

「食品防御ガイドラインの考え方講習会」(第1～6回) 結果概要

当協会では、冷凍食品への農薬混入事件を受け、会員企業に対し、平成26年1月6日に「製品の製造及び物流の安全確認について」、1月27日に「食品防御体制(フードディフェンス)の見直しと強化について」通知を行いました。さらに専門家を講師として「食品防御セミナー」を6月2日に東京、6月25日に大阪で開催しました。

その後、6月末に農林水産省の「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」より報告書が公表され、食品事業者が食品防御に取り組む際に参考となる事項が明らかにされました。これらを踏まえ、当協会では、会員に対し、各社において食品防御ガイドラインを作成するに当たっての必要な考え方を学んで頂くために、下記スケジュールで講習会を開催中ですが、既に開催された第1～6回の結果概要について、とりまとめました。

I. 日時、会場、参加者数等

第1～6回の開催ではほぼ国内の各地をカバーし、合計193名の参加がありました。各会場の開催日程、開催地及び参加者員数は次の通りです。

講習会 No	開催日	開催地	定員	会場	参加者(名)
①	平成26年11月10日(月)	東京	60	ベルサール八重洲 2F ROOM E	51
②	平成26年11月21日(金)	大阪	50	チサンホテル新大阪 4F No.10会議室	17
③	平成26年11月26日(水)	札幌	40	札幌国際ビル 8F A会議室	20
④	平成26年12月4日(木)	名古屋	60	愛知県産業労働センター ウイंकあいち 9F 中会議室903	26
⑤	平成26年12月9日(火)	仙台	40	TKP仙台カンファレンスセンター 3F カンファレンスルーム3A	35
⑥	平成26年12月12日(金)	福岡	50	福岡朝日ビル貸会議室 BF1 12号室	44
⑦	平成27年1月29日(木)	鹿児島	25	JR九州ホテル スタダードタワー (南館)4階C+D会議室	未実施
⑧	平成27年2月2日(月)	東京	60	ベルサール八重洲 3F ROOM 5	未実施
⑨	平成27年2月12日(木)	岡山	50	岡山国際交流センター 5階会議室(1)	未実施

II. 講習会資料と内容 (各回共通)

本講習会の資料は、前述の農林水産省「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」の報告書とその概要、厚生労働科学研究費補助金「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究班」が作成した「食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け)(平成25年度改訂版)」及び同補助金「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究班」により作成された食品工場版「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」(平成23年)を参考としたほかは、全て協会のオリジナルです。

講演の「食品防御(フードディフェンス)のガイドライン」については、ガイドラインの目的、ガ

イドライン策定の考え方、協会としての今後の進め方について説明しました。

“食品防御について ガイドラインの考え方”では、食品安全と食品防御の違い、食品防御に関する事件報告書から読み取れるもの、食品安全や食品防御における冷凍食品の特徴、加害行為の例、食品防御事件を引き起こす心理、予防・未然防止の考え方、企業に必要な体制等について、具体的な内容を交え、時間をかけて説明しました。

“食品防御について ガイドライン・チェックリストの事例”では「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」を基に、チェック項目を食品テロ、食品防御、食品安全に分類し、優先すべき項目等について解説しました。

講演は全て尾辻常務理事が行い、随時質疑応答が行なわれました。

講習会の模様

会場風景（東京会場）



講義風景（名古屋会場）



Ⅲ. アンケート結果

今後の参考とするため、参加者が講習会の説明を理解できたかどうかについてアンケートを行いました。

講習会No	開催地	アンケート 回答者(名)	感想分類(名)		
			A	B	C
①	東京	46	22	10	3
②	大阪	17	8	9	4
③	札幌	19	6	5	6
④	名古屋	25	11	9	9
⑤	仙台	32	8	10	18
⑥	福岡	44	18	14	12
⑦	鹿児島				
⑧	東京				
⑨	岡山				

