

2018.12.03

PL レポート(食品) <2018 No.3>

■「PL レポート (食品安全)」は原則として、3 か月ごとに発行。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、「解説コーナー」で、東京 2020 オリンピック・パラリンピックを見据えた食品安全対策のポイントとして、連載解説(全 4 回)を行います。

国内トピックス：最近公開された国内の食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

○厚生労働省が「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」を公表

(2018 年 8 月 31 日 厚生労働省)

厚生労働省は、8 月 31 日、平成 29 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」を公表した。輸入食品監視指導計画は、食品衛生法に基づき、輸入食品等の一層の安全性を確保するため、輸出国における生産の段階から輸入後の国内流通までの各段階において厚生労働本省及び検疫所が実施する措置等について、厚生労働省が毎年度定めるもの。

平成 29 年度の輸入届出件数約 243 万件の中から、モニタリング検査^{*1}や検査命令^{*2}等の対象となった 200,233 件のうち、延べ 852 件を法違反として、積み戻しまたは廃棄等の措置を講じた。主な違反内容と件数は以下のとおりとなっている。

食品衛生法条文	主な違反内容	件数 (件)	比率 (%)
食品又は添加物の基準及び規格(第 11 条)	農産物及びその加工品の成分規格違反(農薬の残留基準超過)、畜水産物及びその加工品の成分規格違反(動物用医薬品の残留基準超過、農薬の残留基準超過等)、その他加工食品の成分規格違反、添加物の使用基準違反、添加物の成分規格違反、放射性物質の基準超過、安全性未審査遺伝子組換え食品の検出等	479	56.2
販売が禁止される食品及び添加物(第 6 条)	アーモンド・落花生等のアフラトキシンの付着、キャッサバ等からのシアン化合物の検出、輸入が認められていないふぐの混入、ブランド等からのメタノールの検出、米・小麦・大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗(異臭・カビの発生)等	257	30.2
添加物等の販売等の制限(第 10 条)	指定外添加物の使用(TBHQ、アゾルビン、一酸化炭素、塩素酸カルシウム等)	73	8.6
器具又は容器包装の基準及び規格(第 18 条)	材質別規格違反、製造基準違反	25	2.9
病肉等の販売等の禁止(第 9 条)	衛生証明書の不添付	14	1.6
おもちゃ等についての準用規定(第 62 条)	おもちゃ又はその原材料の規格違反	4	0.5
		852	100

(公表資料を基に MS&AD インターリスク総研にて作成)

※1 モニタリング検査

食品衛生法違反の可能性が低い食品等について、品目毎の年間輸入量及び過去の違反実績を勘案した年間計画に基づき、厚生労働省検疫所において実施される検査。

※2 検査命令

輸出国の事情、食品の特性、同種食品の違反事例から、食品衛生法違反の可能性が高いと判断される食品等について、厚生労働大臣の命令により、輸入者自らが費用を負担して実施する検査。検査結果が適法と判断されるまで輸入・流通が認められない。

出所：（厚生労働省）平成 29 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000348761.pdf>

○厚生労働省が「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」を公表 （2018 年 8 月 31 日 厚生労働省）

厚生労働省は、8 月 31 日、「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」（以下、「Q&A」）を公表した。

2018 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則としてすべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を取り入れることが制度化された。今回の Q&A は、各所から寄せられた質問を元に 19 の問いと回答で構成されており、制度化の概要や取組内容、対象事業者等の基本的な内容の他に、民間認証を取得済みの場合の考え方等、関係事業者が実際の取組を進める上で参考となる情報がまとめられている。

