

2016.8.1

PL レポート <2016 No.5>

■ 「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。

○経済産業省が水素圧力容器の構造に関する JIS を改正

（2016 年 6 月 27 日 経済産業省）

経済産業省は 6 月 27 日、水素スタンドの普及を目的として JIS B8265（圧力容器の構造 - 一般事項）の一部を改正した。

先進各国では、エネルギーの安定供給確保及び地球温暖化防止の観点から燃料電池自動車（FCV）の開発・普及が進められている。国内でも官民一体となって水素スタンドの整備を戦略的に進めているが、水素スタンドを設置するためには、高压ガス保安法に基づく省令で定める技術基準を満たし、許可を受ける必要がある。

FCV 用の水素スタンドに用いられる材料は、高压水素中で金属材料に脆化を生じ、特に強度の高い場合に顕著となることから、JIS 等の規格を活用し、使用する環境（圧力、温度等）で安全が確認され、高压ガス保安法の技術基準を満たしたものが例示されている。

ステンレス鋼の一種である SUH660 は有望な高強度金属材料のひとつであり、2015 年 11 月に高压ガス保安法一般高压ガス保安則例示基準に追加されたが、設計根拠となる許容応力は従来金属に適用されていた JIS 規格を適用していたため、その使用温度は 50℃までに限定されていた。一方、水素スタンドでの使用温度はより高くなる場合があるため、使用可能な温度範囲を使用時の温度と整合させることが重要であるが、最近の材料評価の結果、120℃までの耐水素性を持つことが確認されたため、改正により JIS B8265 の附属書 B（材料の許容引張応力）に SUH660 を追加し、温度範囲を 350℃まで規定した。

今回の JIS の改正は、SUH660 の高温での利用一般化に向けた第一歩であり、今後 SUH660 に係る例示基準が見直され、当該ステンレス鋼を使用する高压水素機器類の設計の自由度が拡大し、水素スタンド建設が促進・低廉化されることが期待できる。

出所：（経済産業省）水素スタンドの普及と水素社会の実現が期待される圧力容器の構造に関する JIS を改訂しました

<http://www.meti.go.jp/press/2016/06/20160627001/20160627001.html>

○消費者庁がブラインド等のひもによる事故に注意を促す

（2016 年 6 月 29 日 消費者庁）

消費者庁は 6 月 29 日、家庭におけるブラインド類やスクリーン類のひも部分、カーテン留め等のひも状部分が、子供の首に絡まり窒息して死に至る危険性があるとして、注意を促した。

消費者庁が厚生労働省「人口動態調査」の調査票情報を入手・分析した結果、平成 22 年から 26 年までの 5 年間で 3 件の死亡事故（5 歳未満）が確認された。また、死亡事故以外にも、平成 19 年以降、7 件の事故が確認されており、死亡事故を含めると事故件数は計 10 件となる。

事故は、保護者等が普段は安全だと思っている寝室やリビング等で、突然、静かに発生するため、保護者は事故が発生しても気付かない可能性がある。

このような事故を防ぐため消費者庁は、消費者に以下の注意喚起を行った。

- (1) ひも部分がない、またはひもがあってもループ部分がないか小さい安全性の高い商品を選ぶ。
- (2) ひもの安全対策が施されていない商品は、クリップ等でひもをまとめる。
- (3) ソファやベッドをブラインド等のひもの近くに設置しない。

なお、海外では、平成 28 年 6 月の経済協力開発機構（OECD）の調査によると、世界 15 か国で 1996 年以降に死亡事故が 250 件以上把握されている。

このような背景から、OECD は、2016 年 6 月 23 日から 30 日までを Window Covering Cord Safety Campaign（ブラインド等窓カバーのひもの安全性に関する OECD 国際啓発キャンペーン）」とし、日本、米国、EU、オーストラリア等の 25 の国と地域が参加して安全性に関する注意喚起、保護者等への安全メッセージ、安全な使用方法の啓発に取り組んだ。

出所：（消費者庁）News Release「ブラインド等のひもの事故に気を付けて！」

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/release/pdf/160629kouhyou_1.pdf

○厚生労働省が「食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル例」を公表 （2016 年 6 月 10 日 厚生労働省ホームページ）

厚生労働省は、6 月 10 日、9 種類の「食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル例」を公表した。このモデル例では、食品の種類毎に事例を示しながら、HACCP 導入のための手順（7 原則 12 手順）が具体的に記載されている。

