

厚生労働省報告資料

令和5年10月26日
健康・生活衛生局 食品監視安全課

食品等の自主回収報告制度

厚生労働省 健康・生活衛生局
食品監視安全課

Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan

食品等のリコール情報の報告制度の創設

令和3年6月1日から食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体への届出が義務化されています！

- 届出義務化の時期 **令和3年6月1日から**
- 届出方法 原則オンライン上のシステムを使用
- 届出情報の取り扱い 国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

【報告対象】

(1) 食品衛生法に違反する食品等

法第59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること。

(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

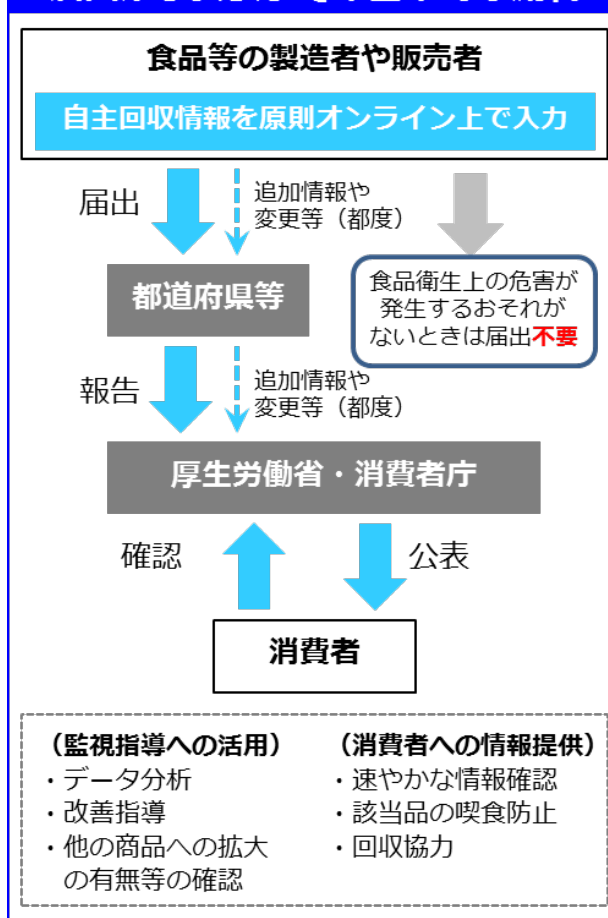
違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

【適用除外】

食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除く。

- 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合
(例) 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内での告知等で容易に回収が可能な場合 等
- 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合
(例) ・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合
・食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合 等

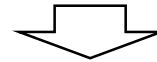
届出から公表までの基本的な流れ



食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類

【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ①食品衛生法に違反する食品等
- ②食品衛生法違反のおそれがある食品等

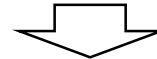


【リコール食品等のクラス分類】

重篤な健康被害発生の可能性等を
考慮し、Class I への分類を判断

基本的にClass II に分類

重篤な健康被害発生の可能性等を
考慮し、Class III への分類を判断



CLASS I

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合
(主に食品衛生法第6条に違反する食品等)

(例)

- 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品
- アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- 有毒魚(魚種不明フグ、シガテラ魚等)
- 有毒植物(スイセン、毒キノコ等)
- 硬質異物が混入した食品(ガラス片、プラスチック等)

CLASS II

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合

(例)

- 一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

CLASS III

○喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- 添加物の使用基準違反食品
- 残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの

