

事例	1
----	---

「スポンジ部分に着色料を使用しているロールケーキ」に関する違反事例

名称又は分類	ロールケーキ（洋生菓子）
形態	非包装
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項
発見機関	千代田区千代田保健所
調査担当機関	兵庫県
検査機関	—
検査結果	—
行政措置	報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 28 年 12 月 5 日、千代田区千代田保健所の食品衛生監視員が食料品販売店 A において、スポンジ部分に絵柄をプリントしたと思われるロールケーキを発見した。そこで、営業者に確認したところ、スポンジケーキには使用できないタール系着色料が使用されている可能性があることが判明した。このことは、食品衛生法第 11 条第 2 項に違反している可能性があるため、当該品の製造者を所管する兵庫県へ調査依頼を行った。

2 調査経過及び措置

平成 28 年 12 月 8 日、東京都からの依頼を受け、兵庫県は製造者に対し、製造状況等の調査を行った。調査の結果、当該品に絵柄転写用としてタール系着色料（食用赤色 102 号、食用赤色 106 号、食用青色 1 号、食用黄色 4 号）が使用されていた。兵庫県は、製造者に対し、スポンジケーキ表面に直接着色することはタール系着色料の使用基準違反になる旨を説明し、製造方法の変更等について指導した。

平成 28 年 12 月 9 日、製造者は当該品の製造・販売を中止し、製造工程及び製造方法の変更等に関する報告書を提出した。

3 違反発生の原因

製造者の知識不足により、スポンジケーキ表面に絵柄を転写した場合にもタール系着色料の使用基準が適用されることを認識していなかった。

4 監視のポイント

対面販売の場合、原材料や添加物などの表示が省略されている場合が多いが、本件のように営業者から情報を得ることで、違反発見に繋がることもある。

また、本事例は製造者の添加物に対する知識不足が原因であった。製造施設を監視す

る際は、当該施設でどのような食品を製造しているのか、及び、可能であれば食品添加物の使用の有無などを製造工程表等で確認することに努め、食品衛生法に抵触するおそれがある場合には、適宜指導・助言することが重要である。

5 その他

キャラクターやデザイン等をロールケーキに印刷している事例は本事例以外でも散見される。製品によっては、スポンジケーキに直接印刷せず、スポンジケーキの上に乗せた可食フィルムに印刷している事例もある。

※本事例は収去検査等による違反事例ではないため、統計データには計上していない。

「シアン化合物を検出した生あん」に関する違反事例

名称又は分類	生あん
形態	合成樹脂袋詰
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項
発見機関	東京都健康安全研究センター
調査担当機関	東京都健康安全研究センター
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	シアン化合物をシアン化水素として 1.4ppm 検出
行政措置	答申書徴収、販売禁止命令、営業停止命令、報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 28 年 11 月 15 日、健康安全研究センター広域監視部食品監視第二課の食品衛生監視員があん類製造業の施設に立ち入り、「生あん」を収去した。健康安全研究センターで検査を実施したところ、シアン化合物をシアン化水素として 1.4ppm 検出した。このことは、生あんの成分規格（生あんは、シアン化合物の検出されるものであってはならない。）に適合せず、食品衛生法第 11 条第 2 項に違反するものであった。

2 調査経過及び措置

平成 28 年 12 月 6 日、当該品を製造した施設に調査を行った。調査の結果、当該品は平成 28 年 11 月 12 日に、290.5kg 製造したものであった。また、当該品を使用して練りあんを製造しており、練りあん 60kg についても食品衛生法第 11 条第 2 項の規定に違反することが判明した。東京都健康安全研究センターは、営業者に対して当該品及び、当該品を使用して製造した食品の回収とともに、違反原因、再発防止対策等について報告するよう指示した。

平成 28 年 12 月 20 日、回収された残品 41kg について、食品衛生法第 54 条第 1 項の規定に基づき、販売の禁止を命じ、平成 28 年 12 月 27 日営業者は廃棄した。

また、食品衛生法第 55 条第 1 項の規定に基づき、製造工程の見直し及び検証等のため、生あん製造に限り、平成 28 年 12 月 20 日から 12 月 22 日まで営業を 3 日間停止するよう命じた。

平成 28 年 1 月 23 日改善報告書を徴収した。

3 違反発生の原因

生あんの製造基準には、シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する

場合、原料豆のつけ込みは温湯を用いて4時間以上行うこととある。当該品の製造工程を確認したところ、生あんの製造基準に定められた方法で製造されていなかった。このことにより原料豆のシアン化合物が除去できず、最終製品まで残存したことが原因であると考えられた。

4 監視のポイント

本事例は、製造基準を遵守していなかったために、成分規格違反になった例であった。営業者は自らの製造する食品の安全性の確保等について十分に留意すべきところであり、また監視員は製造業の監視の際に製造基準のある食品については、製造工程を特に注意して確認する必要がある。また製品の安全性を担保するため、成分規格について、ロットごとに自主検査を行い確認するなど自主的な衛生管理を指導していくことが重要である。

「豚肉の原産地の不適正表示」に関する違反事例

名称又は分類	豚肉
形態・容量	合成樹脂製トレーパック
違反条項	食品表示基準第 18 条第 1 項及び第 23 条第 1 項第 2 号
発見機関	農林水産省
調査担当機関	東京都健康安全研究センター
検査機関	—
検査結果	—
行政措置	指示・公表

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成 28 年 9 月、農林水産省から、豚肉の原産地表示に疑義があるとの連絡を受け、東京都は食品表示法違反の疑いで調査を開始した。

2 調査経過及び措置

東京都は加工販売業者に対し、平成 28 年 12 月までに計 4 回の立ち入り調査を実施した。

調査の結果、加工販売業者は平成 28 年 8 月 1 日から同年 10 月 5 日までの間に、「チリ産」である旨の伝達を受けた豚肉について、「チリ産」であることを認識しながら「イタリア産」と表示して、少なくとも 19.99kg を一般消費者に販売していたことが判明した。

この行為は、食品表示法第 4 条に基づく食品表示基準第 18 条第 1 項及び第 23 条第 1 項第 2 号に違反することから、東京都は平成 28 年 12 月 20 日、食品表示法第 6 条第 1 項及び第 7 条の規定に基づき、指示・公表を行った。

加工販売業者は表示の点検、原因の究明・分析、再発防止策の検討を実施し、平成 29 年 1 月 30 日に改善報告書を提出した。

東京都は、平成 29 年 2 月 27 日、改善報告書の内容について、適正表示実施に向けた取り組みと履行状況の確認を行った。

3 不適正表示を行った理由

不適正表示を行った理由は下記のとおりであった。

ア チリ産豚肉として販売するときに貼付するシールが入手できず、在庫があったイ

タリア産豚肉用のシールを使用した。

イ 輸入品と国産品を区別する必要はあっても、原産国の違いは重要ではないだろうという認識があった。

4 監視のポイント

本件は、消費者に対し正しい表示を行うという意識の欠如が引き起こした表示偽装違反事例である。

原産国の偽装については、安価な輸入品を高価な国産品として販売し、不当な利益を得るといった事例もあるが、今回は、経済的なメリットが少ないにも関わらず違反を起こしており、違反に至る動機は様々であることを示している。

食品表示制度に対する正しい知識の普及啓発に努めるとともに、事業者のコンプライアンスに対する意識を高めていくことが、表示偽装の防止に有効である。