

2025.10.01

## PLレポート(食品) <2025年10月号>

■ 「PLレポート(食品安全)」は年4回発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、解説コーナーでは「食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策」と題し解説を行います。

国内トピックス：最近公開された食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

### ○大手コンビニエンスストア、店内調理品の期限表示不備について再発防止策を公表 ～期限表示管理の基本を振り返る～

2025年8月、大手コンビニエンスストアで、店内調理のおにぎりや惣菜において消費期限を意図的に延長する不正が発覚した。9月には店舗全店の調査結果の報告と再発防止策が公表された<sup>1)</sup>。

具体的には、製造・販売・廃棄に係るデータ照合の定期化、社長直轄の品質管理専任担当者の配置、製造計画に合わせて稼働するラベル発行機の導入や厨房内カメラの新設、相談窓口の新設、全従業員への再教育、第三者機関による調査の評価基準の厳格化が挙げられている。

フードロス削減や廃棄率の低減は、食品事業者にとって避けられないテーマであるが、意図的な期限の改ざんは、食品安全リスクを増大させるだけでなく、企業の信頼を損なう行為である。

今回は、店内調理において適切な期限表示管理を行うために、現場での基本管理と不正防止の対策例を、工程ごとに整理した。

#### 1. 期限表示の正確さを守る基本管理：製造～ラベル貼付

##### (1) 製造・調理

- ・ 期限の基準がブレないよう、製造日や製造開始時間・終了日を明確に記録する。
- ・ 原材料の期限切れや表示不備は完成品の期限不備につながるため、原材料の入庫や仕込みの段階で期限管理を徹底する。
- ・ 記入漏れや誤記入を防ぐため、作業者が記入、確認するタイミングを標準化する。
- ・ 事故、トラブル発生時にトレースできるよう、製造時に異常が起きた場合は記録を残す。

##### (2) 期限設定

- ・ 作業による判断のばらつきを防ぐため、期限設定ルールを明文化する。
- ・ 作業員が単独で期限を変更できない体制にする。
- ・ 不正やミスを防ぐため、規定外の運用(例：在庫調整のための延長等)は禁止する。
- ・ 期限の一貫性を保つため、商品規格書に基づき、消費期限・賞味期限を確認する。

##### (3) 印字・ラベル作成

- ・ 誤表示を防ぐため、印字内容を現場で必ず確認し、必要に応じて印字担当者と別の作業員がダブルチェックを行う。
- ・ 誤貼付を防ぐため、発行されたラベルの枚数と製造数が一致しているかを確認し、余剰ラベルを残さない。廃棄ラベルは必ず回収し処理するなど、再利用できないように管理する。

(4) 貼付・表示

- ・ 誤貼付や不正差し替えを防ぐため、ラベルは作成直後に貼付する。
- ・ 貼り忘れを防ぐため、手作業の場合は「貼付済」と「未貼付」の商品が分かるようにトレイなどに分けて入れ、混入を防止する。

## 2. 販売後管理と不正抑止：陳列～監査

(1) 販売・陳列、廃棄

- ・ 陳列前に期限が正しく表示されているか再確認する。
- ・ 現場での判断を明確にするため、陳列商品の販売期限や撤去時刻を管理する。
- ・ 期限切れ品の販売を防ぐため、定期的に陳列棚を再確認する。
- ・ 値引きを行う場合は値引きシールを明確にし、通常品や期限切れ品との混在を避ける。
- ・ 不正差し替えや隠ぺいを防ぐため、廃棄の記録を残し、販売データと突合する。  
突合の結果、急に廃棄が減るなど不自然な差があった店舗は、重点監査対象とする。

(2) 内部通報・監査

- ・ 違反行為を早期に発見するため、匿名で通報できる外部窓口を明示し、現場で声を上げやすくする。通報があった場合の調査手順も明確化し、報復防止を徹底する。
- ・ 記録類だけでは見えない問題を把握するため、定期的に抜き打ち検査を行う。
- ・ 内部監査以外にも、第三者機関を利用して監査を行う。