食品等のリコール情報の報告内容

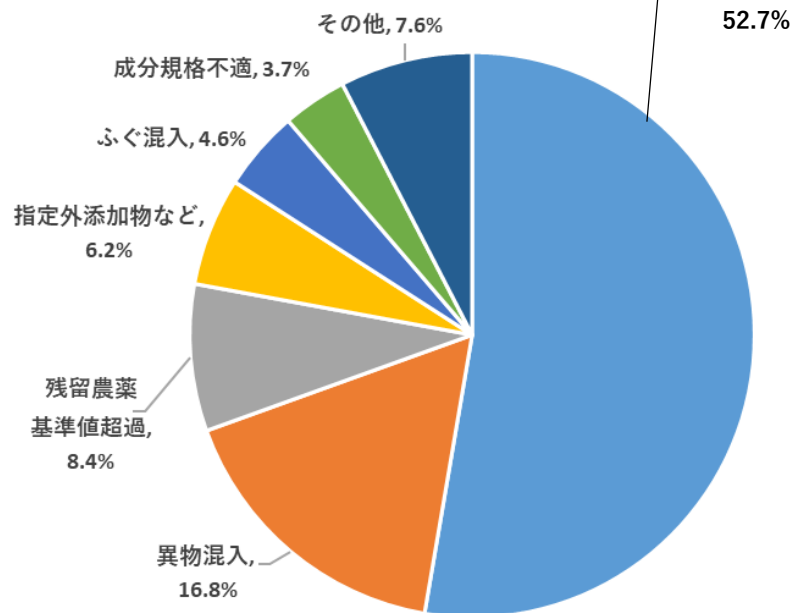
自主回収（リコール）事例紹介（令和4年4月1日～令和5年3月末時点：速報値）

回収理由	件数		合計（件）
	令和3年度	令和4年度	
<u>食品衛生法</u> 関連	495	625	1,120
食品表示法関連	1,070	1,910	2,980
<u>食品衛生法</u> ・食品表示法関連	9	31	40
	1,574	2,566	

