

食品不祥事とリスクコミュニケーションについて

(公社)日本消費生活アドバイザー・
コンサルタント協会
消費生活アドバイザー 中島 佳子

目次

1. NACSについて
2. 最近の消費者事情
3. 食品不祥事から学んだこと
4. 食のリスクコミュニケーションについて

タイトル・レジュメのとおり
本日のメインテーマは「3、4」です。

目次

1. NACSについて
2. 最近の消費者事情
3. 食品不祥事から学んだこと
4. 食のリスクコミュニケーションについて

1. NACSについて



- ・ 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)
消費者団体として初の「公益社団法人」、消費生活に関する
わが国最大の専門家集団
- ・ 設立: 1988年6月
- ・ 活動目的: 消費者利益と企業活動の調和を図り、社会に貢献する
社会をリードし、企業・行政との連携を図りつつ健全で
持続可能な消費生活の確立を目指す。
- ・ 会員数 : 約3,600名(2011年3月現在)
- ・ 活動内容 : 消費者相談、消費者啓発活動等
法務大臣のADR(裁判外紛争解決) 認証
「認定個人情報保護団体」の認定



目次

1. NACSについて
2. 最近の消費者事情
3. 食品不祥事から学んだこと
4. 食のリスクコミュニケーションについて

2. 最近の消費者事情

第1-1-16図 食分野に不安を感じる人は増加

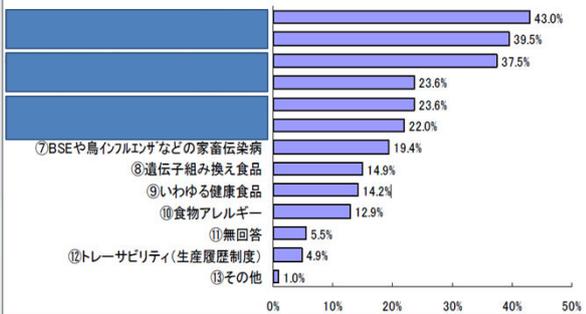


(備考) 1. 2009年6月以前は、食品安全委員会「食品安全モニター課題報告(食の安全性に関する意識等について)」, 2008年10月は内閣府「国民生活モニター調査(消費行動に関する意識・行動調査)」により作成。
2. 「日常生活を取り巻く安全の分野のうち、自然災害、環境問題、犯罪、交通事故などの分野に比べて、食の安全の分野に対する食の不安感は相対的にどの程度大きいですか。」という問いに対する回答者の割合。
3. 食品安全モニターは消費者一般、食品関係業務経験者など、国民生活モニターは全国の20歳以上の男女。

平成20年度 国民生活白書より

消費者は何を不安に感じているのでしょうか？

【食品の安全性に関して次のどの事項に不安を感じますか(3つまで選択可)】



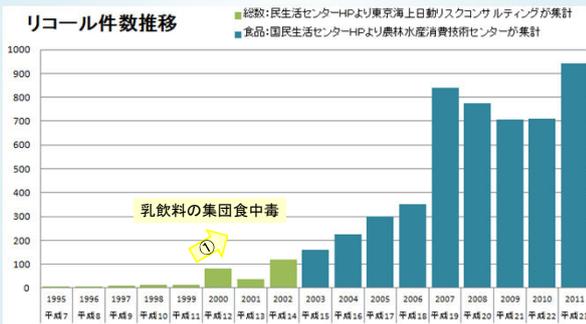
H22 長崎県食品の安全・安心アクションプラン (案案より)

目次

1. NACSIについて
2. 最近の消費者事情
3. 食品不祥事から学んだこと
4. 食のリスクコミュニケーションについて

3. 食品不祥事から学んだこと

リコール件数推移



乳飲料による集団食中毒事件



【概要】

2000年6月 雪印乳業(株)大阪工場製造の「低脂肪乳」等を原因とする大規模な食中毒事件。

【原因】

→2000年3月31日、原料の脱脂粉乳を北海道の大樹工場で製造中、氷柱の落下による停電が発生。
殺菌前の脱脂乳に病原性の黄色ブドウ球菌が増殖。
停電復帰後の殺菌では毒素エンテロトキシンは分解できず残存。
同社は、1955年(昭和30年)にも北海道八雲工場で、同様の原因による雪印八雲工場脱脂粉乳食中毒事件を起こしており、事故後の再発防止対策にも不備があったと推測される。

黄色ブドウ球菌(毒素型)



感染源

健康な人でも腸内に保菌していることがあり、鼻、咽喉、皮膚にも存在します。化膿した傷口、おでき、にきびなどにも生息します。

特徴

増殖中に毒素(エンテロトキシン)を産生
毒素による中毒=毒素型
毒素は高熱で加熱しても壊せない!

★毒素産生 10℃~48℃ 6時間

症状 吐気、嘔吐とともに下痢、腹痛

潜伏期間 平均3時間(毒素量が多いほど潜伏時間は短い)

対策

熱に弱いので、加熱殺菌を確実にします。(目安 60℃・2.5分)
ただし毒素は高熱で加熱しても壊すことができないので、菌が増殖し毒素のあるものは、加熱しても危険×

【対応経緯】

- 6/23 大阪工場が被害の原因となった低脂肪乳を製造(~6/28)
- 6/27 大阪市 雪印乳業大阪工場製の低脂肪乳で食中毒の報告を受ける
- 6/28 大阪市 有症者の調査、大阪工場の立入検査等を実施
製造自粛、回収、事実の公表を指導
- 6/29 雪印乳業が会見し本事件の発生を公表・回収
原因不明のまま回収
- 6/30 大阪市 回収命令
厚生省 大阪市と合同で立入検査を行った。
マスコミからの批判① 社長の「私も寝てないんだよ」発言
- 7/2 大阪府立公衆衛生研究所 乳飲料より黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンA型=原因物質を検出
大阪市 大阪工場を営業禁止
大阪府警が業務上過失傷害の疑いで捜査を開始
被害者が1万人を超える。
- 7/5 雪印乳業の石川哲郎社長(当時)が引責辞任を表明
- 7/10 大阪市 有症者の調査、大阪工場への立入検査等の結果に基づき、中間報告を公表。有症者数は14,780名に達した。

～学んだこと～

【発生原因より】

停電により製造ラインが止まったが、その対応ができず菌増殖、毒素が発生した乳材料一本廃棄処分すべきであったが、製造に回された。 **八雲工場の事例が大樹工場に活かされなかった**

