

2017.2.1

PL レポート <2016 No.11>

■ 「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。

○国民生活センターがショッピングカートでの子どもの事故について注意喚起

（2016 年 12 月 7 日 独立行政法人国民生活センター）

独立行政法人国民生活センターは、医療機関ネットワーク※で収集した店舗内でのショッピングカートによる子どもの事故情報について分析し、事故防止のために注意喚起・情報提供を行った。

2011 年度以降寄せられたスーパーマーケット等の店舗内での事故情報は 295 件あり、そのうち、ショッピングカートに関わる事例は 118 件と約 4 割を占めている。事故を年齢別にみると、1 歳～3 歳の幼児の事故が 85 件と 7 割以上を占め、さらに、6 歳以下の子どもの事故（108 件）を内容別にみると、「転落」が約 6 割（69 件）と最も多く、立ち上がろうとしたり身を乗り出したときに事故が発生している。6 歳以下の子どもの事故を危害部位別にみると、頭部の危害が最も多く、8 割以上の事故で「頭全体」（頭部から顔面の範囲）に危害を生じている。

ショッピングカートからの子どもの転落・転倒事故の分析によると、頭部の転落の高さが 73cm を超えると中程度の頭部損傷（頭蓋骨の骨折など）が発生するリスクが非常に高くなるという結果が示された。一方、カートの製造・販売事業者へのアンケート調査によるとカートの座面の高さは最大で 80cm、カゴの上端の高さは最大で 89cm であり、カートから子どもが転落した場合、頭部損傷の可能性が高く、危険であると結論付けた。

これらの調査結果を踏まえ同センターでは、消費者に注意喚起するとともに、業界に対して、利用者がショッピングカートでの事故の危険性をより理解できるよう、店舗内での注意表示やアナウンスの充実を図るなどとともに、事故防止機能・機構を備えたカートを導入する、カート及びカート置き場を定期的に点検・管理するなど、事故防止対策の充実を要望した。

※ 医療機関ネットワーク：消費者庁と国民生活センターとの共同事業で、消費生活において生命または身体に被害が生じた事故に遭い、参画医療機関を受診したことによる事故情報を収集するもの（2010 年 12 月から運用を開始）。

出所：（国民生活センター）医療機関ネットワークにみる店舗用ショッピングカートでの子どもの事故－転落時の頭部損傷のリスクが高く、危険です！－

http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20161207_1.html

○国民生活センターが「ヘアドライヤー」の取り扱いに注意喚起

（2016 年 12 月 8 日 独立行政法人国民生活センター）

独立行政法人国民生活センターは、「ヘアドライヤー」の取り扱いに関し、注意喚起を行った。

同センターによると、PIO-NET（全国消費生活情報ネットワークシステム）※に寄せられたヘアドライヤーの危害・危険に関する相談は、2011～2016 年度（2016 年 10 月 31 日までの登録分）の間で 366 件で、増加の傾向が見られる。このうち、ヘアドライヤーからの発煙、発火、火花の

発生等に関するものは 305 件で、毎年危害・危険に関する相談の約 8～9 割を占めている。事例の中には、火花が出てやけどを負った例や髪の毛が吸い込まれて抜けなくなった等の例がみられた。

そこで、消費者にヘアドライヤーの使用実態等についてのアンケートを実施し、さらに、一般家庭で使用中のヘアドライヤーに関する調査、コード損傷による不具合やヘアドライヤーによる髪の毛の吸い込みについて再現テストを行った。

これらの結果を受け、同センターでは消費者に対し、本体へコードを巻き付けないこと、コードや本体の動作の異常が見られたときは使用をやめること、髪の毛を吸い込み口に近づけないこと、取扱説明書をよく読むことをアドバイスしている。

更に、業界に対しては、ヘアドライヤー使用中の不具合を未然に防止するため、さらなる製品改善や、啓発活動を要望した。

※PIO-NET（パイオネット：全国消費生活情報ネットワークシステム）：国民生活センターと全国の消費生活センター等をオンラインネットワークで結び、消費生活に関する相談情報を蓄積しているデータベース。

