



改めて食品防御・食品偽装を考える

月刊アイソス 連載記事 2022年10月号～2023年3月号に掲載
執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ

連載 第1回 食品防御と偽装防止を俯瞰する

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨

連載 第2回 小売業の立場でみた食品防御

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 会員 石井 あき子

連載 第3回 食品防御のこれまでと将来あるべき姿

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨

連載 第4回 食品偽装防止のこれまでと将来あるべき姿

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨

連載 第5回 フードセーフティカルチャー(食品安全文化)とは

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 理事 新 武司

連載 第6回(最終回) 連載全体のまとめ

フードセーフティカルチャーに軸足を移すべき課題群ではないか

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨



改めて食品防御・食品偽装を考える

連載 第1回 食品防御と偽装防止を俯瞰する

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨

連載序文

今回本誌で6回の連載の機会を頂戴した。その初稿として「食品防御と偽装防止を俯瞰する」というタイトルで、今我々がどのような立ち位置にいるのかを大きくズームアウトして眺めてみたい。

もう食品防御や偽装防止という言葉が新聞やテレビで聞かなくなって久しい。とくに食品防御など最後にブームになったのが2014年ころなので、若い人などは学生の頃はもちろん、実社会に出てからも、まったく聞いたことがないといった感想を持っていても不思議ではなくなってきた。

途中コロナ禍があった、ロシアのウクライナへの侵攻があった、といった大きな事件の陰に隠れてしまったのか？ といえば(SDGsで推奨されているからと勝手に標榜され推し進められている)脱プラなど、相変わらずあちこちで「レジ袋は使用しないようにしましょう!」とか、「使い捨てのプラスチックスプーンはやめて竹製にしましょう!」とか、実効性とはほとんど無縁な部分でのヒステリックなまでの旗振音頭は継続しているのであるから、大きな事件の陰に隠れてしまったという

よりは、話題作りに力が入っておらず、社会におけるムーブメントを引き起こそうという裏側での画策が、今はなくなっているというのが真実ではないだろうか。筆者自身にとっては画策がないというのはいいことで、変な画策に乗かってしまっ、大手の食品企業はあっちもこっちも監視カメラの台数確保に奔走していたころの滑稽なほどの慌てぶりを思い出すにつけ、いい時代になったものだと感じる。

しかしながら(今回はコロナ対策という名目が与えられているので体温測定という使用目的上の差異があるものの)37.5℃以上であればブザーが鳴って入場を阻止するといわれる体温チェックカメラが、瞬間にデパートなどの大規模店舗、公共施設の入り口に設置されたのを見るにつけ、日本人の心の中にはいまだに「周囲がやっているのであれば、世間に対する対面上、自分もなにかやらないとまずいのではないか?」といった周囲の意向を忖度する(しすぎる)自発的同調圧力は、まだまだ健在なのではないかと勘繰りたくなる。

誰かが裏側で(言い回しは多少リニューアルしているだろうが)「食品防御のためには監視カメラが必

須となる」という噂を流せば、またぞろ監視カメラ設置競争が火花を散らす羽目になるのではないだろうか。コロナ禍での狂乱の中、ハイクビジョンなどの中国勢カメラがその低価格とカタログスペックの高さで市場を席けんしたものの、故障の多さと実際の機能はカタログデータほどには高くないという現実、日本市場は国産カメラ信奉に戻りつつあるといえる。アメリカについていえば、エンティティリストをもって中国企業群を敵対産業としてリストアップし、すでに政府関連のIT機器入札では中国勢の排斥が始まっている。ここぞとばかり日本勢やアメリカ勢が巻き返してくる土壌はすでにでき上がっているといつてよい。

中国で2007年に起きた天洋食品事件は、さんざんなほどに中国産品の悪評を増幅させる材料として引用され、かつその後の中国における監視カメラ設置競争では、ソニーなどの日本製カメラの設置台数が躍進した。つまり所期の目的は十分に達成されたといつてよい。2013年にダメ押しのように日本で起きたアクリフーズ事件では、日本人の心の中に「彼岸の火事は直ちに此岸の火事となる」というパニック

ク誘導型の教訓を埋め込むのに大成功をおさめ、監視カメラは「あるなし」の議論をはるかに超え、何百台設置したかという設置台数狂騒曲を奏でることとさえなった。前事件では(一名重篤な患者が出たという背景も作用したかもしれないが)犯人は死刑となり、後事件では(重篤な患者は出てはいなかったがその危険性は十分あったにも関わらず)犯人はわずか3年半の懲役に服しただけで出所したという、まるで納得ずくの取引が裏側にあったような展開となっている。中国の犯罪即死刑という厳罰主義もこの結末の差には大きく影響しているだろうが、それにしても胡散臭い展開であったとしかいえない。

中国製の体温チェックカメラの性能についていえば、筆者はデパート入り口ですでに千人超を観察したが、体温が高いとして入構を拒まれた客を見たことはない(かくいう筆者自身もデパート入店前に周囲をジョギングして回り、あえて体温を高めてからカメラに向き合ったことも数度あるが、一度も

警備員が飛んできたことはなかった)。図表1は1957年の古いデータであって、その後日本人の体温は下がってきているとは言われるが、現在でも37.5℃を閾値とすれば、(たとえ脇よりは、多少は温度の低い額であったとしても)数%の入店客は入り口で阻止されているべきなのではないのであろうか。

これはデパート側があえて閾値を37.5℃より上にスライドさせ、客をいちいち呼び止めるという(まったくもって失礼な、直ちに客離れを引き起こしかねない)事態を避けたのではないか。そんな背景もありうるとはみているが、実際にはカタログに標榜されているような、複雑な動線を示す多数の入店客のそれぞれの額の中心に焦点を定めて一瞬で検温する…単純なようで実はとても複雑な機能をカメラが十分には果たしていないのであろう。

監視カメラと言えば、街角のあちこちにセキュリティカメラの配備が進んでいる。しかし国内ばかりではなく国外でも、テロリストや凶悪犯罪者が犯行に至ることを未然に防

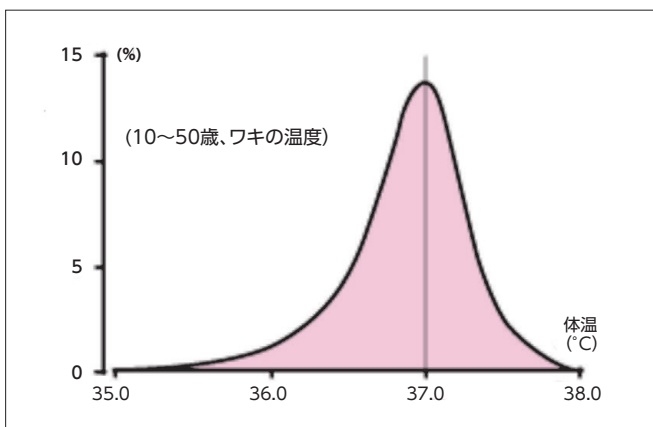
止できたという話は聞いたことがなく、録画をレビューしてみたら、犯行に至るまでにはこういった地点を通過していたという、後日解析にしか応用されていない。予防措置としてはまったくといって機能していないといってよい。

食品防御の話題まっさかりの折にも、筆者は監視カメラが単に画像を撮影しそれを保管しているだけのものなら、対応に即時性はなく、単に警察の後日の検挙率を上げるのに貢献しているだけではないかと率直な疑問を呈したが、「いや、やはりカメラを据えていないと(株主に対して、メディアに対して)申し開きができない」といった憂情の奔流の前にはなすすべもなかった。カメラは食品防御のためのツールとして有効か否かといった議論の対象ではすでになくなっており、パニックにあおられ右往左往している事業者たちの間で簡単に服用できる抗不安薬としての新たな地位を与えられていたに違いない。

食品防御をしかけたもの

2001年の貿易センタービルへの民間航空機突入事件は、アメリカにとっては非常にショッキングな出来事であった。国防省が攻撃されるというのは想定内であったとしても、民間企業ばかりそれもユダヤ系の企業のテナントの多い貿易センタービルへの攻撃は、新資本主義にまで対象を広げれば攻撃がいと簡単になしとげられることと、民間機がハイジャックされたた

図表1 日本人の体温分布



(出典:田坂ら:日新医学 44:633, 1957)

め(空軍のスクランブルは「敵機」の「領空侵犯」を前提としているため民間機が飛行ルートを外れたぐらいいでは迅速には発動しえない。またルートを外れたのがハイジャックによるものと分かっても、旅客を人質に取られている航空機を簡単に撃墜できるものではない)防御の弱点を突かれてしまったことが明白となり、従来のCarver-Shock分析では全く把握されていなかった弱点が、実はたくさん存在するのではなかとの動揺を引き起こした。

同じころイギリスもまた、アイルランド独立に向けてのテロに始まり、イギリス本国への多数の流入を許したアラブ系住民たちの被差別的待遇に対する反抗を起点としたテロに苦しんでおり、アメリカで起きたことのコピーキャットは、いつイギリスで起きてても不思議ではないという気分が横溢していた。

アメリカの場合、テロの首謀者が国内に限定されないというのは、アフガン侵攻、イラク侵攻のように、積極的にムスリム国家群への軍事介入をしていたことが背景にある。イギリスの場合には、そこまで表立った形での国外への介入を行っておらず、それがイギリスでのテロは、主犯が国内居住者にほぼ限定された形で推移している理由と言えよう。

食品偽装防止をしかけたもの

前述のように食品防御については、その由来はかなり明白なもの

となっている。テロが起きているのであるから、その矛先は何に向けられてもおかしくはない。その対象として、不特定多数に送り込まれる食品が選ばれることも当然ながらありうる。テロは、いつでも誰に対しても何についても起きかねないといった心理的なパニックが社会を覆いつくし、

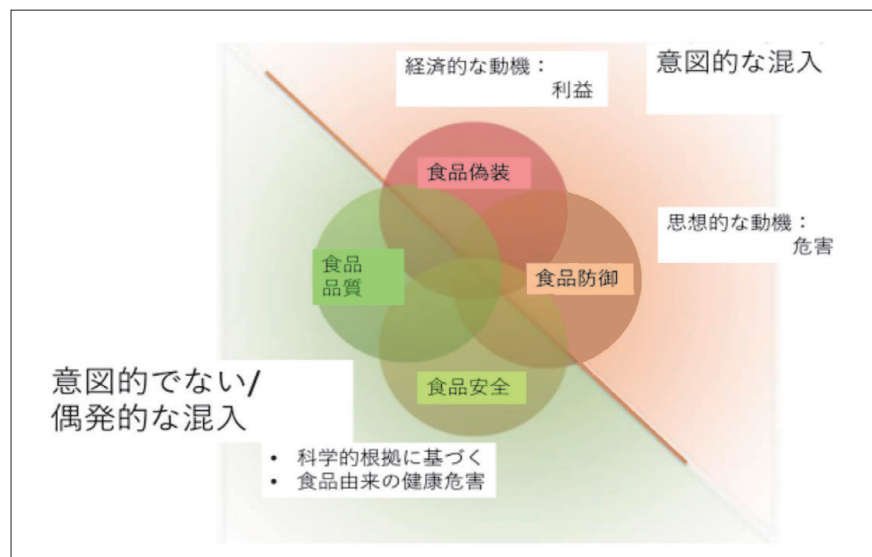
1. テロリストというものは常に冷徹に費用対効果を計算するとか
2. テロリストも自身の陣営に被害が及ぶような攻撃はできるだけ回避するとか
3. 子供や女性などを主たるターゲットにすることは世論を敵に回すことになるので避けるとか

そういったテロの基本路線というものの理解が脳から洗い流されてしまった人間ばかりになり果てた状態では、「いつでも誰に対しても何についても」系の食品防御論が

まことしやかに流布され、それが平常時には考えられないほどの動員力を持ってしまうというのは容易に理解できる。食品防御の中で以前は「悪意のある混入」(malicious contamination)という形で、テロリストを含む危害を引き起こすことを目的とする個人または集団による混入事件がすでに取り上げられていたのに、なぜことさらに偽装防止を新たなカテゴリとして分離独立させないといけないかというのは、筆者の理解を越えている。

しかしながら、この無理やりな展開に論理的な説明を付け加えるというのは、旗を振っているGFSIに取っても容易ではなかったらしく、ガイダンス文書のなかで食品偽装は純粋に経済的な動機によるものという論理的飛躍をあえて行わざるを得なかった。図表2も、当時ある論文に掲載された概念図を無理やり引っ張ってきて、GFSIの志向に合わせて改変したものである。

図表2 GFSIが示した食品偽装・食品防御・食品品質・食品安全の概念図



(出典:GFSIポジションペーパー, 2014)

途中の論理の展開には矛盾があったとしても、アウトカムとしてそれなりにまとまった図を提示すれば、それが妥当なる結論として一人歩きし始めることをよく知っているであろう。忙しいビジネスパーソンは文章の結論部分しか読まないということを熟知した功名な戦術といえよう。

ガイダンス文書の序では、食品偽装は通常の食品安全事件より危険な場合もありうる(そのなかには食品安全上の懸念を十分意識しながらも商品を出荷するという社内メンバーの加担が認められるものもある)として、食品安全を議論の出発点としているものの、瞬く間に企業の被る経済的なダメージをいかにして軽減するかへと論点がすり替えられ、図表2の模式図の登場となる。模式図の中ではご覧のように、食品安全の部分は極小化され、食品偽装というものはあくまで経済的な動機によって引き起こされるものであって、そこに消費者に危害を及ぼそうという(食品安全を揺るがすような)悪意は入り込みにくいとは、小中学生でも指摘できそうな明白な矛盾点であるが、今のところGFSIという横文字の輝きに目がくらんでか、この矛盾を指摘するような識者は表れてきていない。

食品安全というものを議論の中心に据えるのであれば、食品偽装というものを別に新しいカテゴリーとしてことさらに取り上げる必要もなく、食品品質と食品安全の両者に深く根を張ったトレーサビリティ

の確立で十分なのではないかというのが、筆者の偽らざる感想である。

ともかくもGFSIは、偽装防止の重要性の強調にはずいぶんと熱心で、その対策としては入荷する原材料の分析が第一番目に挙げられ、それからサプライヤー監査へと続くのである。GFSI内部の事情でいえば、(イベントではサポーターとして経済的な支援を惜しまない)分析業者や審査会社(見返りとしての)仕事を与えるという命題を意識しているのではないかというのは、何となくは感じ取れる。特に分析業者でいえば、過去の混入事件で使用された(かもしれない)物質すべてを対象とした分析業務を受注することになるので、これは一粒で何度もおいしい良い商売であろう。しかしながら全食品メーカー、全食品小売業の代表として結成された中立公正を旨とするはずのGFSIが、このような内部の利益供与のためだけに偽装防止といった大命題を打ち立てるとは考えづらく、やはり(例えば原材料サプライヤーの多くを自国内に擁し過去に偽装事件も幾度か起こしている中国、その)中国へのバッシングツールとして後押しされていると考えるのが自然な流れではないであろうか。

となると前述の食品防御も、そしてこの段で述べた偽装防止も、その根は同じところにあると考えていだろう。単一の国家がすべてを推進していることをカモフラージュするために、GFSIは隠れ蓑としての役

割を果たしていると判断するほうが妥当なのではないだろうか。

あとがき

後に続く5編では、より詳細に食品防御、偽装防止を語っていく。最終的には日本の事情(あえて特殊事情とは呼ばない。日本は世界の中でどう動くべきかを探りつつも、明確なソリューションを見つけ出していない多くの国々の代表的な存在となっているだけのことであって、サイレントマジョリティーを構成する一単位でしかないといえよう。サイレントであるばかりに似た立場にある国々の意見が聞こえてこないから、自分が特殊と感じられているだけに過ぎない)にあった食品防御と偽装防止策を打ち立てていくということは、言葉を変えると、日本に適した国際政治学・外交方針を打ち立てていくことに他ならないと理解していただけるだろう。



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ
代表理事
関西大学 食のリスクマネジメント講座担当 非常勤講師

広田 鉄磨 (ひろた てつま)

ネスレの国際部門に所属、アジア・オセアニア・アフリカ地域でISO 22000、GFSI承認規格を展開するミッションを担当。13年間の海外勤務で、地方や国によって大きく食品安全の概念や座標が異なることを体感。帰国後は、その経験をもとに厚労省のHACCP教育ツール開発グループメンバー、農水省主導のJFSM創設準備委員会メンバー、JFS-A,B監査員研修のテキスト編集。関西大学の非常勤講師として食のリスクマネジメント講座を担当するかたわら、自ら創設した一般社団法人食品品質プロフェッショナルズの代表理事となり現在に至る。