- ◆ **継続的な衛生管理教育の重要性**
 ー 時間の経過につれて、組織・職場内で**基本的認識は薄らぐ**
- ◆ **停電時対応マニュアルは必要**

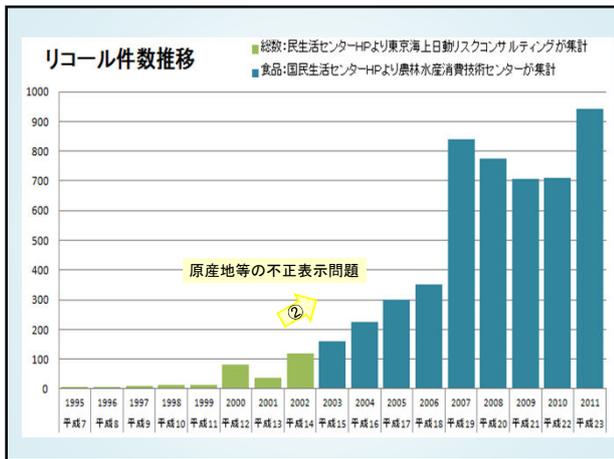
他工場・他社の事例を活用できていますか？
定期的「なぜそれが必要か？」について教育を！

～学んだこと～

【被害拡大原因より】

食中毒が発生した後に製品の自主回収、社告の掲載、記者発表などが遅れ食中毒の被害が拡大した。

- ◆ **お客様情報を危機管理に活用**
 ー 同様苦情2件発生したらロット性不良調査を即開始
- ◆ **原因特定のための原料トレースシステム**
 ー 微生物検査結果に異常なしでも原料の脱脂粉乳に毒素が・・・トレースシステムがあれば、使用原料と被害状況の関係が瞬時に判明
- ◆ **経営トップの危機管理意識**
 ー 的確な情報公開、迅速な原因究明と早急な商品回収の決断（経営トップにしかできない）
- ◆ **回収手順・マスコミ対応など危機管理マニュアルの整備**
 ー 社長の失言が企業の信用失墜に・・・



【2002 牛肉補助金詐欺取事件】

2001年からBSE対策事業の一環として行われた国産牛肉買い取り事業を悪用し、複数の食肉卸業者が輸入牛肉を国産牛肉と偽り補助金を詐取した事件

2002年1月23日 雪印食品
 2002年6月28日 日本食品
 2002年8月6日 日本ハム
 2002年8月6日 ハンナン

【2007 賞味期限偽装①】

- ・プリン及びシュークリームに、社内基準を1～2日超える賞味期限を表示して販売
- ・原料に賞味期限が切れた牛乳を使用
- ・隠蔽を指示する内部文書の配布
- ・2007年1月10日 内部告発を受けた報道機関により公表

【2007 賞味期限偽装②】

- ・30周年限定商品の在庫処分のため、限定包装から通常包装に戻す際に、本来の賞味期限の記載より1ヶ月長く表記(担当取締役が指示)
- ・アイスの一部商品から大腸菌群、バームクーヘンの一部商品から黄色ブドウ球菌を自主検査で検出。店頭回収するも販売済み商品は公表せず、消費者からも回収しなかった

【2007 賞味期限偽装③】

- ・消費者と企業認識のズレ、法律の曖昧さが偽装問題を招いた事例
- ・冷凍保存したものを解凍後に再び包装したことを「製造プロセス」として解釈。消費期限の設定は自主検査など科学的根拠に基づいて設定されている」とし、食品の安全性は確保されており、食品衛生上は問題ないが・・・店頭に並んだものの再利用も批判の対象となった。

【2007 ミートホープ事件】

- ・2002年 元工場長の告発により地元紙に食品偽装事件が掲載。社名と地域は報道されず、公的機関も動かず。**常務が行政指導により改善しようと保健所、役所に告発するが断られ、遂に逮捕を覚悟で警察に訴えるが、被害届がないことから受け入れられず、常務退社。続き、数名の幹部も退社**彼らが北海道新聞社とNHKに告発文送付。
- ・2006年 農林水産省に不正挽肉を持ち込み。受け取られず。
- ・2006年 農水省より北海道庁へ対応依頼朝日新聞に告発。朝日新聞のDNA検査によって牛か豚かを調べた結果、偽装が判明

⇒ **悪質な詐欺事件として刑事事件扱いに・・・**
 2002年のうちに解決できていたら刑事事件に発展することなく解決できたかもしれない・・・公益通報のあり方に一石を投じる事件・・・

誰もが簡単にインターネットに投稿できる時代

【2011 グルーボン バードカフェ おせち事件】

横浜市にある「バードカフェ」が製造している2万円のおせち料理がグルーボン(共同購入)を利用すると1万円(半額)で購入可能だったが・・・

**消費者が届いたものの写真をとってインターネットに投稿
・・・だけでなく**

従業員が製造風景や食材の納品伝票の写真をインターネットに投稿

普通の会社なら、こういう風に詰めますよね？

インターネットに投稿

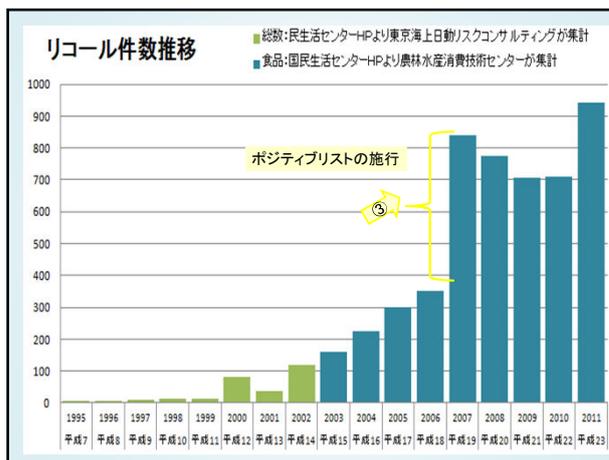
バードカフェではこんな風に詰めます！

こんな食材をこんな価格で仕入れてます！・・・キャビアの偽装がばれてしまった・・・

**悪い事はしなければいいのですが
悪い兆候の段階で改善できれば一番！**

【学んだこと】

- ・内部告発制度の必要性
＝会社を守るための整備
- ・従業員教育
＝ホイッスルブローアーを褒めたたえる
雰囲気づくり(教育)が必要！



⑤ 基準値を超える農薬の検出による回収増加

【ポジティブリストの移行前】

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

食品の成分に係る規格(残留基準)が定められているもの
食品の成分に係る規格(残留基準)が定められていないもの

25の農薬、23の動物用医薬品等に残留基準を設定
残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

農薬等が残留していても基本的に販売禁止等の規制はない

【ポジティブリストの移行後】平成18年5月29日施行

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

食品の成分に係る規格(残留基準)が定められているもの(799農薬等)
食品の成分に係る規格(残留基準)が定められていないもの

ポジティブリスト制度の移行までに、現行法第11条第1項に基づき、残留取除法に基づく基準、国際基準、飲水の基準等を踏まえた基準を設定

人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が一定量を告示

人の健康を損なうおそれのないことを得たものであるものを告示

厚生労働大臣が指定する期間(8日農薬等)