同省では、策定した 13 種類の「食品製造における HACCP 入門のための手引き書」等も参考に、HACCP を導入しようとする食品関連企業に対して、導入の一例として活用するよう推奨している。なお、同じ食品であっても、製造施設が異なれば危害要因分析、重要管理点、管理基準、モニタリング方法、改善措置、検証方法等が異なるので留意するとともに、専門的な情報が必要な場合には、HACCP に関する専門書の利用を促している。

表：策定済みの手引き書の食品種類と今回公表されたモデル例の食品種類

策定文書	食品製造における HACCP 入門のための手引き書	食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル例
食品種類	1. 乳・乳製品編	①乳・乳製品
	2. 食肉製品編	②食肉製品
	3. 清涼飲料水編	③清涼飲料水
	4. 水産加工品編	④水産加工品
	5. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品編	⑤容器包装詰加圧加熱殺菌食品
	6. 大量調理施設編	—
	7. と畜・食鳥肉処理編	—
	8. 食鳥処理・食鳥肉処理編	—
	9. 漬物編	⑥発酵食品
	10. 生菓子編	—
	11. 焼菓子編	⑦焼菓子
	12. 豆腐編	—
	13. 麺類編	⑧めん類
	—	⑨ドレッシング類

出所：(厚生労働省) HACCP モデル例

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126913.html>

○消費者庁が「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」を公表
(2016年6月30日 消費者庁ホームページ)

消費者庁は、6月30日、「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」(以下「新留意事項」という。)を公表した。新留意事項の公表により、2013年12月24日付(2015年1月13日一部改定)の「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」(以下「旧留意事項」という。)は廃止となった。

近年、国民の健康志向の高まりから、健康食品が広く普及する中、インターネット等を利用した広告・宣伝も活発に行われている。一方で、その中には、健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果等を期待させるような健康増進法上の虚偽誇大表示や不当景品類及び不当表示防止法上の不当表示(優良誤認表示)に該当するおそれのある宣伝等も見受けられる。

このため、新留意事項は、健康食品の広告その他の表示について、どのようなものが虚偽誇大表示等として問題となるおそれがあるかを明らかにするため、景品表示法及び健康増進法の基本的な考え方を示すとともに、具体的な表示例やこれまでに景品表示法及び健康増進法において問題となった違反事例等を取りまとめた。

新旧留意事項の構成上の変更点は以下のとおり。

	旧留意事項		新留意事項	
	大項目	小項目	大項目	小項目
第1	はじめに	—	はじめに	—
第2	本留意事項の対象表示及び対象商品等について	1 景品表示法及び健康増進法上の表示	本留意事項の対象とする「健康食品」	1 健康食品
		2 いわゆる健康食品		2 健康保持増進効果等
		3 健康保持増進効果等		
第3	景品表示法及び健康増進法について	1 景品表示法について	景品表示法及び健康増進法について	1 景品表示法及び健康増進法の目的
		2 健康増進法について		2 景品表示法及び健康増進法上の「表示」
				3 規制の対象となる者
				4 禁止される表示
				5 不実証広告規制(景品表示法第7条第2項)
				6 違反行為に対する措置

第 4	景品表示法及び健康増進法上問題となる表示例	1 違反となる表示例	景品表示法及び健康増進法上問題となる表示例	1 保健機能食品において問題となる表示例
		2 違反事例		2 保健機能食品以外の健康食品において問題となる表示例
				3 問題となる広告例
第 5	—	—	違反事例	1 景品表示法違反事例
				2 健康増進法勧告事例
				3 景品表示法及び健康増進法に基づく指導事例

公開情報を基にインターリスク総研にて作成

出所：(消費者庁) 健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160630premiums_8.pdf

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。

○中国製の床材用合板について市場での販売中止と包括的な影響度調査のリコール実施を決定（米国） （2016 年 6 月 16 日 CPSC）

CPSC（Consumer Products Safety Commission：米国消費製品安全委員会）は 6 月 16 日、同委員会が CDC（Center of Disease Control：米国疾病予防管理センター）および ATSDR（Agency for Toxic Substances and Disease Registry：毒性物質疾病登録機関）等と共に本年 3 月に実施した中国製の床材用合板の安全性調査結果を踏まえ、当該製品を輸入・販売した大手合板販売事業者と次の点で合意に至ったと発表した。

- ・住居内に安全基準を超えるホルムアルデヒドを発散する可能性を調査するため一時停止していた当該製品の販売を再開しないこと
- ・当該製品を使用している住居に対して、今後 3 年間にわたり包括的な影響度調査のためのリコールを実施すること