出所：（国民生活センター）ヘアドライヤーの取り扱いに注意－発火、火花の発生によるやけどや、髪の毛が吸い込まれて抜けなくなることも－

http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20161208_1.html

○厚生労働省が「平成 27 年度 家庭用品等に係る健康被害病院モニター報告」を公表

（2016 年 12 月 26 日 厚生労働省）

厚生労働省は「平成 27 年度 家庭用品等に係る健康被害病院モニター報告」を公表した。

本報告は、モニター病院と公益財団法人日本中毒情報センターからの情報をもとに、家庭用品などによる健康被害の情報を毎年とりまとめているもので、「皮膚障害」、「小児の誤飲事故」、「吸入事故等」に関する報告で構成されている。

今回は、「皮膚障害」では装飾品によるもの、「小児の誤飲事故」ではタバコによるもの、「吸入事故等」では殺虫剤によるものが最も多く報告された。

使用者や保護者へのアドバイスとしては、原因と思われる製品の使用を中止して医療機関を受診すること、小児のいる家庭ではタバコの取り扱い・保管方法に注意すること、殺虫剤等については使用上の注意をよく読み正しく使用することなどを挙げている。

出所：（厚生労働省）「平成 27 年度 家庭用品等に係る健康被害病院モニター報告」を公表します

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146846.html>

○東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が「持続可能性に配慮した食材（農産物・畜産物・水産物）の調達基準（案）」を公表

（2016 年 12 月 12 日 内閣府ホームページ）

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会は、12 月 12 日、「2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議（第 2 回）」において「持続可能性に配慮した食材（農産物・畜産物・水産物）の調達基準（案）」を公表した。これは、2016 年 1 月に同組織委員会が公表した「持続可能性に配慮した調達コード基本原則」を踏まえ検討したもの。

「持続可能性に配慮した食材の調達基準（案）」では、サプライヤー（ケータリング事業者等）は生鮮食品については本調達基準を満たすものを調達することとし、加工食品については、主要

な原材料が本調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達すること、としている。
各食材の調達基準の要件を満たすものの例は以下のとおり。

食材	調達基準の要件を満たすもの（例）
農産物	①JGAP Advance ^{※1} や GLOBALG.A.P. ^{※2} による認証、組織委員会が認める認証スキームによる認証を受けて生産された農産物。 ②「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠した GAP に基づき生産され、都道府県等公的機関による第三者の確認を受けていることが示された農産物。
畜産物	①JGAP（2017 年度から運用開始予定の畜産物の総合的な GAP）や GLOBALG.A.P.による認証、組織委員会が認める認証スキームによる認証を受けて生産された畜産物。 ②「GAP 取得チャレンジシステム」に則って生産され、第三者により確認を受けていることが示された畜産物。
水産物	① MEL ^{※3} 、MSC ^{※4} 、AEL ^{※5} 、ASC ^{※6} による認証を受けた水産物。 ②FAO ^{※7} のガイドラインに準拠したものとして組織委員会が認める水産エコラベル認証スキームによる認証を受けた水産物。

公表情報を基にインターリスク総研にて作成

※1：JGAP Advance：日本 GAP 協会がオーナーの認証スキームの一つ。JGAP 認証制度には、日本の標準的な GAP の要求事項を備えた JGAP Basic と、GFSI*の要求事項に対応した JGAP Advance の 2 種類がある。

*GFSI（Global Food Safety Initiative）：グローバルに展開する小売業・食品メーカーで組織され、活動の一つとして食品安全にかかわる認証制度の仕組み等を提供している。

※2：GLOBALG.A.P.：GFSI が承認している GAP に関する認証スキーム

※3：MEL（Marine Eco-Label）：マリン・エコラベル・ジャパン協議会がオーナーの認証スキーム

※4：MSC（Marine Stewardship Council）：海洋管理協議会がオーナーの認証スキーム

※5：AEL（Aquaculture Eco-Label）：日本食育者協会がオーナーの認証スキーム

※6：ASC（Aquaculture Stewardship Council）：水産養殖管理協議会がオーナーの認証スキーム

※7：FAO（The Food and Agriculture Organization of the United Nations）：国際連合食糧農業機関

出所：（内閣府）2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議（第 2 回）議事次第

http://www.kantei.go.jp/jp/singi/tokyo2020_suishin_honbu/shokubunka/dai2/gijisidai.html