一定量(0.01ppm)を超えて残留する食品の販売等を禁止

残留基準と同等の残留基準設定など残留基準設定の応用

残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

対象外物質への対象外

① **すべての農薬等に規制**
これまで、基準設定のある農薬等のみ対象(一部例外として、健康を損なう恐れのない物質を除く)

② **加工食品にも基準**
これまで、農作物のみの基準

0.01ppmって、どれぐらいの量？

ppmとはparts per millionの頭文字をとったもの「100万分の1」のことです。

1ppm
= 1kgの農産物に1mg(1000分の1g)の農薬

0.01ppm
= 1kgの農産物に0.01mg(10万分の1g)の農薬

＜暫定基準の設定イメージ＞

全農ホームページより

表 残留基準（暫定基準）の例（単位：ppm）

農薬名(商品名)	玄米	小麦	とうもろこし	だいず	キャベツ	こまつな	みかん
ペノミル(ベンレート)	1 (登)	0.6 (登)	0.6 (登)	0.2 (コ)	3 (登)	3 (登)	3 (登)
TPN(ダコニール)	0.1 (残)	0.1 (残)	0.01 (残)	0.2 (残)	2 (残)	4 (海)	0.01
アプロフェジン(アブロード)	0.5 (登)	0.3 (登)	0.5 (海)	0.01	0.01	0.01	0.3 (登)
カルプロバミド(ウイン)	1 (残)	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01

- (残)：残留基準があるもの
- (登)：登録保留基準をもとに暫定基準を設定するもの
- (コ)：コーデックス規格をもとに暫定基準を設定するもの
- (海)：海外の残留基準をもとに暫定基準を設定するもの
- ：暫定基準を設定しないもの（一律基準値を適用する）

◆ 基準値が設定されていない場合には
「人の健康を損なうおそれのない量」＝ 一律基準0.01ppm
が適用され、0.01ppmを超える場合は流通が禁止

～学んだこと～

輸入原料の品質管理

事例紹介・・・自分たちの目で現地・現物を確認する・・・



- ＜畑からの管理＞
- ・現地事務所に社員が常駐
 - ・契約農家、栽培段階から管理
 - ・虫のモニタリング
 - ・農薬使用量を管理

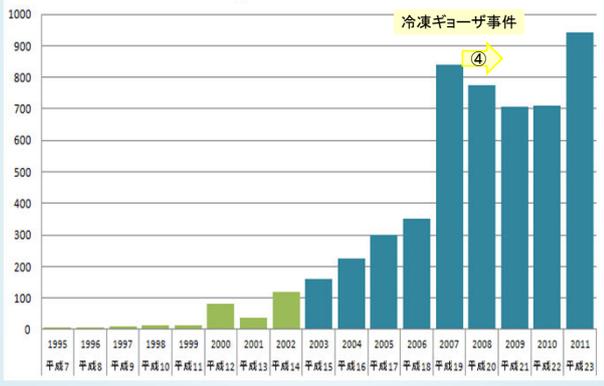
＜加工場での管理＞

- ・信頼できる協力工場と中長期的な取り組みを実施
- ・現地事務所に社員が常駐
- ・製造工程および品質を社員が確認
- ・検証、農薬検査の実施

K社の事例

リコール件数推移

■ 総数・民生生活センターHPより東京海上日動リスコンサルティングが集計
■ 食品・国民生活センターHPより農林水産消費技術センターが集計



④ 冷凍ギョーザへの毒物混入

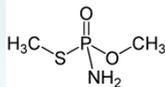
【概要】

・2007年12月下旬～2008年1月にかけて、中国の天洋食品が製造、ジェイティブーズ、が輸入、日本生活協同組合連合会が販売した冷凍餃子を食べた千葉県、兵庫県の3家族計10人が下痢や嘔吐などの中毒症状を訴え、このうち、市川市の女児が一時意識不明の重体になった。
・両県警が餃子よりメタミドホスなど有機リン系殺虫剤を検出回収へ
・2010年3月16日、ギョーザに毒物を混入させたとして天洋食品の元従業員を拘束。
・日本政府には26日夜に通報。
・動機は給料・待遇に対する不満や同僚とのトラブルで、個人的な鬱憤を晴らすためだったとのこと。



メタミドホスって何？

メタミドホス (methamidophos) は、有機リン化合物で農薬、殺虫剤の一種。



＜用途＞

農業用の殺虫剤としてイネ、コムギ、トウモロコシ、綿花などのアブラムシ、ヨコバイ、ウンカ、イネアザミウマ、ニカメイガ、コブノメイガ、イチモンジセセリ、ヤガなどの防除に用いる。また、殺ダニ剤としても用いられる。

＜規制＞

国際的な基準としてはコーデックス委員会 で定められた残留基準値がある
キャベツ0.5ppm、芽キャベツ、キュウリ、レタス1ppm、ナタネ0.1ppmなど



日本では使用はみとめられていないが、登録農薬であるアセファートの加水分解で生成すること、外国で使用されていることからいくつかの食品について残留農薬の規制値が設定されている。

メタミドホスの混入量よりわかること・・・

推定混入量

吐き出された餃子の分析結果
皮から3580ppm (3.58mg/g)、具から3160ppm (3.16mg/g)
⇒餃子1kgあたり3.5g (100kg仕込みなら350g)も混入したということ

通常農薬として使用される量

キャベツの残留規制値は0.5ppm
⇒キャベツ1kgあたり0.0005g (100kgでも0.05g)餃子の皮までしみ込ませるには数万倍必要



=意図的でなければ入れられない量

食品テロ・犯罪行為

～学んだこと～

フードディフェンスという考え方

=**フードディフェンス（食品防御）**とは
計画的な、または故意による意図的な攻撃
(食品汚染等) から食品を守ること



フードディフェンス	フードセーフティー(従来の食品安全)
<ul style="list-style-type: none"> ・性悪説 ・悪意を持って、予想外の攻撃を仕掛けてくるため予測・対応は難しい ・予期できない危害物質(病原菌や毒物など) ・高濃度 ・予測不可能 ・警視庁 犯罪捜査対象 <p style="text-align: center;">故意</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・性善説 ・検査などで対応することが比較的容易 ・既知の物質 ・低濃度 ・予測可能 ・当局の取り締まり <p style="text-align: center;">過失</p>