(3) 機器や資材による対策

- ・ ラベル発行機は日付変更履歴を記録できるものを使用。
- ・ 印字機やラベル発行ソフトに制御機能を追加、改ざんできないようロックする。
- ・ 剥がれにくいラベル、貼り替え防止のために破損防止仕様のラベルを使う。
- ・ 調理場やバックヤードに監視カメラを設置する。

(4) 衛生管理教育の実施

- ・ 目的と方針の明確化：衛生管理教育は「消費者の安全確保」と「不正行為の未然防止」を両輪とすることを明確に伝える。
- ・ 対象別・役割別の教育設計：現場作業者と管理者それぞれの業務に直結する教育を行う。
- ・ 座学にケーススタディ等を取り入れ、理解度と納得感が高まるよう工夫する。

機器やシステムは万能ではなく、運用次第で効果が左右される。そのため、まずは運用ルールを明文化し、従業員に周知徹底させることが重要である。さらに、製造・印字・廃棄などの記録を正確に作成・保管し、必要に応じて突合できる体制を整え、印字・貼付・期限変更などの工程ではダブルチェックや権限分離を徹底することが基本である。このような基本的な管理は、人的ミスや不正を根本的に防ぐ土台となる。また、教育や定期監査を通じて、これらの管理を日常業務に定着させていくことも必要となる。

1) 「店内加工おにぎり等の消費期限の表示に関する不正の調査結果と今後の取り組みについて」

<https://www.ministop.co.jp/corporate/notice/assets/pdf/293b9f06ff52283f76d323a4b5b56dc6.pdf>

## ○フランス産のナチュラルチーズ、リステリア検出により自主回収 ～チーズ回収から考える食品安全～

2025年8月、フランス産のナチュラルチーズからリステリア (*Listeria monocytogenes*) が検出された。輸出先であるヨーロッパ各国、アジア、北米等 30 か国以上で商品回収が行われ、欧州では 20 人以上の感染者、2 人の死亡例が報告されている。日本では、健康被害の報告はないが、複数の輸入品が回収対象となった。

日本では、これまでもリステリアによる食中毒の発症はほとんど報告されていないが、食品衛生法においては、非加熱食肉製品、ナチュラルチーズ（ソフト、セミハード）にリステリアの基準値（100/g 以下）が設定されており、リスク管理が求められる菌の 1 つである。リステリアの特徴は以下のとおり。

### (1) 生育環境

- ・動物の腸管内や環境中に広く分布。環境中ではバイオフィルムを形成し長期間生存する。
- ・一般的な食中毒細菌と同様に通常の加熱によって死滅するが、4℃以下の低温や、12%食塩濃度下でも増殖可能である。

### (2) 原因食品

- ・長期冷蔵保管されている間にも増殖可能なため、加熱せずに食べる食品が原因となり得る。ナチュラルチーズ、スモークサーモン、生ハム、カット野菜、冷蔵惣菜など、加熱しない食品や、加熱殺菌後に再汚染の可能性がある食品はリスクが高い。

### (3) 症状

- ・悪寒、発熱、筋肉痛などインフルエンザなどの他の感染症と区別が難しい場合や、敗血症、髄膜炎、中枢神経系症状などを引き起こす場合（リステリア症）がある。
- ・健康な成人では、多くのリステリアを摂取しないと発症しないが、妊婦・高齢者・乳幼児・免疫低下者などは注意が必要である。

このリステリアへの対策は、「特殊なこと」は必要なく、非加熱で摂取する食品の食中毒対策と共通する。以下にポイントについてまとめた。

### (1) 原材料の受入・仕入れ

- ・原料に付着した菌を持ち込まないため、仕入先を監査・選定する。
- ・賞味期限内、適切な温度で輸送されたものを受け入れるため、納品時に温度と外観を確認する。

### (2) 温度管理（保存・輸送）

- ・菌の増殖を抑えるため、冷蔵 10℃以下※、冷凍は-18℃以下を維持する。
- ・低温で増殖する菌も存在するため、早めに使いきる。  
※リステリアが増殖しにくいとされているのは 6℃以下（2～4℃以下が望ましい）