今回のリコールでは、既に住居に組み付けられた当該製品を取り外して回収するのではなく（この作業によって、住居内のホルムアルデヒドの濃度が一層高くなるおそれがあるため）、対象となる住居の所有者が当該事業者から、無償の調査キットを入手して調査する、という手法が採られる。調査の結果、住居に基準を超えるホルムアルデヒド濃度が検出された場合、当該事業者は所有者に対して住居内のホルムアルデヒド濃度を低減させる対策方法を提案・実施する。対策効果が得られない場合には、更に産業衛生学の専門家による詳細な調査のうえ対策を検討・実施される。住居の床材の交換や修理を含む対策費用の所有者への負担はない。

○家具の大規模リコール実施について CPSC が見解を発表（米国） （2016 年 6 月 28 日 CPSC）

CPSC（Consumer Products Safety Commission：米国消費製品安全委員会）は 6 月 28 日、イケア

USA が転倒のおそれがあるとして、同日発表した子供用のダンスとドレッサー約 2,900 万台のリコールについて、以下の見解を公表した。

- ・同社は、本件に関して常に CPSC に対して協力的な態度で臨み、市場において必要となる広範囲にわたるリコールを実施することとなった。さらに、同社は今後、米国市場では、その時点で最新の家具の安定性に関する性能要求基準を満たす家具のみを販売することをコミットした。CPSC は、同業他社も同様の対応をすることを強く期待している。このような対応を取ることが出来ず CPSC からヒヤリングを予定されている事業者は、本リコールが実施されるまでの経緯の詳細を良く研究し参考にすべきである。
- ・今回のリコール実施は、CPSC にとっても同社にとっても、この種の危険源への対策が終了したことを意味するものではないが、CPSC の専門家と同社の技術者との議論を踏まえ、既に同社がいくつかの実現可能な事故防止策を検討してことが分かった。CPSC は、事故防止策に取り組む同社の姿勢を高く評価するとともに、それら創意工夫が家具業界全体で実現することを信じている。

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。

運動器具の重大製品事故が増大傾向

～運動器具に係る製品安全確保に向けたポイント～

6 月 30 日、経済産業省・産業構造審議会製品安全小委員会で報告された平成 19 年度から平成 27 年度までの重大製品事故の累計受付件数に関し、「その他製品」のカテゴリーで、「運動器具」がはじめて上位 5 番目に入り、重大製品事故の数は 26 件でした（「その他製品」の上位 4 つは、自転車（227 件）、脚立（162 件）、靴（88 件）、電動アシスト自転車（85 件））。

今回、「運動器具」が上位 5 番目となったのは、平成 27 年度に 6 件の重大製品事故がカウントされたことが要因となりますが、当該製品の重大製品事故は、今年度に入っても相次いで報告されています。

さまざまな「運動器具」がある中で、重大製品事故として報告されている製品は、チューブを使用した運動器具やストレッチ用の運動器具などのエクササイズ用品です。昨今は健康増進を目的にこれらの製品の使用者が増加しており、それに伴い事故件数も増加していることが推察されます。高齢化社会がますます進む中で、当該製品の安全はより一層求められていくものといえます。

これらの製品の特性と想定される使用者を勘案すると、製造・輸入事業者には製品事故予防に向けて以下に留意した対応が必要と考えられます。

■ 高齢者の使用の想定

高齢者は、感覚機能や運動機能の低下により、若い年代の人より製品事故が発生しやすく、また重症化しやすい傾向にあります。一方で、エクササイズ用品は、健康増進を目的にした高齢者による使用頻度が増大していくことが予想されていくことを考えると、他の製品以上に高齢者の身体特性に留意した製品設計が必要となります。

製造事業者においては、公開された事故情報、自社で収集した市場情報のほか、高齢者の行動や運動能力等を熟知する専門家や有識者などからの情報や知見を収集、把握し、可能な限り製品の設計段階で反映することで、安全性を向上させた製品を消費者に提供することが求められます。また、製品に残存するリスクについて、スポーツクラブなどエクササイズ用品を設置する事業者

等に開示するとともに、その回避方法を明示していくことが重要となります。

■ 長期使用や耐久性への考慮

エクササイズ用品を使用期間の観点から見ると、次のような特徴があります。

- ・購入後長期間使用される
- ・一過性のブームに乗って購入・使用された後、長期間使用されず、保管された後に、使用が再開される
- ・短期間に高頻度で使用される