FDAのフードディフェンスプログラム

ALERT 企業マネージャーへの認知度向上



A (Assure) : 保証
原材料や供給品が安全であることをどのように保証するか？

L (Look) : 注意・監視
施設内の製品や原材料の安全性についてどのように注意を払うか？

E (Employee) : 従業員
施設内の雇用者や施設に出入りする人について身元(バックグラウンド)を確認しているか？

R (Report) : 報告書
管理している製品の安全性について報告することができるか？

T (Threat) : 脅威
挙動不審など施設内に食品の脅威や問題があるときの対処(警察への通報など)の手順が明確化されているか？

FDAのフードディフェンスプログラム

FIRST 従業員への教育

F (Follow) 会社のルールや手順※に従うこと

I (Inspect) 施設やその周辺を調査すること

R (recognize) いつもと何か変わった点を見逃さず認識すること

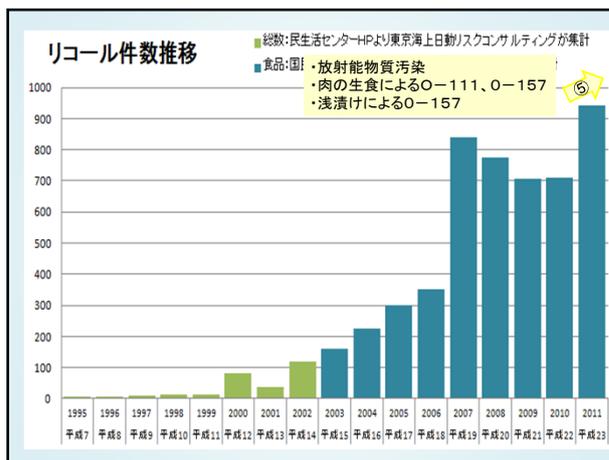
S (Secure) 全ての原料、製品の安全を確保すること

T (Tell) 何か異変や不審者に気づいたら上長に報告すること

※会社のルールや手順(フードディフェンスプログラム)
・外部からの侵入防止はもちろん、従業員の管理方法
・作業場への持ち込み物の制限はできていますか？
・薬剤については使用量の管理や施能ができていますか？ などなど



プログラム作成の参考に・・・AIBフードディフェンスガイドライン



⑤ 浅漬けによる食中毒(死亡事故)

【概要】
札幌市内の食品メーカー、岩井食品の浅漬け「白菜きりづけ」による腸管出血性大腸菌O157の集団食中毒。
患者数127名、死者7名

【原因】
★O-157を付着させた
殺菌白菜と未殺菌の白菜との**交差汚染**
⇒**ゾーニング**はできていたのか？
★O-157を殺菌できなかった
塩素濃度は適切だったのか？



腸管出血性大腸菌(O-157)(感染型)



特徴
少量でも発病。加熱や消毒処理には弱い。

感染源
牛などの動物の腸管、レバー内部にも存在
糞尿を介して食品、飲料水を汚染
汚染された肉やレバーの生食、加熱不足

症状
初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。
発熱は少ない。重症では**溶血性尿毒症候群**を併発し、意識障害に至ることもある。

潜伏期間 **1～10日**

対策
食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)。
野菜類はよく洗浄。と畜場の衛生管理、食肉店での**二次汚染対策**を十分に行う。低温保存の徹底。

【対応経緯】

- 7/28 問題の浅漬けの漬け込み
- 7/29 問題の浅漬けを出荷（消費期限 8月2・3・4日）
7/30（火）・7/31（水）
- 8/1 高齢者施設にて問題の浅漬けが提供
- 8/3 最初の発生
8/4（土）・8/5（日）
- 8/6 幼児が発症（11日に死亡）
- 8/7 保健所 高齢者施設から連絡 施設の立ち入り調査
- 8/8 最初の死者
- 8/9 岩井食品の立ち入り調査（他の食品製造施設も調査）
井戸水、施設、製品より0157は一切検出されず
- 8/10 保健所から岩井食品に「白菜きりづけ」が原因の可能性を連絡
- 8/11 北海道、札幌市 高齢者施設10か所で100名ちかい0157の患者がでていることを初公表。岩井食品自主休業
- 8/12（日）
- 8/13 高齢者施設に残っていた「白菜きりづけ」3検体中2検体から、0157検出。札幌市保健所は道立衛生研究所に確認を依頼
- 8/14 衛生研究所 型一致を確認
札幌市 岩井食品の浅漬けが原因と公表
- 8/15 岩井食品 謝罪会見 回収

～学んだこと～

重篤な危害を防止するためのマネジメント

HACCP、一般衛生管理の重要性を再認識

24年10月には漬物の衛生規範の改正されました

どんな食べ物も腐敗します。（菌は腐らないと勘違いしている人も・・・）
HACCPは微生物による食中毒の防止に特に有効です。



食品産業センターさまの HACCP関連情報データベース 参考になります！
http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_24_pickles.html

迅速に「危害の波及範囲の特定」「製品を回収」するには

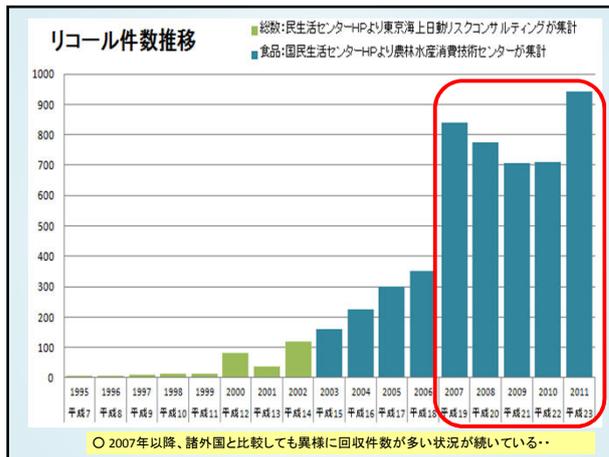
- 検査体制：塩素濃度なら製造時に即判定可能。大腸菌群検査なら翌日には判定可能
- 原料トレース、出荷先トレース

