

特集
3食品リコールの報告制度スタートに向けて
－情報をどう活かすか－

松永 和紀 Matsunaga Waki 科学ジャーナリスト

新聞記者を経て、フリーランサーとして食品の安全性、機能性、農業技術等について取材執筆、講演を行っている。著書に『効かない健康食品 危ない自然・天然』（2017年、光文社新書）など

6月に公布された改正食品衛生法により、食品リコール（自主回収）の報告制度ができることとなりました。厚生労働省（以下、厚労省）が設置した「食品衛生管理に関する技術検討会*」で具体的な内容を検討中で、概要がみえてきたところです。

事業者が、食品衛生法違反や違反のおそれのある食品のリコールに着手した際に、行政へ届け出ることを義務づけます。行政はその情報を監視指導に活かすとともに、健康被害の可能性の高さに応じてクラス分けをして、分かりやすく情報発信します。厚労省がインターネット上に届出システムを構築し、事業者からの報告や国民への情報提供を迅速に行うしくみとなります。

これにより、リコールが抱える課題は大幅に改善される見込みです。制度は法律公布から3年以内に施行されます。以下、解説します。



農薬混入事件で不備が浮き彫りに

従来は、食品衛生法第54条により、営業者が第6条（有毒有害物質を含有する食品等の販売等の禁止）、第11条（規格基準に適合しない食品等の販売等の禁止）などに違反した場合には、厚生労働大臣や都道府県知事はその食品の廃棄や回収等を命じることができる、とされてきました。行政は命令を出すとともに、情報を公表します。

しかし、実際には、命令が出る前に事業者が自主的に回収し始め、そのまま命令が出されないケースがありました。また、食品衛生法ではリコールに関する規定がなく、報告も義務づけられていませんでした。

そのため、健康被害が起きるかもしれないリコール情報が、幅広い市民・消費者に正確に届かない、という事例が出てきていました。例えば、2013年12月の（株）アクリフーズの冷凍食品農薬混入事件です。

同社がリコールを決めてから県に届け出たため、県は結局、回収命令を出しませんでした。のちに、従業員が農薬を混入した事件であることが分かりましたが、同社はリコールを公表した記者会見等で、農薬のリスクを著しく小さく説明してしまいました。その内容を、同社が厚労省に直接報告するルートもありませんでした。

リコール公表の翌日、報道を見て厚労省が誤りを指摘し、同社は翌未明に記者会見を開いてリスクの説明を改めました。極めて緊急性の高い「絶対に食べてはダメ。すぐに、家庭の冷凍庫の中を探してほしい」という重要な情報が正しく国民に届くまでに、2日近くもかかってしまったのです。

筆者は、同社が設置した第三者検証委員会のメンバーとして原因調査に当たりました。投入された農薬による健康被害が確認された事例はありませんでしたが、この時、正しいリコール

* https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_436610.html

情報を迅速に全国民に伝える公的なしくみが求められていることを、痛感しました。

質の異なるリコール情報が氾濫

自治体の中には、条例等によってリコールの報告を義務づけ、ウェブサイトなどで公表する自治体もありますが、すべての自治体ではありません。不備を補うべく、民間のリコール情報集約サイトや、消費者庁の「リコール情報サイト」が運営されています。しかし、事業者の任意の情報提供に頼っています。

さらに、事業者のリコールの理由がさまざまであることも情報の混乱につながっています。厚労省による140自治体の調査によれば、リコール報告受理件数は2016年度、食品衛生法関係（異物混入、カビ等）が418件、食品表示法関係（アレルギー表示、期限表示、添加物表示等）が549件。例えば、食中毒菌の規格基準違反、アレルギー表示の不備、消費期限表示のミスなどは、健康被害を招くおそれが小さくありません。一方、毛髪混入、味わいなど品質の不備、賞味期限表示のミス、重量表示ミスなどは、健康被害には直結せず、場合によっては回収に応じず食べても問題はありません。

ところが、情報が混在したまま民間サイトなどに区別なく掲載されているのです。

これらの課題については、内閣府消費者委員会が2013年、報告書「食品リコールの現状に関する整理」で指摘しました。消費者団体などの間でも、「分かりにくい」「情報を活用できない」などの声が上がっていました。2017年に厚労省が設置した「食品衛生法改正懇談会」でも議論され、報告制度の創設が決まりました。

安全性にかかわる情報を一元化

厚労省が2018年8月24日に開いた「第5回食品衛生管理に関する技術検討会」で説明

した資料によれば、食品衛生法第58条により、リコールの際の報告を規定しています。リコール報告の対象は、食品衛生法に違反する食品と同法違反のおそれがある食品です。インターネットのシステムを厚労省が構築し、事業者はリコールに着手するとともに、製品名称や賞味期限、製造者、自主回収の理由、健康への影響の程度などを入力します。都道府県が情報を確認し厚労省に報告し、都道府県や同省はプレスリリースやウェブサイト等により情報を公表します。