改めて食品防御・食品偽装を考える

連載 第2回 小売業の立場でみた食品防御

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 会員 石井 あき子

1.はじめに

食品防御、フードディフェンスが食品業界で大きなブームになり、当時食品に関わっていた者達は、一斉にその対応に追われたことを記憶している。特に小売業のセントラルキッチンで品質管理を担い、同時にFSSC 22000事務局も担当していた筆者は、FSSC 22000追加要求事項に対応するためにも、「とにかく何かしなければ」と焦っていた。とにかく、「行政が求めることは実施しなければ」「他社が実施していることは当社にも導入しなければ」、そして、「それを何かの文書にまとめておかなければ」といった具合である。監視カメラを設置し、扉は施錠し、来所者の記録を行い、それらをまとめて、チェックリストを整備して…等々。しかし、色々お金をかけて手を尽くして実施したものの、現状を見ると、全くの無駄だったとは言わないが、食品防御において、決してメインの対策にはなり得ないと感じる。それどころか、それらの対策で満足しているようでは、非常に危ういのではないだろうか。今回は、小売業の立場から、食品防御の実態とあるべき姿を話していきたい。

2.当社の食品防御について

小売業では、店でも食品を製造し、セントラルキッチン(工場)でも食品を製造している会社がある。セントラルキッチンでの製造数量は、一般的な食品メーカーと同等以上であることも少なくない。よって、当社ではまず、セントラルキッチンでの食品防御について取り組んだ。何はともあれ監視カメラの設置である。今までも設置されていたが、その目的は主に、労働災害が起きた時の証拠であり、対策を取るための参考にすることだ。そこに、不審者の侵入、行動を監視する目的が追加された。次に、侵入ルートの制限、つまりは扉の施錠管理である。従業員が出入りする玄関には、従業員に貸し出した鍵が無ければ開かないよう施錠し、そこから更に工場の中に入る前には、駅の改札のようなゲートを設置、同じく鍵が無ければ開かず、誰がいつそのゲートを通ったか記録できる仕組みを入れた。トラックから搬出入する場所の扉にも施錠を行い、外からは開かないようにした。外部から来所した人には、氏名、会社等の記録を要請、それら多くの取組みについて、チェックリストを整備し、年1回チェックを行うこと

にした。また、食品防御を話し合う会議も設定し、実態と対策を話し合う。食品防御規定も作成し、それに基づき、会社の内部監査部門がルールを守っているか監査する。もちろん、従業員教育も取り組んでいる。朝礼、昼礼、夕礼の実施、面談や目安箱設置で不平不満の吸い上げ、製造エリアへの私物持ち込みは携帯含め一切を禁止した。その他、パソコンへのアクセス制限、洗剤・薬品保管庫、貯水タンクの施錠等、食品防御対策ガイドラインに書かれていることはほとんど網羅したと自負できる。(図表1)

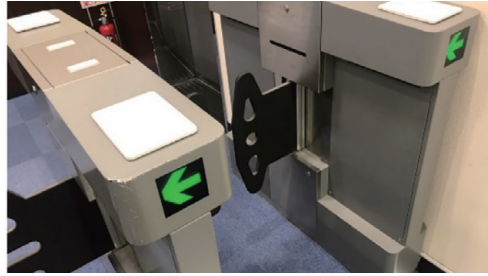
3.セントラルキッチンの課題

2.で記載した内容を見て、皆さんはどう感じただろうか。非常に高いレベルだと思うだろうか、随分潤沢な資金があったのだと思うだろうか。しかし、冷静になって見ると、これらの取組みで本当に防御できるのか疑問が湧く。確かに、誰でも出入りできるような状態より、1つ鍵があるだけで、不審者が侵入しようとする確率は下がるかもしれない。危険物の混入を行うにしても、実行に移すまでにいくつも壁があると、実行される確率は減るか

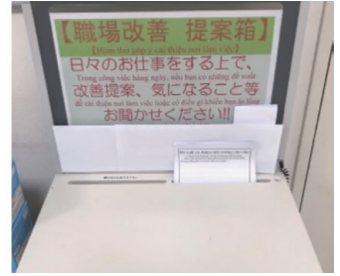
図表1 食品防御対策(例)



監視カメラ



入退室ゲート



目安箱

もしれない。そういう意味では効果的だろう。しかし、よくよく見れば、いくつも抜け道がある。監視カメラは設置していても、その映像を24時間監視している人はいない。いくら監視カメラを増設しても死角はある。扉が施錠されていても、従業員と共に(コバンザメのように後ろにくっついて)入り込むことは可能だ。その従業員も、単日の派遣従業員や新規入社者が多く、全ての従業員の名前と顔を把握している管理者は多くない。ゲートの出入りを記録してはいても、それを常時監視しているわけではない。外部から来所者がいても、彼らが100%記録をしているか、チェックしきれていない。偽の情報が記録されていても、それを見分ける術もない。また、何も外部の人間だけが犯罪をするわけではない。内部の犯行であれば、多くの対策は意味を成さない。更にチェックリストはあっても、そうそう毎年何か変化が起きるわけではないため、昨年と同じ記録を重ねるだけ。監査はあるが、365日24時間稼働しているセントラルキッチンの、僅か数時間を見ているに過ぎない。つまり、何か事件が起きれば、ある程度トレースを取ることができるが、決して、未然防止にはなり得ない、ということだ。

4.店舗の課題

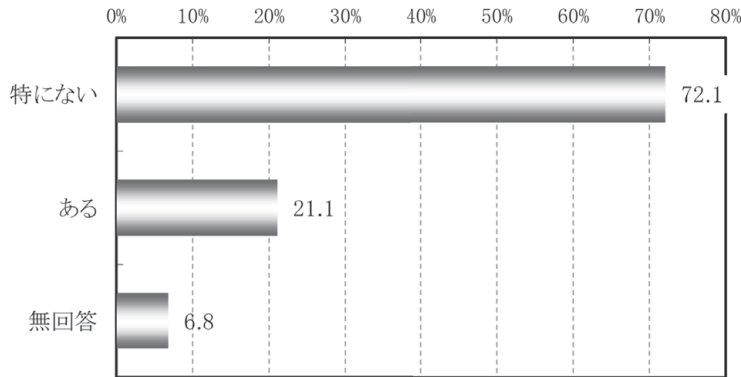
小売業のメインは、実際に食品を販売する「店舗」である。そこには、商品を陳列する売り場と、簡単な食品製造を行うバックヤードがある。食品部門の従業員は、バックヤードで食品を製造し、それを売り場に並べて販売する。前述したセントラルキッチンで製造した食品も同様に販売している。一般的には、売り場とバックヤードは隣接しているため、店舗では従業員だけでなく、毎日毎日、不特定多数の客が出入りしていることになる。そうなると、100%出入りする人を管理することは不可能だ。もちろん、監視カメラはあるし、店舗のバックヤードに入るには扉もある。だが、それもセントラルキッチン同様、24時間監視しているわけではなく、営業中は施錠もされていない。しかも最近は、バックヤードが売り場から全て見える、オープンキッチンタイプの店舗も多い。昼間は従業員も多いが、夜間は一気に人数が減り、監視の目も届きにくくなる。また、店舗従業員はセントラルキッチンより少ないため、全従業員の顔と名前を覚えることは可能だが、メーカーの営業担当者や、店舗以外の、例えば本社から関係者が来店することもあるため、見慣れない人

=不審者とは断定できず、見慣れない人を100%排除することはできない。セントラルキッチン勤務の筆者が別件で店舗へ行った際も、筆者の素性を知る人はほとんど誰もいないはずなのに、誰からも勤務カードの提示は求められず、誰からも呼び止められなかった。

こう見ると、店舗というのは非常に無防備で、あまりにも対策が脆弱であるように感じる。セントラルキッチンと違い、全国どこにでもあり、誰でも自由に入出入りすることができる。一時、コロナ禍で、出入り口に店員が立ち、体温測定やアルコール消毒推奨を行う店舗が、当社だけでなく様々な小売店舗で見かけた時期もあったが、最近ほとんど見られなくなった。食品防御の代表的な対策である監視カメラ等は、万引き対策でも使われるが、食品防御が大きく叫ばれた2007年の天洋食品事件、2013年のアクリフーズ事件以降でも、それらの防止を目的に、大幅に増強させた小売業は少ないのではないだろうか。現に、全国小売業万引被害実態調査分析報告書では、食品以外の小売業も統計に含まれているが、ハード、ソフト面で対策をとっていないと答える企業は多いようだ。(次頁図表2、3)

図表2 全国小売業アンケート調査結果

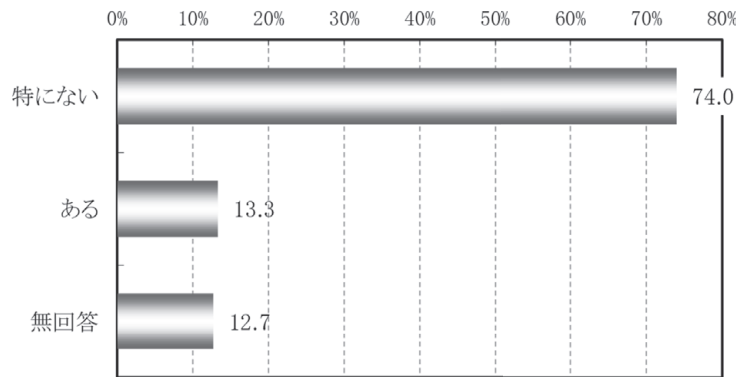
(左の図:万引犯罪の防止策について:ハード<機器等>対策についての回答結果、右の表:業種別比較表<上位10業種のみ>)



業種別	回答企業数	特にない	ある	無回答
全 体	573	72.1	21.1	6.8
スーパー	161	65.8	31.7	2.5
書籍・文具	102	72.5	21.6	5.9
楽器・CD・レンタル	73	79.5	6.8	13.7
百貨店	49	73.5	24.5	2.0
ドラッグストア	34	58.8	29.4	11.8
その他専門店	31	77.4	9.7	12.9
ホームセンター・カー用品	30	66.7	30.0	3.3
婦人服・子供服	21	85.7	4.8	9.5
玩具・ホビー用品	12	91.7	-	8.3
服飾・服飾雑貨	10	90.0	10.0	-

図表3 全国小売業アンケート調査結果

(左の図:万引犯罪の防止策について:ソフト<訓練等>対策についての回答結果、右の表:業種別比較表<上位10業種のみ>)



業種別	回答企業数	特にない	ある	無回答
全 体	573	74.0	13.3	12.7
スーパー	161	73.3	15.5	11.2
書籍・文具	102	78.4	12.7	8.8
楽器・CD・レンタル	73	74.0	6.8	19.2
百貨店	49	69.4	28.6	2.0
ドラッグストア	34	64.7	20.6	14.7
その他専門店	31	64.5	9.7	25.8
ホームセンター・カー用品	30	86.7	3.3	10.0
婦人服・子供服	21	66.7	9.5	23.8
玩具・ホビー用品	12	83.3	-	16.7
服飾・服飾雑貨	10	70.0	20.0	10.0

(図表2・図表3の出典:第11回全国小売業万引被害実態調査分析報告書 平成28年6月 全国万引犯罪防止機構)

しかし、このような状況でありながら、小売り店舗における食品安全に関する大きな事件は、1984年のグリコ・森永事件以降、発生していない。また、万引き、強盗事件は、全国で多く発生しているが、その発生件数で、対策を取ったから犯罪が減少した、取っていないから増加した、等の顕著な傾向は見られない。**(図表4)**

ここまで見てきた結果、よくある食品防御の取組みが、実際は、事件の未然防止策としては抜け穴だ

らけであり、今後、誰でも大きな事件を起こすことが可能であると分かっていただけたのではないだろうか。しかし一方で、本当に消費者の健康を脅かす大事件はほとんど起きずにいることも事実だ。もちろん、できることならゼロリスクを目指したいのが本音であり、その結果、更に徹底した対策を取られている企業も多いとは思いますが、ハード面を強化するにも、それを管理するソフト面を強化するにも、いずれにしても多額の費用がかかり、それを

維持継続していくのはかなり厳しいだろう。特に多数の人が出入りする小売業においては、どこまでいっても100%の対策はないのだ。

5.食品防御のあるべき姿

では、費用、人や時間に限りがある中で、一体どうするべきか。筆者は「風土の構築・維持」こそが一番の対策と考える。「食品安全文化」と言い換えても良い。簡単に自分なりの言葉で表すと、「皆がプライドを持つ

図表4 万引き犯罪被害の件数(確保した人数ベース)の経年/業種別比較表

業態別	第11回 (平成27年度)				第10回 (平成26年度)	第9回 (平成25年度)
	回答 企業 数	有効 企業 数	総 被害 件数	1 社 平均	1 社 平均	1 社 平均
全体	573	367	21,465	59	56	94
百貨店	49	44	2,743	62	17	74
スーパー	161	118	11,044	94	112	149
婦人服・子供服	21	7	13	2	2	4
紳士服	3	1	0	0	0	-
カジュアル衣料	2	2	286	143	0	3
呉服	3	1	10	10	0	6
服飾・服飾雑貨	10	6	54	9	3	23
家具	0	0	0	0	20	30
家電製品	1	1	0	0	35	0
玩具・ホビー用品	12	5	26	5	3	8
書籍・文具	102	64	1,239	19	27	42
ドラッグストア	34	22	2,486	113	60	125
靴	6	3	6	2	1	0
時計・めがね	5	4	56	14	1	0
宝飾品	4	2	0	0	0	0
スポーツ用品	2	0	0	0	0	40
カメラ	0	0	0	0	-	-
楽器・CD・レンタル	73	43	149	4	3	5
ホームセンター・カー用品	30	16	2,633	165	232	375
総合ディスカウント	3	3	280	93	0	-
酒類	4	3	30	10	0	1
生鮮	6	2	91	46	32	0
価格均一ショップ(100円ショップ等)	1	0	0	0	0	0
その他専門店	31	18	54	3	5	21
生活協同組合	1	1	5	5	17	-
コンビニ・ミニスーパー	9	1	260	260	163	176

(出典:第11回全国小売業万引被害実態調査分析報告書 平成28年6月 全国万引犯罪防止機構)

て仕事ができる職場」だと思っている。筆者が勤めるセントラルキッチンには実に1,000人を超える従業員が出入りし、日々入れ替わり、外国人も多く、日本語だけで全てが通じる環境ではない。そして、皆さんの会社と同じで、人もお金も湯水のように使えるわけではない。限られた人、時間、資金で運用することが求められている。つまり、食品防御のために24時間監視カメラを見続けることも、玄関に守衛を置くこともできない。そんな中で日々、ルールを守り、安全な食品を製造し続けるためには、1人1人が自身の仕事にプライドを持つことが最も重要

なのではないだろうか。

筆者がここで、「モラル」ではなく敢えて「プライド」と表現するのは理由がある。多くの従業員と接して分かったのだが、誰にも、自分の作った食品が安全で綺麗で、美味しく、それが売れば嬉しい、と思う気持ちがあるからだ。「お金のために嫌々仕事をしている」と言う人もいるが、そんな人も、何も最初からそういう考えだったわけではない。最初は真面目に取り組んでいたのに、ルールを守らない人が周りにいる、頑張ったのに認めてくれない、良い食品を作りたいのに忙しすぎてできない、といった、自分の思

いに反する環境が続くと、「もう、どうでもいい」になってしまうのだ。そして、そういった「もう、どうでもいい」と思う人が多くなると、会社の風土は一気に悪化する。先輩に「従業員の1~2割がルールを守らないうちはまだ良い。ルールを守らない人が半数近くまで来ると全てが崩壊する」と言われた。どんなルールであれ、理由は様々だがそれを守らない人は一定数存在する。それを撲滅するのは難しい。我々は、そのような人が増加することを防止しなければならないのだ。

では具体的にどうすればいいだろうか。風土が悪化する兆しは、従業員とコミュニケーションを取れば自ずと分かる。「ルールを守らない人がいるのですが、それで良いのですか?」とか、「本当は〇〇をきちんとしたいのに、人がいなくてできない」「困っている」といった声が上がってくるのだ。そういう声を出す人は、今の環境が危ういことを発信してくれている。会社によっては、意見の収集を目安箱で行っている場合もあるが、筆者はやはり生の声を聞きに行くことをお勧めする。投書は労力があるため、そこまでして意見を発してくれる人は少ないからだ。それよりも、管理職が製造エリアをウロウロしている方が、余程多くの声を集めることができる。夜間帯も忘れずに実施しよう。夜間はただでさえ、管理職の出勤率が低くなりやすい。普段から管理職の目が届きにくい分、無法地帯にもなりやすい。ルールを守らない人が多くなると、今までルールを守って

きた人も守らなくなり、最悪、職場に嫌気がさして退職を選ぶ。今まで会社を支えてきてくれたベテラン従業員の退職は、もう黄色を乗り越えて赤信号だ。

最悪の事態を引き起こさないために、従業員の声を聞いた場合は、すぐに行動を起こさなければならない。管理職が自ら行動するとなお良い。現場に立って点検してみるとか、管理職から従業員へ直接教育するとか、人がいないなら代替案を出してみるとか、できることは多い。何も毎日実施しなくても、何か1つ行動を起こせば雰囲気が変わってくる。100%ルールを守ることを目標とするのではなく、ルールを守ること、プライドを持って楽しく仕事をするのが普通である「風土」を維持することが重要である。