ただ、記録や検査体制のない中でも被害を拡大させないための行動は起こせなかったのだろうか・・・

経営トップは何をすべきだったのか？

- ・8/10には、死者が出ている0157集団食中毒の原因かもしれないと保健所から連絡をもらっている
- ・報道によると8/11にいくつかの取引先に連絡し商品を撤回したとのこと。しかし、全ての取引先に連絡したわけではない。
- ・結局8/14の確定を待ってから、翌日の8/15に謝罪会見・リコールを行っている。
- ・他の食中毒と異なり、0157は「命に関わる食中毒」。せめて疑いがあると連絡を受けた8/10の時点で、なんとしてでも全てを回収するという動きがとれなかったのだろうか。

危害の恐れがあるなら、行政からの公表を待つのではなく、事業者自ら、被害拡大防止のため、自主的に消費者に不具合情報を公表し、注意喚起してほしい。



過去の回収事例調査
(健康危害と法令違反との関係による分類:NACS2010年調査)

高 健康 危害 低	健康危害の恐れ/法令違反なし 11件 原材料ではないアレルギー物質のコンタミ（意図しない混入）	健康危害の恐れ/法令違反あり 133件 危険異物の混入 食中毒菌の発生	2%	25%
	健康危害なし/法令違反なし 176件 カビの発生 異物の混入（危害なし） 包装不良（液漏れ、破れ） 異味異臭 一般生産数の社内基準オーバー	健康危害なし/法令違反あり 185件 残留農薬基準違反（食品衛生法違反） 未承認食品添加物の使用（食品衛生法違反） 食品添加物の使用基準違反 賞味期限の期日を長く記載	38%	35%
	無 法令違反 有			
	全体の件数の中で、健康危害の恐れのあるものは約4分の1			

NACS提案 リコールガイドライン案

- 経緯**
・消費者における製品や法令等への見方の厳しさによる自主回収の増加
- 現状と課題**
・健康危害に関わらない食品までが回収廃棄
道徳的観念への背信（≠もったいない）と環境負荷
- ・健康危害に関わる回収が埋もれる懸念
必要な情報が消費者に届かない懸念
- ・コストの負担
事業者によっては必要な回収が行われていない可能性
- ・消費者の適切な理解の問題
科学的なリスク判断、環境への配慮

持続可能な社会の構築からの課題の解決が必要

NACS提案 リコールガイドライン

ガイドライン1
→ 回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性があるかどうかで決める

ガイドライン2
→ 事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する

ガイドライン3
→ 回収の判断主体者は事業者とする

ガイドライン4
→ 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す

ガイドライン5
→ 事業者は説明責任を果たす

ガイドライン6
→ 適切な回収の実効性を確保するため、回収判断を誤らないためのデータベースを構築する

とはいうものの・・・

【表 2】 製品回収を実施した理由(過去3年間で「製品回収を実施した」と回答した企業の内数)(複数回答)

資料: (財)食品産業センター

約4割が「**消費者の信頼確保**」(39%)を理由に回収しており、リスクを正しく評価できる消費者ばかりではないこの状況の中で、危害のないものまで回収するのは資源のムダと言われても・・・回収しなかったことを批判され、信用失うようでは困ります・・・

信頼の社告記載8カ条 (NACSコンプライアンス委員会)

消費者に分かりやすい社告とは

- ①何を知らせるの? (目的) 例、食品の回収、部品交換
- ②だれに? (対象者) 例、食物アレルギー患者、幼児
- ③どうなるの? (人体への影響・重篤性・発生頻度) 例、健康への影響なし
- ④何が起きたの? (事実・関連法令) 例、アレルギー物質の表示漏れ
- ⑤対応は? (具体的対応は) 例、交換、返金のための方法
- ⑥なぜそうなったの? (原因) 例、製造段階の熱処理設備の不具合
- ⑦今後は? (改善のための取組み) 例、品質管理の改善、結果報告
- ⑧お詫び 《掲載の優先順位は、①→⑧》

行政・業界団体の対応

(財)食品産業センター
食品企業の事故対応マニュアル

価格 2,000円(税込) (A4版92ページ)

もくじ

- 第1章 企業にとってのリスク管理の重要性
 - 1 基本的な考え方
 - 2 食品企業にとって考えられるリスクの例
 - 3 リスクへの対応
- 第2章 食品事故の防止とその対策
 - 1 基本的な考え方
 - 2 平常時における対応
 - 3 事故発生時の初期対応
 - 4 重大な食品事故が生じた際の対応
 - 5 危機収束段階の活動
- 第3章 食品事故の拡大防止と発生時の対応
 - 1 基本的な考え方
 - 2 平常時における対応
 - 3 事故発生時の初期対応
 - 4 重大な食品事故が生じた際の対応
 - 5 危機収束段階の活動
- 第4章 参考資料
 - 1 食品への徹底的な異物混入対策チェック項目(例)
 - 2 社告事例
 - 3 社告掲載項目
 - 4 社告費用について
 - 5 製品回収制度について
 - 6 関連する法律・条令等
 - 7 食の安全に関する条例(食の安全全般に関するもの)

本当にあった悲しいことです・・・

もしかして・・・信用してるんだけどね。伝えておこうと思ってね。

やっぱり不安なんで・・・

だから信用できないのよ

たぶん、お宅のせいじゃないかと思って・・・

当該業者だけでなく業界全体が疑いの目にさらされてしまう・・・

不祥事を起こさないため リスクマネジメント は必要です!

第1-1-5図 不祥事を起こした後は売上高が減少

● 企業の不祥事と売上高の関係 ●

(不祥事発生年度=100)

平成20年度 国民生活白書より

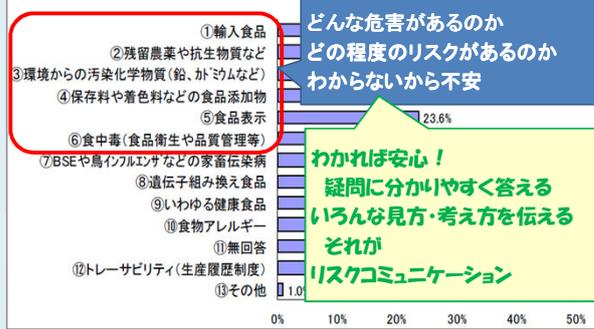
(備考) 1. 財務省「法人企業統計調査」、日本経済新聞社「会社総覧」、東洋経済新報社「会社四季報」、帝国データバンク「企業情報」により作成。
2. 各企業(13社)の不祥事発生年度を100として、売上高を指数化した上で、当該業界の売上高指数で相対化。

