

「食の安全・安心」を取り巻く状況

— 「食品偽装」と「衛生管理」の視点から —

(株) 環境セキュリティ・システム研究所

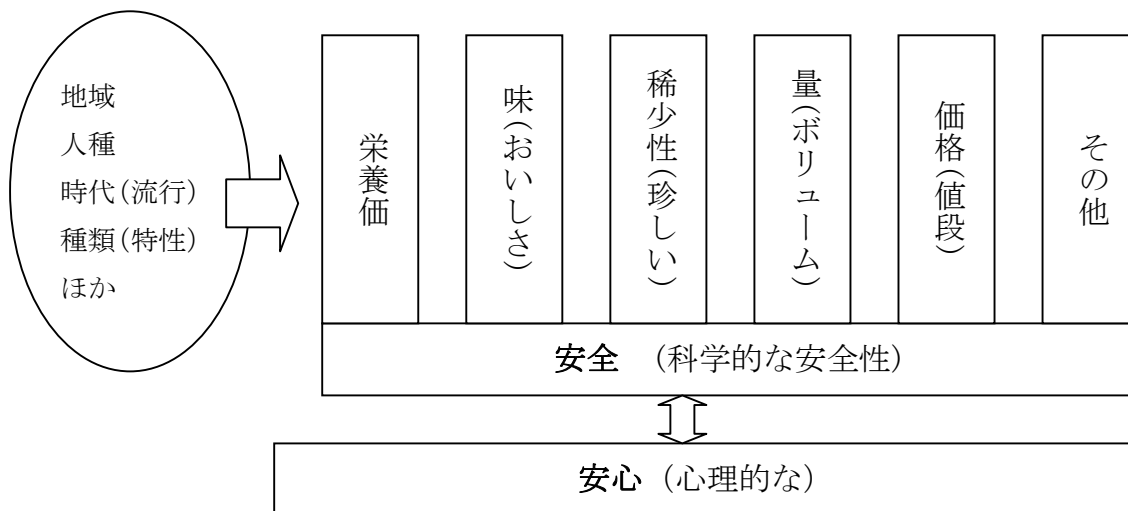
代表取締役 米ヶ田 健司

福岡市博多区博多駅前 2-11-22

TEL 092-483-1595

I. 食の安全・安心と魅力的な商品

* 「食品の価値」は、何によって決まるのでしょうか？



* 「安全」と云っても、その言葉の持つ意味はさまざまです。

食べても「死なない、おなかをこわさない (=食中毒にならない)」、「アレルギーを起さない」「口を切ったり、内臓を傷ついたりしない」、「(ダイオキシンや添加物などは体内に蓄積され) 将来あるいは次世代へも悪影響が出ない」など。

食品安全の中では「生物的危害」「化学的危害」「物理的危害」と分類され、食品安全の危害要因(ハザード)として防御すべき対象です。

* 「安全」と「安心」とは違います。

安全であっても、信頼してもらえる「安心」が無くては、魅力的な商品とはなりません。

その「安心」を得るための仕組みと企業風土が必要になります。

【後掲、「II. 食品偽装の視点」、「IV. 食品安全と衛生管理の仕組み」を参照】

II. 食品偽装の視点から

1) 未過失・ミス(=過失)の事故又は故意の事件？

BSE問題、鳥インフルエンザなどが国際的な人類全体に影響する問題
ノロ・ウィルス感染など食中毒による被害
 原材料の違法表示、加工食品の不当表示、産地偽装
 無許可添加物の混入、遺伝子組み替え食品など将来的な健康被害の懸念

ここ1～2年で、事故と事件として話題になったもの。

不二家 ミートホープ 石屋製菓「白い恋人」 赤福 船場吉兆
 JTフーズ「中国冷凍ギョーザ」 飛騨牛のブランド偽装、
 マルハニチロ子会社「中国産ウナギ偽装」
 三笠フーズ「残留農薬などの汚染された事故米を転売」
 丸大食品、兼松「中国産牛乳を使用した乳製品・冷凍菓子でメラミン検出」
 ニチレイフーズ「中国輸入の冷凍インゲンで農薬（ジクロロボス）による食中毒事故」
 伊藤ハム「製品用地下水で塩化シアン検出」

