

日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会
(第三者検証委員会)

最 終 報 告

2008年5月30日

【日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会】

委員長：	吉川 泰弘	東京大学大学院農学生命科学研究科教授（以下、五十音順）
委員：	石川 祐司	埼玉県生活協同組合連合会会長理事
	今村 知明	奈良県立医科大学健康政策医学講座教授
	入間田 範子	宮城県生活協同組合連合会常務理事
	合瀬 宏毅	日本放送協会（NHK）解説委員室解説委員
	大和田 孝	国際経営システム規格研究所代表
	加地 祥文	厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
	戸部 依子	社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 食生活特別委員会委員長

日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会 検討経過

第1回 2008年2月22日(金) 13:00-16:00

報告・資料 日本生協連組織概要、事件経過、回収関連、クライシス対応等
検討内容 委員会運営、事件経過、クライシス対応等に関する検討

第2回 2008年2月28日(木) 15:00-18:00

報告・資料 コープ商品開発と品質保証の仕組み、商品苦情対応等
検討内容 事件経過、品質保証、商品苦情対応等に関する検討

第3回 2008年3月3日(月) 14:00-17:00

報告・資料 情報伝達の経路と判断、回収品等の検査結果・検査方法等
検討内容 検査結果と事件の性格、情報伝達や商品苦情対応に関する検討

第4回 2008年3月24日(月) 10:00-13:00

報告・資料 事例毎の経過と情報伝達、回収状況、事例検証経過等
検討内容 事例毎の情報伝達、対応等の検証、中間報告案等について検討

第5回 2008年4月10日(木) 13:00-16:00

報告・資料 中間報告案、日本生協連の品質保証体系と危機管理の再構築等
検討内容 中間報告の確認、提言の方向性と論点について検討

——— 2008年4月11日 中間報告 提出・記者会見 ———

第6回 2008年4月24日(木) 10:00-13:00

報告・資料 バイオテロに関する国際動向、クライシス・マネジメント等
検討内容 提言の論点、クライシス・マネジメント、委託製造等の検討

第7回 2008年5月9日(金) 10:00-13:00

報告・資料 最終報告案、国の取り組み状況、ちばコープ事例の経過対応等
検討内容 品質保証と食品安全管理等の検討、ちばコープのヒアリング等

第8回 2008年5月23日(金) 13:00-16:00

報告・資料 最終報告案、品質保証体系再構築に向けた当面の対策等
検討内容 日本生協連と会員生協の連携(役割と責任)等の検討

第9回 2008年5月29日(木) 13:00-16:00

報告・資料 最終報告案・要旨、品質保証体系再構築に向けた当面の対策等
検討内容 最終報告の確認、日本生協連の当面の対策についてのヒアリング

——— 2008年5月30日 最終報告 提出・記者会見 ———

日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会 最終報告

< 目 次 >

1	はじめに	1
2	中間報告の概要	3
3	日本生協連の食品の安全性確保にかかわる課題と提言	4
3-1	提言をまとめるにあたって 一組合員・消費者が生協に期待するもの一	4
3-2	コープ商品の食品安全管理と品質保証のあり方	5
	(1) 日本生協連と会員生協、関係者との連携強化	5
	(2) 日本生協連の品質保証体制の強化	5
	(3) リスクコミュニケーションの強化	7
3-3	日本生協連の食品安全管理強化	8
	(1) 食品安全管理機能の構築 一食品安全管理部門の設置一	8
	(2) リスクプロファイルの整備	8
3-4	日本生協連と会員生協の連携強化	9
	(1) 食品の安全情報システムの構築	9
	(2) 人的ネットワークの構築	9
4	日本生協連における危機管理（クライシス・マネジメント）に対する提言	10
4-1	クライシス・マネジメントの考え方	10
4-2	クライシス・マネジメントにおける日本生協連の役割	10
4-3	クライシス発生時における会員生協との連携・支援	11
4-4	クライシス・コミュニケーション	11
5	食品安全管理強化のために必要な社会システム	12
5-1	食品テロ対策の現状 一各国における検討状況から一	12
5-2	社会システムの整備	13
	(1) 社会全体で取り組むべきネットワークやデータベースの構築	13
	(2) 食品による危害に関する国や関係機関への要望	13
	(3) リスクコミュニケーションの強化と消費者の役割	14
6	おわりに	15
7	資料	16
	(資料1) 米国バイオテロリズム法概要	16
	(資料2) カーバー・ショック法（CARVER+Shock 法）概要	17
	(資料3) 食品テロに関する WHO ガイドラインの概要	19
	(資料4) 「食品安全基本法」（抜粋）	21
	(資料5) 用語集	22

