けました。
心より感謝申し上げます。

参考文献

- a) 松本隆志『国内における食品リコール低減のための対策に関する考察』フードシステム研究 26 (4) 367-372 頁 (2019 年)
- b) 金山敦宏 加来浩器『海外食中毒事例から想定される輸入食品のリスク』日本公衆学会誌 60 (11) 697-704 頁 (2013 年)

脚注 -URL

- 1 農林水産省『食料自給率とは』(2022.5.2)
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html
- 2 農林水産省国際部国際経済課『農林水産物輸出入情報・概況』(2022.5.2)
<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/index.html>
- 3 一般財団法人食品産業センター『食品事故告知ネット』(2022.3.1)
<https://kokuchi.shokusan.or.jp/index/>
※ 2022 年 3 月 31 日を以って情報の掲載を終了
- 4 消費者庁『リコール情報サイト』(2021.4.30)
<https://www.recall.caa.go.jp/>
- 5 農林水産省『農林水産物輸出入情報・概況』(2022.5.2)
<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/index.html>
- 6 厚生労働省『輸入手続 食品衛生法に基づく輸入手続』(2022.5.2)
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html>
- 7 東京検疫所食品監視課『食品等輸入届出の手続きの流れ』(2022.5.2)
https://www.forth.go.jp/keneki/tokyo/kanshi_hp/a003.html
- 8 植物防疫所 web サイト (2022.5.2) <https://www.maff.go.jp/pps/>
- 9 動物検疫所 web サイト (2022.5.2) <https://www.maff.go.jp/aqs/>
- 10 厚生労働省『輸入食品監視業務 監視指導・統計情報』(2022.5.2)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html
- 11 厚生労働省『違反事例』(2022.5.2)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/yunyu_kanshi/ihan/index.html

新 PL 研究

The Journal of New Product Liability

第 7 号 2022 年 7 月 29 日

編集 一般社団法人 PL研究学会 学会誌編集委員会

発行 一般社団法人 PL対策推進協議会

本 部 〒173-0013 東京都板橋区氷川町47-4
アビタシオンK 1F(TDN内)

事務局 〒982-0823 宮城県仙台市太白区恵和町35-28
電話:050-6865-5180 FAX:022-247-8042

©2022 一般社団法人 PL 研究学会

転記転載に際しては事務局にご連絡し正規の手続きをお願いします。