### (3) 交差汚染防止

- ・生食用と加熱用の器具を区別することで、二次汚染を防ぐ。
- ・手指からの菌の移行を防ぐため、調理従事者は作業ごとに手洗い・手袋の使用を徹底する。

### (4) 製造環境

- ・冷蔵区と加熱区を分けてゾーニングし、菌が広がらない環境を維持する。

- ・ ドレン、床、排水溝など湿潤部位を清掃し、リステリア等の常在化を防ぐ。

(5) 製品設計・表示

- ・ 賞味期限、消費期限を科学的根拠に基づいて設定し、消費者が安全に食べられる期間を明示する。
- ・ 非加熱提供品には「要冷蔵」など保存方法を正しく表示する。

(6) 従業員教育

- ・ 従業員の知識不足が事故につながる可能性もあるため、非加熱食品の取り扱いに特化した教育を定期的に行う。

非加熱で摂取する食品は殺菌工程が無い場合、いかに菌をつけないか、増殖を抑えるかがポイントとなる。日常の基本対策を確実に実行することで、リスクは低減可能といえる。

## 解説コーナー：食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策

## 第2回 国内外の事故事例とリスク情報の調査・活用

## はじめに

今年度の解説コーナーでは、日本の加工食品を海外に輸出する事業者が直面する食品安全上のリスクを理解していただき、その対策やポイント等の解説を連載しています。

第1回では、国内外の食品マーケットの動向、日本の加工食品の輸出状況とその特性や強み、加工食品の輸出に伴う主なリスクについて解説しました。

第2回では、国内外の食品事故事例を踏まえ、事故情報の効果的な収集方法や活用方法を解説します。加工食品を海外に輸出する際は、仕向地の事故事例は勿論のこと、国内市場で発生した食品事故の事例を学ぶことで、自社食品のリスクを予測し、未然に防止する対策を講じることが期待されます。

## 1. 海外の事故事例の活用

## (1) 海外の事故事例の入手方法

仕向地の当局が運営している公的な情報サイトから事故事例を入手することができます。主な仕向地と情報サイトは以下のとおりです。

表1：主な仕向地別の事故事例に関する情報サイト

仕向地	情報サイト	URL
中国	中国当局 HP/違反事例リスト	<a href="http://jkspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/index.html">http://jkspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/index.html</a>
台湾	台湾当局 HP/違反事例リスト	<a href="https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx?dateS=&amp;dateE=&amp;country=%e6%97%a5%e6%9c%ac&amp;productname=&amp;keyword=">https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx?dateS=&amp;dateE=&amp;country=%e6%97%a5%e6%9c%ac&amp;productname=&amp;keyword=</a>
タイ	タイ当局 HP/残留農薬検査の結果リスト	<a href="https://logistics.fda.moph.go.th/precautions-for-vegetables-and-fruits/%20surveillance-measures-for-imported-fresh-vegetables-and-fruits-that-may-contain-agricultural-pestici">https://logistics.fda.moph.go.th/precautions-for-vegetables-and-fruits/%20surveillance-measures-for-imported-fresh-vegetables-and-fruits-that-may-contain-agricultural-pestici</a>
EU	EU当局 HP/違反事例リスト	<a href="https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search">https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search</a>
豪州	豪州当局 HP/違反事例リスト	<a href="https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/inspection-testing/failing-food-reports#_2025">https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/inspection-testing/failing-food-reports#_2025</a>
米国	米国当局 HP/違反事例リスト	<a href="https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/index.cfm">https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/index.cfm</a>
	米国当局 HP/インポートアラート	<a href="https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_JP.html">https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_JP.html</a>
香港	香港当局 HP/残留農薬等の違反事例リスト	<a href="https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/unsat_samples.html">https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/unsat_samples.html</a>
	香港当局 HP/ALPS 処理水の海洋放出に伴う規制及び原発事故に伴う規制の違反事例リスト	<a href="https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_30_Nuclear_Event_and_Food_Safety_05.html">https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_30_Nuclear_Event_and_Food_Safety_05.html</a>
韓国	韓国当局 HP/違反事例リスト	<a href="https://impfood.mfds.go.kr/CFCEE01F01/getList?page=1&amp;limit=10&amp;cntntsSn=&amp;srchClassCd=&amp;searchCondition=pdNm&amp;searchInpText=">https://impfood.mfds.go.kr/CFCEE01F01/getList?page=1&amp;limit=10&amp;cntntsSn=&amp;srchClassCd=&amp;searchCondition=pdNm&amp;searchInpText=</a>