出所：（厚生労働省）「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000347634.pdf>

○イオンが「GLOBAL G.A.P. Number (GGN) ラベル付き商品」の展開を開始 （2018 年 9 月 25 日 イオン株式会社）

イオンは、9 月 25 日、アジアで初めて GLOBAL G.A.P. Number (GGN) ラベル付き商品の販売を開始すると発表した。

GLOBAL G.A.P. Number (GGN) ラベルとは、GLOBAL G.A.P. 認証^{※1}産地の商品が適正に流通されたことを証明する CoC 認証^{※2}を取得した流通事業者が商品に貼付できるもの。10 月よりグループ各店でラベル付きのプライベートブランド商品「トップバリュ」のバナナ、じゃがいも、玉ねぎ等の販売を開始し、今後も品目を順次拡大していく予定。また、11 月からは専用 WEB サイトを運用する予定で、ラベルに記載された GGN（13 桁の認証番号）を購入者が検索用セルに入力することで、商品に関する「産地情報」、「生産者情報」、「生産段階での取組」等の情報が閲覧可能になる。

同社は、2017 年 4 月に策定した「イオン持続可能な調達方針」の中で、農産物に関する 2020 年目標を掲げている。今回の取組も本目標に沿った施策のひとつであり、今後も、①全プライベートブランド商品を GFSI^{※3}ベースの適正農業規範（GAP）管理のものとする、②オーガニック農産物の売上構成比を 5%とする、という 2 つの目標達成に向けた取組を推進していく。

※1 GLOBALG.A.P.認証

GFSI^{※3}が承認している GAP^{※4}に関する国際基準の認証スキーム。認証経営体数は全世界で年々増加しており、日本における経営体数は2018年6月末段階で約630体。

※2 CoC 認証

CoCは「Chain of Custody」の略で「加工・流通過程の管理」を意味するもので、認証を受けた農場・農園からの農産物が、「加工・流通」の過程で適切に管理され、確実に消費者へ届くようにするための仕組み。

※3 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。

※4 GAP (Good Agricultural Practice)

農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組を指し、「良い農業のやり方」「適正農業規範」等と訳されている。

出所：(同社プレスリリース)「アジア初！GLOBALG.A.P.Number(GGN)ラベル付き商品の展開を開始」
https://www.aeon.info/news/release_8935/

解説コーナー：東京 2020 オリンピック・パラリンピックを見据えた食品安全対策のポイント
第 3 回「食品テロ対策のポイント」

東京 2020 オリンピック・パラリンピックを見据え、食品事業者に求められる食品安全対策のポイントについて全 4 回にわたって解説します。各回のテーマは以下のとおりです。

- 第 1 回 「持続可能性に配慮した調達コード（第 1 版）」を踏まえた生鮮食品の調達先管理
- 第 2 回 食品関連企業に求められる HACCP 対応のポイント
- 第 3 回 食品テロ対策のポイント
- 第 4 回 食品リスクコミュニケーションの実施

はじめに

2020 年に開催される東京オリンピック・パラリンピックにおいて、選手や大会関係者、観衆等が喫食する食品に対する意図的な汚染事故の発生は否定できません。これは、いわゆる「食品テロ」といわれるもので、WHO では「市民を害して殺す目的で、あるいは、社会的、経済的、政治的安定性を攪乱する目的で、生物や物理化学物質あるいは放射性物質によって人が食べるための食料を意図的に汚染させる行為または脅威」と定義づけられています^{*1}。

過去にも、食品テロに該当する事件は下表のとおり発生しています。

年	発生場所	概要
1984 年	アメリカ	地方選挙の中断を目論み、より大規模な攻撃のための試行目的で、カルト宗教の構成員がサラダバーをネズミチフス菌で汚染させ、751 症例のサルモネラ感染症が発生。
1998 年	日本	夏祭りにおいて提供されたカレーにヒ素化合物が混入され、会場で食べた者や自宅に持ち帰って食べた者などで、67 人が中毒症状を起こし、うち 4 人が死亡。

食品への汚染行為は、選手村やホテル、飲食店等で提供される際だけでなく、それらで使用する食品の製造段階においても行われるものであり、サプライチェーンを構成するすべての食品関連事業者において、食品テロ対策は喫緊の課題といえます。

