

講演要旨

食品に関わる製造、流通、販売の事業者から一飲食店まで、昨今、これら食品衛生協会会員を取り巻く食にまつわる食中毒、農薬混入事件、誤表示など話題が尽きません。また、これらに対する危機対応の不備が、時として消費者の不信をさらに増幅し企業の存続、または廃業すら危ぶまれるばかりでなく、食中毒の事後処理また製品回収等の莫大な費用を負うこととなります。

今回の講演会は食品等事業者にとって「食品の危機管理」とは何か、いかなる対応策が必要なのかに焦点をあてた内容としたいと考えております。「食品の危機管理」は食品等事業者が普段行う自主衛生管理はもちろんのこと、予防策もその一つと考えられます。また、使用する食材は内外の広域流通食品がほとんどであり、一旦、事故が起きると広域性・規模とも大事故となる事例があります。このことは大きな食品製造業であろうと一飲食店であろうとも危機管理へのスタンスは同じと考えて対応する必要があります。

このことから食品等事業者が拡大被害の防止策の観点から考察を深め、過去の事例の検証を通して対応の要点を把握し、事故の発生を予防することが重要です。万一、食品等事業者自身が食にまつわる事件、事故を起こした場合、監督保健所、マスコミ、流通関係者、社内体制および消費者に迅速かつ的確な対応が必要となることから食品危機管理に精通した管理者（従業員）を育成することが課題となっています。

これらの要請に応える必要から対症療法的な視点を排し、これまで経験した事例を検証しそれを基に危険を排除することが必要です。また、営業の安定と消費者保護の観点から日本食品衛生協会が行うあんしんフード君をはじめとする共済制度についても食品等事業者の責務でもあります。

このことにより食品等事業者である食協会員がこれら一連の危機管理対応についてより一層考え、食品の安全・安心を求める消費者の声に誠実に向かい合い信頼に寄与することが求められています。

1. 食品衛生における危機管理とは何か

危機管理とは、一般に不測の事態が引き起こす事業の危機や破綻に対するための政策や対策です。

食品等事業者におきましては、平成 15 年の食品衛生法改正により、食品安全確保にかかわる責務が明確になりました。ここでは、食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度で、仕入れ元の名称、その他必要な情報に関する記録を作成し、保存する努力規定が設けられ、食品衛生上の具体的な措置が求められています。

この責務は、近年の輸入食品の増加や食品流通の広域化等を踏まえ、違反食品の発見時や食中毒の発生時における問題食品の早期の特定、回収等を行うための重要な情報を入手し、問題食品の流通や食中毒の拡大防止についての迅速、効果的かつ円滑に実施するために導入されたものです。

さらには危機管理対応の基本としての対策として、一般的衛生管理、HACCP システムによる重点的な衛生管理等がありますが、本年 4 月食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)が改正され、来年 4 月に施行されることになりました。この管理運営基準は食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置(基準)を条例で定める場合の技術的助言として厚生労働省が示しているものです。今回の改正では、管理運営基準ではコーデックス委員会の示している HACCP の原則に則した基準を設定し、食品等事業者が HACCP 導入型基準と従来型基準のいずれかにより衛生管理を実施できるようにしました。

2. 食品防御とは

「公衆衛生への危害及び経済的な混乱を引き起こす意図的な異物混入から、食品を守る努力」と規定され、食品への意図的な異物混入や汚染を防止し、被害を最小化するための対策と言えます。

食品工場内での従業員による冷凍食品への農薬混入事件を踏まえて、第 3 者検証委員会は、今後推奨される対策として、

- ①平素からの体制構築
- ②安全な食品を提供するという消費者を向いたミッションを徹底
- ③食品防御体制の整備
- ④予兆の早期把握と迅速な対応
- ⑤クライシス対応(事故が起きた際の危機管理とコミュニケーション)

の 5 点が重要と指摘しています。

さらに農林水産省の「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」でも、平時からの関係法令や食品安全に関する知識の習得、適切なリスク管理、従業員との信頼関係の構築の重要性を指摘しています。

食品防御の考え方を取り入れることは、意図的な異物混入に対する抑止効果だけでなく、食品衛生の管理水準を保つ上でも役立ちます。

3. あんしんフード君に見る食品事事故事例

厚生労働省の統計資料によりますと平成 25 年の食中毒件数は 931 件、患者数は 20,802 人となっております。病因物質のトップはノロウイルスで 328 件、患者数は 12,672 人と過半数を占めています。全国食協でノロウイルス予防強化にご尽力をいただいておりますがまだ著しい効果はでていません。

また、日本食品衛生協会共済部の調べによりますと 25 年度の共済金支払い件数は 557 件、被害者数 6,547 人、共済金 261,058,348 円となっております。

食中毒のトップはノロウイルスで支払件数が 108 件、共済金支払額は 93,800,317 円となり、1 件あたり 761,854 円の支払いとなっております。

最近の傾向として施設賠償事故が目立つようになりました。施設の不備により客及び客の持ち物に損害を与え、賠償責任を問われるものです。

食中毒の発生はもちろんのこと、食中毒の疑いによるクレームに対し対応が不十分であったり、連絡ミスや製品回収等が遅いなどの措置により、消費者の信頼を損ない企業イメージを著しく低下させ、その上危機管理対応次第で、ついには倒産に追い込まれてしまう。けっして他人ごとではありません。私たちはいつでも危険と隣り合わせにいることを認識しなければなりません。

衛生管理を向上させ、従業員の健康管理、顧客マナーの向上を図ることは当然ですが、不測の事態に備え共済制度の活用も必須であると考えます。この機会に是非一考いただければ幸いです。

公益社団法人日本食品衛生協会
常務理事 塚脇 一政