

事例	1
----	---

「使用基準を超過するサッカリンナトリウム及び表示に記載のない着色料を検出した菓子」に関する違反事例

名称又は分類	菓子
形態	合成樹脂製袋入り 内容量 200g
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項違反、食品表示法第 5 条違反
発見機関	中央区
調査担当機関	三重県
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	<ul style="list-style-type: none"> ・サッカリンナトリウムを 0.41g/kg 検出 (菓子におけるサッカリンナトリウムの使用基準：0.10g/kg 以下) ・表示にない食用赤色 3 号、食用赤色 106 号検出、表示にある食用赤色 104 号検出せず
行政措置	報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

令和元年 11 月 4 日に中央区が収去し、健康安全研究センターで検査した菓子から、使用基準を超えたサッカリンナトリウム (0.41g/kg) を検出し、食品衛生法第 11 条第 2 項違反が疑われた。併せて、当該品からは、表示にない食用赤色 3 号、食用赤色 106 号が検出されたこと、表示にある食用赤色 104 号が検出されなかったことから、食品表示法第 5 条違反が疑われた。このため、中央区は東京都を通じて製造者を所管する三重県に調査依頼を行った。

2 調査経過及び措置

製造者を管轄する三重県は依頼を受けて、直ちに当該品についての流通及び施設の衛生状況等の調査を開始した。調査の結果、製造者は、当該品の製造工程で甘味料としてサッカリンナトリウムを使用しており、食品衛生法第 11 条第 2 項違反であることが判明した。

また、着色料として、食用赤色 3 号及び食用赤色 106 号を使用しており、表示にある食用赤色 104 号は使用していないことから、食品表示法第 5 条違反であることが判明した。

製造者は、三重県の調査を受け、直ちに当該品の自主回収を行った。

三重県は、製造者に対して、再発防止を指導し、令和 2 年 1 月 24 日に製造者から、発生原因及び再発防止策についての報告書を徴収した。

3 違反発生の原因

(1) サッカリンナトリウムの使用基準違反

製造者は、サッカリンナトリウムが配合された市販添加物製剤を、記載された使用方法に従い添加していた。しかし、添加物製剤記載の使用方法及び配合割合から計算された最終製品に残存するサッカリンナトリウムの量は、使用基準の 2 倍の 0.2g/kg 程度となり、使用していた添加物製剤における、使用方法の記載又はサッカリンナトリウムの配合が誤っていた。(当該添加物製剤の製造者の調査で、当該添加物製剤は、製品開発から数十年が経過していたが、添加物製剤の製造者は見直し等を行っておらず、使用基準についても確認していなかったことが判明した。)

また、製造者は、普段の製造では、正確な計量を行っておらず、本件を受けて実際に計量したところ、蒸し器に入れる米の量が、製造者の認識よりも少ない量だったことが判明した。そのため、原材料に対して、サッカリンナトリウムが、製造者の認識よりも多く使用されていたと推察された。

(2) 着色料の表示違反

当該製品について、製造者は、普段と異なる着色料(食用赤色 3 号、食用赤色 106 号)を使用して製造したが、表示の改訂を行わず、普段使用していた着色料(食用赤色 104 号、食用黄色 4 号、食用青色 1 号)が記載されたままの誤った表示を貼付していた。

4 監視のポイント

本事例は、製造者の食品添加物に対する認識の甘さにより生じた事例である。製造者は、長年の製造方法を踏襲し、食品添加物の使用基準や製品が使用基準等に適合しているかの確認を行っていなかった。

HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い、原則全ての事業者が衛生管理計画を作成し、実施状況を記録するとともに、その効果を検証することが求められる。

製造者を監視する際は、衛生管理計画作成の機会等に、添加物の使用基準の遵守状況も含め、現在の製造方法について再確認するとともに、食品添加物の使用の記録、自主検査の実施、表示事項の確認を指導するなど、製造者の自主的な衛生管理の取組みを推進する必要がある。

事例	2
----	---

「基準値を超えるイミダクロプリドを検出したはちみつ」に関する違反事例

名称又は分類	はちみつ
形態	瓶入り
違反条項	食品衛生法第 11 条第 3 項
発見機関	東京都健康安全研究センター
調査担当機関	愛媛県
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	イミダクロプリド 0.03ppm
行政措置	口頭指導、報告書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