1. 食品テロ対策の対策ツール

食品テロ対策においては、以下のような管理ツールがあります。

- (1) 平成 25 年版 食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）^{*2}
- (2) PAS96：2014^{*3}
- (3) FSSC22000^{*4}等の食品安全マネジメントシステム

東京オリンピック・パラリンピックを踏まえた食品テロ対策を想定した場合、(3)を用いて検討することを推奨します。理由は以下のとおりです。

- (1)は食品製造工場のみであり、外食（ホテルのビュッフェや対面販売含む）は対象外となる。
- (2)は緻密な要求事項で構成されているが、2020 年までの期間等を勘案すると、事業者への負荷も大きく現実的ではない。

(3)はサプライチェーンを構成するすべての食品関連事業者を対象にしており、近年、第三者認証を取得する企業も増えている。特に、FSSC22000は、国際規格ISO22000がベースとなっているため日本の食品関連事業者（小売り含む）にも馴染みがある。

上記を踏まえ、以下では(3)のFSSC22000に則って解説します。

2. FSSC22000における「食品テロ」に関連した要求事項

FSSC22000では、「汚染につながる、あらゆる形態の悪意ある意図的な攻撃（イデオロギー的に動機付けされたものを含む）から飲食品の安全を確保するプロセス」を食品防御と定義づけ、この食品防御について、以下の要求をしています。

2.1.4.3 食品防御

2.1.4.3.1 脅威の評価

- 1) 組織は、以下の脅威を評価する手順を文書化して実施しなければならない
 - a) 潜在的な脅威を特定する、
 - b) 管理手段を策定する、及び
 - c) 特定された脅威に対する管理手段に優先順位を付ける。
- 2) 脅威を特定するため、組織は、潜在的に食品防御の対象となる行為に対する自身の製品の感受性を評価しなければならない。

2.1.4.3.2 管理手段

組織は、特定された脅威を低減又は除去するための適切な管理手段を導入しなくてはならない。

2.1.4.3.3 計画

- 1) 組織の食品安全マネジメントシステムの支援により、組織のすべての製品について、食品防御計画にすべての方針、手順、記録を盛り込む。
- 2) 計画は適用される法律に適合しなくてはならない。