 九州内でも多くの食にまつわる事故・事件報告は後を絶ちません。

表. 食品自主回収の原因別件数（平成19年度：平成19年4月～20年3月）

合計（件）	表示不適切	規格不適合	品質不良	異物混入	容器・包装不良	その他
839	373	110	108	87	26	135

（「独・農林水産消費安全技術センター」調査）

2) 「食品偽装」へ至るパターン

以下のパターンのいずれか、又は組み合わせあって起こる。

	パターン	理由	実例？
1	消費者をだまして利益を得る	購入者・消費者には商品から見分けがつかない、又は見分けがつかない	「産地」や「種別」などで著しく価格が違うため
2	事業（販路）拡大に供給が追いつかない		「作りたて」や「産直」が売り物で、対応するため
3	返品を処分する		賞味期限や安全上「もったいない」ため
4	欠品を出さない		「取引先（納入先）」の要求に対応するため

3) 偽装拡大のシナリオ

「悪意を持って偽装した場合」「当初悪意はなくても結果的に偽装になり、が発覚しなかった場合」でも、以下のように言われている「平均的な組織の人々と行動」から考えると、

企業や組織のなかには、「悪いとされることを平然とする人」3%、逆に「不正を絶対しない人」3%、そして残りの94%は「おおかた善意で動くが、時と場合によっては、ほどほどの悪いことをする人」に分かれると云われます。
ある組織が社会に対して「ウソ」をつきはじめた場合、最初は一部でもそのうち組織ぐるみ（3% + 94%）での「ウソ」へと加速度的に増大していく可能性があります。

早めはそのウソの輪を断ち切るためには、社内にいる一部の良識人（3%）による「内部告発」が有効です。しかし、「内部告発」をしようものなら、「密告」「裏切り」と村八分にされてしまいます。「内部告発を善とする社会風土」「内部告発しなくても是正される企業風土」が重要になります。

また、ある「食品偽装」に対するインターネットでのアンケート結果

回答の選択肢		あなたは？	人数（人）	割合（%）
①	お金のためなら偽装します		272	9
②	上司の命令なら偽装します		2191	69
③	もったいないから偽装します		123	4
④	絶対、偽装しません		574	18
合計			3160	100

多くの人間の本質は、「ウソはつく」し、「面倒くさがり」であるということ。

4) 偽装への対処法

①経営者の姿勢 経営者・社員の意識改革・向上

経営者自らが、社会倫理順守の姿勢を示す。社員へのメッセージを送る。内部通報の窓口を設ける。

②「責任部署への権限付与」と「一人にまかせきりにしない体制」 人事異動

品質管理部署に責任だけでなく権限を与える。特定の人に偏った役割の是正（相互牽制）

③実態に応じた制度や計画の継続的改善

精度・計画と実態が乖離した状態は柔軟に見直す（計画に実態を無理やり合わせようとしない）

④記録をつける（文書化する）

（むやみに記録するのは有害だが）やったことへの責任や後々の証拠・分析材料としては必要

【後掲、Ⅲ. ⑨ 食品企業内規の指針、「Ⅳ. 食品安全と衛生管理の仕組み」を参照】

Ⅲ. 食品に関する法改正・行政の動き

- ① 食品安全基本法が制定（平成 15 年 5 月）：第 8 条 1 項（食品関連事業者の責務）
「自らの“食品の安全性の確保”」を求めている。
- ② 食品衛生法が改正（平成 15 年 5 月，平成 17 年 7 月施行）：諸事件を受けて。
- ③ 国産牛肉のトレーサビリティ表示義務付け（平成 16 年 6 月）：
トレーサビリティの表示義務化については食品群の幅を広げることが検討されている。
牛肉以外でも、手引きを作成して自主的な導入を促している。
- ④ アレルギー表示制度の改正（平成 16 年 12 月）：
平成 13 年制度開始から 3 年、中小零細企業の対応が不十分、品目追加が必要との判断で。
- ⑤ 改正 JAS 法が公示（平成 17 年 6 月、施行：平成 18 年 3 月）；
違法表示や添加物問題など食に関する諸問題を受けて。
- ⑥ 残留農薬等の基準（ポジティブリスト制）の実施（施行：平成 18 年 5 月）；
「従来（ネガティブリスト）では、250 農薬、33 動物用医薬品等ののみ残留基準を設定で、
その他は規制なし」から「ポジティブリスト制では、799 農薬等で残留基準を設定し、
その他の農薬等は一律 0.01ppm 以下と設定」
- ⑦ JAS 法に基づく品質表示基準が改正公示（平成 20 年 1 月、施行：平成 20 年 4 月）；
加工食品品質表示基準改正、業者間取引での表示義務化
- ⑧ 食品表示の法令一本化の動き（平成 20 年 2 月，国民生活審議会からの緊急報告）：
「食品表示法」（仮称）を制定する方向。
- ⑨ 食品企業内規の指針の作成（平成 20 年 3 月，農林水産省）：
6 業種（食品製造・輸入、小売り、製造小売り、生鮮卸、外食、弁当・総菜）ごとに
計 29 種類を作成。「衛生管理」「食品表示」「法令順守」「危機管理」「行動規範」の
5 項目で構成。
- ⑩ 輸入業者向け点検指針の作成（平成 20 年 5 月，厚生労働省）：
加工食品の輸入業者向けに“輸入相手国の工場や輸送段階などの管理状況を適切に点検
する”“問題発生時の迅速な回収する手順”のための指針
- ⑪ トレーサビリティ制度の新法を制定する方針（平成 20 年 7 月，内閣府）：
食品全般についての流通経路の追跡を可能する新法を来年以降の制定する方針。

