

食品表示の貼り間違いに注意しましょう

令和3年6月1日に改正食品衛生法が完全施行され、食品衛生法や食品表示法に違反又は違反のおそれがある食品等の自主回収(リコール)を行った場合、管轄の自治体へ届出することが義務化されました。消費者庁によると、令和7年3月末日時点で、食品表示法に関する自主回収の届出数は6,319件でした。

このうち、アレルギー表示に関する届出が約60%で、その原因の多くはラベルの貼り間違いによるものでした。また、業種別にみると、アレルギー表示に関する届出が最も多かったのはスーパー等の販売業でした。

食品表示ミスは、消費者からの信頼を失うだけでなく、健康被害を招くおそれもあります。

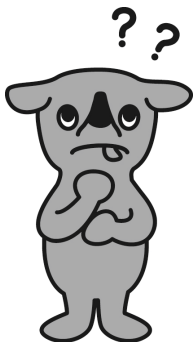
特にアレルギー表示の誤りや欠落は「CLASS（喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いもの）」に分類され、重大な事故の原因になるおそれがあります。

表示ミスの主な原因は「ヒューマンエラー」です。今一度、表示ラベルに関するルールを見直し、正しい食品表示をしましょう。

発生要因 回収理由	ラベルの貼り間違い	ラベルの誤入力・入力漏れ 印字機の不具合	使用原材料の間違い	ラベルの貼り忘れ	その他	理由の記載なし	計 (%)
アレルギー 28品目(1-フェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	2,133	435	227	99	79	324	3,297 (57.7%)
期限表示 (保存方法の重複を含む)	153	1,377		99	71	151	1,851 (32.4%)
保存方法 (温度帯変更を含む)	7	115		8	2	27	159 (2.8%)
個別的義務表示 (別表第19・24関係)	17	27		1	11	6	62 (1.1%)
その他	62	53		140	58	34	347 (6.1%)

回収の理由 業種	アレルギー 28品目(1-フェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	期限表示 (保存方法の重複を含む)	保存方法 (温度帯変更を含む)	個別的義務表示 (別表第19・24関係)	その他	計 (%)
販売業 (スーパー)	2,192	726	100	26	89	3,133 (54.8%)
製造業	636	675	21	22	97	1,451 (25.4%)
販売業 (その他)	298	290	24	10	100	722 (12.6%)
飲食店 (持ち帰り弁当店を含む)	115	81	7	4	32	239 (4.2%)
その他	56	79	7		29	171 (3.0%)

消費者庁ホームページ 食品表示法に基づく自主回収の届出状況(R3.6.1-R7.3) より抜粋



- ✓ 食品表示の取扱いは、ルールどおりにやっていますか？
- ✓ 現行のルールに問題はありませんか？
- ✓ ヒヤリハットを見逃していませんか？

📖 詳細は29ページ 第7 食品の表示 を参照してください。

キャパオーバーに要注意！

近年、催事等において一過性の大量注文に応じるため、生産能力以上の製造を行った結果、衛生管理不備が生じたことが原因と推察される食中毒事例が発生しています。

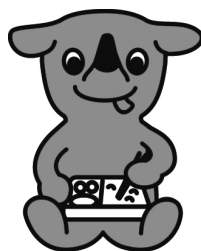
土用丑の日、クリスマス、節分等、食に関するイベントにより通常よりも多くの調理を行う場合、忙しさ等から一般衛生管理がおろそかになりがちです。また、一時的に臨時の従業員を雇用する場合、衛生教育が不十分になるおそれがあります。

大量注文が入った時には食中毒に注意し、平時から大量注文を想定した衛生管理を実施しましょう。対応することが難しいと少しでも思ったら、注文を断りましょう。

▶ 事例紹介 ◀

駅弁が原因となった広域食中毒	うなぎ弁当等が原因となった食中毒
<p>病因物質／セレウス菌・黄色ブドウ球菌 発症人数／554人(29都道府県) 原因食品／原因施設で製造された弁当 行政処分／営業禁止</p>	<p>病因物質／黄色ブドウ球菌 発症人数／162名 原因食品／飲食店で調理、販売された、うなぎ弁当、うなぎかば焼き及びうなぎ重 行政処分／営業禁止(全部または一部)</p>
<p>▶ 普段の製造量を遥かに超える注文(通常の3倍程度)を受注した。 ▶ 繁忙期に一部米飯を委託製造。委託米飯について受入れ時温度が適切に管理されていなかった。 ▶ 搬送容器を清潔区域に入れてしまった。 ▶ 臨時従業員を雇用していた。</p>	<p>▶ 普段の製造量を遥かに超える注文(通常の10倍程度)を製造した。 ▶ 手洗いが不十分で、素手で調理をしていた。 ▶ 一部の弁当は調理場の外(客席)で盛り付けしていた。 ▶ 臨時従業員を雇用していた。 ▶ 調理後長時間保管され、菌が増殖した可能性。</p>

