

入が確認された製造者からの牛乳を使用していることが確認され、事業者による自主回収、中国から輸入される乳および乳製品について輸入手続きの保留等が行われた¹⁰⁾。

この2つの事案は、食品企業や社会に打撃を与えることを目的として秘密裏に食品を汚染するというものではなく、組織の上層部またはトップの了解の下に意図的な汚染を行いまたは食用に適さないものを流通させた事例である。これらの事案については、組織内におけるコンプライアンスの確立に加え、そうした組織からの原材料購入を避けることができる仕組みを構築する必要がある。

なお、三笠フーズの事案については、転売された事故米穀を購入していた美少年酒造株式会社が、農協から一等米を仕入れて三笠フーズの関連会社に精米を委託しながら、実際は三等米とみられる米を納入させ、浮いた差額を長年裏金として三笠フーズから受け取っていたことが発覚している¹¹⁾。コンプライアンスの欠如が食品事故の原因になったと考えられる事案である。

2. リスク管理の基本的な考え方

食品企業は、その規模や業種にかかわらず、リスク管理の必要性を十分に認識し、平常時から対策を検討し、訓練を怠ることなく対応していかなければならない。

リスク管理の手法にはさまざまなものが含まれるが、大別すると次の2つの取組みが必要となる¹²⁾。

- ① 事故が発生するリスクを排除または低減する取組み
- ② 実際に事故が起きた際に、被害や混乱の拡大を最小限に抑える取組み

さらに、被害が拡大した場合には、社会の混乱が拡大することを防止するためのクライシス・コミュニケーションが必要となる。

3. 意図的な食品汚染への対応の必要性

食の安全と食品防御との違いを表-2に示す。食の安全はHACCPシステムなど、善意に基づく安全・衛生管理のミスをいかに減少させるかに重点が置かれる。食の安全を確保するためのリスク分析は化学的、物理的および生物学的な危害要因に起因する食品リスクを減少させることを目的として、科学的、合理的に行われる。

一方、食品防御は、フードチェーンの管理の弱い部分、見落としている部分を狙って行われる意図的な食品汚染を予防するとともに、仮に攻撃を受けても被害が拡大しないような体制の構築を目的として行われる。

意図的な食品汚染はフードチェーンのさまざまな段階で発生する可能性があり、事前に攻撃を受ける工程、手段を予想することは難しい。このため、対応は従業員の管理、部外者の工程へのアクセス制限などの基本的な管理のほか、過去の事例、他社の事例等を分析し、同様の攻撃への対応策を講じるなど、経験に基づく対応が重要となる。

わが国では、HACCPシステム等の導入推進により、フードサプライチェーン全体にわたる食品衛生水準の維持・向上が図られているが、HACCPによる衛生管理はあくまでも衛生の管理手段であり、悪

表-2 食の安全と食品防御の対比¹³⁾

分類	基本的考え方	問題点	対応	制御
食の安全 (food safety)	善意に基づく管理	安定したシステム内のエラー(ヒューマンエラー、システムエラー(偽装))	検査(摘発、改善)	比較的容易
食品防御 (food defense)	悪意による管理への攻撃に対する備え	社会の崩壊が目的	リスク回避、有事対応	きわめて困難