

PL レポート <2017 No.1>

■ 「PL レポート」は原則として毎月第1営業日に発行。製造物責任（Product Liability: PL）や製品安全分野における最近の主要動向として国内外のトピックスを紹介します。「解説コーナー」では、注目されるトピックスを取り上げ、解説を行います。

国内トピックス：最近公開された国内の PL・製品安全の主な動向をご紹介します。

○電球形蛍光ランプの安全仕様に関する JIS が改正

(2017年2月20日 経済産業省)

一般照明用の電球形蛍光ランプは、蛍光ランプと制御装置を組み合わせて電球形にしたランプで、電球よりも省エネルギーであること等から、広く普及している。

この一般照明用電球形蛍光ランプの安全性や互換性を確保するため、国際規格（IEC60968）を基礎として2000年に日本工業規格（JIS C7620-1）が制定され、その後も安全性を確保するために改正が行われてきた。

今般、IEC60968 に電球形蛍光ランプの機械的強度に関する要求事項の追加等の改正が行われたことを受け、これに対応を図るため JIS の改正を行った。

改正のポイントは以下の3つである。

(1) 互換性・機械的強度

電球形蛍光ランプが横向きに使用される実態に対応するため、口金の取り付け方向（口金軸）に直交する方向に力が加わったときに耐えるべき力（モーメント）の大きさを定めた。また、電球形蛍光ランプを器具にねじ込んで取り付ける時等に、ねじ込む力によってランプ本体や口金部分に、変形などが生じないように強度基準を定めた。

(2) 電気的安全性

蛍光ランプ部の寿命が尽きた際や、制御装置に故障が起きた場合においても、感電防止に関する機能に損傷を受けない構造や、発火が生じないような構造であることを定めた。

(3) 表示

製品毎の注意事項等について、従来は取扱説明書に文書で記載することとしていたが、文字を読まなくてもその内容が認識できるようピクトグラムを定めた。

出所：（経済産業省）電球形蛍光ランプの安全仕様に関する JIS を改正

<http://www.meti.go.jp/press/2016/02/20170220002/20170220002-2.pdf>

○東京都が子供に対する歯ブラシの安全対策に関する提言を発表

(2017年2月14日 東京都生活文化局)

東京都商品等安全対策協議会は、子供の歯ブラシによる事故が多く、入院事例もあることから、子供の歯ブラシによる喉突き事故を防止するため、2016年7月からアンケート調査や模擬実験を実施し、「子供に対する歯ブラシの安全対策」について協議を行ってきた。この結果をまとめ、2月14日、東京都に対して、事故防止のための具体的な提言を盛り込んだ報告書を提出した。

提言の背景には、2011年以降で歯ブラシによる受傷等により救急搬送された又は受診した5歳以下の事故事例が337件あり、このうち入院を要した事例が61件あること、歯ブラシに関する

安全基準等に子供の歯ブラシの喉突き事故防止についての規定はないこと、注意事項は商品によって異なり、喉突き防止に関する注意表記が無い商品もあること等が挙げられる。

提言のポイントは、以下のとおり。

(1) 歯ブラシの安全対策の強化

- 歯ブラシ自体の安全対策を強化すること。
- 製品ごとに使用者および使用目的を明確にすること。
- 商品の対象年齢について、子供の年齢に応じた安全対策を実施する。
- パッケージ注意表記の強化と表示事項の改善
- 製品の安全性の強化や、注意表記の強化を盛り込んだ、安全基準の強化（法規制、JIS、業界自主基準等）

(2) 消費者の安全意識の向上

事業者団体や関係団体、国、都などが主体的に次のような注意喚起・普及啓発を行う。

- 消費者の行動に結びつくより具体的な注意喚起
- 親の世代の入れ替わり等、状況の変化を考慮した消費者への効果的な普及啓発

(3) 事故情報の収集と活用体制の整備

- 事故情報を受け付ける窓口について更なる周知を行い、報告しやすい環境を整える。
- 収集した情報を商品改善等につなげるため、情報の共有や活用の仕組みを整える。
- 安全対策の推進のため、製造事業者団体等への事故情報等や商品改善等の効果検証に資するデータ提供などを積極的に行う。
- 事故時の対応結果等を製造事業者等へ情報提供する必要性について消費者に普及啓発する。