○消費者庁が「食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会報告書」を公表

（2016 年 12 月 13 日 消費者庁ホームページ）

消費者庁は、12 月 13 日、「食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会報告書」を公表した。これは、通信販売において、食品表示法に基づいて食品の容器包装に表示義務となっている事項※（以下、「義務表示事項」という）の情報について、例えばインターネット販売画面やカタログ紙面で提供する場合は食品表示基準の規制は及ばないこと、消費者基本計画（2015 年 3 月閣議決定）において、インターネット販売等における食品表示は高度情報通信社会の急速な進展への対応の一つとして位置づけられる重要課題であること等を踏まえ、2015 年 12 月から 2016 年 11 月までの全 10 回にわたる同懇談会における議論の結果を取りまとめたもの。

懇談会の主な提言は以下のとおり。

No.	項目	内容
1	食品のインターネット販売における情報提供の在り方	事業者は、消費者が購入時に食品の義務表示事項と同等の情報の内容を確認できるような環境を整備することを目標としつつ、以下のポイントを参考に、段階的に情報提供の取組を推進・拡大することが望まれる。 ・対応できる情報や商品から取組を推進 ・消費者に分かりやすい方法での情報提供 ・業者間の情報伝達の円滑化
2	事業者の自主的な取組について	事業者には、本報告書を参考として、業態や業界ごとに、情報提供の方針やガイドライン等を自主的に検討・作成することが望まれる。
3	消費者への普及・啓発	行政、消費者団体、事業者団体等は、消費者に対して、インターネット販売における義務表示事項に係る情報提供の取組等に関する普及・啓発を行うことが望まれる。

公表情報を基にインターリスク総研にて作成

※表示義務となっている事項：名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料、添加物、栄養成分、原産地等

出所：（消費者庁）食品表示：食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会

<http://www.caa.go.jp/foods/index26.html>

○厚生労働省が HACCP の制度化に関する検討会の最終とりまとめを公表

（2016 年 12 月 26 日 厚生労働省ホームページ）

厚生労働省は、12 月 26 日、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終まとめ」を公表した。これは、諸外国で HACCP に基づく衛生管理の制度化が進んでいる状況を踏まえ、日本でも制度化を進め、異物混入や食中毒の防止等、食品安全の向上を図る必要があるとの認識から、2016 年 3 月より本検討会を開催、同年 10 月に中間とりまとめを公表、パブリックコメントの結果も踏まえ、最終まとめとした。

同とりまとめでは、HACCP を制度化するための具体的な枠組みとして 2 種類（A 基準、B 基準）を設けること、対象となる事業者の範囲については基準 A を原則としつつ、一定の条件を満たす事業者については、基準 B による管理を可能とした。

各基準の対象となる事業者の範囲と適用の考え方は以下のとおり。

基準	対象となる事業者の範囲	適用する基準の考え方
基準 A	食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者	コーデックス※のガイドラインに基づく HACCP（コーデックス HACCP）の 7 原則を要件とする衛生管理を実施
基準 B	基準 A の事業者のうち、従業員数が一定数以下等の小規模事業者のほか、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種または一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）、一定の業種等	HACCP の考え方に基づく衛生管理（コーデックス HACCP の 7 原則の弾力的な運用を可能とする衛生管理）を実施

公表情報を基にインターリスク総研にて作成

※コーデックス：

1993年に国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織

出所：（厚生労働省）食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146747.html>

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。

○米国運輸省が衝突事故防止に向けて車両間通信技術の展開促進の技術基準案を発行

（2016年12月13日 NHTSA）

NHTSA（National Highway Traffic Safety Administration：国家道路安全局）は12月13日、米国運輸省が車両間通信技術（Vehicle to Vehicle communication technology または connected vehicle technology、以下「V2V技術」）の展開を促進するための技術基準案を発行したことを発表^{*}した。本技術基準案は、今後生産されるすべての小型乗用車（light-duty vehicle：車両重量8,500ポンド、約3,850kg以下の乗用車）に適用される予定。