これらの特徴を勘案すると、錆や緩み、劣化などが製造事業者等の想定より進んだ状態で製品が使用されることが少なくないといえ、当該製品設計ならびに、部品・部材の調達にあたっての耐久性への十分な考慮が必要になります。また、適切な管理方法や保守・点検のあり方に関する情報提供とともに、使用停止（買替）のタイミングやその判断基準等についても示かるべき情報提供が行われることが望まれます。

食品事故の発生防止のため、改めて企業に求められること ～従業員への周知徹底のポイント～

食品関連事業者の製品や学校給食への異物（虫や毛髪など）混入事故や食中毒事故の発生が後を絶ちません。特に学校給食においては、自治体から委託を受けた事業者が異物混入を多発したことにより契約解除となり、その結果、民事再生法適用を申請した事例もあります。

食品関連事業者においては、自社の業態等に応じて、これまでも様々な対策を講じています。しかし、対策を講じたとしても異物混入や食中毒などの事故発生をゼロにすることは困難です。そのため、事故の発生確率を更に低減させるため、「自社の一般衛生管理や工程管理の見直し」とともに「従業員への対策の周知徹底」による取組みの強化が求められています。

先月号の「自社の一般衛生管理や工程管理の見直し」に引き続き、今月号では「従業員への周知徹底」に関して解説します。

上記のとおり、食品関連事業者は様々な対策を講じているにもかかわらず、食品事故が頻繁に報道されています。異物混入による回収や食中毒等の事故発生直後の社告では、以下のような文面をよく目にします。

「この度の〇〇事故の再発防止として、施設・設備の改修等に加えて、食品衛生に関する社内ルールの周知徹底、また、従業員教育の充実化を図ることにより食の安全確保に邁進いたします・・・」
しかしながら、数年後に同一企業で同様の事故が再発するケースが少なくありません。

これは「自社の一般衛生管理や工程管理の見直し」などのハード面の整備を進めていながら、従業員など関係者への周知徹底などのソフト面での取組みがうまく進んでいないことが一因と考えられます。再発防止には、短期的なルール等の周知徹底と中長期的な人材教育（キャリア形成）の両面から取り組むことが望まれます。以下にその取組み例を示します。

①マニュアル（新規／改訂）や社内通達（通知）などルールに関する周知徹底の取組み例

- ・ 規程等の新規策定や改訂理由などについて、文書の目的や趣旨を踏まえたうえで、全体像とともに重要なポイントを伝える。

- ・ 周知するための研修会参加者リストおよび受講日時（業務都合や出勤シフトに鑑み、受講日時は複数回設定することが望ましい）を記録し、参加を徹底する。
- ・ 研修後、管理職から理解度を個別に確認する。また、e ラーニング等も活用し理解度を確認する。
- ・ 現場でのルール履行状況の点検、確認を行い、ルール誤認等があれば都度指摘、指導する。

②人材教育（キャリア形成）の取組み例

項目	取組み	ポイント
計画	年間計画の策定	年度初めに、1年間を通じて、いつ、だれを対象に、どのような教育を行うかを検討し、立案する。
	力量表の策定	対象者の現在の力量を評価したうえで、教育によってどこまでレベルアップを図るのかを計画する。 教育後に力量評価の見直しを行う。
対象	役職・階層別	パート・アルバイト、社員（管理職・その他）等、階層別にテーマを設定し、対象者に合わせた教育研修を企画する。
	経験年数別	入社直後の新人研修や2年目研修、5年目研修等、経験年数や社歴に応じた教育を企画する。
形式	対話式セミナー （講師と受講者との Q&A 方式）	講師による一方的な解説だけでなく、講師・受講者間の質疑応答により、理解度の確認や疑問点の解消を図る。
	ワークショップ形式	小人数のグループで、与えられた課題や想定事例に対して、参加者が協力しつつ結論を導くことから様々な意見が生まれ、理解度も深まる。
	O J T	一定の座学講習後に、職場において講師が模範的な動作をやって見せ、その後に研修参加者が正しく動作ができるかを確認する。
その他	社外（外部）講師の招聘	社内講師による研修の形骸化を防ぐとともに、外部専門家の知見や業界他社の動向や情報等が収集できる。
	理解度確認テスト	研修の最後に、研修内容のポイントとなる部分の理解度確認テストを行い、テスト終了後には模範解答と解説を行うことで、参加者の理解を深める。

食品関連事業者はマニュアルを策定するだけでなく、上記を参考に自社の役職員全員を対象に定期的に研修などを実施し、ハード面（自社の一般衛生管理や工程管理の見直し）だけではなく、ソフト面（従業員への対策の周知徹底）の取組みも、計画的に実施することが求められます。

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 2016