できれば管理職が自ら行動してくれると良いが、定期巡回をルーティン化させると継続しやすい。食品防御のために巡回をわざわざ設けるのではない。当社であれば、5Sの取組みを確認する巡回や、改善活動等、現場の取組みの進捗を確認する巡回がある。そういう時には現場の人と話をするので、コミュニケーションを取りやすい。また、労働安全を話し合う委員会でも、労働安全に限らず、どんな内容でも意見を募るようにしている。そういった元々ある様々な取組みの中に、食品防御も取り入れていくと良い。

プライドを持って仕事をする風土があれば、どんな取組みにも血が通う。不審者が侵入しても、「何

かおかしい」と思った人が声を上げてくれる。内部の人間が不審な動きをしても、すぐに連絡が来る。そういった血の通った取組みが、前述した取組みの抜け穴を埋めてくれる。監視カメラや入場制限等で、食品防御を実施したつもりになって、肝心の風土を蔑ろにしてはいけない。「どうせ声を上げて誰も聞いてくれない」と従業員に思われては、どんな対策も意味を成さないだろう。

6.さいごに

今回は小売業の立場で改めて食品防御を考えてみた。確かに小売業は、その特性からハード面で防御しきることは困難だが、同様の問題は、どの会社も業種も、大なり小なり存在しているのではないだろうか。人が関わる以上、悪意の有無に関わらず、事件は起きる。食品防御の取組みをしているから事件が起こらないと妄信せず、事件が起きそうな傾向を事前につかみ、万が一起きた場合でも、有事になる前にすぐに見つけて対処できるような、そんな組織にしていくことが重要なのだ。

このような取組みを行っている、食品防御が、食品安全の取組みと大きな違いがないことに気づく。食品安全においても、コミュニケーションは大切であり、製造現場を確認し、従業員の声を聞き、内在するハザードを見つけ出し、対策を取る。従業員がプライドを持って仕事をしなければ、食品安全上のミスも頻発

するだろう。要は、食品防御と言っても、普段行っている食品安全の取組みの延長線上にあるのだ。

筆者が勤めるセントラルキッチンでは、実に多くの人が働いている。外国籍の従業員も多い。日本語が通じない人も多い。それ故か、やはり我々の説明不足もあってルールを守らない人が一定数いるのも事実だ。しかし、多くの場合は、我々が「なぜそのルールがあるのか、なぜこのルールを守らなくてはいけないのか」ということを伝えきれていないのだ。また、彼らは周りがどうなのかもよく見ている。我々自身がルールを蔑ろにしていると、彼らもそれに倣う。多くの人は、最初からルールを守らないのではなく、守らなくてもいいと思える環境に慣れてしまっているだけだ。全ての人を性善説で信じる必要はないが、それでも我々は人を信じて仕事をしなければならない。結局のところ、筆者もそんな職場で働きたいと思うし、そんな会社を作った食品であれば、一消費者としても安心して購入することができるだろう。



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ
会員

石井 あき子 (いしい あきこ)

大学卒業後、大手小売業に入社、店舗の販売部門経験を経て、品質管理部門に異動。商品検査業務、店舗衛生管理業務を経験し、現在は惣菜製造工場で品質管理、衛生管理、及びマネジメントシステム事務局業務に従事している。



改めて食品防御・食品偽装を考える

連載 第3回 食品防御のこれまでと将来あるべき姿

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨

序文

この稿では、日本における食品防御のガイドラインが、まず、外からの影響をどのように受けながら変遷してきたかを明らかにし、ついで、現在提示されている日本版食品防御の(ほぼ)最終形といえるものが、どんな矛盾を包含してしまったか、そしてその矛盾を除去するとすれば、どのような術法をとるべきかについて述べていく。

これまでの変遷

2001年にアメリカにおける貿易センタービルへの航空機突入事件があったのちも、日本では、(1994年から1995年にオウム真理教による、サリン事件があったのにもかかわらず)自分たちの食品がテロのターゲットになりうるなどといった議論は全くされてはこなかった。

それも当然といえば当然のなりゆきであって、日本の近代の歴史を通して、大正時代、1923年の関東大震災で、「朝鮮人が井戸に毒を投げ込んだ」というデマが流れたくらいが、食品テロの可能性にわずかに触れたものであったにすぎず、その後1945年の太平洋戦

争終結まで、実際に食品がテロの対象となるには十分な外部条件がそろっていたにもかかわらず、実際に食品が狙われるということは一切なかった。戦後もまた、様々な社会不安を抱えつつも、食品をキャリアーとしたテロ計画など、ついぞ耳にすることはなかった。せいぜいが、関東大震災時のデマのリメイクが、大きな地震の度に流されたことくらいではないか。戦国時代くらいまでは、井戸に毒を投げ込む・死体を投げ込むといった戦法も取られたようだが、目的は水源を使えなくするという兵站妨害であって、実際に敵兵を毒殺するというには程遠いものであった。江戸時代にも由比正雪の乱の折などに、上水に毒が流されたという噂が流れたが、土台、上水のような水量の多いものに毒を投げ込んでも、そうそう毒殺という目的は簡単には達せられない。主君の毒殺、お世継ぎの毒殺など、いろいろ語られてはいるが、テロという規定を満たしたかと言えば、すべて悪意を持つ個人の犯罪レベルにとどまっている。

アメリカでも同様であって、1984年のオレゴン州におけるカルト集団ラジニージが、対立する市民たちの集会のパーティーで提供

されるサラダにサルモネラ菌を混ぜ込んだという一例のみが、近代以降に起きた食品テロと位置づけられるべき事件であって、それ以外はすべて、恨みを持つ個人によって引き起こされたものであった。恨みを持つ、個人つまり悪意を持つ個人による異物混入は、広範に起きており、日本ももちろん例外ではなく、昭和に入ってからではグリコ・森永事件、さらに新しいところでは、2013年末から2014年にかけての群馬県のアクリフーズでの農薬混入は、読者諸氏の記憶に生々しいものである。悪意を持つ個人による異物混入は、金銭を目的とするものであれ、意趣返しであれ、企業活動の妨害であれ、あちこちで起きているものである。

それに対して、テロというのは、軍事力において劣る集団が、軍事力では完全に凌駕されている相手に対して仕掛けるゲリラ的な戦闘様式のひとつであり、あくまで背景には組織対組織という対立の構図がある。軍隊という、集積された破壊力をもったの決着に臨めない弱者集団は、軍事力というツール以外のものを使って、軍事的な強者のもつ優位を覆そうとするものである。

問題なのは、テロと、悪意を持つ個人による混入とを混同してしまう人間の多いことで、本来であれば、峻別して、まったく別の事件として対応を協議しないとイケないのに、なんど警鐘が鳴らされても、いつの間にか混同する人間たちを中心にした(議論には程遠い)パニック反応が世を覆ってしまうものようだ。人類の深層心理に埋設された、恐怖を増大させる方向に話がすぐに向かってしまうという恐怖増幅遺伝子が、ものの見事に花を咲かせたのが、このテロ誤認騒動である。2013年に最初の火事(アクリフーズ事件)がおきたのは読者諸氏の記憶に鮮明であろう。2018~2021年にかけて再燃したバイトテロ騒動もまた、悪意をもつ個人によってなされた矮小なる犯罪群であったにもかかわらず、ここにもテロという不適切な用語があてがわれて、いかにも弱者の集団が抑圧者集団に対して牙をむいたかのようにはやし立てるメディアの報道合戦も奏功して、瞬く間に、食品こそがテロのターゲットとなりうるというミスコンセプトが拡散してしまった。

いつから食品防御が大きな声で語られ始めたのか

PAS 96

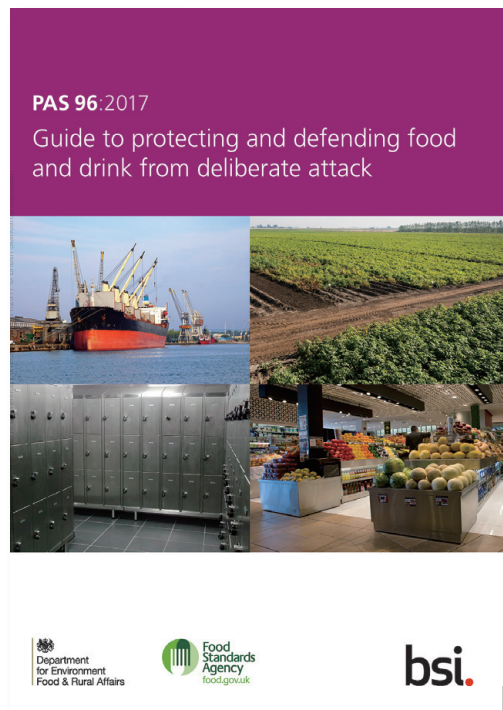
食品防御というものが取りざたされ始めたのは、やはり、英国規格庁(BSI)の作成したPAS 96が、その端緒といってよいだろう。

初版が2008年に出て、第二版が2010年、第三版が2014年、そして最新版である第四版が、2017年

と、いわゆるグローバルに引用されている文書の中でここまで頻りに改版されているというのは珍しい。

2008年と言えば金融危機で、イギリス国内でも大量の失業者がでて、いつ悪意を持つ個人によって、解雇した企業に対する嫌がらせが起きてても不思議はないといった社会を覆う懸念があった。続く2009年には、王室メンバーによるパキスタン人への差別発言が取りざたされたうえ、アメリカとの対テロ路線での亀裂が鮮明となって、イギリスは独自の安全保障方針を構築する必要に迫られた。2010年には労働党党首でもあったブラウン首相の移民受け入れ推進政策が批判され、労働党は地滑り的な敗北を保守党に対して喫することとなった。2011年にはイギリス暴動と、それを助長していると政府はソーシャルメディアを批判。2012年にはロンドンオリンピックへの国民の結集で何とか事なきを得たものの、2014年にはスコットランド独立の機運に乗じての社会不安が高まった。2016年にはEU離脱が決定され、イギリスはこの間、息をつく間もなく、不安定な社会情勢への対応に奔走していたのである。

その国内不安をよく反映して、PAS 96ほどに犯人像の描写に力を入れている文書は他にはない。実際に経験した事件群をもとにしての定義だからであろう、その定義には迫真のものがある(図表1)。



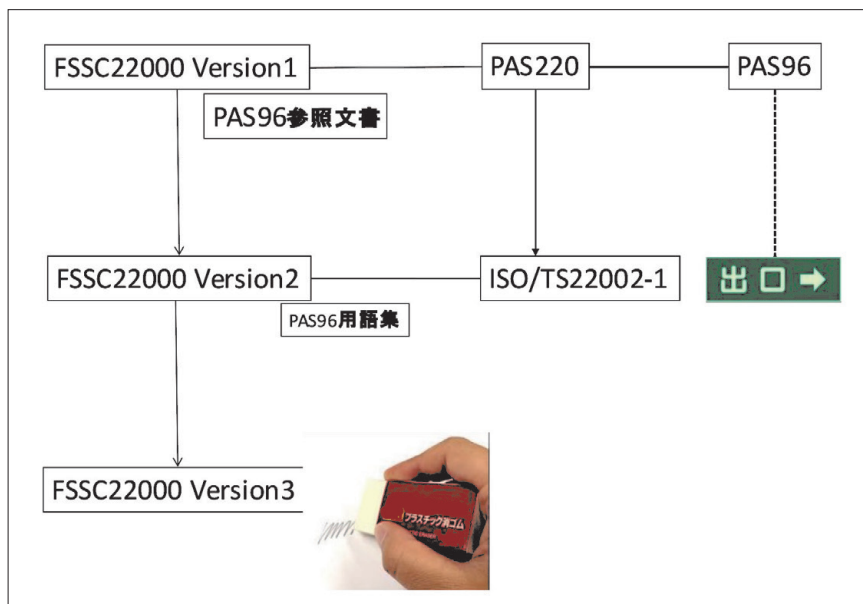
PAS 96:2017 表紙

図表1 PAS 96の「4 Understanding the attacker(4 攻撃者の理解)」に掲載されている犯人像

- ・ (利益を目的とした企業などへの) 脅迫犯人
- ・ (露見を恐れる日和見的な) 内部犯行者、または (納期に間に合わせるために時々混ぜ物をしたとしても別に露見しないだろう、というような日和見的な) サプライヤー
- ・ 過激集団・単一意見に傾斜した集団
- ・ 不条理な (精神に問題をもつ) 個人
- ・ (組織が不公平であると信じ復讐を追い求める) 不満を持った個人
- ・ ハッカー
- ・ プロの犯罪者集団

しかし、読者諸氏もすでにお気づきのように、この犯人像の描写の中には、日本でいわれる「ちゃんと

図表2 FSSC 22000で存在感がなくなっていくPAS 96



挨拶もするし、子供にも愛想がいいし、なんであんないい人が事件を起こしたのかしら?』といった、日頃は善良な市民でありながら、何かをきっかけに突然豹変する犯罪者像というものはいくらも取り上げられていない。

社会風土の差もあろうし、いわゆる社会規範というものがあって、日本では犯人は目立たなく生活することを是としているという背景もあるだろうが、イギリスという国では、犯罪学に基づく人格解析が犯罪抑止手段として、堂々と表通りを歩いているという印象を否めない。

PAS 96への違和感は、日本に限ってではなく、(おそらくアメリカの意向を最も忠実に反映している認証規格である)FSSC 22000についてもいえ、FSSC 22000初版である、Version 1が発行された2009年には、PAS 96はこの分野では唯一無二の参考書として、参照文書の中に置かれていたが、Version 2では、単に用語集の中に

それを見るだけとなり、2013年発行のVersion 3では、後も形もなく抹消されてしまっている(図表2)。

WHO文書

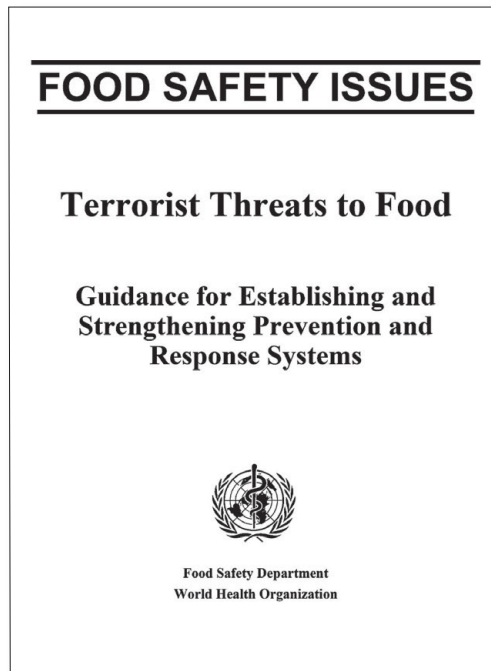
グローバルレベルの文書である

WHO:Terrorist Threats to Food, Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems, 2002だが、微生物及び放射性物質の脅威を大きく取り上げているという点では他の文書類の追随を許さない。

食品テロの実例として挙げられるのは、しかし、1984年のアメリカ・オレゴン州におけるカルト集団ラジニエシによるサルモネラ菌混入事件だけであり、他に引用されているのは、

すべて個人による意図的な混入あるいは偶発的な混入、または経済的な動機による混入事件となっている。また、このような個人による混入事件群に対して、「もしもその事件が仮にテロリストの手によるものであったとしたら?』という極端な演繹を行い、(現実離れたストーリーであっても)万が一それが起きた場合にはどうすべきかという警鐘を鳴らしているにすぎない。

実際には、食品の加工には殺菌工程が含まれることが多く、殺菌工程があれば病原菌のほとんどは死滅してしまう。また、食品は他の原材料と混ぜられてのち最終製品となることが多いため、混入された毒物は希釈され、急性毒性量を維持することは非常に困難となることについての補足が必要であろう。原材料の汚染が、そのまま軽減されることもなく消費者のもとに届くなどということは非常に起こり難い。



WHO: Terrorist Threats to Food, Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems, 2002 表紙

食品企業で対応可能とされている対策群は、アメリカの食品安全強化法で要請されている対策群とほぼ同様な現実的な内容にとどまっている。そして、最も重要な点は、この文書には、その後全く改版の動きがないということであって、WHOは文書としての初版は出しているは見たものの、その後、WHO自身は、様子見に徹している。つまりWHOは、フードテロというものは特殊な事情を持つ国々でしか起きない事件であると達観しているといってもいいのではないだろうか。

当時、日本で起きたのは、アメリカの対テロ全方面作戦展開の意向に追従した動きであり、(厚生労働省OBでもある)奈良県立医科大学の今村知明教授が、FDAの発行した、“Food Producers, Processors, Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007.10”を日本に持ち込み、その冒頭文の中で、(原文にはなかった取り扱いではあるが)テロと悪意のある個人による混入を同義語のように扱い、日本国内での食品防衛上の解釈の混乱の引き金を引くこととなってしまった。また、food establishments(本来であれば事業所)を食品関係事業者と誤訳して、経営者として食品防衛に責任を持つことは当然の責務とばかりの社会的な雰囲気醸し出してしまった。自身追加したチェックリストの中では、監視カメラ、身体チェックを随所で強調して、まるで日本の食品工場は刑務所並みではないかと思われるほどの監視体制を描き出してしまった(図表3)。

今村氏の編纂した平成23年度(2011年)版チェックリストは、中国の天洋食品におけるメタミドフォス混入事件(2007~2008年)直後のあおりを受けて、日本国内のあらゆる方面で引用されるに至った。加えて、セキュリティ産業はこれ

をビジネス拡大の好機ととらえ、今村氏をゲストスピーカーに立てた講演を催し、販売促進に余念がなかった。2011年の東日本大震災もまた、安全神話の崩壊という側面から、不安心理の振幅を大きくし、パニックに起因する不合理的な対応を

図表3 日本が発行した報告書の冒頭文とFDAのガイド文書の序文(赤線は筆者)

「食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」
について

はじめに
2001年9月11日のアメリカで発生した同時多発テロ事件を契機に、世界各国でテロの発生に関する危険性が高まっており、テロ対策は、国家防衛上の最優先課題となっている。

わが国の食品に関係した事件では、1984年のグリコ・森永事件、1998年の和歌山カレー事件が記憶に新しいが、これらは、食品に直接毒物を混入することにより健康被害をもたらしたものであり、実際の被害は限局的なものであった。しかし、フードチェーンの途中で毒物が混入されることがあれば、その被害が拡大することは容易に予測される。

こうしたことから、厚生労働科学研究補助金「食品によるバイオテロの危険性に関する研究班」では、人為的に食品が汚染されることを防止するために、米国食品医薬品局(FDA: Food and Drug Administration)による『食品セキュリティ予防措置ガイドライン “食品製造業、加工業および輸送業編”』[Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007.10]¹を参考に、日本における食品関係事業者がとるべき対応をまとめたチェックリストを作成した。

出典:出典:厚生労働科学研究費補助金 総括・分担研究報告書より(2011年)

I. INTRODUCTION

This guidance is designed as an aid to operators of food establishments (firms that produce, process, store, repack, relabel, distribute, or transport food or food ingredients). This is a very diverse set of establishments, which includes both very large and very small entities.