目次

1. NACSIについて
2. 最近の消費者事情
3. 食品不祥事から学んだこと
4. 食のリスクコミュニケーションについて

消費者は何を不安に感じているのでしょうか？

【食品の安全性に関して次のどの事項に不安を感じますか(3つまで選択可)】



わかれば安心!
疑問に分かりやすく答える
いろいろな見方・考え方を伝える
それが
リスクコミュニケーション

H22 長崎県食品の安全・安心アクションプラン (案)より

4. 食のリスクコミュニケーション

- (1) 輸入食品への不安
- (2) 残留農薬や抗生物質への不安
- (3) 環境汚染物質への不安
- (4) 保存料や食品添加物への不安
- (5) 食品表示への不安
- (6) 食中毒への不安



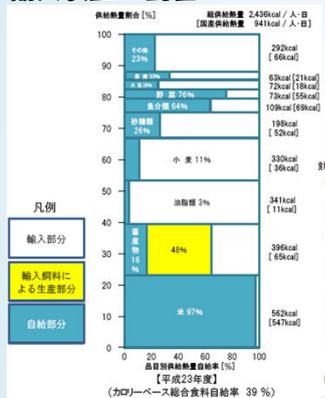
NACSIでは、リスクコミュニケーションとして「こんな見方もあります」という情報を提供しています。本日は私なりの見方をご紹介します。

4. 食のリスクコミュニケーション

- (1) 輸入食品への不安
- (2) 残留農薬や抗生物質への不安
- (3) 環境汚染物質への不安
- (4) 保存料や食品添加物への不安
- (5) 食品表示への不安
- (6) 食中毒への不安

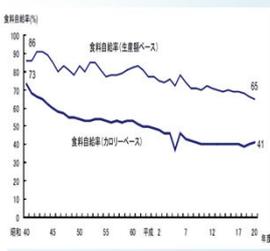


輸入食品の割合



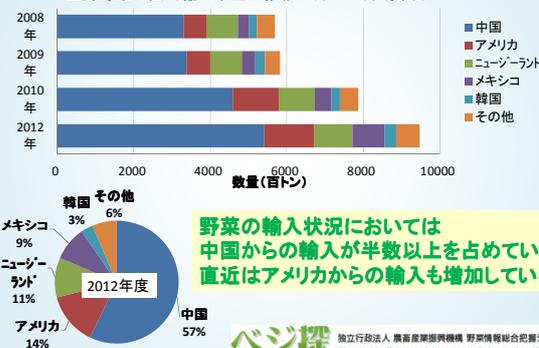
食糧自給率

カロリーベースで
平成23年度は39%
カロリーベースで
61%を輸入に頼っている



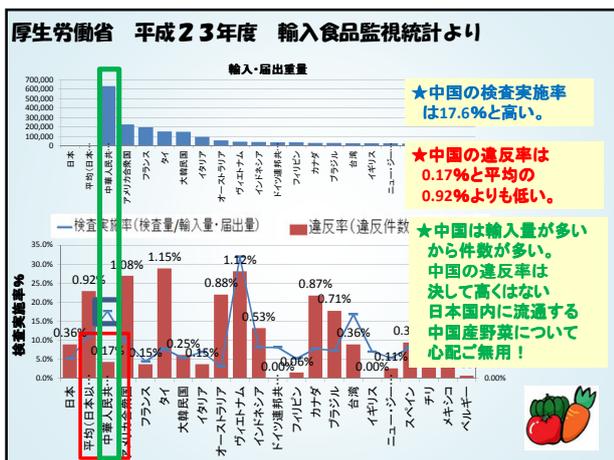
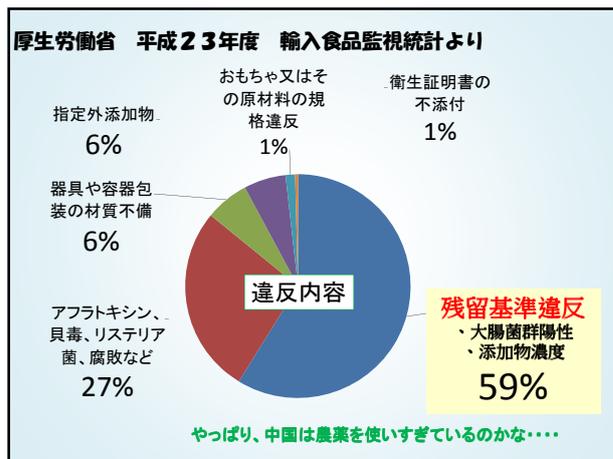
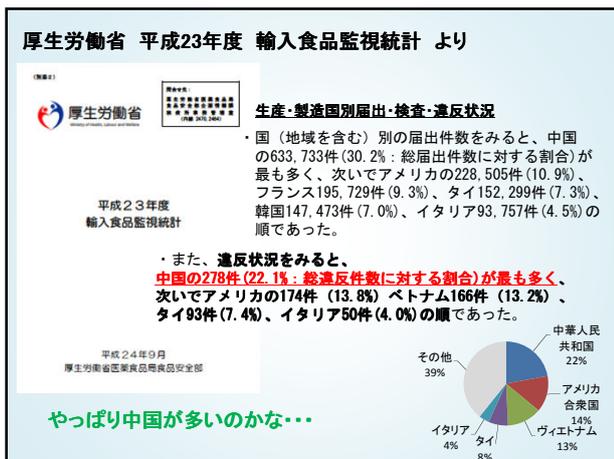
特に「中国産の野菜が不安」という意見も多いのですが...

生鮮野菜の国別輸入数量の推移(1月~12月累計)



野菜の輸入状況においては
中国からの輸入が半数以上を占めている
直近はアメリカからの輸入も増加している

ベジ探 独立行政法人 農畜産業振興機構 野菜情報総合把握システム Vegetable Total and Aggregate Information Network



4. 食のリスクコミュニケーション

- (1) 輸入食品への不安
- (2) 残留農薬や抗生物質への不安
- (3) 環境汚染物質への不安
- (4) 保存料や食品添加物への不安
- (5) 食品表示への不安
- (6) 食中毒への不安

農薬って何のために使うの？

病害虫や雑草から農作物を守るためのもの・・・

ア 殺虫剤	農作物を加害する害虫を防除する薬剤
イ 殺菌剤	農作物を加害する病気を防除する薬剤
ウ 殺虫殺菌剤	農作物の害虫、病気を同時に防除する薬剤
エ 除草剤	雑草を防除する薬剤
オ 殺そ剤	農作物を加害するノネズミなどを防除する薬剤
カ 植物成長調整剤	農作物の生育を促進したり、抑制する薬剤
キ 誘引剤	主として害虫をおいなどで誘き寄せさせる薬剤
ク 展着剤	ほかの農薬と混合して用い、その農薬の付着性を高める薬剤
ケ 天敵	農作物を加害する害虫の天敵
コ 微生物剤	微生物を用いて農作物を加害する害虫病気を防除する剤