本技術基準案では、車両の位置、走行方向、速度等のデータの通信手段として、DSRC（Dedicated Short Range Communications：狭域通信）システムが採用された。本システムでは、自車のデータ更新と周囲の車両との通信を1秒間に10回の頻度で行うことにより、衝突のリスクを評価して運転者に警告が発せられる。すなわち、広い道路を横切る、交差点を左折（日本では右折）する、信号機のない交差点に近づいている等の状況において、運転者には確認できないような数百メートル離れている他車の走行データを本システムで受信・評価し、運転者に衝突回避のための注意を促すことで、事故の未然防止を目指すものである。車両が衝突軽減ブレーキシステム等の自動運転装置を装備している場合には、より効果的に事故回避が可能となる。

同省はV2V技術と並行して、車両と道路や信号等の交通インフラの間で情報交換を可能とするV2I（Vehicle to Infrastructure communications）の技術基準の策定も進めており、これら2つの技術が実現することにより、現在発生している交差点内や車線変更時の接触事故の最大80%について発生を防止できるか被害を軽減できると見込んでいる。

※プレスリリース全文および基準案の詳細は、下記のURLを参照。

<https://www.nhtsa.gov/press-releases/us-dot-advances-deployment-connected-vehicle-technology-prevent-hundreds-thousands>

○ASTMがドローン運用の安全規格を発行

（2016年12月20日 ASTM インターナショナル）

ASTM インターナショナル（旧 American Society for Testing and Materials：米国材料試験協会）は、12月20日、ドローン（Drone または UAS: Unmanned Aircraft System、無人航空機システム）の運用に関する安全規格「F3178:Practice for Operational Risk Assessment(ORA)」の発行を発表^{*}した。

本規格は、最近の安全規格の国際的な傾向であるリスクベースアプローチにより、関係者がドローンを実際に飛行させる前に、運用に関するハザード（危険源）の特定・リスクの定量的な評価・リスクの低減の手法を理解し、それらを実際に行えることが出来るように策定されている。

本規格はサイズの大小を問わず全てのドローンに適用可能であり、飛行が規制されている空域内での運行、特に、既存の制限の免除や特例の取得を必要とする運用者にとって最も有効である

としている。

※発表内容および規格策定の背景等の詳細は、下記 URL を参照。

<http://www.astmnewsroom.org/default.aspx?pageid=4193>

○ACCC が消費者に対して、オーストラリアの消費者保護法における製品保証の適用について正しい理解を求めるメッセージを発信

(2017 年 1 月 3 日 ACCC)

ACCC (Australian Competition and Consumer Commission : オーストラリア競争・消費者委員会) は 1 月 3 日、2016 年の 1 年間に消費者より同委員会宛に、20,000 件以上にのぼる製品保証に関する苦情が寄せられたと発表した。これらの苦情の 1/4 が、電子製品と白物家電を小売店に返品する際の問題に関するものだったという。

同委員会は、消費者が行った不具合製品の無償修理や返品の要求に対する小売店の対応の類型を 3 つに整理し、それらの対応に対する消費者保護法の解釈について説明を行い、消費者への同法の啓発を行った。

消費者が行った不具合製品の無償修理や返品の要求に対する小売店における対応類型		消費者保護法の解釈
①	メーカーの保証期限が過ぎている。	・メーカーによる保証や有料の保証延長制度は、消費者保護法の定めた製品保証とは別のものであり、それらが失効しても製品に応じた合理的な期間内であれば、同法による保護を受けることができる。
②	小売店ではなくメーカーに返品すべきである。	・小売店は自店で販売した製品の修理および返品を受け入れる義務があり、消費者に対してメーカーに直接返品することを指示することはできない。 ・消費者はメーカーに対して直接苦情を申し立て、製品不具合の補償を受けることもできる。
③	(メーカーの保証期限が過ぎているため) 無償修理を受けるには新たに有料の延長保証制度に加入する必要がある。	・小売店から延長保証制度への加入を勧められた場合には、その制度が消費者保護法の定める保証以上に有益なものであることの説明を求めるべきである。

オーストラリアの消費者保護法による保証制度 (consumer guarantee) の詳細については、下記の URL を参照。

<https://www.accc.gov.au/consumers/consumer-rights-guarantees/consumer-guarantees>

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。

メーカーがリコールのためインターネット経由でスマートフォンの機能停止措置を実施 ～インターネットを介したリコール実施上の留意点～

韓国サムスン電子は、昨年 12 月 9 日、バッテリーから発火する欠陥が見つかったスマートフォン「ギャラクシーノート 7」のリコールの取組みの一環として、米国市場において、12 月 19 日より、同製品のソフトウェアをインターネットを通じて更新し、充電や使用ができない状態にすることを発表しました。