農林水産省では、上記の仕向地の情報サイトを「輸出された日本産農林水産物・食品の各国・地域における水際検査結果」としてホームページ<sup>1)</sup>で公開しています。

また、GFP<sup>2)</sup>に登録することで、定期的に配信されるメールマガジンから事故情報の概要を入手することも可能です。

## (2) 海外での事故事例の活用方法

収集した海外での事故事例については、違反内容と輸出のどの段階（企画段階→準備段階→製造段階→出荷段階）に原因があったのか、推定でもよいので、整理するとよいでしょう。その一例を以下に示します。

表2：仕向地別の食品事故の一例

仕向地	2025年発生月	食品の種類	違反内容	段階／原因（推定）
中国	7月	酒類	必要事項の証明書の未提示	・出荷段階／証明書の未添付
	6月	菓子	賞味期限の設定方法の基準齟齬	・企画段階／賞味期限の設定方法の確認不足
台湾	7月	調味料	防腐剤成分の検出	・企画段階／食品添加物の確認不足
	4月	菓子	重金属基準値不適合	・企画段階／重金属基準の確認不足
EU	7月	茶葉	残留農薬の検出	・企画段階／残留農薬の確認不足 ・準備段階／調達先の管理不足
	4月	サプリメント	未許可添加物（二酸化チタン）の仕様	・企画段階／食品添加物の確認不足
豪州	4月	加工魚類	食中毒細菌（リステリア）の検出	・製造段階／殺菌不足、二次汚染
	1月	加工魚類	食中毒成分（ヒスタミン）の基準値超過	・企画段階／当該成分の基準値の確認不足 ・準備段階／原材料の調達先の管理
米国	6月	茶葉	内容量表示の欠落、英語での表示・情報不足	・企画段階／パッケージ表示内容の確認不足 ・準備段階／受入れ包材（添付シール）の確認不足
	4月	菓子	異物混入	・製造段階／異物除去不足

上記の事故事例を含め、加工食品を輸出する際の各段階で、留意すべきポイントの一例を以下に示します。

表3：加工食品の輸出時における各段階で留意すべきポイントの一例

分類	企画段階	準備段階	製造段階	出荷段階
食品衛生関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下の規制の異なるの確認</li> <li>- 食品添加物</li> <li>- 残留農薬、重金属</li> <li>- 賞味期限設定</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>仕向地基準に合致した原材料の調達</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>仕向地基準に合致した原材料の使用／配合や製造指示</li> </ul>	—
食品表示関連	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下の規制の異なるの確認</li> <li>- アレルゲン</li> <li>- 食品添加物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>仕向地基準に合致したパッケージ表示への反映</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用包材の指示</li> <li>包材の分別保管</li> </ul>	—
その他	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸出に必要な添付書類の作成と書類の同梱</li> </ul>

## 2. 国内の事故事例の活用

上記で整理した事故原因（推定）を踏まえると、仕向地の食品衛生・食品表示の規格基準を除けば、海外で発生している事故事例と、国内市場で発生している事例はおおむね共通しているといえます。すなわち、国内市場で発生している事故事例も加工食品の海外輸出にあたってのリスク対策に有用な参考情報となるのです。

国内のリコール情報を入手できる主な情報サイトは以下のとおりです。以下の情報サイトから事故事例を入手することができます。

表4：国内リコールの主な情報サイトとその特徴

組織・団体	情報サイト	特徴	URL
消費者庁	リコール情報サイト	消費者向けに分かりやすく情報提供し、主にリコール対象品の詳細や対応方法を掲載	<a href="https://www.recall.caa.go.jp/">https://www.recall.caa.go.jp/</a>
厚生労働省	食品リコール公開回収事案検索	食品安全・衛生に関する専門的な情報が多く、食品関連事業者や専門家向けの詳細情報も掲載	<a href="https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do">https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do</a>