食のイベントは、楽しくおいしく、安全に！



👉 次ページのチェックリストを活用し、キャパオーバーによる食中毒発生を予防しましょう。

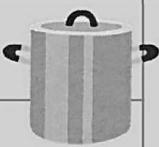
いつもより多い注文受注を検討している方へ

チェックがあるとキャパオーバーの可能性があり
複合的に食中毒のリスクが高まります！

チェック☑してみよう！

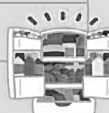
十分な加熱ができますか？（中心温度75℃で1分以上）

A

<input type="checkbox"/>	焼く 揚げる 炒める	・一度に調理する食材の量が、いつもより多くなる	
<input type="checkbox"/>	煮る	・いつもより大きい鍋を使う	


速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に21℃以下）

B

<input type="checkbox"/>	時間	・いつもより調理の時間や提供（喫食）までの時間が長くなる	
<input type="checkbox"/>	環境	・いつもより放冷場所（調理場内）の温度・湿度が高くなる	
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫	・冷蔵庫の中がギュウギュウになる（原材料、製品など）	

いつもと違う作業をしますか？

C

<input type="checkbox"/>	モノ	・原材料の納入元や納品量を変更・追加をする ・いつもと同じように調理器具や原材料の洗浄・消毒ができない	
<input type="checkbox"/>	ヒト	・臨時で雇用する職員がいる ・いつもと同じ頻度で手洗いでできない	
<input type="checkbox"/>	場所	・調理室内で作業が完結できない ・いつもと作業工程や動線が異なる ・施設、作業場所をいつものタイミングで洗浄・消毒できない	


☑が付いたら裏面の対策へ

キャパオーバーが疑われる過去の食中毒事例

発生年月	原因食品(疑い)	原因物質	施設	患者数(死亡)	主な発生要因
R5.8	弁当 (出汁巻、鶏胸肉焼)	サルモネラ属菌	弁当製造施設 (飲食店)	117名(1名)	・原材料の前日調製 ・不十分な加熱 ・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R5.9	弁当 (米飯)	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	弁当製造施設	554名	・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R6.2	巻き寿司	黄色ブドウ球菌	寿司店	150名	・製品の温度管理不足


対策にチェック☑して食中毒を予防しましょう！

A 「加熱」について


<input type="checkbox"/>	焼く 揚げる 炒める	○ いつもと同じ火の通り加減か確認します！ 一度に大量に調理すると温度が十分に上がらないことがあります	
<input type="checkbox"/>	煮る	○ 十分にかき混ぜながら中心部まで加熱します！	

B 「保存温度と時間」について

最終加熱 (盛り付け) → 21~57℃の温度帯は、2時間以内 → 食べる

<input type="checkbox"/>	時間	○ 調理時間、提供までの時間が変わらないように手順を見直します！ ・ 食べられるまでが長くなる場合は調理後に素早く10℃以下に冷却する ・ 冷たいものは常温に置く時間を短くする ・ 従業員を増やす（「C ヒト」参照） ・ 効果的な機材（真空冷却機など）を準備する ・ 保冷したまま輸送する	
<input type="checkbox"/>	環境	○ 放冷する場所は、温度25℃以下、湿度80%以下にします！	
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫	○ 冷蔵庫の温度を10℃以下にします！ ・ 食材を入れる量は、冷蔵庫の容量の7割以下にする ・ 設定温度を下げる ・ 粗熱を取ってから入れる ・ 出し入れ時に庫内温度のチェックをする	

C 「慣れない作業」について

<input type="checkbox"/>	モノ	○ 検品の手順や受入れの基準を決めて納品時にしっかり確認します！ いつもと違う原材料は受入れの基準を満たしていない可能性があります（包装に穴、温度逸脱など） ○ 調理器具や原材料の洗浄・消毒は適切に行います！ 製造量に応じて消毒液の交換頻度を増やすなどの対策が必要です	
<input type="checkbox"/>	ヒト	○ 臨時で雇う従業員へ事前に衛生教育を行います！（手洗い方法など） 衛生に関する知識が不十分だと、食品の取り扱いが不衛生になる可能性があります ○ 適切なタイミングでの手洗いを遵守します！（調理前、作業変更時など）	
<input type="checkbox"/>	場所	○ 調理室内で作業を完結できるように作業工程を工夫します！ ○ 変更した作業工程や動線に問題がないことを製造開始前に確認します！ ○ 施設、作業場所の適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守します！	

A B C の対策にチェックが入れられない場合は・・・

メニューの一部を調理しやすいものに変更することも検討してください
それでも難しい場合は、勇気をもって注文を断ることが大切です！



○相談・問い合わせ先 ○○保健所 もしくは ○○○課(電話○○-×××-□□□)

 厚生労働省 いつもより多い注文受注を検討している方へ

