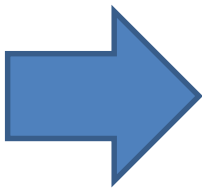


回収の変化②～回収命令→自主回収の増加→多様な要因での回収

2014年－15年
即席めんや大手外食異物混入
・上記以外でも多数発生
・SNSが発端となる
・レピュテーション※を意識した各社の自主回収

異物混入



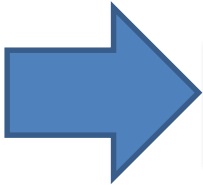
・今までの安全、品質事故以外の要因での回収増加

異物回収事案が増加

※レピュテーション【reputation】リスク
 企業に対する否定的な評価や評判が広まることによって、企業の信用やブランド価値が低下し、損失を被る危険度。評判リスク。風評リスク。

2016年
廃棄物転用事件。廃棄物業者の問題であるが、一部に食品ロスに対する批判

廃棄物転売



・廃棄処理の確認厳格化
 ・食品ロスも考慮した回収判断



最近では、「社内点検等で異物混入の恐れ」かつ「安全性に問題はない」かつ「お客様からのお申し出が無い」、を理由とした大規模回収も数件発生

食品の回収について、明確な定義は存在しません。
『食品リコールの現状に関する整理』(2013年消費者委員会)が参考になります

製品回収の種類

種類	食品関連法令に基づく回収 (回収命令)	食品関連法令に基づかない回収 (自主回収)
仮定義	食品関連法令に基づき、行政が製造者等に指示/命令を発し、それに従い事業者が実施する回収	製造事業者等が自らの判断で、自主的に実施する回収
リコール決定 (指示) 者	食品衛生法の場合は、厚生労働大臣又は都道府県知事	食品関連事業者の最高責任者
判断要素	現状の食品衛生法の場合は、第6条又は9条違反等	「影響の程度」と「拡大の可能性」の視点から判断 ①健康危害（安全） ②法令への抵触性（法令/表示） ③①、②以外の製品問題（品質） ④社会性（レピュテーション）

III

新たなリスクに対する課題や対策 ～食品防御・食品偽装・ネットリスク～

**意図的でない/
偶発的偽和**

科学的根拠のある
食品由来の疾患

偶発的偽和と意図的偽和

食品品質	食品偽装
食品安全	食品防御

経済的動機は
「利益(GAIN)」

意図的偽和

イデオロギーによる動機は
「危害(HARM)」

上図:「Food Fraud（食品偽装）への対応について」
技術士 湯川剛一郎氏に許可を得て引用（着色は当社、英訳はGFSI資料から当社追記）

英語原文は下記アドレスより入手できます

GFSI「TACKLING FOOD FRAUD THROUGH FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS」

https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/201805-food-fraud-technical-document-final.pdf

JFS-C要求事項

組織は、潜在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等を特定し、食品偽装の脆弱性に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。

組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減に向けて組織が実施する対策を明記した計画を文書化し、実施しなければならない。

この計画（食品偽装防止プラン）はGMPを含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。

（表 1）食品偽装の要素文献 4）から作成

- すり替え(substitution): 一つ以上の原材料を安価な原材料に置き換えること
- 隠蔽(concealment): 損傷や不良を隠すために物質を添加すること
- 闇市場の生産(gray market production)/盗品(theft)/目的外使用(diversion): 意図された規制に沿った「より安全な」経路を経ずに適法な製品を流通させること
- 誤表示(mislabeled): 書き換えられた表示
- 認められない増量・強化(unapproved enhancements): 最終製品の成分の偽装/混ぜ物
- 偽造(counterfeiting): 模倣、模造、容器包装に描かれた本物の商品が容器包装内の製品と同一ではないこと
- 希釈(dilution): 製品の濃度を下げる物質の添加/利益の増加

出典：食品偽装対策：「Food Fraud（食品偽装）への対応について」
<http://www.jasnet.or.jp/4-shuppanbutu/pickup/14.12.pdf>

食品防御の基本的な考え方 ～5つの基本原則より～

基本原則 3 適切な衛生管理・品質管理の基本

- 食品防御は、悪意のある者から消費者やフードチェーンを守るだけでなく、善意の従業員等の関係者を守るものでもあるということを認識して、以下の対策を講じていきます。

ただし、具体的な対策は、それぞれの事業所の状況等によって異なるので、できるところ、対策効果の高いところから取り組むことが望まれます。

- ① 仮に何者かが意図的に毒物等の異物混入をしようと思った場合であっても、**生産管理の工夫や設備等により混入が実行し難い環境**をつくること

物理的なハードル

- ② 日頃から社内での信頼関係や良好な人間関係を構築するなどにより、**意図的な混入をしようと思わせない職場の風土**をつくること

心理的なハードル

実行し難い環境作り・混入をしようと思わせない職場の風土作り

農林水産省HP (<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/sinrai/5gensoku.html>)
「食品事業者の5つの基本原則」(平成28年1月改訂版)の「2. 基本原則 (1) 食品製造事業者・食品輸入事業者」を弊社にて編集

食品防御の考え方② 物理的なハードルと心理的なハードル

物理的なハードル

- ◇意図的な毒物等の混入をしようと思った場合であっても、行為自体をできなくする環境を作る
- ◇また、行為自体を見つけやすくする環境を作る

心理的なハードル

- ◇意図的な混入をしたいと思う心理状態にさせない状況をつくる
- ◇結果責任が重大であることを理解してもらう

具体例

- ◇立ち入り制限区域の設定
- ◇施設・設備の施錠等の管理
- ◇安心・安全カメラの導入
- ◇作業場への私物持込禁止とチェック
- ◇死角のないレイアウト
- ◇閉鎖的なライン

具体例

- ◇仕事への誇り・やりがいの実感
- ◇風通しのよい職場環境づくり
- ◇経営層が現場を知る努力をし、従業員と適切にコミュニケーションをとる
- ◇社員満足度アンケートの実施
- ◇教育の重要性の再確認

ネット炎上の原因は様々であり、SNSが普及している昨今では全てを未然に防ぎきることはまず困難。対応を誤ると、企業信頼やイメージの低下に伴う、経営を揺るがすほどの被害・影響を被る可能性がある。