This guidance identifies the kinds of preventive measures operators of food establishments may take to minimize the risk that food under their control will be subject to tampering or other malicious, criminal, or terrorist actions. It is relevant to all sectors of the food system, including farms, aquaculture facilities, fishing vessels, producers, transportation operations, processing facilities, packing facilities, and warehouses. It is not intended as guidance for retail food stores or food service establishments.

FDA's guidance documents, including this guidance, do not establish legally enforceable responsibilities. Instead, guidances describe the Agency's current thinking on a topic and should be viewed only as recommendations, unless specific regulatory or statutory requirements are cited. The use of the word should in Agency guidances means that something is suggested or recommended, but not required.

出典:FDA “Guidance for Industry: Food Security Preventive Measures Guidance for Food Producers, Processors, and Transporters” (2007年)

大きく引き出したものに相違ない。

2013年には、日本国内でアクリフーズ事件が起き、その調査委員会の座長にも任ぜられた今村氏は、委員会メンバーよりの率直なる意見具申、自らアクリフーズで見聞した事実に基づき、平成25年(2013年)度版チェックリストではいささかの譲歩を見せるが、すでに日本社会に巻き起こってしまった群衆の熱狂は抑えようもなかった。

図表4のスライドは、2014年に、当時、食品防御の最前線にいるともてはやされていた企業が実際のプレゼンに使用したもののだが、今村氏の視線のさらに先を見るかのように、天洋事件ですらフードテロの可能性があるとまで断言してしまっている。

その後の話題の鎮静化は、今村氏個人の努力によるものでもなく、メディアが正鵠を射始めたからでもなく、セキュリティ産業が暴利をむさぼることに反省の態度を示し始めたからでもなく、単に、実際には真にフードテロというに値するような大事件は起きず、熱しやすくも冷めやすい群衆の興味は、次から次へと対象を渡り歩き、最後にはバ

イトテロという、いかにも進化の袋小路のような矮小な現象群に、祭りの最後の花火を見てのちは急激に冷めていき、次にはコロナ禍という、人知を超える巨大な災禍に心を奪い取られてしまったというのが本当のところだろう。

食品防御の将来あるべき姿

ここまでで述べたように、食品防御での熱狂は、国際情勢の不安定化、日本国内での安全・信頼性神話の崩壊、最もテロで動揺していたアメリカに追従するという外交政策上のミス、ちょうどビジネスの拡大を狙っていたセキュリティ産業の食指が伸びていた時期に当たってしまっていた…すべてが偶然というにはあまりにも珍しいほどの併存状況にあり、そこに投げ込まれた今村文書が火種となって、群衆がいつも簡単にたきつけられてしまったということが起点となっていたのであろう。しかし、ここまでの同時期・同場所併存があったとしても、社会というものは連鎖反応を断ち切るための安全装置というものをいくつかもっているのが本来であって、

社会が冷静さを維持しているのであれば、誰かが信管を引き抜くなり、導火線を引きちぎるなりするものである。

コロナ禍にあっても、自粛警察といった、(自称は治安維持隊ではあっても)実際は個人的な恨みを、治安の維持という自己行動の正当化手段を隠れ蓑にして、晴らしているにすぎない行動が目立った。あるいは、それは、自己の精神を、あまりに巨大な恐怖に対面して破滅しかかっている状況から救い出すために、なんでもいから自分の信奉するものに一途に依拠する以外の手はなかったという、自己保全のための行動であったかもしれないが、食品防御に関して、事業者たちのとった反応はまさにそれに相応するものではなかっただろうか。

監視カメラ設置台数競争で勝とうとやっきになっていたのには、自分こそが治安維持に当たるものであるというポーズをとり、競合事業者たちの先をいきたい・台数競争に勝ちたいという側面はなかったであろうか。または、監視カメラしか手立てはない、監視カメラにすぎない、そうしなければ、世間の批判をまともに受けてしまうといった脅迫心理の下で自己の精神を破滅から救うための抗不安薬ではなかっただろうか。

本来経営者というものは、常に費用対効果を計算し、何であれ、それが自社に利をもたらさないのであれば、頑として拒否すべきものである。この拒否行動こそが、安全装置として最も有効に機能するものであると筆者は信じる。食品企業が動きさえしなければ、連鎖反応はまっ

図表4 某企業のプレゼン資料(ネットでの報道記事)

2007年12月~2008年1月

ニュース | エンターテインメント | スポーツ | 教育 | 医療と介護 | エンタメ | 大手小町 | 新社と社 | グルメ | クルマ | ネット | 住まい | 買い物 | 求人 | 読書 | 雑談 | 選挙

総合トップ | 新着順 | 政治 | 社会 | 国際 | 地域 | 科学 | 環境 | 社説 | コラム | 特集 | 写真 | 動画 | 天気 | 交通 | 地図 | English

ホーム > 社会

中国製冷凍ギョーザで食中毒、千葉と兵庫で3家族10人

中国製ギョーザ問題
写真の拡大

千葉、兵庫両県の3家族計10人が昨年12月28日から今年22日にかけて、市販されていた中国製の冷凍ギョーザを食べた後、吐き気や下痢など食中毒の症状を訴え、女児(6)が一時、意識不明の重体になるなど9人が入院していたことが30日、分かった。

両県警が調べたところ、ギョーザとパッケージの一部から有機リン系農薬「メタミホス」が検出された。

商品は、いずれも中国河北省の工場で製造されており、パッケージには穴など外部から混入させたような形跡がないことなどから、警察当局は、「製造段階で混入した可能性が高い」と見ているが、国内の流通過程についても詳しく調べている。輸入元は..... 東京都品川区)は同日、この工場で生産された23品目の商品の自主回収を始めた。

中国産冷凍ギョーザなど回収された商品の一部(30日、東京・千代田区で)

フードテロの可能性

たく起きようがないのであるから。

一企業による単独で行動には限界があるというのであれば、業界団体もあるはずではないか。食品防御のような案件が出てきた場合には、緊急会議を招集し、業界としてどう対応するか、基本路線を定めるガイドラインの作成くらいはできないわけがない。何かやっているところを見せないと消費者が納得しないであろうとか、メディアが納得しないであろうとか、無用なまでの忖度は排除し、企業の存続をかけた費用対効果の議論に徹するべきであろう。

消費者の反応を恐れるというが、そんなもの実際に話し合ってみないとわからないではないか。国民に対して、業界団体としては、こういう防御こそが有効であって、他は効果が無いから棄却する、あるいは、(メディアから)提唱されている防御ツールはすべて無効なので、業界としてはどれ一つも採用しないと訴えて納得しない国民がどれくらいいるというのだろうか。直接対話なしに、過剰な忖度と「自称」専門家の意見ばかり聞いていることが、コロナ対策でも歴然としてしまった。感染者が出たら営業自粛して大規模消毒、どの入り口にも体表温度チェックカメラと手指消毒用アルコール噴霧器の砲列という巨艦巨砲時代のシンボルの戦艦大和の最後の出陣のいでたちとなってしまった。費用対効果を考えたら一顧だにせぬような代物類に大金をつぎ込んでしまったのは、覆い隠しようもない経営上の失敗ではないであろうか。

より精緻な、より高度の、クラウ

ド形式の監視カメラ配置への策動は、ひたひたとその足音が聞こえ始めているというよい。次回こそは、冷静に、その芽を摘むことが食品関係事業者には期待されているというよいだろう。もし、本気で、テロに対応しようと思っているのであれば、テロリストはプロフェッショナルズであることをあらためて認識しなければならない。空港でのセキュリティチェックは、日常的な風景となっているが、手荷物のX線チェックや、身体の金属探知・ボディスキャナーでひっかかって、おろおろしているのは、常に善良な市民ばかりではないか。テロリストは、セキュリティチェックの盲点を突いてくる。同じことが、食品工場にもいえ、たとえ入り口に守衛を置こうが、建屋入り口に監視カメラを据えようが、建屋内部を隙間なく監視カメラで網羅しようが、そんなものは、すべてすり抜けてしまう。工場内部を熟知している、悪意を持った従業員による犯罪も同様であって、監視網は熟知の上で犯罪に及ぶのであるから、(カメラに向かってVサインを送るような、目立ちたがり型の犯罪者でもない限り)画像にとらえられることはない。

こういった監視網をどうすり抜けるかを知っている犯罪者たちに対する対抗策は、従業員全員に「自分たちの職場を守る」という気概が浸透していることに勝るものはない。そのような気概は、朝礼やポスターといった単純な手法だけで喚起できるものではなく、企業風土というものの醸成がその根底になければならない。はやりの言葉でいえば、セーフティーカルチャーだが、それ

は、一朝一夕に成立するものではなく、従業員の大多数がおりにつけて、「この会社で働いていてよかった」という体感・体験を繰り返していくことでのみ、生れ出てくる。こういった企業風土のある工場であれば、柔らかな、しかし、全員による監視体制がおのずから生じてきて、不満を持つ従業員のささいな言動上の変化を見逃さず、原材料の置かれ方の不自然までが報告として上がってくるようになる。まさに「人は石垣、人は城」の現代版である。従業員満足度なる指標でこれを計測しようとしている向きもあるが、話題は満足度ではなく、いわゆる「愛」の領域に属するものと言えよう。愛の指標化は不可能なため、経営者としては、従業員の言葉の端々に、行動の端々にそれをかぎ取っていく努力を日夜積み上げていくことになるだろう。松下幸之助や本田宗一郎がいったんは具現化した日本型経営の現代版というものを模索していくことになっていくに違いない。



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ
代表理事
関西大学 食のリスクマネジメント講座担当 非常勤講師

広田 鉄磨 (ひろた てつま)

ネスレの国際部門に所属、アジア・オセアニア・アフリカ地域でISO 22000、GFSI承認規格を展開するミッションを担当。13年間の海外勤務で、地方や国によって大きく食品安全の概念や座標が異なることを体感。帰国後は、その経験をもとに厚労省のHACCP教育ツール開発グループメンバー、農水省主導のJFSM創設準備委員会メンバー、JFS-A,B監査員研修のテキスト編集。関西大学の非常勤講師として食のリスクマネジメント講座を担当するかわら、自ら創設した一般社団法人食品品質プロフェッショナルズの代表理事となり現在に至る。



改めて食品防御・食品偽装を考える

連載 第4回 食品偽装防止のこれまでと将来あるべき姿

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨

序文

この稿では、日本における食品偽装防止のガイドラインと言われるものが、(短い歴史ではあるものの、その中で)どのように変容してきたかを明らかにし、現在巷間で流布されている食品偽装防止策の矛盾点を指摘したうえで、今後、食品事業者としては、どのように対応していくべきかの提案を行いたい。

これまでの変遷

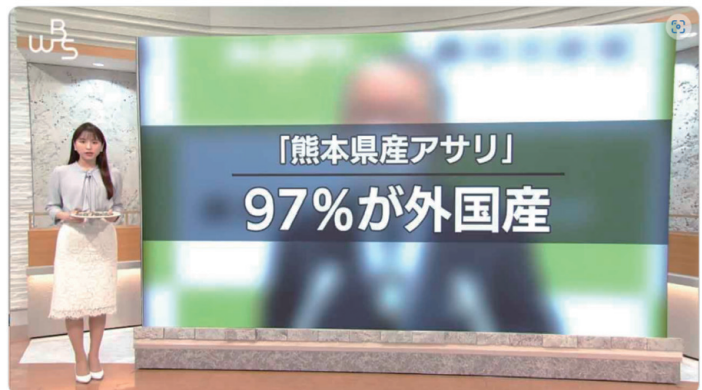
日本は食品偽装に関しては、歴史を振り返ると、非常におおらかな国であり続けているといってもよいだろう。原産地表示・GIが厳しくなってきた今日になっても、まるっきりといいほど、そのおおらかさに変化は起きていない。魚沼産コシヒカリを名乗るコメの流通量は、現地での生産量の30倍にも達すると言われるし、メロンやビーフやマグロにも、産地偽装疑惑の噂は絶えない。また、最近話題となった、熊本県産アサリにしても、うすうすは「そんなに大量のアサリが熊本で養殖されているわけがない」と気づいていながらも、格安で国産を名乗られると、(まだまだ国

産信仰の強いこの国では)、右から左へと飛ぶように売れていく。

食品表示についても、「国産」と書き入れるのは非常に容易で、例えば中国産の小豆とタイ産の砂糖を混ぜて国内で煮込めば、国産の小豆餡のでき上がりとなれば、その手を使わない企業がいるとは思えない。表示は相変わらず、産地の証明というよりは、多くの消費者にとっては(いまだに添加物忌避教信者の多いこの国では)添加物が入っていないことの証明書、あるいは食物アレルギー患者にとっては(自分が食べられる・食べられない、を決定する)安全指標として使われているというのがほとんどではないだろうか。

もっと時代をさかのぼると、本来であれば偽装としてクラス分けさ

れるべきものでありながらも、暗黙の合意として継承されてきたブレンドという慣行がある。米屋というのは産地・銘柄の異なる数種のコメをブレンドすることで、高品質を紡ぎ出し、その付加価値部分を懐に入れていた。日本茶もそう、八女茶や鹿児島茶をうまくブレンドすることで、宇治茶の商売は成り立っていた。そして日本酒もまた、桶買いに代表されるような、ブレンドの妙を生かしていた分野であった。日本食の基幹分野において、ブレンドが勸奨された期間が長ければ長いほど、その国に住まうものとしては、企業の名前を負ってのブレンド作業であるならば、その企業が自らの責任をもってブレンド品質を達成すべきであると考えられる。つまり、ブレンドによる品質の



(出典:ワールドビジネスサテライト 2022年2月3日放映)

追求は企業に任せておけばいい、しかし、価格に見合わない品質のものをつかまされたら、二度とその企業からは買わない…と、(信頼関係がまず前提としてあるのだが、しかしそれは無条件の信頼ではなく)、価格に見合うだけの品質を達成していないと感じた企業に対しては、厳正なる下方評価を下すという、評価機能である。社会としての評価機能を確立済みとなれば、これほどに抑止手段として有効なものはない。消費者もまた、ことブランド品質に関しては、企業活動の社外監査役としての機能を果たしていたわけである。

いわゆる産地表示というものは、その地域以外では決して達成できないような特殊性のある品質をもつものに限定されてきたわけで、特殊性についての価値指標として機能してきた。城下ガレイ、氷見のぶりなどは水産業での特殊事例だろうし、静岡のワサビや淡路の玉ねぎなどは農業における特殊事例といえる。しかしながら、この産地限定の特殊事例であっても、全く同等の品質のものを、企業が他の地域

