



## 特集 3

## 食品企業の事故対策

● What is the Food Defense System that Protects Secure and Safe Food?

# 食の安心・安全を守る フードディフェンスシステムとは

アズビル(株) ビルシステムカンパニー セキュリティ・システム本部 渡辺 勉

## はじめに

平成25年の暮れに発生した冷凍食品メーカーの従業員による農薬混入事件は消費者のみならず食品業界に大きな衝撃を与えた。折りしも同時期にホテル等の食品偽装疑惑、ノロウイルスによる集団食中毒などが発生し、これらも含め食品業界全体の食の安全を揺るがす脅威となつた。当社に対しても、農薬混入事件の影響からフードディフェンスに対処するためにセキュリティシステムに関する問い合わせが増大した。しかし、セキュリティシステムを導入しても、フードディフェンスに対する考え方や運用面での対応が伴わないと、システムを導入しただけで根本的な対策にはならない。またシステムの導入は企業内の従業員間や企業側と従業員間などの不信を増長したり、運用が廻らずシステムの有効的な活用ができないことなどにより、システム導入を価値に変えることができず、単なるお荷物とされることが予想される。そこで本稿では、2008年の中国冷凍餃子事件発生以降の当社の取り組みや、食品企業との係わり合いの中でフードディフェンスにどのように取り組むべきかを概説する。

## 1. フードディフェンスへの取り組み経緯と現状

食の安全に対しては国や食品関連業界、企業などが様々な取り組みをしてきた。その多くは企業の従業員の性善説に従った取り組みであった。それに対して、2008年の中国の食品メーカーにおける従業員の故意による冷凍餃子への農薬混入事件は日本の食品企業にとって衝撃的な事件として捉えられた。当社では2008年以前からトレー

サビリティシステムなどを中心に食の安全に対する事業を行ってきたが、本件をきっかけに、フードディフェンスに対しそのような対策が必要であるかを確認すべく、食品企業などに対し意見交換やヒアリングを実施してきた。その中で食品事業者として次の2点が課題となつた。

- 事件が起きた際の要因の分析と早期対応の体制整備
- 事件を起こさないための予防策

### (1) 事件が起きた際の要因の分析と早期対応の体制整備

事件当時は中国で起きたことは国内でも起こる可能性があるという認識については食品事業者の多くは否定的であった。国内の従業員に対しては性善説にたって考えることが前提で、それが否定されることは理解できないとの認識である。しかしこのような事件が一度でも起きると、消費者やメディアは食品になんらかの異常を感じると同様のことが起きたのではないかと疑念を抱く。その結果、食品企業はこれらの問い合わせに対して疑念を払拭する必要がある。すなわち食品企業が製品を出荷後、品質等のクレームが発生するとそれに対する調査、対策が必要となる。2008年以前であれば、機械装置の不具合や人為的ミス等を中心に調査・原因を追究し、対応策、再発防止策を講じていたが、本件以降は人の故意の行為があつたかどうかを確認することが必要とされた。その際に有効であったのは製造所内に設置したカメラであった。カメラを設置していれば、商品のロット番号から製品の製造された時間帯と製造ラインを特定し、その時間帯に録画されたカメラ映像から異常行動が無かったかどうかを確認することができる。そのため、国

内では事件以降、人の監視というより事件が起きた際の品質確認ということで導入された。従ってカメラの名称も監視カメラではなく品質管理カメラなどという名称で導入されてきた。また万が一にも事件が起きた際にも、原因が確認できればその対策が可能である。その際に重要なことは、ロット番号から直ちに製造ラインを特定することと時間帯を特定することである。さらに被害を最小とするには早期特定が不可欠であるので、当社ではトレーサビリティシステムと品質管理カメラシステムを合わせて納入した事例がある。

### (2) 事件を起こさないための予防策

事件の後フードディフェンスに対する関心が高まり、その対応策が検討された。2008年当時は国内において対応策が無かつたが、2008年10月に奈良県立医科大学・今村知明教授の研究成果としてまとめた著作「食品テロにどう備えるか?」が多くの食品事業者のリファレンスとされたと考える。本書の中では食品防御に対する気付きが重要であり、そのことが事故を起こさないための予防策としての初期対応であることを示している。しかし気付きをもとに実際の対策をとることは企業全体の体制整備が必要で、性善説が前提の国内企業にとってハードルが高く、本格的にフードディフェンスを体系的に捕らえて実施する企業は一部の企業にとどまると考える。その後今村教授の研究成果をガイドラインやチェックシートとして公開しているので、それらも参考に予防策を講じることが可能である(<http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/index.html>からダウンロード可能)。さらにフードディフェンスの高まりにきっかけを与えたのはGFSIによるグローバルな食の安全規格であるFSSC22000