すでに、同社においては、全世界でバッテリー容量の 60%以上充電できないようにするアップデートが適用されており、これに続き、ヨーロッパでは、12 月 15 日以降、同製品の 30%以上充電できないようにするアップデートが配信されています。

インターネットを介して製品の動作を停止させる等の取組みは、日本国内で行われているノートパソコンのバッテリーのリコールの際にも行われている手法であり、今後、IoT 化が進むことで、このような対応は、効果的なリコール手法の一つとして、より一層認知されることが考えられます。

一方、安全性の観点からの製品機能の停止・制限とはいえ、リコールに応じる手間・時間等からリスクを甘受しても使用を続けたい使用者等より、突然機能が停止・制限されることへの苦情・問い合わせが殺到することも予想されます。これらに応えるためには、リコールに応じないことの危険性を含めた事前告知の徹底に加えて、苦情・問い合わせがあった際の対応が重要となります。自社においても、インターネットを介して使用者の意図にかかわらず強制的に機能を制限するなどの方法により、リコールを進める場合には、使用者からの苦情・問い合わせ対応も含め、実施上の課題や問題点について事前に洗い出し、リスクを十分に検討しておくことが望まれます。

また、インターネットを介した利用を想定している製品であっても、すべての製品がインターネットに接続されているとは限らない点にも留意が必要でしょう。リコールを開始した場合、企業においては、市場残存台数をゼロにすることが期待される以上、このようなネットワークに接続されていない製品をいかに把握するかが、課題となります。

企業においては、可能な限り製品のトレーサビリティの強化を進めた上、リコール実施の際には、利用者登録や販売記録による使用者への個別通知、旧来から行われている社告や店頭告知等によるリコール告知の継続も検討すべきでしょう。その際、現時点で実施している各種手法を棚卸し、他に実施していない効果的な手法がないか、また、これまで実施した手法の効果検証を行い、効果的と考えられる手法を実施していくことが必要となります。

IoT の時代に突入するといえども、本来的には、市場における残存リスクに応じて、しかるべきリコール対応を行ってきたかが問われることは変わりません。事業者は、新たな技術革新を活用しつつ、さまざまな手法を組み合わせることでリスク低減を図っていくことが重要です。

急がれる HACCP による食品衛生管理態勢の整備

～「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」を踏まえて～

本号の「国内トピックス」で取り上げたように、厚生労働省は「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」（以下、「本とりまとめ」という）を公表しました。

本とりまとめには HACCP 制度化の時期や猶予期間等の記載はないものの、近年の食品流通の更なる国際化や東京オリンピック・パラリンピック等を見据え、我が国の衛生管理水準が国際的に遜色のないものであることを国内外へ示していくと明記されています。また、すでに EU やアメリカをはじめ海外では HACCP の義務化を推進している国々があることに鑑みれば、食品衛生管理の国際標準となっている HACCP を日本でも制度として位置づけられることが想定されます。

本とりまとめに盛り込まれた各基準における、HACCP の 7 原則適用に関する主な考え方は以下のとおりです。（基準 A／基準 B の対象事業者については本号の「国内トピックス」の「厚生労働省が HACCP の制度化に関する検討会の最終とりまとめを公表」を参照。）