農薬が無いところは病害虫や雑草による飢饉も発生していた
→日本では享保年間に稲にウンカによる大被害の発生による飢饉発生
アイルランドでは1845年主食のジャガイモの疫病が大発生による飢饉発生

農薬を使わないとどうなる？

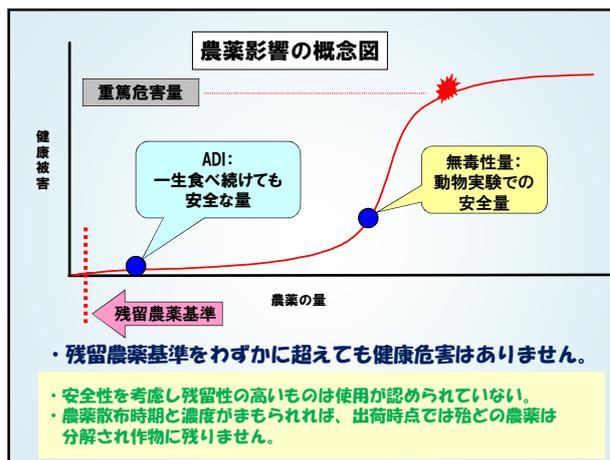
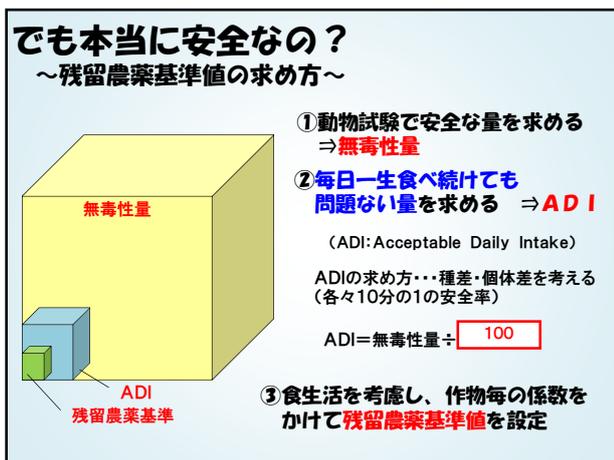
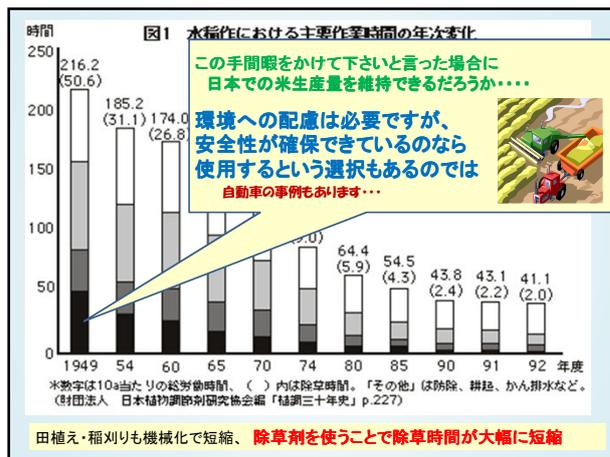
JA全農 営農・技術センター検証結果(1993年)
農薬を使って防除した畑と、無農薬で栽培した畑で、収穫量を比較

左側が農業使用区 右側が無防除区

●総収量は通常の**12%～99%**(平均**60%**)にダウン↓

●出荷収量(総収量－市場規格外)は**3%～81%**(平均**48%**)にダウン↓

<http://www.agri.zennoh.or.jp/pest/safety/siyougi.asp>



4. 食のリスクコミュニケーション

- (1) 輸入食品への不安
- (2) 残留農薬や抗生物質への不安
- (3) 環境汚染物質への不安
- (4) 保存料や食品添加物への不安
- (5) 食品表示への不安
- (6) 食中毒への不安

みんなで作ろう 食品安全

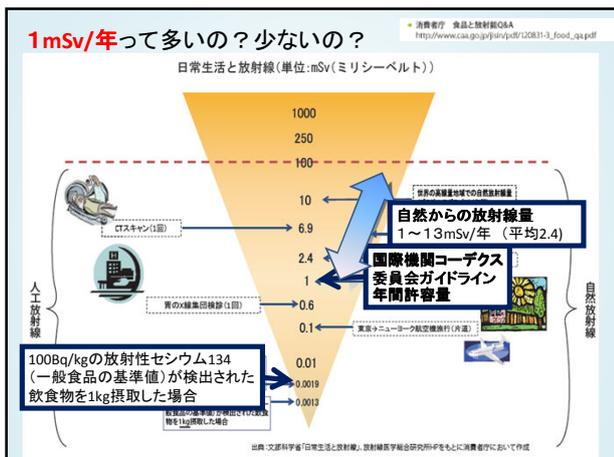
放射能が心配です…

放射性セシウムの基準値

	食品群基準値 (Bq/kg)	セシウム-134 1kg食べた時の人体への影響(ミリシーベルトmsv)
飲料水	10	0.0019
牛乳	50	0.00095
一般食品	100	0.0019
乳児用食品	50	0.00095

※国際機関のコーデックス委員会のガイドラインの年間許容線量1mSv/年より、水0.1mSv、一般食品約0.9mSvを算出、さらに食事摂取量が最も多い13歳～18歳男子の限度値が120(Bq/kg)であることから、基準値 100 (Bq/kg)を算出。
※食料自給率などを考慮し、流通する食品の50%が汚染されているものとして限度値を計算。

「検査体制(週1回、公表も)」「出荷制限」の仕組み構築
基準を超えたものは市場に流通しないようになっています。



みんなで考え続けたい 原発事故の影響について

- ▶ 放射能の影響は、食品だけでなく、原子力の安全性、復興への影響、**風評被害**によって生産者の置かれている現状など、将来的に考え続けなければならない多くの課題があります。
- ▶ 食品を食べる立場だけでなく、生産者、流通、検査の現場など、さまざまな立場や見方、現状を知ることが大事です。
- ▶ 低線量被曝の長期的な影響のとらえ方については、国際社会においても研究機関、研究者、原子力発電所に対する立場の違いによって大きく見解が分かれています。今後継続的にこの問題の影響について注視していく必要があります。