(別冊資料) 第三者検証委員会中間報告 (第2版)

1 はじめに

◎生協とは

全国でさまざまな活動や事業を展開している生協は「消費生活協同組合法」（以下生協法、厚生労働省所管）に基づく法人であり、それぞれの生協が生協法の第1条にある「国民の自発的な生活協同組合組織の発達を図り、もって国民生活の安定と生活文化の向上を期することを目的とする」自発的・自立的組織である。日本生活協同組合連合会（以下日本生協連）も生協法に基づいた法人ではあるが、各地の生協等を会員とする連合会であり、主に日本生協連コープ商品（以下コープ商品）を開発し、全国の生協に供給する事業を行っている。会員生協は独立した生協法人であり、それぞれ事業や活動を行っており、独自の判断でコープ商品を取り扱っている。

◎生協への信頼とコープ商品

日本生協連は、安全な食品を求める組合員の要望に応えるため、1960年に第1号のコープ商品を開発、発売した。コープ商品は、製造の委託先や専門家の協力を得て、安全性に疑問のある食品添加物等を使用しない、または削減するといった工夫を重ねてきた。こういった独自の努力が多く組合員に支持され、以後、組合員の要望を反映させながら安全性を実現することが、コープ商品の特徴となった。

また、工場点検や検査についても、委託先任せにせず、日本生協連自らが実施してきた。検査では、微生物、重金属、農薬、遺伝子組換え食品やアレルギー、畜種判別にまで検査項目を拡大し、品質保証やトレーサビリティなどにも積極的に取り組んできた。

また、日本生協連・会員生協は、商品開発や組合員の学習を通じて、食品衛生法改正や表示改善の運動に取り組んできた。

こうした一連の流れの中で、コープ商品は、生協の食品の安全に対する取り組みのシンボルとなり、コープ商品を通じて、さらに多くの組合員が、生協に信頼を寄せるようになった。このような背景を持つコープ商品による今回の事件は、コープ商品の信頼を損なっただけではなく、食品の安全に取り組んできた多くの生協、組合員に大きな衝撃を与えたことは想像に難くない。

◎「CO・OP 手作り餃子」事件と日本生協連の対応

日本生協連は2008年1月29日、千葉県警の連絡により「CO・OP 手作り餃子」による中毒事件を認識した。この事件は、人命にかかわる極めて重大な事件であり、再発を防止しなければならない。

日本生協連は、初期対応における混乱や情報伝達の不十分さなど、緊急事態への対応の弱さを露呈し、コープ商品や生協全体に対する信頼を大きく損なうこととなった。

日本生協連は、事件を認識した直後にクライシス対策本部を立ち上げ、回収のための社告発表、商品回収作業、回収品等の農薬検査、中国の製造工場の立ち入り調査を行い、さまざまな対応を行ってきた。さらに、品質保証体制や商品苦情受け付け体制の見直しなども進めている。未だ事件そのものの原因は究明されていないが、日本生協連は連合会の立場から、コープ商品のブランドオーナーとして「何が起きたのか、どのように対応したのか、その対応が適切だったのか、どこに問題点があるのか」を明らかにし、コープ商品の安全性を確保するとともに生協全体の信頼を再構築する責任がある。

◎第三者検証委員会について

日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会（以下第三者検証委員会）は、学識者、リスク分析の専門家、メディアの論説委員、マネジメントシステム国際規格の専門家、食品安全行政の担当者、会員生協の役員で構成されており、日本生協連の事件への対応の検証、食品安全管理や危機管理（クライシス・マネジメント）のあり方などを諮問された。