HACCP の 7 原則	基準 A	基準 B
	HACCP の 7 原則を要件とする衛生管理を実施	HACCP の考え方に基づく衛生管理を実施
①危害要因分析	■一次生産から製造、加工、流通、消費に至るまでの各過程、または製造の各工程で食品衛生上問題となる微生物、化学物質または異物（危害要因）を挙げること。 ■上記のうち、食品衛生上の危害の発生頻度や程度を考慮して除去または許容レベルまで減少させる必要があるものについて、これらの発生を防止または排除、若しくは許容できる範囲まで低減するための措置（以下「管理措置」という。）の一覧を作成すること。	■微生物、化学物質または異物の特定は管理措置の設定に必要なレベルとすることができる。
②重要管理点の決定	■管理措置のうち、重要管理点（CCP）を特定すること。	■一般衛生管理・管理措置等のガイダンス※を使用することができる。 ※SFBB (Safer food, better business) 英国食品基準庁が、小規模食品事業者の食品安全管理及び食品衛生に関する規制への遵守を支援する目的で作成したもの ■比較的シンプルな工程の業種は、予め推奨された CCP を用いることができる。
③管理基準の設定	■重要管理点ごとに、食品衛生上問題となる微生物、化学物質または異物を許容できる範囲まで低減または排除するための基準を定めること。	
④モニタリング方法の設定	■重要管理点において、あらかじめ計画された継続的な管理指標の観察や測定により管理の状況を把握する方法を定めること。 ■断続的にモニタリングする場合、その頻度が信頼できるものであることを検証しておくこと。	■管理基準と通常の調理法で達する実際の温度との間に大きな差があるとき（例：管理基準 230℃以上で実際の調理温度が 270℃等）や食品の色・質感の変化と管理基準の相関があるとき（例：230℃以上になるとキツネ色に焼ける等）は目視による確認とすることができる。
⑤改善措置の設定	■モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずるべき改善措置の方法を定めること。	
⑥検証方法の設定	■HACCP 計画が適切に実施されていることを確認するための手順、手続または試験その他の評価の方法を定めること。	
⑦記録と保存の設定	■モニタリング、改善措置及び検証に関する事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を定めること。	■日誌で代替することができる。

公表情報を基にインターリスク総研にて作成

本とりまとめを踏まえ、新たに HACCP の導入に向けて取組む食品事業者も多いと考えられます。この場合、自社の業態業種に合わせて HACCP の 7 原則の構築や運用が望まれます。HACCP 計画により定めたルールを実施、記録に残し、検証活動によりルールの見直し等の改善を図る、いわゆる PDCA サイクルを回すことにより、食中毒や異物混入事故の未然防止等が期待できます。

HACCP 導入方法の一つとして、本とりまとめでは、基準 A は厚生労働省策定の「HACCP 導入の手引書及びモデル例」を、基準 B は各業界団体が策定した手引書の活用を推奨しています。HACCP 未導入の食品関連事業者は、これらの手引書等を参考にして HACCP を構築・運用する場合、HACCP の 7 原則を踏まえたルールの策定や文書化、従業員への周知等、実際に運用するまでに相応の手順や時間を要します。このため、本とりまとめの要件も踏まえた上で、適切な取組みを早期に開始することが望まれます。その際の取組内容とポイントを以下に示します。

STEP	取組内容	ポイント
1	基準の選択	自社の事業規模などに応じて基準 A か基準 B を選択する。
2	現状認識	選択した基準の各原則に対して、自社の現状ルール等の有無を確認する。
3	7 原則を踏まえたルールの起案、修正	原則①の危害要因分析から始め、各原則の要件に基づき、自社の管理ルール等がない場合は新規に策定、自社管理ルール等が要件と齟齬のある場合はルール等を起案・修正する。
4	ルールの文書化、修正	原則①の危害要因分析結果に関する文書化（危害要因分析一覧表等）から始め、各原則の要件に基づき、自社ルール等の文書化（マニュアルやチェックリスト）や文書の修正を行う。
5	ルールの周知	ルールの新規策定やルール修正を踏まえ、自社ルールについて従業員等へ周知徹底のための教育を行う。
6	履行状況の確認	ルールの履行状況について、一定の間隔で点検し、担当者に誤認の無いことを確認する。
7	ルールの改善	ルール運営について現場の意見を定期的に吸い上げ、定められたルールの運営が難しい場合には、対象ルールの本質を踏まえた上で、実態に即してルールの修正等、改善策を検討する。

これらの取組は、手順書等に基づき自社で進めることで一定の HACCP 計画の構築や運用が期待されますが、コンサルタント等外部の専門家も活用し、HACCP の考え方との齟齬がないか等、第三者の視点での評価を受けることも有効な手段の一つです。

なお、プライベートブランド製品の委託先等、食品の製造委託先においても同様の体制構築が求められますので、委託先の HACCP 計画の構築・運用状況について確認しておくことが望まれます。

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

JNS&AD

© InterRisk Research Institute & Consulting, Inc. |

「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

- 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. 食品防御**
フードディフェンス対策

JNS&AD

© InterRisk Research Institute & Consulting, Inc. |

「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