感想分類 A: 全体又は一部が理解できた
 B: 方向が分かり実施又は検討したい
 C: 分かった又は勉強になった
 一部複数回答あり。

アンケートの結果、参加者の多くが食品防御の考え方について理解を深め、この考え方に沿って企業や工場で実施を検討していることが伺えました。

また、下記の様な質問等が寄せられました。これらは今後策定する食品防御ガイドラインにおいて解説する予定です。

<講習会で出された質問>

①組織・経営

- ・企業規模にもよりますが、食品防御はどの様に組織を構成したらよりスムーズに活動できますか。

②クライシス管理

- ・フードディフェンスにおいて、回収の判断が難しいと感じました。基準をどの様にすればよいですか。他社の事例や指針など参考になるものはありますか。
- ・事故が起こってしまった場合、どの様に対処すればよいですか。

③工場内管理

- ・関連会社の営業冷蔵庫等が共通の敷地内にある場合、“フェンスなどによる敷地へのアクセス制限”は難しいと思いますが。
- ・増設等により、道路を挟んで施設等があります。運搬車両の出入りも多く、フェンスがありませんが、フェンスは必ず必要でしょうか。また気をつけるべきことはありますか。
- ・原材料倉庫は、外部は施錠していますが、内部はしていません。施錠は必要でしょうか。
- ・原液や劇薬等は施錠していますが、希釈した次亜素（薬品）、中性洗剤、アルコール等等はどう管理すればよいですか。
- ・厚労省研究班のチェックリストに「資材や原材料などの調達先の信頼性を確保しているか」という項目がありますが、具体的にはどうすればよいのですか。

④従業員管理

- ・採用時の身元確認方法はどこまで認められますか。
- ・残業が長期間続く場合、従業員のモチベーションを保つにはどうすれば良いですか。

⑤流通

- ・利用している物流や営業倉庫には、どの様に食品防御を展開していけばよいのですか。
- ・運送会社の都合で、夜間（無人）に荷物をおろす場合が生じますが、どの様な対策をとればよいのですか。
- ・流通等に、食品防御についてどの様なアプローチを協会は行うのですか。

⑥講習会に関して

- ・クレームが食品安全によるものか、食品防御によるものかの見極め方を詳しく説明して欲しい。また見極めにはどの様な資質（能力）が必要ですか。
- ・食品防御の具体的な対策の内容について最小限必要な事は何ですか。
- ・協会は食品防御の内容を要求事項とはせずにガイドラインにしたのはなぜなのですか。
- ・食品防御の対応をお客様に説明する場合、従業員への対応はその有効性を説明するのが難しいが、入場時のボディチェック等の具体的な内容をガイドラインに入れますか。
- ・食品防御ガイドラインを、企業はいつまでに達成すればよいですか。

- ・平成 29 年度から食品防御が認定制度に組み込まれるという事ですが、具体的にどのように組み込まれますか。
- ・認定工場の認定基準として食品防御がどの程度加えられますか。具体的な要件はありますか。
- ・FSSC 等にも食品防御の要求がありますが、協会は不十分と考えていますか。
- ・ISO では緊急時の対応フローを設定し、実際に模擬演習を行うように要求していると思うのですが、食品防御の面からも同様の演習を行うようなことを要求していきいますか。
- ・食品防御は、コンサルまではいかなくても協会がお手伝いはしますとのお話がありました。希望がある場合、どのような手続きをとれば良いですか。

⑦その他

- ・企業としては、行政のはっきりした方針が出されれば、動きやすいのですが、行政の動きは今後どのようなことが予想されますか。

この講習会の内容を基に、今年度中に食品防御ガイドラインを作成し、会員に通知するとともに、冷凍食品認定制度の改定に合わせ、食品防御に関する要求事項を追加して平成 29 年度より施行する予定です。認定工場及び会員企業においては、非常に有意義な講義になると思いますので、未参加の会員企業は是非ご参加下さい。

以上