この提言を踏まえて東京都は、事業者団体等や歯科関係団体、消費者団体等、国に対して歯ブラシの安全対策の強化や消費者への注意喚起、JIS改訂の働きかけを提案・要望し、消費者に対してはこれらの団体等と連携して積極的な注意喚起を行っていく。

出所：（東京都生活文化局）～子供に対する歯ブラシの安全対策～「受傷リスクを低減する商品の改良、事故の危険性を伝える注意表記の強化、喉突き防止対策を盛り込んだ安全基準の強化」を提言

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/02/14/12.html>

○東京都が「つけ爪、まつげエクステンション等に使用する接着剤の安全性」のテスト結果を公開
(2017年2月21日 東京都生活文化局消費生活部)

近年、つけ爪やまつげエクステンション※はおしゃれを気軽に楽しむものとして人気が出ている。一方で、これらに使用される接着剤に起因した相談も寄せられている。

現在、法規制として、つけまつげ等用の接着剤については、有害物質の一種であるホルムアルデヒドの溶出量に関するもの、工作用の接着剤については、成分等表示に関するものがある一方、つけ爪やまつげエクステンション用の接着剤については成分、表示等に関する法規制はない。

このため、東京都はつけ爪、まつげエクステンション等に使用する接着剤の安全性に関するテストを実施した。

商品テストの結果、成分や取扱上の注意、問い合わせ先等の表示が一切ないものもあり、また、テストを行った全ての接着剤からホルムアルデヒドの溶出・放散が確認された。

この結果を受け、東京都では、消費者に対して、異常を感じた場合すみやかに医療機関を受診すること、施術にあたってはアレルギーを引き起こすおそれがあることから十分注意すること、まつげエクステンションの施術は美容師免許を持つ者が美容所で行う必要があり、美容所での美容師による施術であることを確認し、事前に十分なカウンセリングを受けることをアドバイスし

ている。

また、国に対する要望として、身体に使用する接着剤について法規制等による表示の適正化に向けた対策の推進のほか、つけ爪およびまつげエクステンション用接着剤について、試験法を含めたホルムアルデヒド等有害物質に関する法規制などにより、安全性確保に向けた対策の推進を挙げている。事業者の団体等に対しては、これらの接着剤の安全性確保について一層の対応を図ることを要望している。

※「まつげエクステンション」は、自分のまつげに1本ずつ人工のまつげを専用接着剤で装着していく技術で、人工のまつげ全体を接着させる「つけまつげ」に比べ高度な技術を要する。

出所：(東京都生活文化局) ～つけ爪やまつげエクステンションに使用する接着剤に関する商品テストを実施しました！～

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/02/21/11.html>

○消費者庁が「食品に関するリスクコミュニケーション研究会報告書」を公表 (2017年2月21日 消費者庁ホームページ)

消費者庁は、2月21日、「食品に関するリスクコミュニケーション研究会報告書—消費者庁が実施する食品に関するリスクコミュニケーションの今後の取組方向—」を公表した。これは、2016年8月から2017年1月までの全5回にわたり本研究会を開催し、これまでに同庁が実施した食品に関するリスクコミュニケーションの取組評価と今後の取組について検討した結果を取りまとめたもの。

