



東京都多摩立川保健所 食品衛生担当
電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

ホームページも
ご利用を！



食品等のリコール情報がインターネットで確認できます！

食品衛生法及び食品表示法が改正され、食品等事業者が行うリコールに関する情報を確認できるようになりました。

消費者の皆様へ



インターネットで
調べられるんだね！

Q リコールとは？

食品等事業者が流通させた食品に法違反やそのおそれがあるとわかったときに、食品を回収することです。

Q どのような情報が確認できるの？

自主回収される食品等（食品、添加物、器具、容器包装、おもちゃ）について、その商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できます。

Q どこで確認できるの？

①食品衛生申請等システムにアクセス
(https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do)



②パソコン：「公開回収事案検索」を選択

スマートフォン：「リコール情報検索」を選択

<パソコン画面>



<スマホ画面>



③年月日や商品名などの情報を入力して検索

Q 購入した食品がリコール対象だった！ どうすればいい？

上記システム上の「回収方法」等にお問い合わせ先や回収方法の記載がありますので、ご確認のうえ、お問い合わせください。

注意

商品名が同じでも、**期限表示**や**製造所固有記号**
(実際に当該商品が製造された工場の略)等が異なる場合は、自主回収対象ではない場合があります。
表示をよくご確認ください。

名称 ○○
原材料名 小麦粉(国内製造)、○○、
添加物 乳化剤、○○、…
内容量 ○○g
賞味期限 20××年○○月□□日
保存方法 直射日光を避け、常温で保存
販売者 ○○株式会社 +AB
東京都○市○-○-○



事業者の皆様へ

食品衛生法及び食品表示法が改正され、令和3年6月1日から、食品等を自主回収（リコール）をする場合、管轄の自治体へ届出することが義務化されました。

Q 届出が義務付けられる報告対象は？

食品衛生法違反又はそのおそれのあるもの

(例)

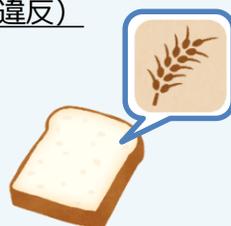
- ・ 食中毒菌に汚染された生食用野菜やナチュラルチーズなど、加熱せずに喫食する食品
- ・ 包装不良等により腐敗、変敗した食品
- ・ 硬質異物（ガラス片、金属等）が混入した食品
- ・ アイスクリームで大腸菌群陽性など、成分規格に適合しない食品
- ・ 添加物の使用基準に適合しない食品



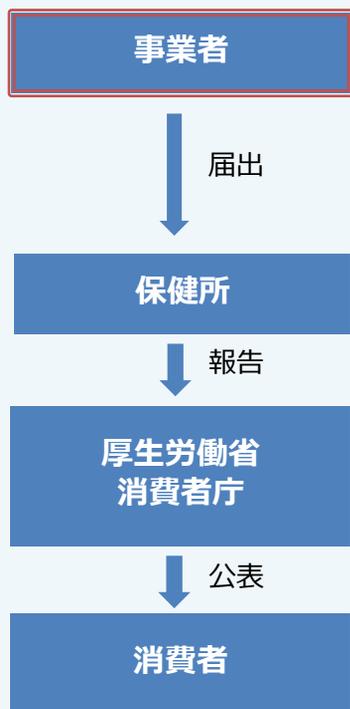
食品表示法違反のもの（アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示違反）

(例)

- ・ 特定原材料（乳、小麦など）を使用しているにもかかわらず、そのアレルギー表示が欠落した食品
- ・ 消費期限について、本来表示すべき期限より長い期限を表示した食品
- ・ 保存温度について、本来表示する温度よりも高い温度を表示した食品



Q 届出から公表の流れは？



①流通させた食品が上記の違反等にあたると自ら判断し、回収に着手。

②食品衛生申請等システムに入力し、届出を行います。

(<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>)

※不明な点は、自主回収を行う事業所を管轄する保健所に相談してください



③届出内容を確認し、健康被害発生を考慮したクラス分類（Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ）を行います。

④リコール情報の一元管理を行います。

⑤食品衛生申請等システムから、自主回収される食品等について、商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できます。

消費者への速やかな情報提供により、対象食品を注意喚起し、健康危害の防止を図ります。