なお、消費者庁のメール配信サービス<sup>3)</sup>に必要事項を登録することで、担当省庁等が公表したリコール情報をメールで受信することができます。

## おわりに

国内外の事故情報を的確に収集、分析することは、リスク予防・対策立案の第一歩と言えます。また、事故情報を契機に、パッケージ表示を含む自社の仕組み・ルールの見直しに活用することで、輸出事業の信頼性向上と消費者の安全確保が期待できます。今回は、これらの輸出リスクを踏まえた「仕向地と日本における輸入規制の違いとその調査方法」について解説する予定です。

- 1) 農林水産省「輸出された日本産農林水産物・食品の各国・地域における水際検査結果」  
[https://www.maff.go.jp/j/yusyutu\\_kokusai/mizugiwa\\_kekka.html](https://www.maff.go.jp/j/yusyutu_kokusai/mizugiwa_kekka.html)
- 2) GFP とは、Global Farmers / Fishermen / Foresters / Food Manufacturers Project の略称であり、農林水産省が推進する日本の農林水産物・食品の輸出プロジェクト  
<https://www.gfp1.maff.go.jp/about>
- 3) 消費者庁メール配信サービス「リコール情報メールサービス登録」  
<https://www.recall.caa.go.jp/service/register.php>

以上

文責：リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

食品RM MASTER 代表的なメニュー例	
<b>I. 食品コンプライアンス</b>	コンプライアンス態勢の確立
<b>II. 食品衛生・品質管理</b>	食品衛生管理態勢の改善 異物混入対策の強化 品質管理態勢全般の改善 取引先監査の実施
<b>III. 食品安全マネジメント</b>	HACCPシステムの構築・認証取得・維持改善 ISO22000・FSSC22000の認証取得・維持改善
<b>IV. 食品リスクコミュニケーション</b>	食品表示対策 食品事故対応マニュアルの策定
<b>V. 食品防御</b>	フードディフェンス対策

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ（TEL. 03-5296-8912）、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

（ご参考：弊社の食品衛生法改正関連コンサルティングメニュー）

貴社における食品衛生法改正対応に関連して、弊社では以下のコンサルティングメニューを用意しております。ご活用をご検討ください。

	貴社において課題として認識していること	弊社コンサルティング内容
HACCP に沿った衛生管理	HACCP の社内への浸透	・ 社内研修等による、貴社内における HACCP 浸透の支援。
	HACCP の見直し・実効性強化	・ 現地調査を踏まえた現状評価に基づく、貴社取組内容の見直し、改善の支援。
	HACCP のさらに上を行く仕組みづくり	・ FSSC22000 など食品安全マネジメントシステムの認証取得を目指したお取組への支援。
食品等自主回収報告制度	食品事故・リコール対応マニュアルの整備	・ 食品事故・リコール対応の意思決定手順のほか、具体的な実施手順を示したマニュアル策定を支援。
	食品事故・リコール発生時の対応力強化	・ 食品事故やリコール事案の発生を想定したシミュレーション形式等での訓練実施を支援。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2025

MS&AD インターリスク総研は、2024年4月、これまでのホームページを刷新し、リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム「RM NAVI(リスクマネジメント ナビ)」をリリースしました。「RM NAVI」は、MS&AD インターリスク総研の知見をフル活用して、情報提供から実践までをトータルサポート。

コンサルタントの豊富な経験と、最先端のデジタルサービスで、リスクに強い組織づくりを支えます。あなたに寄り添い、最適な答えへと導く、リスクマネジメントの羅針盤です。

## リスク対策がわかる。 組織がかわる。

リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム



# RM NAVI

リスクマネジメントナビ

### こんなお悩みはありませんか？

リスクが多様化・複雑化し、最新ノウハウを得ることが困難に…

リスク対策を効率化したいが、リソースが足りない…

情報セキュリティやBCPなどのリスク対策が進んでいない…

### RM NAVIが最適なリスクマネジメントへと導きます



MS&ADインターリスク総研の知見をフル活用して、リスクマネジメントをサポート！



現場経験豊富なコンサルタントが、最新の情報を提供！



最先端のデジタルサービスを駆使して、対策の実行までを支援！

「RM NAVI」はこちら（会員登録もこちらから可能です） >

<https://rm-navi.com>