本報告書で示された、消費者庁が関わる今後のテーマは以下のとおり。

- ①食品の安全性の確保に関する施策の策定や変更等
- ②食品や食品に含まれる物質等により健康被害が生じる可能性があるもの（食中毒、健康食品[※]等）

※健康保持増進効果等を表示しているものであって、有効性や安全性について科学的な根拠を有していないもの

- ③その他、消費者の関心が高いもの（残留農薬や食品添加物、遺伝子組換え食品等、リスクが適切に管理され、明確な健康被害は生じていないが消費者の関心が高いもの）

なお、③を実施するに当たり、危害要因間のリスク大小の相対的な比較を分かりやすく表現して示すことが望ましいが、リスクの比較は様々な手法があり、その表現には細心の注意が必要であることから、今後十分な検討が必要であるとしている。

出所：(消費者庁) 食品に関するリスクコミュニケーション研究会報告書の公表について

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_workshop.html

○食品産業センターが「米国食品安全強化法」に関する注意喚起の受領を公表 (2017年2月27日 食品産業センターホームページ)

食品産業センターは、2月27日、米国食品安全強化法[※]への対応について、日本貿易振興機構(JETRO)から情報提供(注意喚起)を受領したことを公表した。

これは、米国に食品を輸出する小規模事業者(従業員数500名未満)に対して、本年9月に本法の適用猶予期間が終了し、本法に基づくHACCPに準じた危害管理が義務化されることに関し、周知が十分ではない状況が懸念されることを受けて発せられたもの。

JETROでは以下の現状を踏まえ、対応が遅きに失することがないように十分な注意喚起を行う必要があるとしている。

- ①JETRO 主催「米国食品安全強化法セミナー：入門編」の事前アンケート結果から、現状の対米輸出経験者のうち約 4 割が HACCP に準じた安全管理すら導入していない。
- ②農林水産省の調査によれば、HACCP の導入済み企業の割合は、日本の中小の食品製造業において 26.1%にすぎない。
- ③東京商工リサーチデータベースによれば、日本の食料品製造業者は 15,131 社。そのうち、米国食品安全強化法で小規模事業者と定義される企業は 14,873 社。これら企業の大半が未対応と考えられ、このままでは米国に輸出できなくなる恐れがある。

※ 米国食品安全強化法：2011 年 1 月に米国議会で成立した法律。同法の第 103 条により、HACCP に準じた危害管理が、一部の例外*を除くほぼ全ての食品に適用される。

米国の法律だが、米国内で流通する日本からの輸出品も適用対象となる。企業規模に応じ一定の猶予期間や例外適用はあるものの、原則として 2016 年 9 月 19 日から適用が開始されており、2017 年 9 月 18 日からは従業員数が 500 名未満の企業にも義務化される。

*水産物やジュース等、別の規則で措置済みの扱いとなり適用除外となる品目もある。

出所：（食品産業センター）米国食品安全強化法への対応について JETRO より情報提供（注意喚起）

http://www.shokusan.or.jp/index.php?mo=topics&ac=TopicsDetail&topics_id=867

海外トピックス：最近公開された海外の PL・製品安全の主な動向をご紹介します。

○（米国）CPSC がコーヒーメーカー輸入事業者との制裁金の支払い合意について声明を発表 （2017 年 2 月 16 日 CPSC）

CPSC（Consumer Products Safety Commission：米国消費者製品安全委員会）は 2 月 16 日、同委員会がコーヒーメーカー（coffee brewer）の輸入・販売事業者と同社の製品事故報告義務違反にかかる 580 万ドル（約 6 億 4000 万円）の制裁金を支払うことに合意した件について、以下のような声明を発表した^{*1}。

- ・制裁金は史上 2 番目の高額で合意されたが、同委員会としては、同社のような大企業（年間の売上額が約 45 億ドル、従業員 6,000 名以上）が不正行為によって得た莫大な利益に対する罰則としては、十分に効果的な額であるとは考えていない。本件の場合、単価が約 100 ドルの当該製品 660 万セットが販売されたことを考えれば、580 万ドルという制裁金額は総売上額の 0.87% に過ぎない。
- ・同社は、事故報告後も販売を継続し、ブラックフライデーを含む年末の販売商戦が最も活発な時期の終了までリコールの発表を遅らせたことにより、多大な利益を得た。これは、同委員会が推進している Fast-Track Program^{*2}の方針（事業者は消費者の安全確保に疑問が生じた製品を、出来る限り早く市場から撤去する）を無視した行為であると考えている。
- ・同委員会は今後も、事業者の規模に対して適切な（大企業に対しては、より高額な）制裁金を課すことが出来るように検討を続ける方針である。