原則として、食品表示法違反の食品は対象外となります。同法違反は、所管する消費者庁が届出義務を定めたり国民への情報提供などを担います。ただし、食品表示法の規定の中には、アレルギーや消費期限など安全性に重要な影響を及ぼす項目があります。そのため、これらについては厚労省のシステムにも情報を取り込み、国民が食品の安全性にかかわるリコール情報を一元的に得て、判断できるしくみにすることです。

また、「食品衛生法改正懇談会」等で、危害性の種類や情報の重要度が分かりやすく伝わるように工夫すべきとの指摘があったのを受け、Ⅰ～Ⅲの3段階のクラス分けを検討しています（表）。

実効性のある制度になるか？

届出義務化により、情報が迅速にその重要性も併せて提供されれば、国民の利便性は大きく高まるでしょう。とはいえ、実効性のある制度とするにはかなりの困難がありそうです。まず、クラス分けはそう簡単な話ではありません。例えば、アレルギーの義務表示漏れは、今のところはクラスⅠになる方向性ですが、そのアレルギーの患者以外には危害はまったくありません。「分類は誤解を招く」という意見も事業者

特集3 食品リコールの報告制度スタートに向けて－情報をどう活かすか－

表 食品のリコール情報の報告制度の危害分類 (案)

クラスⅠ	<p>喫食により健康被害が生じる可能性が高い食品(食品衛生法第6条違反に該当する食品)</p> <p>食品例</p> <ul style="list-style-type: none"> ●腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア等の病原微生物に汚染された食品 ●硬質異物が混入した食品 ●アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品 ●高濃度の農薬が検出された食品 等
クラスⅡ	<p>喫食により健康被害が生じる可能性が否定できない又は可能性がほとんどない食品</p> <p>食品例</p> <ul style="list-style-type: none"> ●農薬等が一律基準を超過しているが、残留量が他の作物で設定された基準値以内の食品 ●日本で使用可能な添加物であるが、当該添加物の使用が認められていない食品に添加した食品 等
クラスⅢ	<p>喫食により危害発生の可能性がない食品</p> <p>食品例</p> <ul style="list-style-type: none"> ●今回の制度における報告の対象は、①食品衛生法に違反する食品、②食品衛生法違反のおそれがある食品としていことから、食品安全の観点では想定する食品はない <p>【参考】：米国では最終製品への食品添加物表示漏れが該当している</p>

出典：「第5回食品衛生管理に関する技術検討会」資料
 第5回会合では、文言等に異論も出て検討課題となっており、確定していない(2018年9月23日現在)

の中にはあります。また、毛髪やビニール片など口の中のけがが起きないものは報告対象から外す見込みですが、違和感を覚える国民もいそうです。

さらに、2016年に起きたリステリア菌にからむ冷凍食品の回収事例のような場合も、判断が難しいでしょう。リステリア菌に汚染された可能性のある冷凍野菜がアメリカでリコールされ、日本企業が国内で販売する冷凍食品にも同じ原料が用いられていることが分かり、日本でもリコールが行われました。パッケージには加熱して食べるように表示しており、加熱すればリステリア菌は死滅します。また、日本では冷凍野菜にはリステリア菌の規格はなく法律違反でもありません。しかし、日本企業は「もし加熱せずに食べる人が出たら」という万一を考え、リコールしました。今後、同様の事例が起きた

時にどのクラスに分類するか。表示どおりに食べれば危害はないだけに、判断は難しいのです。

クラス分類は往々にして、その食品に対するレッテル貼りにつながり風評被害も招きかねません。厚労省は制度開始までにさまざまな事例についてどの分類にするか決定し、都道府県や事業者等に提示しておく必要があります。

消費者の理解も求められます。消費者は「クラスⅠだから、早くうちの冷蔵庫の中にその食品がないか調べない」という行動に結び付けなければなりません。一方で、クラスⅢを過剰に警戒するような誤解も防ぎたいところです。

リコールする側の事業者にも能力が求められます。リコール情報を自ら入力し、事案が食品衛生法違反に当たるのか、安全性には無関係の食品表示法違反なのか等の区別も必要です。食品事業者のほとんどは中小企業で、インターネットのシステムに不慣れな高齢経営者も多いので、自治体等のサポートも必要でしょう。

事業者と消費者に対応する自治体や消費生活センター等は、双方に分かりやすく情報を流し理解を促し、インターネットを使えない高齢者等の市民・消費者にまで、迅速に正しい情報を流す役割が求められます。

この制度がうまく運用されれば、非常に効果的です。しかし、多くの情報を一元的に集めて仕分けをし、分かりやすくかつ科学的に素早く国民に提供する、というのは容易な話ではありません。さまざまな段階で、多くの関係者の協力と努力が求められます。また、一定のコストもかかります。厚労省や自治体等は国民とのコミュニケーションに努め、理解を深めてから制度をスタートさせる必要があります。

(厚労省資料、同省食品監視安全課取材をもとに、2018年9月に執筆。
 資料は、厚労省「食品衛生法の改正について」
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>に掲載されている)