から探し出してくるのであれば、別に産地表示についてはさほどのこだわりは示さない。つまり、日本の消費者は、企業に対して、品質面での評価機能を発揮することで、十分満足していると言えるのではないだろうか。

こうやって、おおらかでいられる理由のもう一つが、日本で起きた食品偽装事件で食品安全要件(つまり人が入院するかもしれない、果ては死ぬかもしれない)が絡んだものは、2008年ミートホープ事件(異種アレルギーを含む牛肉。しかし、事件当時はまだアレルギーに関する意識は低く、食品安全事件としては取り上げられなかった)と2008年事故米不正転売事件(カビ毒に汚染されたコメを、本来は工業用途に限定すべきところであったが、食用として転売)と、わずか二件に限定されることにある。しかし両件ともに、実際の健康危害発生の報告はなく、どちらも食品安全事件としては軽微なものであったと言ってよい。

しかし、消費者が、(消費者の見方にはかなりの偏りがあり、どこま

でエビデンスに基づいた公正な判断であるかは、大いに議論の余地があるであろうが)、いったん、その食材には食品安全危害要因が含まれていると判断した場合には、例えば産地偽装に対しても、非常にシビアな対応を示すようになる。福島第一原発メルトダウン後の、福島県産野菜の一斉の値崩れは、消費者は(消費者にとっての、消費者が感じる)食品安全という物差しの上では、価格への反映を顕著に求め、(品質に関しては、割と簡単に妥協するが)、食品安全となると、なかなか譲らない、といった対応の二極性を示している。この原発事故直後のころには、産地表示があいまいというだけで、あるいは、他の地域と混同されそうな表示を福島県産品にただでグレアムが殺到したということが、日本の消費者が、品質と安全を峻別して対応しているということをいみじくも示している。

ミートホープ事件と事故米不正転売事件に戻るが、両件ともに、GFSIが主張するようなサプライヤーがだましたので、混ぜ物の入った原料を受け入れてしまった、その原料を使ったために消費者に健康危害を起こしてしまったといった(自分は善、サプライヤーが悪といった勧善懲悪思想が根底にある昔の時代劇のように単純な筋書きの)事件ではなく、徹頭徹尾、会社が加担する(自分こそが悪)事件であった。GFSIが提唱する、サプライヤーからの納品を検査すれば万全といった、安易な水際防衛手法で、そういった偽装を阻止できるものではない。

百歩下がって、両件をサプライ



(出典:Wiki ありし日のミートホープ本社)

ヤー2社が引き起こした偽装事件とみなす立場をとっても、ミートホープ事件では、見た目には普通の牛肉と変わらないものに加工して販売していたわけだから、この場合、購入者はどのように水際での検査項目を設定できるというのであろう。事故米不正転売事件でも、不正を行った業者は、コメを粉砕して食用ではないことを歴然とさせることを求められていたのにも関わらず、粉砕工程を省略し、黄変米を取り除いて正常米に見えるように「加工」して出荷していたのであれば、購入者は、検査項目を定めようがない。それとも、GFSIIは、過去に世界中で起きた同じ(あるいは類似の)原材料について、混入または全面置き換えされた実績のあるものすべてについて検査を実施すべし、とでも言うのだろうか。分析業者は欣喜雀躍するだろうが、犯罪者であれば、分析対象となっていると漏れ聞こえたモノを混入に使用し続けるとは思えず、イタチごっこの展開となっていくのではないか。

前述したように、日本の消費者は、品質であればおおらかであるものの、食品安全については厳格な道徳観を維持している。終戦直後のように、食糧の供給体制が完全に混乱して、闇市が繁盛していた時期、つまり、どんな食品でも翼が生えたように売り飛ばすことができ、誰もが自分の生きることに精一杯であって、安全について目くじらを立てる余裕もなかった時代であれば、偽装による食品安全事件も多発したかもしれない。しかし、現代では、食品安全が絡むような偽装については、生産者も、流通・小

売業者も、消費者も、それを許さない(不文律とはいえ非常に厳格な)社会規範がこの国にはしっかりと根付いている。

言葉を変えると、人々の生活に必須の食品、その食品を、食べたら人が死ぬような毒物を入れて偽装するということは「人の道にもとる」という道徳が、強力なる犯罪抑制力を発揮していると言えよう。道徳のほうが、法律よりも微に入り細に入りコントロールを發揮しているというのは、長い間、社会の安定状態が継続している国家では珍しいことではない。社会としての基盤の安定していない・あるいは基盤が崩れた国家なら、ありとあらゆることを法律で規定し、管理しなければ成立しないかもしれないが、社会というものがすでに自律機能を發揮している国であれば、法律が管理するのは、道徳では抑え込めないような、いわゆる凶悪犯罪のみに限定するようになってきて当然と言えよう。

日本だけが特殊なのかと言えばそうでもなく、食品は「聖域」ととらえられているからこそ、世界中で食品安全を脅かすような偽装は意外なほど少ない数に抑えられているのではないか。

閑話休題

エピソードとして、実際に偽装に関わった方の回顧談を挿入する。

私は十数年前に食品産地偽装をした会社に勤めている。幸いにも事件が会社ぐるみではないとの結

論に至ったことにより会社は存続することができた。メーカーや小売りのような直接消費者の目に触れる企業でないことから救われたのかもしれない。また今から十数年前という時代背景があったから許されたのかもしれない。いずれにせよ、社会的にコンプライアンス意識が浸透した今の時代にあっては、産地偽装は起こしてはならぬ行為であり、会社存続の可否に関わる重大事故である。そして、その原因はガバナンスの欠如にあると言えば簡単であるが、重要なのは何をどうしてそうなったのかという経緯や背景をしっかりと捉えることである。

就業時間前の午前8時、煙草の煙で白く濺んだ会議室に張り詰める緊張感。木目調のデスク机に置かれた資料を見ながら所長がこう怒鳴りつける。『ああ、なんだ、この数字は! てめえの経費すら稼げてねえじゃねえか!』次の瞬間、所長の隣にあった誰も掛けていないパイプ椅子が蹴り飛ばされ、けたたましい音が会議室に鳴り響く。間髪入れずに薄っぺらのアルミ製灰皿が罵声の矛先である先輩にめがけて投げつけられる。

昔テレビで観た刑事の捜査会議のような光景を、入社当時の私は定例会議の場で毎週目の当たりにしたのである。その手法は社内で【恐怖政治】と呼ばれていた。営業成績の振るわない者を徹底的に吊るし上げる。それは大抵同じ相手。遣り込まれる本人はもちろんのこと、運良く免れた者もその恐怖に恐れおののく。組織の運営はそう

やって進められていく。もはや仕事へのモチベーションとは喜びや楽しみから生まれるものではなく、恐怖から湧いてくるものであった。「とにかく会議で叱られたくない! 怖い。怖くて仕方ない。だから何とかしなくては!」

当時入社間もない若僧の私は経験する由もないが、上司先輩たちから聞かされていた。通称【赤字会議】。業績の振るわない営業所所長は月1回本社に呼び出され、経営陣からこっぴどく吊るし上げられていた。会議室に響き渡る罵声。能力のみならず人格までも全面否定。『ああ、今直ぐここから飛び降り下りるか! それとも結果を出すか! どっちだ!!』

これが事件前の会社風土である。企業は存続していくために利益を出していかなければならない。その考えは何ら間違っていないが、過度に偏るとそれ以前に大切なものがあることを見失ってしまう。そして会社のみならず一社員の判断が誤った方向に進み、そもそも会社自体が存続できなくなる危機に陥ってしまうのである。

私が勤める会社は産地偽装を起こしてしまうまで、自分たちの異常さに気づくことができなかった。いや、気づいていなかったからこそ、産地偽装を生じさせてしまったのである。

引用を終わる。しかし、当時このような風土であった会社であって

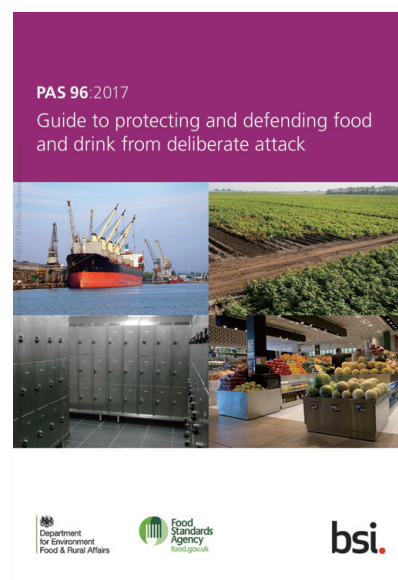
も毒物の混入までは起こしていない。逆説的ではあるが、食品が聖域であることをいみじくも証明していると言っていいだろう。

いつから食品偽装防止が大きな声で語られ始めたのか

PAS 96

食品防御と軌を一にして、食品偽装防止というものが、テロ対策としておおきく取り上げられ始めたのは、やはり、英国規格庁(BSI)の作成したPAS 96が、その端緒とってよいだろう。(PAS 96の開発背景と概要については第3回の記事を参照いただきたい)

PAS 96では、種々の凶悪犯が遊^{ゆうよく}弋する「プール」というものがあり、食品防御や食品偽装がからんだ凶悪犯罪もまた、すべて同じプールの構成員のだれかによって引き起こされると想定した点は、(論理上の飛躍はあろうが)犯罪学の観点から言えば明快である。対してFSSC 22000他のGFSI承認規格群では、犯人像の特定なしに突然vulnerability assessment (防御の脆弱点の分析)に入ろうとするので、まるで万引犯人が、その犯行現場を警備員に見つかって逃げ出す、警備員の追跡は厳しく、だんだん追いつめられて、切羽詰まった犯人は、途中行違った警察官の腰の拳銃を奪い、その拳銃をもって追ってくる警備員を射殺することもありうる…といった、超人的な能力を持った犯人が次から次へとシーンを急展開させていくという、ミッションインポッ



PAS 96:2017 表紙

シブル顔負けの(現実性のない)ハラハラストーリーを作り上げてしまおう土壌が文書のなかに埋伏されてしまっている。

食品安全を脅かすような食品偽装が、テロリスト集団によって企図されるとするのであれば、

「テロリストであっても、自身の陣営に被害が及ぶような攻撃はできるだけ回避する」

というテロの基本原則を、もう一度振り返るべきである。イギリスでのPAS 96上梓に当たっては、おそらくは、いわゆるイギリス人とは食習慣の全く違う集団がこのような偽装事件を起こすであろうと想定したに違いなく、そういった集団が、イギリス国内にいれば、ムスリム以外には考えられない。ハラール以外の食品への毒物混入であれば、ムスリム陣営には被害が及ぶことはほとんどなく、敵対集団であるイギリスの支配体制に対してはピンポイントで強烈なダメージを与

えることができるからである。

そういった、国内テロ対策を主眼としたPAS 96を、(それもグローバルスケールで) サプライヤー監視文書に書き換えようとするGFSIにおける文書改訂作業は非常に難航したようで、ガイダンス文書のなかでは「食品偽装は純粋に経済的な動機によるもの」という論理的な跳躍をあえて行わざるを得なかった。この跳躍はあまりにも大胆で、適切なる着地点というものを見極めないままに踏み切ってしまう。この筋書き上の矛盾をいみじくも表出させているのが、序文の前半では食品安全に軸足を置きながらも、突然のように後半で企業の経済的な損失の防止こそが第一と豹変する部分であろう。

GFSIの指示に忠実な、FSSC 22000では、**図表1**のようにガイダンス文書そのままに、犯人像には全く触れないまま、脆弱点分析へと突っ走る。

JFS-Cでは、(あれほど日本人にとってわかりやすい書きぶりであることを標榜した規格であるにもかかわらず)、**図表2**のように、(GFSIのガイダンス文書という) 暗号文ばりの難解な文書の解説を終えたばかりのような荒原稿がそのまま引用され、JFSMが、この類の条項の解釈にはまだなじんでいないことを表出させてしまっている。実際の審査に用いられたチェックシートでは、チェック内容と言えば、トレース機能を失っていないか、トレースの連続性に断層ができていないかどうかを捜すだけという、社内での「取り違えミス」がなかったかどうかの捜査にとどまり、GFSIの意図

図表1 FSSC 22000の「2.5.4」の一部

<p>2.5.4 FOOD FRAUD MITIGATION</p> <p>2.5.4.1 VULNERABILITY ASSESSMENT</p> <p>The organization shall have a documented procedure in place to:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Conduct a food fraud vulnerability assessment to identify and assess potential vulnerabilities; b) Develop and implement mitigation measures for significant vulnerabilities. <p>2.5.4.2 PLAN</p> <ul style="list-style-type: none"> a) The organization shall have a documented food fraud mitigation plan specifying the mitigation measures covering the processes and products within the FSMS scope of the organization. b) The food fraud mitigation plan shall be supported by the organization's FSMS. c) The plan shall comply with the applicable legislation and be kept up to date.

図表2 JFS-C規格文書の「2.1」の一部

FSM 8	食品偽装防止対策	<p>組織は、潜在的、及び顕在的な製品に対する記録や表示の改ざん及び意図的な希釈等を特定し、食品偽装の低減策に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録しなければならない。</p> <p>組織は、特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクの低減に向けて組織が実施する対策を明記した食品偽装防止計画を文書化し、実施しなければならない。</p> <p>この計画は GMP を含み、食品安全マネジメントシステムに組み込まなければならない。</p>
-------	----------	--

であった、サプライヤー監視という目的からすら外れてしまっている。

食品偽装防止の将来あるべき姿

イギリスでの国内テロを想定した食品偽装防止対策群は、PAS 96の中では命脈を保っているものの、それをサプライヤー監視に転用しようとしたGFSIの画策は今のところ成功を収めているとは言えない。FSSC 22000は、GFSIの言葉をそのままにコピーしただけだし、JFS-Cに至っては、和訳のつたなさもあって、審査員側に、条項のもつ意味を理解してもらう水準にすら至っていない。イギリスにおける国内在住ムスリムを想定したシミュレーションでは、対策群は有効

であるように感じられたかもしれないが、(それをアメリカが狙う、アメリカに原材料、中間製品、最終製品を輸出する)アメリカ国外のサプライヤーの監視(つまりFSVPの国外延伸の正当化)へと展開するには、このままの文書体系ではあまりにもおそまつである。

アメリカにおいては 国内在住ムスリムに対してのヘイトクライムは多発しているものの、リーダーたちが率先して唱和する融和策のおかげで、イギリスほどには破綻していないと言えよう。国内居住ムスリムとの融和策を今後も推進していくのであれば、ムスリムがアメリカの支配層を食品安全上のターゲットにすることは考えづらい。であれば、対ムスリムという枠組みを捨て、ムスリム圏の外に監視のターゲットを

向けたことを明確にしなければ、サプライヤー監視文書としては効率的に機能しない。食品安全を出発点とする、現在のGFSIのガイドンス文書は、将来は改訂となり、あくまで品質、あくまで企業の経済的な損失を防ぐためというロジックへの転換を必要とするであろう。

対中国への適用を明確にすれば、アメリカは、食品防御を主軸に置き、偽装防止をわきに添えた抱き合わせ運用で、かなり中国を痛めつけることができるかもしれないが、今のところアメリカは、中国が仮想敵であることを、偽装防止の方面では明確にはしていない。中国の方でも、表立っての対抗策に出ているかと言えば、チャイナHACCPの中には防御も偽装防止もなく、(GFSIによって技術的同等とみなされているUSDA-HACCPも、カナダHACCPにも、防御も偽装防止もないが)我関せずで、素知らぬ顔をしている、というのが実態ではないか。中国は、このGFSIという組織を介して、無理やりサプライヤー監視プログラムとして衣替えをし、社会実装段階に持ち込まれた「偽装防止」というアプリが、グローバル社会の中では、普遍的には受け入れられることはないだろうと達観しているようにも見える。

日本のように、(いままで隣国中国に対しても、ヘイトではなく)寛容忍耐のサプライヤー指導、両方が勝者でなければ良好なビジネスとして持続しない・・・という道德形式でのぞんで来た国では、水と油のように相いれないサプライヤー監視プログラムの導入は、混乱を招くことはあれ、その混乱を克服し

での融和に至ることはないであろう。つまり、痛みばかりあって、得るものの無い結末が待っていることになる。

それよりも何よりも、日本における偽装の主流は、社内の犯罪であること、経営陣までが深く関わった組織ぐるみの犯罪であることに今一度目を向け、そのような犯罪に食品安全マネジメント規格というツールで立ち向かおうとする愚に気付くべきではないであろうか。経営層が旗を振っている組織ぐるみの犯罪に対して、いくら、食品安全目標をチェックしても、(顕在化する危害要因に対しての管理手段をうち立てるといった単純明快なロジックで成り立っているのがHACCPであるが、管理手段を能動的に乗り越えてこようとするものを犯罪というのであるから、犯罪に対しては全くと言っていいほど役には立たない)、犯罪という因子を組み込んでいないHACCPの運用面での有効性をチェックしても、埒が明かない。

