

食品等の自主回収報告制度の創設

食品等のリコール情報制度の創設

- 事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。

[報告対象]

(1) 食品衛生法に違反する食品等

法第59条の発葉・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



営業者

リコール情報を届出(システムに入力)

自主回収情報(例)	
名称	〇〇〇
賞味期限	〇年〇月〇日
営業者	(株)厚生労働
自主回収の理由	腸管出血性大腸菌O157の検出
危害発生の状況	下痢、嘔吐等(その他、過去に重症化し死亡事例がある)
画像	-
...

都道府県等

報告

厚生労働省

公表

国民



法第58条における共同命令への委任事項

改正法における自主回収届出における規定

第58条 営業者が、次の各号のいづれかに該当する場合であつて、その採取し、製造し、加工し、輸入し、輸出するとき、及び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ころにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事に届けなければならない。

一 第6条、第10条から第12条まで、第13条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項若しくは第3項又は第20条の規定に違反し、又は違反するおそれがある場合

二 第9条第1項又は第17条第1項の規定による禁止に違反し、又は違反するおそれがある場合

② 都道府県知事は、前項の規定による届出があつたときは、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、当該届出に係る事項を厚生労働大臣又は内閣総理大臣に報告しなければならない。

※ 営業者が届出をせず、又は虚偽の届出をした場合、法第85条第3号により罰則（50万円以下の罰金）の対象
※ ここでいう都道府県知事には、法第76条に基づき保健所設置市及び特別区長が含まれる。

共同命令において 以下の内容を規定

食品衛生法第58条第1項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合等を定める命令 (令和元年内閣府令・厚生労働省令第11号)

- (1) 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として自主回収報告の対象外とするとき(共同命令第1条)
- (2) 営業者から都道府県知事に対する届出手続(共同命令第2条～第4条)
- (3) 都道府県知事から厚生労働大臣又は内閣総理大臣に対する報告手続(共同命令第5条)

報告対象から適用除外される場合（共同命令第1条関係）

(食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合)
第1条 食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第58条第1項に規定する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は、営業者が採取し、製造し、輸入し、加工し、輸入し、若しくは販売した食品若しくは添加物又は製造し、輸入し、若しくは販売した器具若しくは容器包装(以下「食品等」という。)の回収に着手する時点において次の各号のいずれかに該当する場合とする。

- 一 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はなく、容易に回収できることが明らかな場合
- 二 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

○ 共同命令第1条各号の具体例は以下のとおり。

第1号 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はなく、容易に回収できることが明らかな場合

- ・ 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
- ・ 部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当であって、館内放送等で容易に回収が可能な場合
- ・ 通信販売により会員のみに限定販売されている食品であって、顧客に対して個別に連絡することで容易に回収が可能な場合

第2号 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

- ・ 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（注：期限として不当に長期の期間を表示した場合を除く。）

○ 上記各号に該当し、届出対象とならない場合であっても、極めて毒性の強い食品(※)の回収情報については、消費者安全の観点から消費者に情報提供されることが望ましく、営業者においては任意の届出を行うとともに、営業者自ら消費者への情報提供に努めていただきたい。
(※) 店頭に並ぶ前に回収された処理が不十分なフグ刺し、ニラと誤認されて販売されたもののただちに回収されたスイセン等

- 回収に先立ち取扱いに疑義がある場合は、最寄りの保健所等に御相談いただきたい。

営業者の具体的な届出手続（共同命令第2条～第4条）

（食品等の回収の届出事項）

第2条 営業者は、食品等の回収について法第58条第1項の規定による届出をしようとするときは、回収に着手した後、遅滞なく、次に掲げる事項を届け出なければならない。

- 一 営業者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）
- 二 営業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）
- 三 当該食品等の商品名及び一般的な名称、当該食品等に関する表示の内容その他の当該食品等を特定するために必要な事項
- 四 当該食品等が法第58条第1項各号のいずれかに該当すると判断した理由
- 五 当該食品等の回収に着手した時点において判明している販売先、販売先ごとの販売日及び販売数量
- 六 当該食品等の回収に着手した年月日
- 七 当該食品等の回収の方法
- 八 当該食品等が飲食の用に供されたことに起因する食品衛生上の危害の発生の有無

（変更の届出）

第3条 営業者は、前条各号に掲げる事項に変更があつたときは、遅滞なく、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。ただし、軽微な変更については、この限りではない。

（食品等の回収の終了の届出）

第4条 第2条の規定による届出をした営業者は、食品等の回収が終了したとき（当該営業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合にあつては、回収が終了したことを確認したとき）は、遅滞なく、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

- 共同命令第3条にいう「軽微な変更」とは、届出内容の記載ミス、タイプミス、変換ミス等であつて、食品等の回収に関する内容を指す。

○ 届出先となる都道府県知事は、本社などの主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事に限られず、例えば、自主回収を担当する品質管理部門が別の都道府県にある場合、当該部門を管轄する都道府県知事に対して届け出て差し支えない。

○ 届出に当たつては、実際に回収に当たる担当者の氏名・連絡先や必要に応じて製造所の情報に関する申告をいたさない。

○ 届け出られた情報は、保健所等において危害度に応じてクラス分類され、国のオンラインシステムを通じて公表

○ 本制度の施行日（令和3年6月1日）に既に着手されている回収行為については、法第58条に基づく届出の対象とならない。ただし、令和3年6月1日以前に着手している自主回収であっても、食品衛生法違反となるような事例に関しては、オンラインシステムを通じて任意の届出を行うことが望ましい。

食品等のリコール情報制度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



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(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)

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 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)

- ・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

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)

- ・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品