IV. 食品安全と衛生管理の仕組み

以下のどんな仕組みでも、抑制力はあっても、(悪意をもった偽装を完全に押え込む) 万能策はありませんが・・・。

(1) 購買（仕入先）管理

「購買（仕入先）先の評価・選定」

「保証書・証明書」の受領

「2者監査」での確認

(2) 一般衛生管理

一般衛生管理	簡単にいうと・・・
① 施設設備の衛生管理	施設設備の設置と掃除の仕方
② 従業員の衛生教育	なぜきれいにするのが大切かを全員に教える
③ 施設設備、機械器具の保守点検	作業道具を使いやすく、壊れないようにする
④ そ族昆虫の防除	虫やネズミがこないようにする
⑤ 使用水の衛生管理	きれいな水を使う
⑥ 排水及び廃棄物の衛生管理	汚水やごみは早く捨てる
⑦ 従業員の衛生管理	作業する人は清潔に、健康に
⑧ 食品等の衛生的な取り扱い	食材をきれいに扱い、バイキンを増やさない
⑨ 製品の回収プログラム	クレームや製品への苦情・問い合わせが来たときに 即対処する、回収できる仕組みを持つ
⑩ 製品等の試験検査設備等の保守管理	温度計やチェックする道具を正確に管理する

(3) HACCP

HACCP（危害分析と重要管理点の管理システム）とは、**Hazard Analysis and Critical Control Point** の略語で、食品の原材料の生産から、最終製品が消費者に消費されるまでのすべての過程について、人の健康に影響を与えるすべての危害を予測し、その**管理方法を定めて計画的に監視・修正する手法**です。

HACCP 12手順	HACCP 7原則
手順1 HACCPチームの編成	
手順2 製品の記述（含む、原材料の仕様）	
手順3 意図する用途の特定	
手順4 工程図（フローダイアグラム）の作成	
手順5 工程図の現場確認	
手順6 危害の分析	原則1

手順7 CCPの決定	原則2
手順8 CCPの管理基準の設定	原則3
手順9 監視システムの確立	原則4
手順10 修正措置手順の確立	原則5
手順11 検証手順の確立	原則6
手順12 文書・記録の保管手順の確立	原則7

(4) ISO22000 (食品安全マネジメントシステム)

ISO22000は、HACCPシステムを組み込んだ経営管理仕組みで、安全な食品を送り出す仕組みがあることを保証します。

また、HACCPシステムが製造者に制限されたシステムであったのに対し、ISO22000では適用させることのできる組織は「直接的・間接的に食品安全に関わる組織」としています。例えば、卸売・小売・サービス・ケイタリング・配送、包材・洗浄消毒剤、農産・畜産・漁業、飼料生産といった業種もその範囲に含まれます。

その特徴は、

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・経営トップの食品安全方針の表明 ・役割・責任・権限の明確化 ・適切な教育訓練と人的資源の確保 | <ul style="list-style-type: none"> ・部門での安全目標の設定と管理 ・コミュニケーション手順の確立 |
|--|--|

などのほか

・緊急事態に対する備え及び対応の手順確立

- ①地震・風水害・異常高温、火災など起因する食の安全を脅かすような状態、
- ②電力が停電などにより滞った場合
- ③近隣環境からの突然の汚染、伝染・感染、その他風評、
- ④法規制等の違反、原材料の汚染に事実の発覚
- ⑤有害物質混入の食品テロ
- ⑥新種・新規に判明したハザード など、

・トレーサビリティシステムの確立