もしも、外部からチェックを行うとすれば、第三者機関または社外取締役による、コンプライアンス監査や、CSR監査しかないのだが、日本では、このような外部監査が有効に機能し、事件が甚大化する前に警告を発したという事例には乏しい。おそらく、外部監査というものは、日本のように、道德が規範となっている国にはあまりなじまない体質のものなのであろう。

日本では、道德が食品を聖域として護持しており、(人を病院に送り込んだり、殺したりするような)致命的な偽装からは完全とっていい

ほどに守られている。であれば、致命的な偽装の抑止は道德に任せておく方が、社会運営の効率化が達成できることになる。

国外のサプライヤーについては、致命的な偽装の疑念が残るのではないかと反論する方もいるかもしれないが、日本という国家が、西とか東とか、北とか南とか、キリスト教圏とかムスリム圏とかいったせめぎ合いの中で、どちらかに深く加担しているとみられないような中立の立場を維持し、かつ、国内にあっても、思想信条の異なる外国人居住者・マイノリティーとの融和策に努めるのであれば、日本向けの輸出食品や原材料に対して致命的な偽装を施すインセンティブは全くなくなる。であれば、国内国外のサプライヤーの別はまったく関係なく、日本の食品事業者は、(水際防衛といえは聞こえはいいが)労多くして功少なしの分析依存体質に陥る必要はなくなるのである。



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ
代表理事
関西大学 食のリスクマネジメント講座担当 非常勤講師
広田 鉄磨 (ひろた てつま)

ネスレの国際部門に所属、アジア・オセアニア・アフリカ地域でISO 22000、GFSI承認規格を展開するミッションを担当。13年間の海外勤務で、地方や国によって大きく食品安全の概念や座標が異なることを体感。帰国後は、その経験をもとに厚労省のHACCP教育ツール開発グループメンバー、農水省主導のJFSM創設準備委員会メンバー、JFS-A,B監査員研修のテキスト編集。関西大学の非常勤講師として食のリスクマネジメント講座を担当するかわら、自ら創設した一般社団法人食品品質プロフェッショナルズの代表理事となり現在に至る。



改めて食品防御・食品偽装を考える

連載 第5回 フードセーフティカルチャー(食品安全文化)とは

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 理事 新 武司

1. はじめに

本連載では、食品防御や食品偽装について、過去の取組みを踏まえ、今後のあるべき姿を提示している。本稿では、フードセーフティカルチャー(食品安全文化)の視点から食品防御を考えてみる。なお、本稿では、食品偽装(経済的な動機に基づく意図的な混入)も含め、あらゆる意図的な混入への対応を食品防御として記す。

先に筆者なりの結論を示すと、「真の食品安全文化こそ、あるべき食品防御の姿。食品安全文化は食品防御の真髄」というものである(同様のことは本連載第2回でも記されている)。この一言で納得いただいた方は、これ以上本稿を読み進める必要はないかもしれない。

「食品安全文化と食品防御、食品偽装は、名前が違うのだから全く別に取り扱まないとイケない」というモノゴトを表面だけ見て四角四面に考えがちの方は、本稿を参考に「真の食品安全文化醸成は、食の安全性に関わるあらゆる問題の解決につながる」ということを理解していただければ幸いである。

2. 真の食品安全文化とは

食品安全文化というものが注目を集めるようになったのは、コーデックス 食品衛生の一般原則の2020年改訂版への記載、あるいは、GFSIによる方針説明書の発行であろう。

コーデックス 食品衛生の一般原則には、「Management Commitment to Food Safety」の項に**図表1**のように記載されている。

食品安全文化については、他にも「GFSIによる方針説明書」や「JFS-C 規格文書(セクター:CI,CII,CIII,CIV/K) [組織に対する要求事項]」にも記述されているが、結局のところ「**食品の安全性確保には人が重要、人を動かすには組織(会社)の文化が重要**」という考えに基づくものであろう。

「現場で実際に働く人の大切さ」は筆者も日々感じており、食品安全への取組みに対し、人に焦点が当たること自体になんら異論はない。

しかし、「どこそこに書かれたから食品安全文化に取り組む」という姿勢には大きな違和感がある。

文化とは他者から指示されて作

られるものなのであろうか?

文化という言葉の定義や捉え方は様々にあるとは思いますが、ここでの文化とは「**明文化されずとも、組織(の構成員)が自然と自主的に取り組んでいること**」と筆者は考えている。言い換えれば、**食の安全性確保に自主的に取り組めない組織に食品安全文化が根付くとは考えられない**ということである。

仕事柄、筆者も食品工場に監査でお伺いすることがあるが、食品安全国際規格認証工場と強気に言われても、実際には明らかに妥当性がない管理手段となっている、あるいは、検証が形式上の記録だけで終わっている、ということがある。「規格の追従だけに取り組み、表面上の対応だけで終わっている。認証がとればよく、本質を理解し、うまく活用しようとしていない」ということであらうか。

このような「文化」を持つ組織に対し「食品安全文化」と外部から言ったところで、「書いてあることはやった。従業員が答えることもできる。でも、従業員の行動は変わらない」というオチになる気がするの筆者だけであらうか?

図表1 Codex 食品衛生の一般原則の「Management Commitment to Food Safety」の原文と筆者訳

<p>Management Commitment to Food Safety</p> <p>Fundamental to the successful functioning of any food hygiene system is the establishment and maintenance of a positive food safety culture acknowledging the importance of human behaviour in providing safe and suitable food. The following elements are important in cultivating a positive food safety culture:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commitment of the management and all personnel to the production and handling of safe food; • leadership to set the right direction and to engage all personnel in food safety practices; • awareness of the importance of food hygiene by all personnel in the food business; • open and clear communication among all personnel in the food business, including communication of deviations and expectations; and • the availability of sufficient resources to ensure the effective functioning of the food hygiene system. <p>Management should ensure the effectiveness of the food hygiene systems in place by:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ensuring that roles, responsibilities, and authorities are clearly communicated in the food business; • maintaining the integrity of the food hygiene system when changes are planned and implemented; • verifying that controls are carried out and working and that documentation is up to date; • ensuring that the appropriate training and supervision are in place for personnel; • ensuring compliance with relevant regulatory requirements; and • encouraging continual improvement, where appropriate, taking into account developments in science, echnology and best practice. 	<p>食品安全へのマネジメントコミットメント</p> <p>食品衛生システムが有効に機能するための要は、安全で適切な食品を提供するための「人の行動」の重要性の理解に基づいた、積極的な食品安全文化の確立と維持である。積極的な食品安全文化を育むには、以下の要素が重要である。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 安全な食品の生産と取扱いへの、経営層およびすべての従業員によるコミットメント(決意) • 正しい方向性を設定し、すべての従業員を食品安全の実現に向かわせるリーダーシップ • 食品事業に関わるすべての従業員による食品衛生の重要性の認識 • 食品事業に関わるすべての従業員間での、逸脱(≒望ましくないこと)や期待(≒望ましいこと)事項を含む、オープンで明朗なコミュニケーション • 食品衛生システムの効果的な機能を確保するための十分で利用可能な資源 <p>経営層は、次の方法で、運用中の食品衛生システムの有効性を確実にする必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品事業に関わる役割、責任、権限が明確に共有されることを確実にする • 食品衛生システムの変更が計画、実行された際に整合性を維持する • 管理が実行され機能していること、文書が最新であることを検証する • 従業員に対し、適切なトレーニングと指導が実施されていることを確実にする • 関連する規制要件の順守を確実にする • 科学、技術、ベストプラクティスの進展を踏まえ、必要に応じ継続的改善を促す
--	--

では、食品安全文化を醸成するのは何から、どのように取り組めばいいのでしょうか？

5S? 食中毒予防3原則の説明? HACCPの7原則12手順の説明?

それとも、食品事故発生時のリスクの説明? あるいは、食の安全全

般の啓蒙活動?

筆者の答えは、全て「否」である。食品安全文化醸成の一步目は「従業員を大切にする」の一点に尽きると筆者は考えている。

そもそも、「食品安全だけの文化」が成立するとは考えられない。

なぜなら、人が今日の食事を選ぶとき、「安全」が最優先事項になるとは考えにくいからだ。安全よりも「美味しさ」や「価格」、あるいは「何らかの機能」等を優先して考えるのではないだろうか。

それはなぜか? 一言で表すと「安全は当たり前。」

購買動機にはつながらない」ということになる。つまり、多くの人にとって食の安全は大事だが魅力がない(興味がない)ということだ。

これは作る立場・売る立場の人にとっても同じである。食品企業で働く理由が「美味しいものを世に出したい」ということはあっても、「安全なものを世に出したい」ということはまずないであろう(筆者のような品管畑の変わり者は別であるが)。

本質的に魅力がない・興味が

ないことへの取組みを文化～自然と自主的に取り組むこと～にするのは非常に困難なことである。(図表2)

では、どうするのか?

食品安全だけの文化を目指すから難しいのである。であれば、安全にこだわらず「美味しいものを作ってお客様に喜んでもらう。製品の品質を向上させる」という文化を目指し、品質の中の1つの要素として

「安全」も文化にする、これが実は最も確実で早い食品安全文化醸成への道ではないかと筆者は考えている。(図表3)

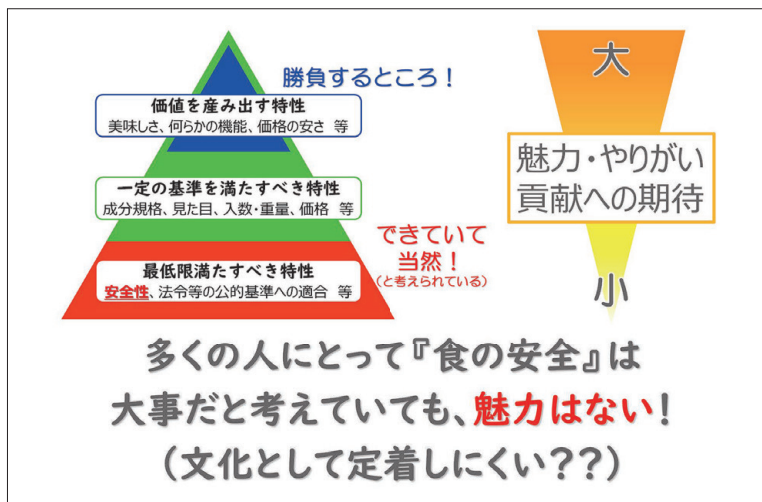
当然、「製品品質向上文化」は「自分たちの製品、さらには会社が好き」という想いがないと成り立たない。つまり、「(食品安全含む)製品品質向上文化」には「従業員が組織(会社)に愛着があり、組織を大切にしている文化」が必須なのである。

また、「従業員が組織を大切にしている文化」は、「組織が従業員を大切にしている文化」と表裏一体ではないだろうか。

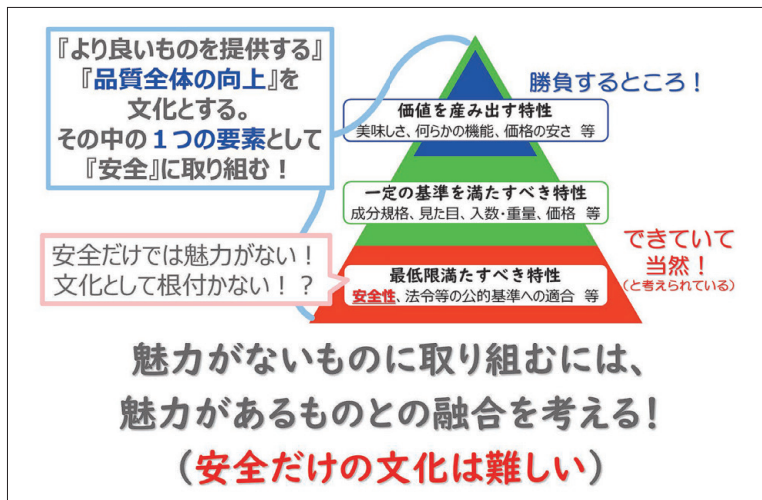
だから、食品安全文化醸成の第一歩目は「従業員を大切にしている」の一点に尽きると筆者は考えているのだ。

筆者は過去に食品品質コンサルタントのような仕事をしてきた。その当時、エラソーにも「食品防御の取組み」を調査していたのだが、ある経営者の方から以下のことを教えていただき感銘を受けた(この学びが、今の筆者の基礎となっている)。

図表2 食品安全文化への壁『安全の魅力』



図表3 安全ではなく、品質全体の向上を文化にする



“人を大切にし、会社への愛着を持ってもらう。その結果として、会社を大切にする文化を育み、当たり前のことを当たり前にする善性の高い会社にしていく。それが食品防御だけでなく、様々な問題解決につながる。”

この考え方こそが、真の食品安

全文化(あるいはそれ以上のもの)ではなかろうか。(図表4)

図表4 真の食品安全文化

3. 食品安全文化と食品防御

さて、「真の食品安全文化が食品防御にもつながる」ということについて考えてみよう。

本稿では(というより筆者は)、最初に述べたように、食品偽装も含めたあらゆる意図的な混入への対応を食品防御としている。

その理由は、意図的な混入とは全て「人の悪意に基づく行動」であるからだ。経済的な理由(食品偽装)も、組織への不満(食品防御)も、結局は「人の悪意」である。

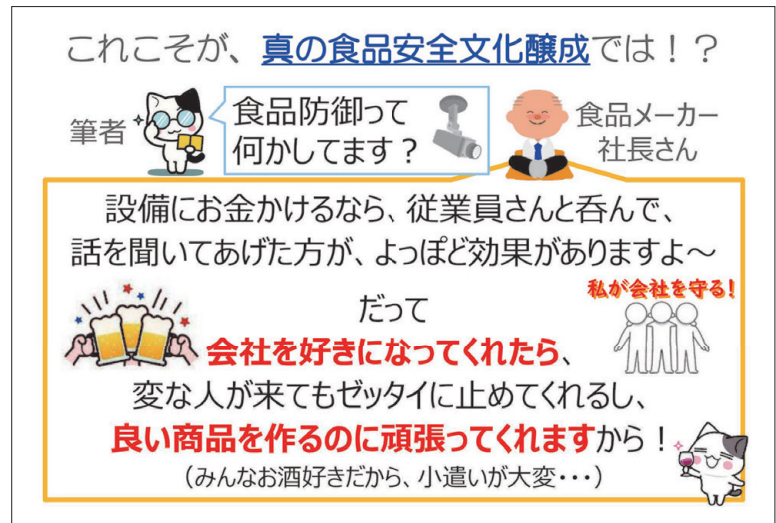
商品への影響(≒悪意に基づく行動の結果)がどのようなものであれ、大元の原因となっているのは同じ「悪意」なのである。

では、「悪意」に対抗するものは何か?

