

事例	1
----	---

「過量の安息香酸を検出したフィリピン産醤油」に関する違反事例

名称又は分類	醤油
形態	合成樹脂製ボトル 内容量 385ml
違反条項	食品衛生法第 11 条第 2 項違反
発見機関	名古屋市
調査担当機関	葛飾区
検査機関	名古屋市衛生研究所
検査結果	安息香酸を 0.81g/kg 検出 (しょう油における安息香酸の使用基準：0.60g/kg 以下)
行政措置	販売禁止命令

## 違反の概要

### 1 違反発見の経緯

平成 29 年 8 月 22 日、名古屋市が収去し、名古屋市衛生研究所が検査したフィリピン産醤油から、使用基準を超えた安息香酸を検出し、食品衛生法第 11 条第 2 項に違反する疑いがあることが判明した。このため同月 31 日、名古屋市から東京都に調査依頼があった。

### 2 調査経過及び措置

平成 29 年 9 月 1 日、輸入者を管轄する葛飾区は輸入者へ違反内容を説明し、当該品の回収を指示した。また、販売先を管轄する保健所へ流通調査を依頼した。

平成 29 年 11 月 30 日、回収された当該品 96 本を葛飾区保健所食品衛生監視員の立会のもと封印保管し、保管請書を徴収した。

平成 29 年 12 月 20 日、葛飾区は輸入者に対し、食品衛生法第 54 条の規定に基づき、当該品の販売禁止を命じた。

平成 30 年 1 月 30 日、輸入者から任意廃棄書の提出があった。平成 30 年 2 月 16 日に焼却処分が終了したことを産業廃棄物管理票（マニフェスト）E 票により確認した。

### 3 違反発生の原因

輸入者が現地製造所に確認したところ、この工場では世界各国に輸出する製品を製造しており、日本ではない国へ出荷する予定の製品を誤って日本へ出荷してしまったことが判明した。

### 4 監視のポイント

複数国向けの製品を扱う製造施設から、他国向けの製品を誤って輸入したことにより、

指定外添加物や基準値を超える量の添加物を検出するケースがみられる。輸入者は製品の安全性担保のため規格基準を把握し、遵守する必要がある。使用原材料の規格書や製造工程の確認に加え、自主検査を行うなどの自主的な衛生管理を指導することも重要である。

※本事例は収支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。

事例	2
----	---

「基準値を超える二酸化硫黄を検出した乾燥ピーチ及び乾燥ネクタリン」に関する違反事例

名称又は分類	①乾燥ピーチ（乾燥果実）、②乾燥ネクタリン（乾燥果実）
形態	ダンボール箱入
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	杉並区
検査機関	東京都健康安全研究センター
検査結果	二酸化硫黄①3.9g/kg、②2.6g/kg 検出
行政措置	保管指示、報告書徴収

### 違反の概要

#### 1 違反発見の経緯

平成 30 年 2 月 6 日、健康安全研究センター広域監視部食品監視第一課の食品衛生監視員が施設に立ち入り、乾燥ピーチ及び乾燥ネクタリンを収去した。健康安全研究センターで検査を実施したところ、平成 30 年 2 月 14 日、二酸化硫黄を乾燥ピーチから 3.9g/kg、乾燥ネクタリンから 2.6g/kg 検出した。このことは、食品衛生法第 11 条第 2 項に違反していたため、当該品の輸入者を所管する杉並区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、平成 30 年 2 月 14 日に、杉並区は輸入者に対し、当該品の保管指示並びに原産国における製造状況等の調査を行った。調査の結果、当該品は平成 30 年 1 月 19 日に、アメリカ合衆国から乾燥ピーチ 3 ケース (34.02kg)、乾燥ネクタリン 4 ケース (45.36kg) を輸入したものであった。杉並区は、輸入者に対して違反原因、措置内容及び再発防止対策等について報告するよう指示した。

平成 30 年 3 月 26 日、輸入者は当該品の廃棄処分を行い、4 月 20 日に違反原因等に関する報告書を杉並区保健所に提出した。

#### 3 違反発生の原因

当該品は原産国であるアメリカ合衆国において、二酸化硫黄を添加して製造しており、日本から注文を受けた後に天日干しで二酸化硫黄を揮発させていた。本件は、天日干しの時間が少なく、二酸化硫黄が十分揮発しなかったことが原因と考えられた。

#### 4 監視のポイント

本事例は、乾燥果実製造時に添加する二酸化硫黄の使用量及び二酸化硫黄を揮発させるための天日干しの時間等、製造条件を現地の製造者に委ねて製造されていたため発生したものである。

通常輸入者は、現地の日常的な製造状況を確認することは困難であるが、自らが輸入食品の安全性確保について第一義的責任を有していることを認識し、輸出国の実情等の情報収集を行う必要がある。監視の際には、輸入者による現地製造者の管理状況や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とともに、輸入者による自主的な衛生管理を推進させていくことが重要であると考えられる。

事例	3
----	---

「塩蔵わかめの原料原産地の不適正表示」に関する違反事例

名称又は分類	塩蔵わかめ
形態・容量	合成樹脂製袋詰
違反条項	食品表示基準第3条第2項及び第9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29年5月、農林水産省から、塩蔵わかめの原料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

東京都は製造販売業者に対し、平成29年8月までに計4回の立ち入り調査を実施した。

調査の結果、製造販売業者は平成28年4月1日から同年5月31日までの間に、原産国が「中国」である塩蔵わかめを使用していると認識しながら、原料原産地を「徳島県鳴門水域」と表示した塩蔵わかめについて少なくとも3,833.9kgを、「三陸産」又は「岩手県産」と表示した塩蔵わかめについて少なくとも584.8kgを一般消費者向けとして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3条第2項及び第9条第1項第2号に違反することから、東京都は平成29年9月14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。

製造販売業者は原因の究明・分析、再発防止策の検討を実施し、平成29年9月21日に改善報告書を提出した。

東京都は、平成29年9月27日、改善報告書の内容について、履行状況の確認を行った。

#### 3 不適正表示を行った理由

三陸産や鳴門産わかめは、近年仕入れ価格が高騰し、採算を取ることが困難になった。そのため製造販売業者は原料価格が安い中国産わかめを混合して販売すれば、採算を改善できると考えた。

#### 4 監視のポイント

本件は、安価な輸入原料を使用しているにも関わらず、原料原産地の表示を国産に偽装して販売し、不当な利益を得ていた事例である。

生鮮食品の価格は、天候や災害等の影響を受けやすく、国産品と輸入品の間には大きな価格差がある場合、このような事例を引き起こす一因となる。

表示偽装の防止と効率的な監視指導を行うために、食品の経済的な動向に注意を払うことも必要である。