

「食品防御ガイドラインの考え方講習会」（第1～9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、平成26年度中に食品防御ガイドラインを策定することとしています。また、会員企業に対し、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」通知を行うとともに、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、食品防御ガイドラインの策定に先立ち、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しました。その結果概要には、以下の通りです。

I. 日時、会場、参加者数等

全国9会場で講習会を実施し、合計249名の参加がありました。

講習会 No	開催日	開催地	定員	会場	参加者 (名)
①	26年11月10日(月)	東京	60	ベルサール八重洲 2F ROOM E	51
②	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	26年11月26日(水)	札幌	40	札幌国際ビル 8F A会議室	20
④	26年12月 4日(木)	名古屋	60	愛知県産業労働センター ウインクあいち 9F 中会議室903	26
⑤	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	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	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	18
⑧	27年2月2日(月)	東京	60	ベルサール八重洲 3F ROOM 5	22
⑨	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)	16

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）のガイドラインの考え方」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	17	10	2	6
⑧	東京	16	9	2	4
⑨	岡山	16	10	5	3

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、多くの質問等が寄せられましたが、個別に回答したもの以外は、今後策定する食品防御ガイドラインの中で、Q&Aとして解説する予定です。

今年度中に作成する「食品防御ガイドライン」を会員に通知します。認定工場に対しては、次年度3回実施予定の定期検査の内、1回を食品防御に関する内容の説明や体制確立のお手伝い等にあてる予定です。さらに、「冷凍食品認定制度」の基準の中で、食品防御に関する要求事項を盛り込み、平成29年度より施行する予定です。

既に当協会のホームページ（「会員の皆様へ」：本年3月6日）でお知らせした通り、本講習会と同じ地域で新たに策定したガイドラインの説明会を本年4月以降に次開催しますので、認定工場及び会員企業（特に経営者の方）におかれては、ぜひご参加下さい。

以上