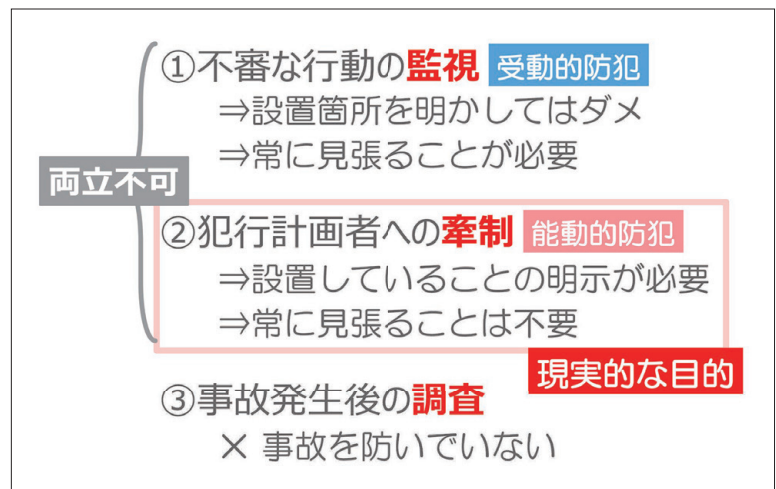
それは単純に「(従業員の)善意」であり、先述の「組織に愛着があり、組織を大切に(結果として食品安全までも含む)文化」と同質のものだと筆者は考えている。

方法論としては「善意に基づく従業員によるゆるやかな監視」というものが、最も有効な食品防御の手段ではないだろうか。

さて、「監視」という言葉が出たため(本連載で痛烈に批判している)監視カメラを連想した方もいるかもしれない。ここで、改めて「監視」というものを考えてみよう。



図表5 監視カメラの目的



食品防御の観点からは、監視の目的には以下の3つが挙げられる。

- ①不審な行動の監視(発見⇒捕獲)
- ②犯行計画者への牽制(予防)
- ③事故発生後の調査

この内、③は事故を防げていないため、本質的には食品防御ではない。

監視を「監視カメラ」で行う場合、①については、「設置箇所を明かしてはダメ(わざわざカメラがある場所で犯行に及ぶ人はいない)」「常

にモニターを見張ることが必要(モニターを見ていないときに犯行に及ばれたら意味がない)」という理由で現実的とは言えない。そのため、食品防御での監視カメラの目的としては「②犯行計画者への牽制」のみが現実的には機能しているものと考えられる。(図表5)

さて、監視カメラの目的を「牽制」と書いたが、実際には「矯正」である。監視カメラを設置すること

図表6 最も有効な食品防御

は「見張っているのだから、悪いことをするな」という経営層の意思表示に他ならないが、その対象には悪意を持った犯罪者(予備軍)だけでなく、悪意を持たない従業員も含まれる。

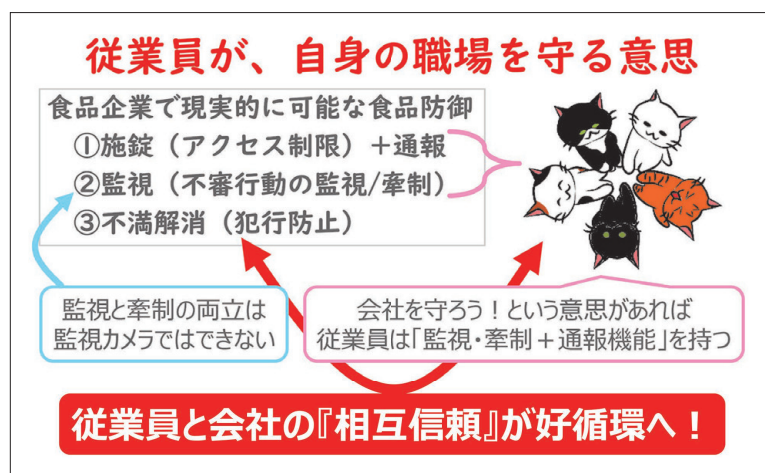
これは、「刑務所と同じ発想」である。従業員を監視して矯正しようという組織に、「従業員が組織を大切にす文化」「品質向上に取り組む文化」「食品安全文化」が根付くわけがない。

食品防御の最重要事項として「従業員の不満解消」「従業員のつながり」などを挙げている組織が「監視カメラ」を設置するのは大いなる矛盾ではなからうか。そのような意見を見越してか、名前を「品質カメラ」「安全・安心カメラ」等に行っている組織もあるが、名前を変えても本質が変わるわけではない。

監視カメラは食品安全文化、さらには食品防御を妨げるものではないのだ。

そのような考えから、筆者の中では、「善意に基づく従業員によるゆるやかな監視」が最も有効な食品防御の手段であり、「真の食品安全文化こそ、あるべき食品防御の姿。食品安全文化は食品防御の真髄」という結論に至っている。

理想論のように聞こえるが「みんなでうちの会社・製品を守ろう!」という従業員の想い(≒文化)があれば、不審者や不審な行動に対する監視や牽制、さらには発見時の通報と、回り回って食品防御につながるのではないだろうか。(図表6)



4. おわりに

本稿では、食品防御を食品安全文化という視点から考えてきた。

もしかしたら、食品防御とは関係なく、流行の言葉に弱い経営層から「食品安全文化に取り組み」と言われている方もいるかもしれない。

では、食品安全文化を作るため、一品質管理担当者に何ができるのか?

一担当者(もしくは一部門)の力だけで組織の文化を急に変えることはできない。本来であれば組織文化の醸成は経営層の姿勢から産まれるものであるからだ。

このような板挟みに苦しんでいる方に、筆者から一つ助言をさせてもらう。

まずは、現場従業員の方の話を聴こう。しっかりとコミュニケーションをとろう。

急に会社に愛着を持ってもらう必要はない。まずは、自分に興味、好意を持ってもらえれば十分だ。

品管部門は組織の中で第三者的な立場にあることが多い。当然、指摘ばかりしていれば敬遠されることにつながるが、一方で現場従業員にとっては利害関係がなく話をしやすい一面もある。面倒なときもあるが、現場従業員の話し相手になることから始めてはいかがだろうか。

「話を聴いてくれる人がいる」というのはありがたいことなのだ。グチを話すだけで不満が和らぐこともある。その結果、真の食品安全文化には遠いが、「品管担当者の依頼を聞き入れやすい文化」くらいは作れるかもしれない。一歩目としてはそれで十分ではないだろうか。

昔、筆者が品管担当として働いていた工場で夜間製造分の品質が安定しないことがあった。色々なことに取り組んだが、中々結果がでなかった。そんな時、たまたま夜間担当の方と話す(飲む)機会があり、少し打ち解けただけで、一気に品質が安定したのだ。「あなたの言うことやから、まあ、やってあげるよ」という雰囲気、(偶然だが)品管

担当者の依頼を聞き入れやすい文化を作った筆者の遠い思い出である。アルハラやコロナ感染防止等、世の中が変わり、大勢と一緒に飲む機会は少ないかもしれないが、「話を聴く」くらいは取り組めるのではないだろうか。

さて、最後に少し真面目な話を。

食品安全文化で示唆された、「人の行動」に焦点を当てて食品安全に取り組むということに異論はない。しかし、筆者は食品安全文化とは別の概念でこれを実現できないかとも考えており、その概念を「Food Safety-II」と名付け、実践を目指している。(図表7・8)

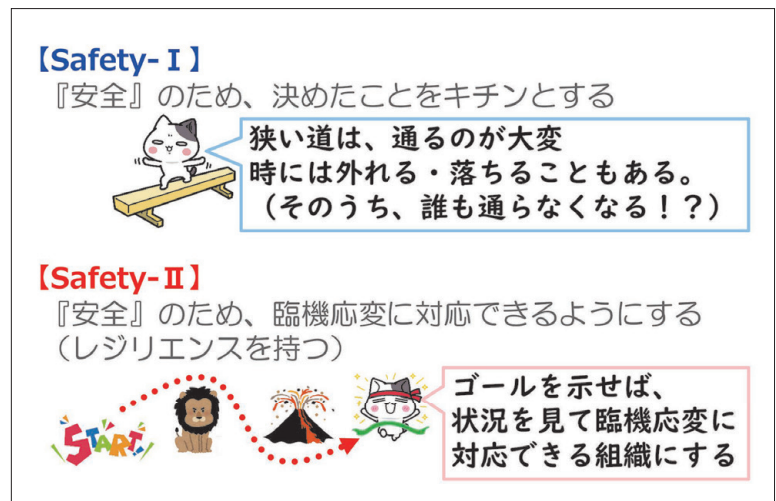
残念ながら、筆者のオリジナルというわけではなく、他業種での安全管理の考え方(Safety-II)を応用しただけだが、「人を安全を損なう原因と考えるのではなく、人の臨機応変な対応で安全を実現することを考える」という考え方だと捉えている。

興味を持たれた方は、何らかの手段でご連絡いただき、一緒に実践への道を考えていただければ幸いです。

甘い考えかもしれないが、筆者は「人の善性、可能性」というものを信じている。組織が人の強みを引き出すことができれば、食品安全に限らず、様々な問題を解決する原動力になるはずである。

「人を信じる・人に任せる」ということに真摯に向き合ってみてはいかがだろうか？

図表7 Safety-I/Safety-II とは？



図表8 Safety-I & II の取り組み



(参考資料)

- 1) GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 / Codex
- 2) Safety-I&Safety-II 安全マネジメントの過去と未来(海文堂出版)/エリック・ホルナゲル 著/北村正晴、小松原明哲 監訳
- 3) レジリエンスエンジニアリングが目指す安全 Safety-IIとその実現法/北村正晴(https://www.jstage.jst.go.jp/article/essfr/8/2/8_84/_pdf)



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 理事

新 武司(あたらし たけし)

大学卒業後、食品メーカーに勤務。食品品質コンサルティング会社を経て、現在は小売の食品安全担当として、店舗や取引先様がムリ・ムダなく安全性や品質を確保できるよう日々奮闘中。友人にそそのかされ、今の自分は世の中の役に立てるのかを考えた中、食品品質プロフェッショナルズの「現場での有効性を重視」という理念に大いに賛同し、その活動に協力中。



改めて食品防御・食品偽装を考える

連載 第6回(最終回) 連載全体のまとめ

フードセーフティーカルチャーに軸足を移すべき課題群ではないか

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨

序文

半年間の連載を通じて、読者の皆さんは、いま語られている食品防御・食品偽装防止がいかに欺瞞に満ちたものであるかを理解していただけたことと思う。テロという一語によって群衆をパニックに陥れ、動揺した心理につけこんでありとあらゆるモノやシステムを売りつける。こんな手口は、過去何度も繰り返されてきていて、そのたびに「もう二度とひっかかるまい」と肝に銘じるのだが、また10年か、それを経ずして、同じような手口に引っかかってしまう。

日本について語ると、食品防御は、1994～1995年にかけてオウム真理教による国家転覆を狙った一連のテロ事件、2001年にアメリカでの同時多発テロで、テロという言葉が非常に身近に感じられるような種を撒かれたのち、2007年に天洋食品事件、2013年にアクリフーズ事件と続いて、テロという用語の誤使用もあいまって、日本人の頭の中では、テロと食品への毒物混入がドッキングしてしまった。軌を一にして、(ロジックとしてはまったく成り立っていないのだが)テロという組織犯罪と、農薬混入と

いう個人犯罪を無理やりに接合した、まさに木に竹を継いだような形のガイドラインがだされ、無責任にも、メディアがそれを、ただ(性悪説に基づいたという)新規性があるという理由だけでもはやしたため、日本国中が狂乱の海に溺れてしまった。もし、これが、群衆のパニック反応を誘導しようとしてなされたのであれば、これ以上巧妙な策動事例は他にはないだろう。

しかしながら、「二匹目のどじょう」を狙った偽装防止では、食品防御騒動の熱狂の残滓がまだ強烈で、フードテロ酔いで「もうろう」となった頭を首の上のにつけた群衆にはアピールもできず、そうこうするうちに、頃合いを見計らったかのように、今度は2020年からのコロナの狂乱が、群衆に新たな狂騒の口実を与えることになった。薬物乱用のエスカレーションプロセスに極似した、より強い刺激、より強い熱狂という快感を求める群衆は、二番煎じ程度の快感(つまり、偽装防止)程度では、満足しなかったであろう。

このような熱狂と、それに続く、しばしの間の覚醒の繰り返しという連鎖を断ち切るには、やはり、社会としての(フレキシブルな、しかし)

強靱な連帯の形成しかないのではないかと筆者は感じる。社会の分断を助長し、その結果として巻き起こるヘイトを増幅因子として、さらなる分断を引き起こしていくという流れに対抗するためには、社会的な連帯、(それは道徳と言い換えても、よいだろう)を実現することが第一となる。

1.GFSIが提唱するフードセーフティーカルチャー

フードセーフティーカルチャーとは、簡単にいえば「食品安全には全社員の一致団結が何よりも重要」ということではあるが、それは、経営者が壇上に上って応援旗を振っているとか、スローガンが金縁の額に入れられて会社の入口に掲げられているとか、従業員が食品安全の最前線であることを常に朝礼で唱和しているとかの、外に向けてのポーズやメッセージではなく、自社内部で、食品安全を地道に推し進めている様を描き出しているに過ぎない。

しかしながら、食品企業が大いに疲弊している現在、口先で「地道に推し進めるのがフードセーフティー



GFSIの方針説明書「食品安全文化」概要版 (2019年10月)の表紙

<https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/10/GFSI-Food-Safety-Culture-Summary-JP.pdf>

カルチャー」とスローガンを唱えるだけで推進していけるのか、と問われると大きな疑問符がついてしまう。全員がアップアップしている状況で、これ以上何もできないともがいている人間たちには、それが必須要件である、つまりビジネスに直結していると、彼らが肌身をもって感じない限りは、アクションを生むには至らないであろう。

フードセーフティカルチャーが、いまだどの食品安全マネジメント認証の審査項目にも組み込まれていないとなれば、事業者がその推進に本気になってくれると期待するには無理がある。この状況は、SDGsの現在の姿にも酷似していて、誰も自社にとっての具体的な要求項目・水準を提示されておらず、その方面での「意識が高い」と呼ばれる事業者だけが、自分なりに試行錯誤して自社向けの目標を自主的に設定する。しかし、その努力に対して消費者からなにかの賛

食品安全文化

GFSIのテクニカル・ワーキング・グループ (TWG)は食品安全文化を、「組織全体にわたって食品安全に対する考え方と行動に影響を与える価値観、信念、規範を共有すること」と定義しています。この定義は、既存の組織向けの文献に由来し、食品安全文化を実践的に適用可能なものしようと、グループで取り組んでいます。

価値、信念、規範を共有する事
 どのような種類の文化も、個人ではなく、グループに宿ります。価値は企業の新しいメンバーによって共有され、グループ内での規則や行動を通じて運用可能になります。これは公式なシステムは文化とは別であり、「書かれたもの」はグループ内の人たちによって解釈され、やがて良いことも悪いことも、グループの新しいメンバー達によって共有・学習されて規範となるのです。このことは「文化を変えることは難しいと思われている」理由のひとつです。私たちは公式なシステムを変えようとしているのではなく、むしろ根底にある規範と行動について、「書かれていない」場合が多く、また語られもしない場合もあると考えています。

考え方と行動に影響を与える
 心理的に私たちの信念、考え方や行動はあらゆる要素によって影響を受けています。それらの要素には、国民文化、育ち方や人生経験といったものがあげられます。職場環境において、私たちは自身の帰属するグループに影響を受けていますが、そこに含まれるのは、部門、同僚、役割と職位、仕事の安定性、公式および非公式的な権威と、私たち自身の習慣と仕事を直結した意識などです。そのため、私たちが食品安全文化の成熟度のみを追及するのではなく、どのように持続させ、更なる強化をするべきか考えるうえで、

その企業全体の価値観と使命が、各グループに属する個人の考え方に影響を及ぼしていることを理解する必要があります。例えば、各人が自身の機能、役割と期待されている点について明確に理解しているか、そして彼らは役割通りの働きをしているだろうか？彼らは自身の役割が組織の使命や目的にどのように貢献するかを理解しているか？これらの問いかけは例ですが、対する答えは、幹部リーダーの食品安全へのコミットメントを、どのように個人やグループが判断するかに影響します。どのような組織の食品安全文化にも不可欠なことです。

組織全体にわたって
 食品安全文化は、「それぞれでどんな場合にも通用する。」というような課題ではありません。それを組織全体で現実にするためには、食品安全を各メンバーと部門とで、はっきりした定義と彼らに期待される点を関連づけ明らかにすることです。例を挙げると、購買部門への要求事項は、メンテナンスチームへのものとは異なるでしょう。購買部門はサプライヤーの選択が、経済的な有用性と企業の食品安全の要求事項の両面を満たす必要があること、片方だけでは不十分であることを理解する必要があります。同様に、メンテナンスのリーダーは設備を最大限に稼働させるための条件に気を配るだけでなく、食品安全の遂行にも気を配るべきです。組織が小規模である場合、オーナー・運営者は規範を示して指導することで食品安全文化に影響を与えることができます。成熟した食品安全文化とは、企業のビジョンと使命を、組織全体の部門と各個人が何を期待されているのかの細分化ができています。

食品安全の文化的な側面について

覚えておいていただきたいことは、どのような文化も社内で全ての人々に共有され、影響を与えるものであり、一つの局面だけが食品安全の文化を強化することは出来ないという点です。その代わりに、多面的要素は統合された状態で判断されるべきです。

ある場合には、個々の働きが反作用することがあります。例としては、システムへの強いコミットメントを示すと同時に、変化を一体化させる迅速さは保つこと、などです。

ビジョンとミッション	人々	整合性	適応力	危害とリスクの認知
ビジネス構造 価値と目的	ステークホルダー	最終責任	食品安全への期待値と現状	危害についての基礎的情報と教育
方向付けと期待	ガバナンス	パフォーマンスの測定	アジリティ (機敏性)	従業員の関与
リーダーシップとメッセージ	コミュニケーション	書類	変更、危機管理、問題解決	危害の検証とリスク認知
	学習のための組織			
	インセンティブ 報酬、評価			

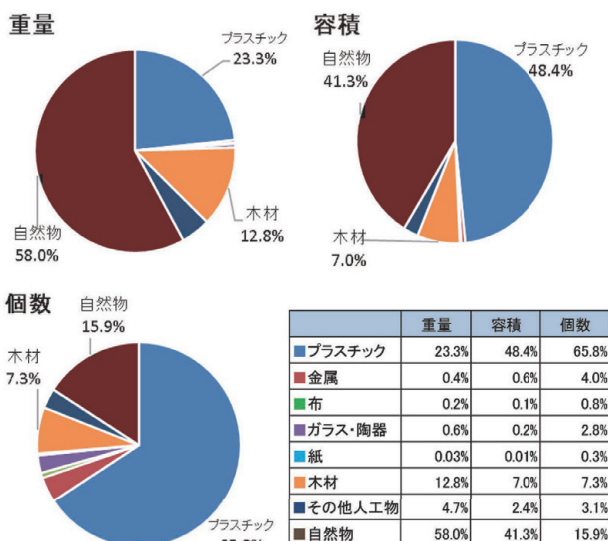
図1-食品安全文化の5つの側面と重要な構成要素

同が表明されるわけではない(売り上げが上がるわけではなく、就職先として好ましいとの企業番付が上昇するわけでもない)。なぜなら消費者もまた、SDGsが自分にとって

何を意味するのかを理解していないから、企業努力を評価のしようがない。そして、誰も、自社の(目標へ向かっての)進捗状況をチェックに出来ない。つまり、こんな真空地帯を