同社は 2009 年 12 月から 2014 年 12 月までに、約 660 万セットのコーヒーメーカーを輸入販売していたが、2010 年 2 月からの 4 年以上にわたり、100 件の II 度から III 度の重度の火傷の被害を含む 200 件以上の事故報告（熱湯や高温のコーヒー粉末が容器から噴出する）を受けていた。同社はこれらの事故について 2014 年 11 月 25 日に同委員会に報告したが、その後も製品の販売を 12

月 2 日まで継続し、12 月 23 日にリコールを発表した。同委員会は、事故情報を入手しているにもかかわらず、適切な時期に報告していないとして、CPSA（Consumer Product Safety Act：消費者製品安全法）が定める事故報告義務を怠ったと判断していた。

※1 本プレスリリースの全文は、以下の URL を参照。

<https://www.cpsc.gov/Joint-Statement-of-Commissioners-Adler-Kaye-and-Robinson-Regarding-The-Civil-Penalty-Settlement-Agreement-with-Keurig-Green-Mountain-Inc>

※2 CPSC の Fast-Track Program については、以下の URL を参照。

<https://www.cpsc.gov/Business--Manufacturing/Recall-Guidance/CPSC-Fast-Track-Recall-Program>

○（米国）CPSC がネオジム磁石の安全規格の取消しの判決に対して声明を発表 （2017 年 3 月 1 日 CPSC）

CPSC（Consumer Products Safety Commission：米国消費者製品安全委員会）は、3 月 1 日、同委員会が 2014 年 10 月に発行した「磁石セットの安全規格：Safety Standard for Magnet Sets」^{※1}の有効性について争われた裁判で、同規格の有効性を認めた一審判決の差し戻し（vacate）を命じた連邦第 10 区巡回控訴裁判所の判決（判決日 2016 年 11 月 22 日）を受けて、以下のような声明を公表した^{※2}。

- ・裁判所は、同委員会の当該磁石セットの安全性に問題があるとした調査結果を裏付ける情報が不足しており、さらなる確認の必要があるとして、差し戻しを命じたに過ぎない。
- ・この判決後、米国小児科学会（American Academy of Pediatrics）は司法省宛に書簡^{※3}を送り、判決後の磁石セットの販売再開による子供の安全確保に対する懸念を述べるとともに、11 月 22 日の判決の見直しを求めている。
- ・同委員会は既に専門家に立法案公告（Notice of Proposed Rulemaking）の原稿作成を指示し、最終案を確認後に裁判所に提出する予定である。

※1 同規格では、個々の磁石が、CPSC が玩具のパーツの誤飲リスクの判定に使用するシリンダーを通りぬけるサイズかどうか、通りぬける場合には、flux indexes（磁気の強さを示す）が $50\text{kG}^2\text{mm}^2$ 以下であることが求められている。

※2 本プレスリリースの全文は、以下の URL を参照。

<https://www.cpsc.gov/about-cpsc/commissioner/elliott-f-kaye/statements/statement-of-commissioner-elliott-f-kaye-on-the>

※3 全米小児科学会の司法省宛の書簡に関しては、以下の URL を参照

<http://www.nasphan.org/files/documents/pdfs/advocacy/2016/Magnet%20Letter%20to%20DOJ%20final%2012%2021%2016.pdf>