風評被害について考える 環境ホルモン、ダイオキシン騒動より

【ダイオキシンとは】
有機物が(食べ物、木材、石油製品など)が塩素などのハロゲン化合物(食塩など)と一緒に300°Cから500°Cの高温で燃えると発生(木材などが燃える温度は300°Cから500°C)

焚き火、囲炉裏端 も危険？

青酸カリよりも毒性が強く、人工物質としては最も強い毒性を持つ物質と言われるも、ダイオキシン多量摂取による死亡例はない……

2012年度版 関係省庁共通パンフレット
<http://www.env.go.jp/chemi/dioxin/pamph/2012.pdf>

ダイオキシンは人工物質ではなく自然に生成してしまう物質
環境中に広く存在していますが、量は非常に微量であり、日常生活の中で摂取する量により急性毒性が生じることはありません。**多量のばく露**では、発がん促進作用、生殖機能、甲状腺機能及び免疫機能への影響があることが**動物実験**で報告されています。しかし、**人に対しても**同じような影響があるのかどうかは**まだよくわかっていません。**

<所沢ダイオキシン訴訟>

- ・埼玉県所沢市の葉物野菜から高いダイオキシン濃度が検出されたとして1999年2月1日に報道。
- ・大手スーパーから所沢産のホウレンソウを始めとする野菜が締め出され、卸し価格が半値以下に下落する被害が出た。
- ・番組中でキャスターが「葉物野菜」と表現したダイオキシンが検出された農産物は、**実際は煎茶であり、乾燥しているため本体重量が軽く、生鮮野菜と同量のダイオキシンが見かけの上で多く計算されること**によるもので、**実際に飲む上では健康に悪影響はないものだった。**
- ・番組終了後の2004年6月16日に、テレビ朝日が農家側に謝罪して和解金1000万円を支払うことで和解が成立した。

<風評被害額(日本能率協会総合研究所)>

- ・値崩れの損害埼玉県産農産物約**3億円**。
- ・そのうち所沢産のほうれん草は4千万円**(9日間経過時点)**での推計)

情報収集は必要ですが、テレビ報道だけを鵜呑みにしないよう、色々な立場からの情報を得るようにしたい。

4. 食のリスクコミュニケーション

- (1) 輸入食品への不安
- (2) 残留農薬や抗生物質への不安
- (3) 環境汚染物質への不安
- (4) **保存料や食品添加物への不安**
- (5) 食品表示への不安
- (6) 食中毒への不安

添加物はできるだけ避けた方が安全なの？



・豆腐製造に不可欠なニガリなど食品添加物を完全に避けることは難しいのが実情です。

・「加熱」「真空」でも抑えられない食中毒菌があり、食品添加物の使用が避けられない製品もあります。

食品添加物は避けるべきという意見だけでなく食中毒発生のリスクや食糧需給のバランスなど、食品をとりまく環境や情勢なども意識しながら検証することも重要です。

～必要なものでも取り過ぎると危害が～

公益財団法人 日本中毒情報センター 保健師・薬剤師・看護師向け中毒情報

塩、醤油

1. 概要
食塩は人にとって必要不可欠な化学物質であるが、摂取量によっては致命的な中毒を生ずることがあるので、小児の誤飲事故には注意が必要である。

2. 毒性
塩化ナトリウムとして
ヒト推定致死量 0.5～5g/kg(1)、(1～3g/kg(2))
致死的小ナトリウム血中濃度 185mEq/L以上
中毒症状発現量 0.5～1g/kg(2) (成人：30g=茶匙1.5～2杯)
中枢神経系症状発現ナトリウム血中濃度 150～160mEq/L

醤油：
ヒト推定致死量 2.8～25mL/kg
醤油は、濃口：16.2% (12.9～17.4%) (3)、
濃口減塩：11.6% (7.2～16.9%) (3)、
薄口：20%、
うす塩：13%。

リスクを考えるには「量」の考え方の理解が必要

どのくらい取ると危険なの？

公益財団法人 日本中毒情報センター 保健師・薬剤師・看護師向け中毒情報より算出

			
薄口しょうゆ	焼酎	ナツメグ	グルタミン酸ナトリウム
			

★食品でも取り過ぎると死に至るものもある
★添加物だから危険というわけではありません。

4. 食のリスクコミュニケーション

- (1) 輸入食品への不安
- (2) 残留農薬や抗生物質への不安
- (3) 環境汚染物質への不安
- (4) 保存料や食品添加物への不安
- (5) 食品表示への不安
- (6) 食中毒への不安



賞味期限が切れても食べられますか？

賞味期限と消費期限の違いを
知れば、食品ロスも減らせます。

どういう事？

食品に表示されている「賞味期限」と「消費期限」。その違いがよくわからないのですが？



賞味期限と消費期限の違いを分かりやすく伝える

賞味期限とは
期待されるすべての品質の保持が十分可能であると認められる期間
おいしく食べられる期間

消費期限とは
腐敗、変質その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期間
安全に食べられる期間
これを過ぎたらおなかをこわすかも・・・

食中毒に関するアドバイス

- 原料段階での洗浄や製造工程での殺菌が不適切な場合や、開封後の取り扱いが不適切な場合は、保存温度に関係なく食中毒発生リスクは高くなります。
- 店頭での保管状態をよく確認して、信用のおけるお店で購入しましょう。
- 表示をよく見て、決められた保存方法を守り、開封後は早めに食べましょう。



H22 長崎県食品の安全・安心アクションプラン (素案)より

③食品関連事業者や行政に求められる取組 (調査②より)

「食品の安全性確保のためにはどんな方法が最も効果があると思いますか。」との問いに、「生産者や消費者間の相互理解の促進 (25.9%)、食品事業者の自主衛生管理の充実 (24.3%)、国や自治体 (県市町) による指導や規制の強化 (23.9%)、食の安全に関する情報の提供 (11.3%)」という結果になっています。上位3つまでは約25%前後でほぼ同じ割合ですが、リスクコミュニケーションによる相互理解の促進や食品関連事業者による生産工程管理、HACCP手法による自主的な衛生管理など、行政による監視・指導以外の方法に期待する意識が高くなってきていると考えられます。



生産者と消費者の相互理解が必要

安全 = リスクマネジメントにより確保

安心 = リスクコミュニケーションにより確保

消費者やマスコミがあやまった判断をしないよう
NACSも消費者と企業とつなぐお手伝いしてまいります



ご清聴ありがとうございました