- 平成28年度全国10地点（稚内、根室、函館、遊佐、串本、国東、対馬、五島、種子島、奄美）で漂着ごみのモニタリング調査を実施。※1、2
- 種類別では、重量ベースで自然物が、容積及び個数ベースではプラスチック類が最も高い割合を占めている。

＜種類別割合（重量、容積、個数）＞



＜漂着ごみ（プラスチック類のみ）の種類別割合＞

分類	重量 (%)	容積 (%)	個数 (%)
飲料用ボトル	7.3%	12.7%	38.5%
その他プラボトル類	5.3%	6.5%	9.6%
容器類（調味料容器、トレイ、カップ等）	0.5%	0.5%	7.4%
ポリ袋	0.4%	0.3%	0.6%
カトラリー（ストロー、フォーク、スプーン、ナイフ、マドラー）	0.5%	0.5%	2.7%
漁網、ロープ	41.8%	26.2%	10.4%
ビイ	10.7%	8.9%	11.9%
発泡スチロールビイ	4.1%	14.9%	3.2%
その他漁具	2.7%	2.6%	12.3%
その他プラスチック（ライター、注射器、発泡スチロール片等）	26.7%	26.9%	3.3% ※3
	100%	100%	100%

- ※1 調査対象は、海峡を中心に、黒潮、対馬海流、親潮の影響を受ける場所という観点で、過去の調査との連続性も考慮して、平成22～27年度の間に調査した5地点に平成28年度に新たに選定した5地点を追加した計10地点。（全国の状況を表すものではないことに留意。）
- ※2 各地点の海岸線50mの中に存在したごみの量や種類等を調査し、単純に足し合わせた数字で全体の組成割合を計算したものであるため、漂着ごみが多かった地点の影響を大きく受けることに留意。
- ※3 発泡スチロール片等、回収中に破損等により個数が変化してしまう人工物の破片は、個数の計測はしていない。

出典：環境省「プラスチックを取り巻く国内技の状況（参考資料集）」 <https://www.env.go.jp/council/03recycle/y0312-05/s1.pdf>

思わせるような環境のもと、全事業者が本気になってSDGsを推進していくなどと期待する方が間違いである。

議論の真空地帯であるがために、「レジ袋削減こそSDGs」と誰かが言い出せば、(SDGsにそんなことは一言も謳われていなくても)簡単にその言葉に乗せられてしまう。レジ袋の有償化で、河川や海洋に流れ出す廃棄レジ袋が大幅に減るのではなかったのか？ しかし、筆者が定点観測している河川敷では、有償化から数年経過しても、相変わらず擦り切れたレジ袋が枯れ木に花を咲かせるように風にはためている。これは、レジ袋を無償で配ることが悪かったのではなく、有償で

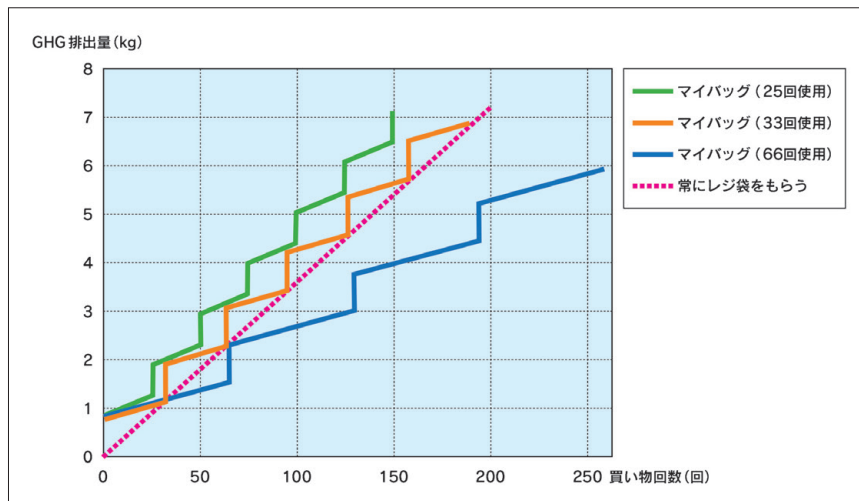
あったとしても、用が終わったとたんにそのレジ袋を無頓着に放り出して、適切な処理を行わない人間の数は以前と変わらないということの証左ではないのか？ 因果関係を調べもせず、ウミガメや海鳥の腸からレジ袋が出てきたという情緒に訴えるニュースに背中を押され、それはレジ袋が無償で配られていることに原因があると短絡したわけだけども、その判断は的を射てはいなかったということになる。

もともとが、プラスチック漂着ごみとしても寄与率の低い、重量として全体の0.4%といったレジ袋に、ここまでのスポットライトを当てたということ自体、恣意的な感じが否めない。

有償化のおかげで、レジ袋をリユースすることが我々の日常となった。もともと、マイバッグというものは、(レジ袋とマイバッグの環境負荷の比較には諸説あって、どの団体の言うことを信じればいいのか、悩ましいところだが)、次のプラスチック循環利用協議会の例でいえば、廃棄までに、少なくとも33回、マイバッグを使用しなければ、二酸化炭素の総排出量においては、レジ袋とは同等となりえない。しかし、この33回という回数も、マイバッグをファッションとして持ち歩いている人たちには達成が難しく、これには飽きたから、新しいデザインのバッグというふうには、次から次へとマイバッグを買い替え

買い物回数とGHG排出量の関係(マイバッグ32.2g、ごみ袋厚み0.02mm)

(自治体指定のごみ袋が導入されておらず、容リプラの分別収集が実施されている自治体パターン)



出典:一般社団法人プラスチック循環利用協会(PWMI)「LCAを考える 「ライフサイクルアセスメント」考え方と分析事例」
<https://www.pwmi.or.jp/pdf/panf6.pdf>

る人には到底達成できる目標ではない。

さらに、もし、すでに、レジ袋を繰り返し使用することが常態化していて、最低でも一回は再利用されるのであれば、マイバッグにおいては、最低でも66回も再使用しなければ、本来の目的である二酸化炭素排出量削減には貢献しないことになる。(筆者の家庭のように、レジ袋は、妻に折りたたまれて、再登場をまち、擦り切れるまで・破れるまで使用するのであれば、リユースの回数は優に5回は超えている。ここでは、レジ袋こそが、環境負荷削減の優等生となっている)

レジ袋の濫用反対を唱える団体の多くに、まるで、マイバッグは天から与えられたものであって、その製造にあたってはなんら二酸化炭素の排出はなく、マイバッグが擦り

切れたら、天がまた新しいバッグを授けてくれるとでもいいような、矛盾だらけの話をしているのが多いのを聞いていると、人間が情緒的なトークにいかにも簡単に翻弄されるかの見本を見ているような気がする。プラスチック素材であろうが、綿素材であろうが、マイバッグと呼ばれていようが、レジ袋と呼ばれていようが、工場で生産されなければ、我々の手元には届いては来ない。そして、マイバッグ1袋の製造のために費消される資源は、薄っぺらなレジ袋よりはるかに多いのであるから、ライフサイクルアセスメントで環境負荷を測定していかなければ、大きな間違いを犯してしまう。

「ただ、なんとなく、その方がいい気がする」とか「みんながそういっているから」とか、付和雷同型

のムード支配のなかで物事を進めることの危険性には、おおきな警鐘を鳴らすべきだろう。そのムードの背景には、必ずそれで不当な利益をむさぼることをもくろむ人間がいるとみなすべきではないだろうか。フードセーフティーカルチャーの中には、すべてを疑ってかかるという科学的精神を盛り込むべきであることは間違いない。この疑ってかかるという態度は、今までよりも長い討議の時間を要求することにはなる。しかし、これは、社会として正しい道を選択するためには、必要なコストであるとあきらめるしかない。

2. では、どのようなフードセーフティーカルチャーであれば受け入れられるのか

連載第5回で、^{あたら}新が企業内フードセーフティーカルチャーを解説した。筆者がこれに付けくわえるとすれば、(せいぜいサプライヤーまでといった、小さなスケールでの文化の延伸ではなく)文化を社会全体に押し広げていかないと、そして社会が、企業の姿勢や努力を好意的に評価するようになっていかないと、さらには、それが、その企業の売り上げを増やさないと、フードセーフティーカルチャーがサステナブルなものとはなりはしない、の一点につきる。社会としての共通価値となっている、つまり、社会がその存在意義を共有しているといえない限りは、企業だけが突出し

て、単独でフードセーフティカルチャーを推進していくなど、土台無理な話である。

バブル経済真っ盛りごろ、サントリーホールというコンサートホールが東京の赤坂の一等地に開設された。その当時、筆者自身も「サントリーもやるねえ、自らの上げた利益をつぎ込んで、日本のクラシック文化水準を世界に伍したものとするため、まずはイレモノを作るとは…」と感動していたが、(当時、それに刺激を受けた自治体が、あっちにも、こっちにも、イレモノを作っていたが)開設後35年以上経過しても、日本のクラシックが、世界に伍するものとなったなどという評判を聞くことはない。確かに35年は文化発展の評価には短すぎる期間だが、それにしても、サントリーが当初目指したであろうクラシック育成の機運さえも生まれていない。単一の企業が、突出してハコを作っても、そして各地の自治体が、それを模倣したとしても、そこで演奏するミュージシャンはもちろん、観客もまたそこに集うことがなければ、クラシック文化は花開いていかない。つまり、文化を享受し、文化を支えることを共通の目標とする価値観の形成が、社会というスケールで成し遂げられていかないと、成果にはつながらないのである。

筆者がアメリカのオハイオ州に滞在していたころに何度か通ったコンサートホールではクラシックの華は大輪のバラのように咲き誇っていた。ホールは1929年竣工、つ

まり(大恐慌直前の)バブルの真っただ中に竣工し、おそらくは、そのころ隆盛を極めた製鉄業界からの寄付金も潤沢に流入し、贅を極めて建てられたホールには、大型のシャンデリアもぶら下がり、天井には彫刻、その彫刻には金箔が押されるという豪華なものであったが、(さすがに竣工後70年を経過し、金箔ははげ、天井にはくすみが出ていたが)市民の文化的な憩いの場としての機能を十分に発揮していた。アメリカであれば、クラシックのコンサートであっても、若者がジーンズとTシャツで、スナックをかじりながら、ぺちゃくちゃしゃべって入場してくるのは見慣れた光景だが、演奏が始まる前にはその若者たちが静まり返り、演奏が素晴らしいとなれば起立して「ブラボー!」の連呼。そこにはクラシックが生活に根付いている様子がありありと出ていた。ハコモノ行政とは、よく揶揄されたものだが、ハコモノであったとしても、そこに社会的な文化基盤があれば、ハコの中には文化活動で埋め尽くされることになる。

同じことが、将来、食品防御・食品偽装防止を支える柱となるべきフードセーフティカルチャーにもいえることになる。企業だけが突出して人的な、あるいは物的な投資を行ったとしても、今のままでは、それは消費者に対して何らの訴求効果をもたない。食品防御と偽装防止は、消費者の心の中では、ただ企業が勝手に騒いでいるだけのイベントとしか映らないからである。当然のことだが、食品防御も、偽装防

止も、消費者のために、消費者保護にかかるおおきな部分を企業が担おうとしていることを、しっかりとコミュニケーションしなければ、消費者の理解を得ることはできない。

3. 消費者に訴えるべきは

1. 食品防御も偽装防止も、完全無欠の形で実施することは経済的に不可能で、そこには、費用対効果を按配した選択が求められることとなる。
2. 対策実施にかかる費用は、そのすべてを企業が担いきれるものではなく、企業の資金力を超える部分については、消費者にも負担をお願いすることになる。つまり、消費者が期待する水準が、企業の独自努力で達成可能な範囲を超えていた場合には、消費者にも応分の負担を要請するものとなる。
3. 企業の姿勢や努力が顕著であった場合には、エールを送っていただきたい。エールを送ることなしには、企業はその姿勢を維持しえない。
4. エールとは、その企業の商品の選択的選好であったり、値上げの容認であったり、企業の消費者窓口に「いいね!」のメッセージを送ってもらったり、さまざまであるが、それぞれが、企業に対して具体的な達成目標を明確にすることになる。

つまり、すべての負担を、当然の

ように企業に押し付けるのではなく、対策にかかる費用は、すべて企業が担うものと、当然のように想定するのではなく、このように、あまりにも巨大な案件には、社会としてどこまでを受容し、どこから先は対策を打つのかのコンセンサスを打ち立て、企業、消費者、そして、行政も込みで、それぞれの立場にふさわしい責任分担を行う体制を作り上げていくことになるであろう。

4. あとがき

フードセーフティーカルチャーは、GFSIが発案した、企業にとっては非常に意欲的な目標設定ではある。企業の内部に横断的な文化を作り上げ、それをもって、食品安全という(草案時点では、防御も偽装防止も入っていなかったため、どちらかといえば、まだ企業内部で対処可能な単純な食品安全の)案件群に立ち向かっていこうとしてスタートを切った。

しかし、草案を作ったころのハンドリングしやすい案件の想定は直ちに過去のものとなり、実際には、企業単独の努力ではいかんともしがたい巨大な障壁を目の前にしてしまった。食品防御と偽装防止というのが、それに他ならない。このように大きな障壁への対応は、やはり社会全体として取り組むことが必要になってくるわけで、企業としては、今までのように、「皆様のために、見えないところで、うちはこれだけ頑張っているんですよ」といっ

た、裏方としての苦勞の打ち明け話に終始し、同情を仰ぐだけで満足するのではなく、消費者に対して、ともに社会の食品安全を確かなものにしていこうと訴えかけるものとなっていくであろう。食品防御と偽装防止については、消費者側の積極的な関与なしには進めていくことはできない。消費者の積極的な参画を促すコミュニケーションを開始すべき時点に至っているといえよう。こうして、フードセーフティーカルチャーは企業という枠組みを超えて、社会全体に延伸されていくこととなる。

これは筆者の予想だが、食品防御については、監視カメラの設置ではなく、従業員自らが行う、外部からの犯罪者の侵入に対しての、あるいは、内部の犯罪者に対しての柔らかな牽制に集約されていくだろう。食品安全マネジメント規格は、偶発的な案件を対象として構成されているため、犯罪のような意図的なものについては無力であり続ける。偽装防止についていえば、日本では食品安全に絡む偽装はほとんどといっていいほど存在せず、あくまで産地詐称などの、食品安全とは無縁の偽装にとどまるのであれば、それが露見した場合には、消費者はその企業のモノを買い控えるという社会的な制裁を発動する。つまりカルチャー(道徳)にしっかりと組み込まれた対応が提唱されていこうと想像する。

消費者の買い控えによって、中国の三鹿集団は破産に追い込まれ、森永乳業も、ヒ素ミルク事件以

降、乳業首位の座を雪印に譲り渡したばかりか、1980年まで続いた不買運動に苦しめられた。消費者による不買運動がいかに絶大な制裁力を持っているかの証左であろう。食品安全事件を起こした企業に対しては、消費者の鉄槌に容赦はない。

食品安全以外の偽装であった場合には、もし、消費者が寛大な態度を崩さず、不買を主張するような社会的なムーブメントに至らないのであれば、(別に誰が入院するわけでもなし、死に至るわけでもなし)、社会としての合理的な判断をもって、不買運動までは実施しないことが最適解として導き出されたと結論してもいいのではないだろうか。フードセーフティーカルチャーの根本精神のなかに、リスクマネジメントがしっかりと根付いていた場合、(食品安全の絡まない)偽装であれば、消費者が、経済的な不利益を甘受できるのであれば、リスクの受容というオプションも当然ありうる。



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ
代表理事
関西大学 食のリスクマネジメント講座担当 非常勤講師

広田 鉄磨 (ひろた てつま)

ネスレの国際部門に所属、アジア・オセアニア・アフリカ地域でISO 22000、GFSI承認規格を展開するミッションを担当。13年間の海外勤務で、地方や国によって大きく食品安全の概念や座標が異なることを体感。帰国後は、その経験をもとに厚労省のHACCP教育ツール開発グループメンバー、農水省主導のJFSM創設準備委員会メンバー、JFS-A,B監査員研修のテキスト編集。関西大学の非常勤講師として食のリスクマネジメント講座を担当するかたわら、自ら創設した一般社団法人食品品質プロフェッショナルズの代表理事となり現在に至る。

発行：株式会社システム規格社
〒 297-0015 千葉県茂原市東部台 3-3-10