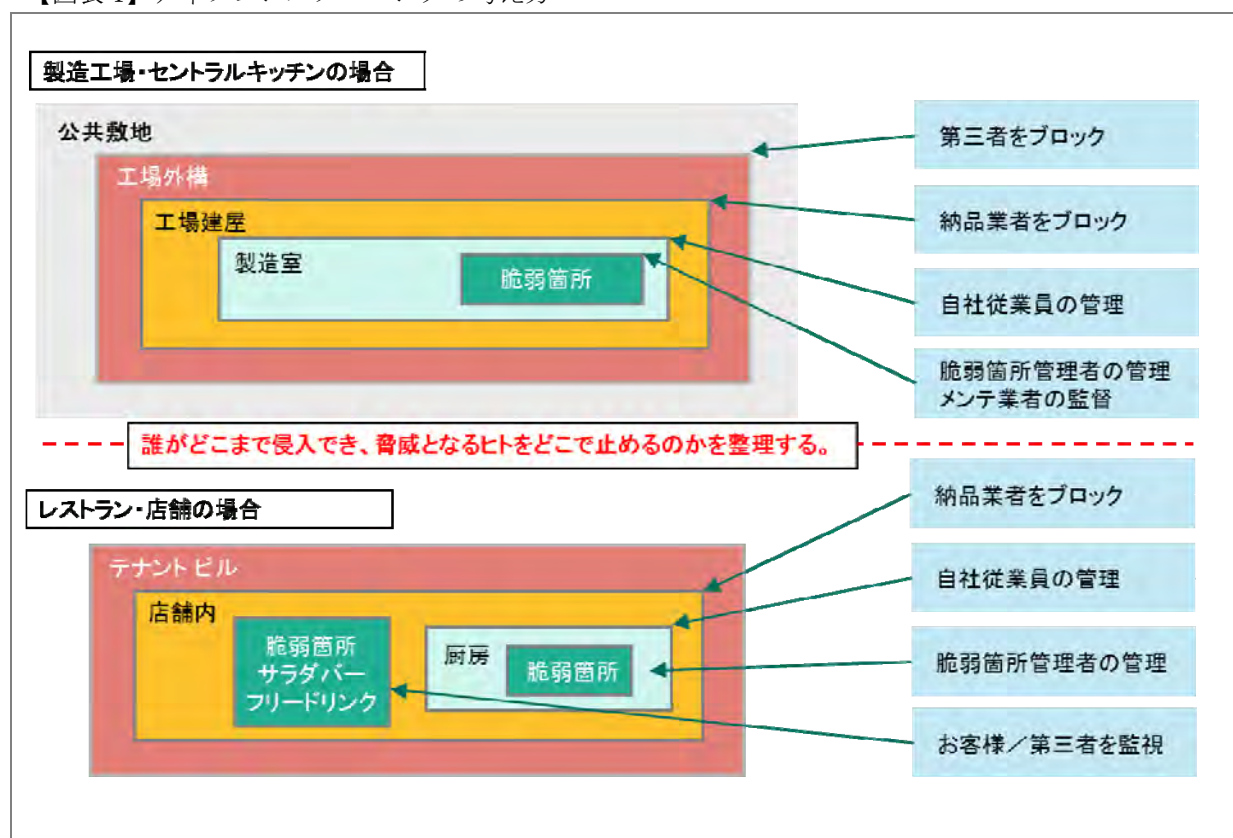
ここでいう「脅威」とは、「(サボタージュ、悪意のある改ざん、不満をもった従業員、テロ行為等)食品防御の対象となる行為から影響を受ける程度、又は、これらの行為に晒される程度で、対応しなければ消費者の健康に影響を与え得る欠陥又は欠落と見なされる」と定義づけられているように、「脅威」の一つに食品テロ行為が含まれています。したがって、食品テロ対策とは、本規格で要求された食品防御をベースに実施していくことにほかなりません。

3. 要求事項を踏まえた具体的な取組み例

以上を踏まえると、食品テロ対策とは、サプライチェーンを構成する事業者各々が、想定されうる食品テロ行為及び当該行為に対する自社製品の製造・販売に係る工程上（受け入れ、運搬・保管等も含む）の脆弱箇所を特定し、その管理手段を検討し、実行していくことが求められているといえます。具体的な取組みは以下のとおりとなります。

STEP	取組み内容	詳細
1	食品テロ実行者の想定とディフェンスゾーニングの整理	①食品テロ実行者を想定する（社内外に関係なく想定する）。 ②当該実行者が、敷地・建物、施設等のどこから侵入を許してはいけないか（ディフェンスゾーニング）を整理する（図表1参照）。
2	脆弱性評価とその対策立案	①施設図や工程図（フローダイアグラム）等をもとに、ディフェンスゾーニング上の侵入や製造ラインへの攻撃について、リスクシナリオを想定する。 ②当該リスクシナリオをもとに脆弱性を評価した上で、対策の優先順位づけを行う。 ③上記を踏まえてしかるべき対策（アクセス制限、カメラ等による監視など）を検討する（図表2を参照）。
3	必要な対策の見える化と検証	①ヒトやモノの動線も考慮して、見取図・施設図を用いて対策に見える化する。 ②検討した対策の実効性・有効性等について現場検証を行い、実施する対策内容を決定する。
4	運用状況のモニタリング	①導入した対策の運用状況を定期的にモニタリングする。 ②必要に応じて見直し等を行う。