解説コーナー：注目されるトピックスを取り上げ、解説を行うコーナーです。

食品関連事業者に求められる食中毒リスク対策の重要性

～学校給食の集団食中毒事故に学ぶ二次汚染対策も含めた一般的衛生管理態勢の強化・見直し～

本年2月に、東京都立川市の学校給食で「キザみのり」を原因食材とした患者数1,000名以上に及ぶノロウイルスによる集団食中毒事故が発生しました。当該食材の製造業者を管轄する自治体によれば、本製品の製造業者は海苔の加工を社外に委託しており、委託先事業者のトイレ周辺、裁断機から当該事故と遺伝子の一致したノロウイルスを検出したことが公表されています。このことから、当該事故の原因は作業員や作業環境由来の二次汚染である可能性が否定できません。「キザみのり」の製造業者は、当該加工所の所在する大阪市より、同市が解除するまでの間の営業禁止と回収命令の行政処分を受けました。

一方、学校給食業者は、一定期間の給食提供の停止を余儀なくされました。学校給食を提供した自治体の教育委員会は、本事案を受け、本年3月13日に「学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」を公表^{*}しました。本資料の「食材の調達に関する対策」によれば、食材選定の際に、立川市が食材の納入業者に対して従前より実施している「原材料、原産地および加工地・加工場、成分分析、非遺伝子組換えを証する書類」の取付けに加え、今後は、以下のように安全性を確認するとしています。

確認項目	内容	詳細
Ⅰ. 統一書式による文書の取付け	1. 製造工程表	特に加熱殺菌の方法・温度・時間の記録
	2. 微生物検査結果	①一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の確認ができるもの ②「キザみのり」のように製造工程で加熱した食材であっても、給食調理時に非加熱で提供する食材については、納入業者に対し食材の「ノロウイルス非感染検査証明書」の取付け
	3. 製品の納入工程図	①製造元から共同調理場に納入されるまでの工程 ②特に、製造者以外の事業者の関わりの有無や加熱処理後の充填方法が確認できるもの
Ⅱ. 加工場における従業員の衛生管理状況の確認	1. 従業員の検便実施状況	
	2. 従業員への衛生研修の実施状況	

公表情報を基にインターリスク総研にて作成

食品関連事業者においては、特に本事案のように食材の一部でも自社で加熱等の殺菌工程を経ずに消費者へ食品を提供する場合は、作業員や作業環境由来の二次汚染防止の観点から、一般的衛生管理態勢の強化や見直しが重要になります。

以下に、二次汚染防止の観点から、一般的衛生管理の取組例を示します。

STEP	取組内容
STEP1 : リスクシナリオの 想定	自社で取り組んでいる一般的衛生管理に関する各要求事項を踏まえ、従業員や作業環境に由来する二次汚染が該当する事項に対して、リスクシナリオ（ワーストシナリオ）を想定する。
STEP2: 管理箇所の特定	リスクシナリオが顕在化した場合に、リスクを低減化するために管理すべき場所やモノ等を特定する。
STEP3: 管理手段の決定	管理箇所に対して、いつ、だれが、何を、どのように処置し、処置したことを何に記録するか等の管理手段を決定する。

具体的には、例えば以下のように、厚生労働省策定「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の要求事項等を参考に自社の一般的衛生管理項目を定め、上述のSTEPに応じてリスクシナリオを想定の上、管理箇所や管理手段を検討、管理手段を確実に実行・記録することを通じ、自社の一般的衛生を一層強化していくことが望まれます。

要求事項		リスクシナリオ	管理箇所	管理手段
大項目	小項目			
1.一般事項
2.施設の 衛生管理	(7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃および消毒を行うこと。	従業員がトイレ使用時に触れた箇所にノロウイルスが付着し...	便器／ドアノブ／水道蛇口／...	約2時間毎に管理者が管理箇所を洗浄・消毒し、チェック表に...

3.食品取扱設備等の衛生管理	(5)ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。	切断機を分解・消毒・乾燥させた後に、手袋をせずに素手で触ってノロウイルスが付着し...	分解・消毒・乾燥させた切断機のパーツ	分解・消毒・乾燥させた切断機を組み立てる際は、担当者が手洗いの上、手袋を着用し...