- ・シール不良の製品と同じラインで製造したため、同様にシール不良のおそれ、
- ・回収命令該当食品の別ロット品であり、同様汚染等のおそれ など

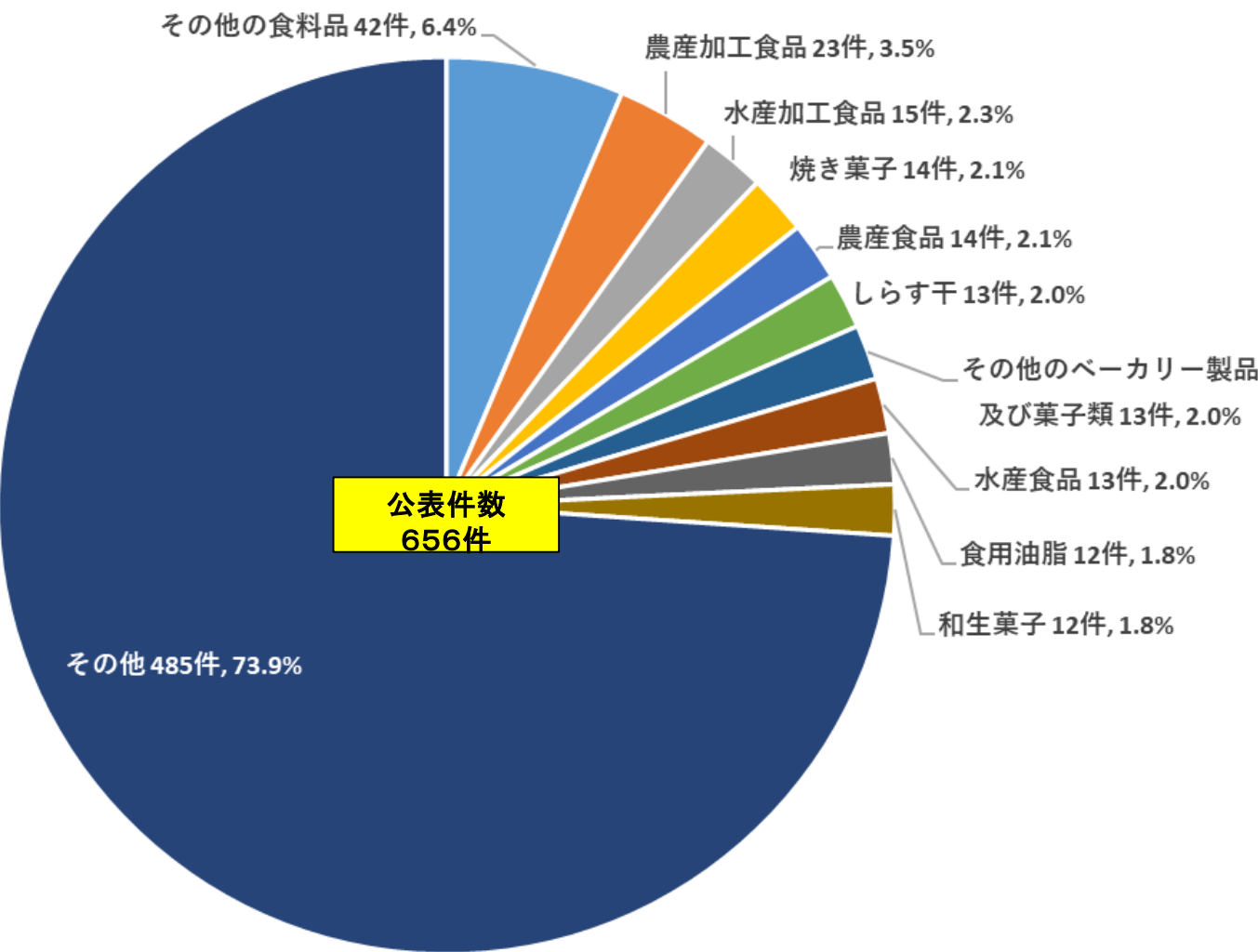
～食品衛生法関連（計656件）の内訳～

順位	回収理由（例）	割合（%）
1	・シール不良の製品と同じラインで製造したためシール不良のおそれ、 ・回収命令該当食品の別ロット品であり、同様汚染等のおそれ など	52.7%
2	異物混入	16.8%
3	残留農薬 基準値超過	8.4%
4	指定外添加物など	6.2%
5	ふぐ混入	4.6%
6	成分規格不適	3.7%
7	その他	7.6%



- ・ 期間：令和4年4月1日～令和5年3月31日
- ・ 数値は速報値
- ・ HPにおいて公表されたものを計上（既に公表されていないものも含む）

品目ごと公表件数（令和4年4月1日～令和5年3月31日）

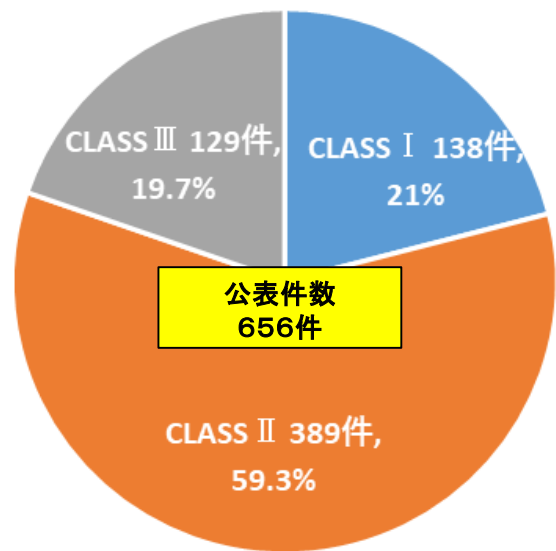


【その他の主な品目】（件）

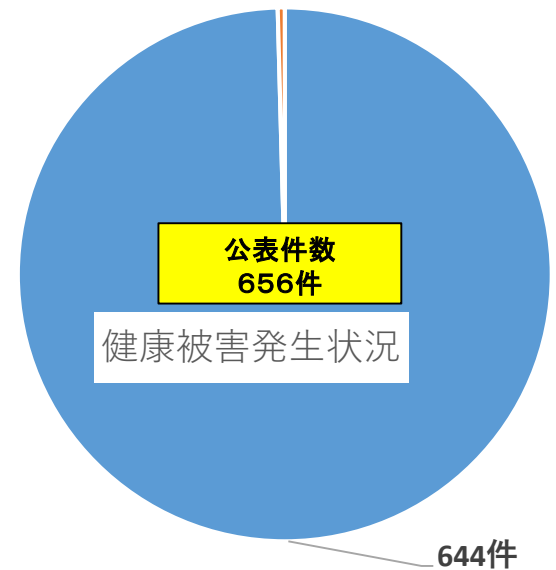
品目名	件数
しらす	11
調味料及びスープ	11
加工肉製品	10
菓子類	10
ケーキ	9
ピーマン	9
清涼飲料	9
弁当	9
洋生菓子	9
寿司	7
豚肉	7
野菜加工品	7
アイスクリーム	6
もち	6
油菓子	6
ナチュラルチーズ	5
はっ酵乳	5
プリン・ゼリー類	5
牛肉	5
生鮮肉類（冷蔵又は冷凍鮮肉をふくむが冷凍食品は除く。）	5
他に分類されないその他の食料品	5
畜産加工食品	5
畜産食品	5

クラス分類ごと公表件数、健康被害発生状況及び今後の課題

(令和4年4月1日～令和5年3月31日)



12件



クラス分類	主な事例
CLASS I	異物（金属片等）の混入、レトルト食品の殺菌不足
CLASS II	規格基準不適合（大腸菌群：陽性）、カビの発生
CLASS III	残留農薬基準不適合

【健康被害事例】

品目	原因	健康被害内容
鶏のからあげ	異物混入（乾燥剤）	口腔内に出血とただれた様な症状を発症
ぜんざい	シール不良	体調不良（胃腸炎と消化器症状）
チョコレート	異物混入（ガラス片）	歯の破損