令和元年 8 月 14 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施設に立ち入り、はちみつを購入した。当該品について健康安全研究センターで検査を実施したところ、令和元年 8 月 20 日にイミダクロプリド 0.03ppm を検出した。このことは、食品衛生法第 11 条第 3 項に違反していたため、当該品の製造者を所管する愛媛県へ違反通報を行った。

2 調査経過及び措置

東京都からの依頼を受け、令和元年 8 月 21 日に愛媛県は製造者に対し、当該品の流通状況並びに製造状況等の調査を行った。調査の結果、当該品は令和元年 5 月 22 日に製造された製品であることが判明した。

愛媛県の調査時には、既に製造者が当該品を自主回収していたことから、県は回収命令等の行政措置は行わなかった。

3 違反発生の原因

当該品の製造室で農薬を保管・使用することはなく、製造工程においてイミダクロプリドが混入する可能性はなかった。

また、巣箱の設置農場では農薬散布約 1 時間後（農薬が乾く頃）に巣門を開放するなど対策を講じていた。

しかし、巣箱の設置農場以外の周辺農場での農薬散布時期が不明だったため、ミツバチが農薬散布直後に採蜜し、イミダクロプリドがはちみつ中に移行した可能性が示唆された。

4 監視のポイント

製造工程においてイミダクロプリドの混入の可能性はなかったが、自主検査を行うことや、農場の農薬使用者、養蜂事業者及び製造者間で農薬の散布時期や使用農薬等について情報共有を十分に図る必要がある。

製造者等への監視の際には、製品の自主検査の実施状況等について確認し、適宜指導や助言をすることにより安全確保に努めることが重要である。

事例	3
----	---

「酸化防止剤の用途名はあるが物質名の表示が欠落したトマト加工品」に関する違反事例

名称又は分類	トマト加工品
形態	瓶詰
違反条項	食品表示基準第3条
発見機関	八王子市保健所
調査担当機関	大田区保健所
検査機関	公益社団法人 日本食品衛生協会食品衛生研究所
検査結果	L-アスコルビン酸（ビタミンC）が 0.31g/kg 検出
行政措置	答申書徴収

違反の概要

1 違反発見の経緯

令和元年10月29日に八王子市保健所において9月から11月事業の一環としてトマト加工品を収去し、検査を実施した。表示を確認したところ、酸化防止剤の用途名の記載はあるが、物質名の表記がなかった。このことは食品表示基準第3条に違反するものと思料されたため、八王子市保健所は東京都を通じて製造所を所管する大田区に本件に関する調査を依頼した。

なお、当該品の英文表示を八王子市保健所が確認したところ、「antioxidant:ascorbic acid」との記載があり、酸化防止剤がビタミンCである可能性が高いと推察された。

また、理化学検査の結果、L-アスコルビン酸（ビタミンC）が0.31g/kg検出された。

2 調査経過及び措置

依頼を受け、大田区保健所は令和元年11月27日に当該品の輸入者に食品表示基準第3条違反である指摘を行い、併せて聞き取り調査を行った。

指導を受けて輸入者は直ちに全取引先に対し当該品の表示に誤りがあったことを知らせ、正しい表示ラベルに貼り替える対応を行った。販売先で貼り替えができない商品については廃棄とした。

また、大田区保健所は、表示の作成については表示の法規等の知識を深める機会を増やし、間違いや漏れがないようにすること、作成に当たっては確認体制を強化すること等を指導し、答申書を徴収した。

3 違反発生の原因

輸入者は食品表示ラベル作成を1名に任せており、その担当者は酸化防止剤については用途名だけでなく物質名も併記することは理解していたが、表示を漏らしてしまったことが本件の原因であった。

本件を受けて、輸入者は邦文表示の作成を1名から2名体制にし、確認体制を強化したほか、外部の表示監査機関にも確認を依頼することとした。

4 監視のポイント

本事例は表示作成者が食品表示制度を理解していたにもかかわらず、確認が不十分であったため表示漏れが生じた。営業形態が許可不要の輸入商社であったため、保健所が立ち入る機会はなかった。しかし、これまでに表示の相談を受けることはあった。許可がない場合であっても、相談時に表示に関する講習会への参加実績などの聞き取りを行い、知識の取得状況を把握し、併せて表示作成時のチェック体制の内容についても確認を行うことが望ましい。