...

STEP1

STEP2

STEP3

上記の一般的衛生管理については、自社は勿論の事、食材（特に非加熱で提供する食材）の調達先についても、実地視察や定期的に管理状況の報告を受けるなど、自社工程と同様に適切な衛生管理等が行われているかどうか、可能な限り確認することが重要です。

さらには、取組を進める際に、自社のみでリスクシナリオの想定や管理箇所の特定等を実施した場合、「そのような想定が起きるはずがない」等の先入観から、抜け漏れが生じる可能性もあります。そのため社外の専門家など第三者の意見も交えつつ、検討等を行うことも有効な手段の一つです。

※公表 URL :

<https://www.city.tachikawa.lg.jp/gakkokyushoku/syokutyudoku/documents/saihatuboushi.pdf>

米国連邦地裁訴訟にて、製品事故報告遅延を巡る製造者の抗弁が却下される
～米国における製品安全規制遵守の困難性～

1. 本件のあらまし

企業が事業を展開する国々の法令を遵守することが重要であることは当然ですが、意図的でなくとも法令に違反したとされる場合に、どのように審判されるのか、また法令違反を行ったとされる場合、どのような経営上の影響を被るのかを予め確認し、対処することを怠ると不測の損失を被る場合があります。以下では、この問題にかかわる米国の事例を紹介し、そのようなリスクへの対処を考えます。

2. 本訴訟の概要と略式判決のポイント

今回紹介する事例が関連する米国における消費者製品に関する製品安全については、1972年の消費者製品安全法（Consumer Product Safety Act、以下「CPSA」）およびその改定法等、消費者製品安全関連法によって規定され、その中の事業者の義務の一つに米国消費者製品安全委員会（Consumer Product Safety Commission、以下「CPSC」）に対する報告があります。

例えば CPSA の Section 15 では、消費者に傷害を生じさせる製品欠陥等の重大なリスクについて認識した場合、消費者製品の製造者、輸入者または流通事業者は、24 時間以内に CPSC へ報告しなければならないと定められています。報告を行わなかったり、遅延したりすれば、同法の定めにより民事罰のみならず、罰金または禁錮、あるいはその両方の刑事罰を課される場合があります。

今回紹介するウィスコンシン西部地区連邦地方裁判所判決（United States v. Spectrum Brands, Inc., No.15-cv0371-wmc, W.D. Wisc. Nov.17,2016）は、Spectrum 社が買収した会社が OEM 製造、販売したコーヒーマーカーの欠陥に関わる CPSA Section 15 の報告義務違反を巡る訴訟の途中段階で、当事者間の法的な争点を裁判所が判断した略式判決（Summary Judgment）です。

本件の事実経緯は以下のとおりです。

- (1) 当該コーヒーマーカーの販売開始後、ガラスポットの取っ手が突然外れる事故について消費者から多くの苦情や事故の連絡が入りましたが、当初は CPSC に対して報告を行いませんでした。
- (2) その後、60 件程度の報告を受け付けた段階で、CPSC から事実照会を受けましたが、正規の Section 15 報告を行わない一方で、内部的には製品の改良を行い、販売を継続しました。
- (3) さらに、その後、被害者から製造者に対し訴訟が提起されたことから、最終的に CPSC と協議の上、製品の欠陥を認めて市場からの製品回収を実施し、CPSC に対しても関連情報の開示を行いました。
- (4) しかし、CPSC は「事業者が重度の熱傷を負うリスクを認知した段階での報告義務に違反」したことを理由に、罰金の支払いと当該コーヒーマーカーの無期限の販売停止を求めて、西ウィスコンシン地方連邦裁判所に提訴しました。

今回の裁判所の略式判決における主なポイントは以下の通りです。

- (1) 製造者は、CPSA には罰金の量刑規程がなく、CPSC が求める 1,500 万ドルの罰金額が違法であると申し立てましたが、主張の根拠が認められず、却下されました。
- (2) また製造者は、CPSC に対して事実上情報開示を行っていたので、製品欠陥報告義務違反がないと主張しましたが、事前照会の時点で、製造者が全ての情報を CPSC へ開示しなかったことから、この主張も却下されました。