【図表1】ディフェンスゾーニングの考え方



【図表 2】脆弱性評価表の例

製造工場・セントラルキッチンの場合

		リスクシナリオ							対策 優先度	対策案		
		悪意ある 第三者	脆弱性 レベル	悪意ある 業者	脆弱性 レベル	...	悪意ある 従業員	脆弱性 レベル		施設面	運営面	その他
場 所	正門	業者に成りすまし ...	2	事務所に断りなく ...	3	...	シフト外に出勤 ...	3	高	監視カメラを ...	来場者入退 場記録を...	...
	廃棄物置場	業者に成りすまし ...	2	事務所に断りなく ...	2	...	シフト外に出勤 ...	3	中	監視カメラを ...	来場者入退 場記録を...	...
	原料受入口	検収所に従業員が 不在...	2	検収所に従業員が 不在...	2	...	シフト外に出勤 ...	3	中	監視カメラを ...	来場者入退 場記録を...	...
	原料倉庫	侵入不可	—	食材を直接納品し ...	3	...	死角があり...	3	中	監視カメラを ...	...	...
	切断工程	侵入不可	—	死角があり...	3	...	死角があり...	3	高			...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

レストラン・店舗の場合

		リスクシナリオ						対策 優先度	対策案			
		悪意ある 第三者	脆弱性 レベル	悪意ある 業者	脆弱性 レベル	...	悪意ある 従業員		脆弱性 レベル	施設面	運営面	その他
場 所	納品口 (検収所)	検収所に従業員が 不在...	2	検収所に従業員が 不在...	2	...	シフト外に出勤 ...	3	中	監視カメラを ...	来場者入退 場記録を...	...
	食品倉庫	業者に成りすまし ...	2	食材を直接納品し ...	2	...	シフト外に出勤 ...	3	中	監視カメラを ...	来場者入退 場記録を...	...
	厨房	侵入不可	—	食材を直接納品し ...	3	...	仕込みに...	3	中	監視カメラを ...	...	...
	サラダバー	自身が持ち込んだ 異物を...	—	納品後に立ち寄り ...	3	...	盛り付け後に...	3	高	...	...	...
	フリードリン クコーナー	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

レベル3 (四壁にできる)
レベル2 (アクションを加えればできる)
レベル1 (実行するには計画が必要)

おわりに

食品テロ対策は、ハード面、ソフト面の双方で、しかるべき対策を講じるための経営資源の投入が不可欠であるため、短期間で対応できる類のものではありません。したがって、東京オリンピック・パラリンピック開催まで2年を切っている状況を踏まえると、同大会にかかわる食品関連事業者としては、本対策に早急に着手する必要があるといえます。

一方で食品テロ対策は、食品汚染につながる、あらゆる形態の悪意ある意図的な攻撃に対して共通する対策となります。

食品関連事業者としては、東京オリンピック・パラリンピックの開催を契機として、食品防御についても検討していくことが望まれます。

※1 「食品テロ」の定義：下記 URL を参照。

<http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42619/9241545844.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

[Terrorist threats to food: guidance for establishing and strengthening prevention and response systems.](#)

※2 平成 25 年版 食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）：下記 URL を参照

http://www.n-shokuei.jp/news/2014/info_guideline.html

「厚生労働科学研究費補助金 食品の安全確保推進研究事業」により、当該研究班が悪意を持った者による意図的な食品の汚染を防止するために日本における食品工場の責任者が講じるべき対応をまとめたガイドライン

※3 PAS96 : 2014

Publicly Available Specification の略。英国規格協会が発行、「脅威のタイプ」「攻撃者の理解」「脅威評価重要管理点（TACCP）」他の要求事項がある。

※4 FSSC22000

Food Safety System Certification の略。FFSC（Foundation for Food Safety Certification）が EU 食品・飲料産業連合会の支援を受けて 2010 年 2 月に当該認証スキームを開発。本規格は、国際規格である ISO22000 に一般衛生管理と追加要求を追加した形で要求事項を構成している。

追加要求事項：下記 URL を参照

<http://www.fssc22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/japanese/1208-jacb-part-2-requirements-for-certification.pdf>

以上

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

「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、リスクマネジメント第三部 製品安全グループ（TEL.03-5296-8974）、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食品安全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／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2018