- (3) さらに製造者は、当該製品の販売差止を求める CPSC にはその法的権限がなく、違法であると主張しましたが、裁判所は直ちにそのように認める法的根拠はなく、今後の訴訟で争われるべきとして、この主張は認められませんでした。

3. 企業にとっての留意点

本件略式判決は、事実審（第一審）の最終判決の一部であり、結審はその他の事実問題を含めた判断を待たなければなりません。裁判所は CPSC の罰金額の決定に関する裁量を広く認め、CPSA で定められた報告義務についても CPSC の主張通りに捉えているものと考えられます。

万一、CPSA に基づく罰金が課された場合、今回のように高額となりえることに加えて、市場喪失や企業イメージの低下等、多大な悪影響が想定されます。さらには、無期限の販売停止を命じられる事態となった場合には、事業計画の見直しも余儀なくされることが考えられます。

このような事態を回避するためにも、企業は米国における製品安全に関する最新の法令や基準を確認し、社内製品安全管理態勢の構築、維持、改善を行い、確実に報告ルールを遵守できる態勢を整備することが望まれます。また、米国市場における競合製品や類似製品の不具合や事故等に関する情報を収集し、リスク分析を行うことで、確実に自社の製品のリスクアセスメントに反映させることが大切です。

インターリスク総研の製品安全・PL 関連サービス

【製品安全/PL・リコール対策関連サービスのご案内】

- ・市場のグローバル化の進展・消費者の期待の変化に伴いしかるべき PL・リコール対策、そして、製品安全の実現は企業の皆様にとってはますます重要かつ喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、製品安全に関する態勢構築・整備、新製品等個別製品のリスクアセスメントや取扱説明書の診断、PL・リコール対策など、多くの企業へのコンサルティング実績があります。さらに、経済産業省発行の「製品安全に関する事業者ハンドブック」「消費生活用製品のリコールハンドブック 2016」などの策定を受託するなど、当該分野に関し、豊富な調査実績もあります。
- ・弊社では、このような実績のもと、製品安全実現のための態勢整備、個々の製品の安全性評価、製品事故発生時の対応に関するコンサルティング、情報提供、セミナー等のサービスメニュー「PL MASTER」をご用意しております。
- ・製品安全/PL・リコール関連の課題解決に向けて、ぜひ、「PL MASTER」をご活用ください。

PL MASTER 代表的なメニュー例

- I. マネジメントシステム構築・運営**
製品安全管理態勢に関する簡易評価
リスクアセスメント態勢の導入支援
- II. 製造物責任予防(PLP)対策**
個別製品に関するリスクアセスメント
指示警告に関する簡易評価
- III. 製造物責任防衛(PLD)対策**
PL事故対応マニュアルの策定
リコールに関する緊急時対応計画の策定
- IV. 教育・研修**
リスクアセスメント導入研修(ケーススタディ型)
PL事故・リコール対応シミュレーショントレーニング
- V. 調査研究・情報提供**
判例・事故例の調査分析
各国の生産物賠償法一覧の提供

「PL MASTER」をはじめ、弊社の製品安全・PL 関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、インターリスク総研 事業リスクマネジメント部 CSR・法務グループ (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。

インターリスク総研の食品リスク対策関連サービス

【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、一般的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、食品防衛（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

- I. 食品コンプライアンス**
コンプライアンス態勢の確立
- II. 食品衛生・品質管理**
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
- III. 食品安全マネジメント**
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
- IV. 食品リスクコミュニケーション**
食品誤表示対策
食品事故対応マニュアルの策定
- V. 食品防衛**
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、インターリスク総研 事業リスクマネジメント部 CSR・法務グループ (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。

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 PL 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/©株式会社インターリスク総研 2017