本委員会は2008年2月22日に第1回委員会を開催し、各委員の協力を得て精力的に審議を行った。本委員会は公平・中立の立場で事件の経過を一つずつ確認しながら日本生協連の対応について検証を進め、第5回の委員会（4月10日）で中間報告（別冊資料参照）をまとめた。その後の委員会で日本生協連の食品安全管理体制等のあるべき姿について審議し、第9回委員会（5月29日）において日本生協連に対する提言を中心とした最終報告をまとめた。

本報告書の提言は、今回の事件に対する検証から得られた評価や課題をもとに、日本生協連の食品の安全性確保に関する課題を大きな視点からまとめた。具体的な食品安全管理機能やクライシス・マネジメントは日本生協連自身の業務改革や会員生協を含めた議論の中で構築するものと考え、具体的な方策や詳細な内容については、本報告書では触れていない。

今回の事件は、通常の衛生管理や品質管理の問題を超えた高濃度の農薬に汚染された冷凍ギョーザが原因となっており、生協のみの対策では今回のような事件の発生や被害の拡大を防ぎきれないことは明らかである。今回の事件については、国を中心に農薬の混入経路などの原因究明が行われているところであるが、本委員会では日本生協連への提言にとどまらず、社会的システムにも言及することとした。

2 中間報告の概要（別冊資料参照）

中間報告では、主に今回の冷凍ギョーザ事件に対する日本生協連の対応の検証と提言に向けての論点整理を行った。

◎ 今回の事例の危害要因－残留農薬問題か－

今回の有症事例は被害の発生状況や製造日別の農薬検出結果とその濃度分布などから、高濃度の農薬が食品に混入して起きた極めて特殊な事例であると推測される。

◎ 検証の対象とした事例

今回の事件の原因となった冷凍ギョーザは、いずれも中国の河北省食品輸出入集団天洋食品工場で製造され、ジェイティフーズ株式会社（以後 JT フーズ）が輸入したものである。東北の3事例および千葉県と兵庫県で発生した3事例を検証の対象とした（注1）。

◎ 日本生協連の対応の検証

- ・ 2007年10～11月に発生した東北での事例 X、Y、Z は健康被害がなく、物流事故として処理されたが、後の有症事例の予兆と見ることができる。この時点で十分な調査等が適切に行われていれば、有症事例への対応が異なった可能性がある。
- ・ 2007年12月～2008年1月に千葉県と兵庫県で発生した3事例は健康被害が発生した有症事例である。事例 B と事例 C は警察が事件とし捜査を行っており、早期の情報入手は困難だったと考えられる。事例 A では比較的適切な商品苦情の対応が行われたが、健康被害の拡大を防止するためのクライシス対応が不十分だった。

◎ クライシス対応と問題点

- ・ クライシス判断や対象となる商品の決定に時間がかかり、回収告知などが遅れた。食品による健康被害の拡大が想定される場合、迅速な対応が求められる。事態を適切に判断するための具体的な検討や訓練が十分でなかったためと考えられる。
- ・ 日本生協連は JT フーズと共同記者会見を行い、商品回収を働きかけたが、報道で事件を知った組合員等から多くの批判が寄せられ、情報提供のあり方が問われた。
- ・ 原因究明や組合員の不安に応えるため回収品等の農薬検査を実施し、検査データを逐次公開したが、検査データの持つ意味などを同時に説明する必要があった。

◎ 今後の提言に向けて

今回の事例は極めて特殊な事例と推測されるが、人命や健康に関しては、想定可能なあらゆる危害に対応する備えが不可欠である。今後、さらに議論を進め、日本生協連の食品安全管理やクライシス・マネジメント対策に関する提言を行う予定である。

(注1) 便宜的に東北3事例は事例 X、Y、Z、千葉県と兵庫県の3事例は事例 A、B、C とした。

事例 X：2007年10月5日、コープ東北サンネット事業連合の富谷セットセンターで「CO・OP 手作り餃子（2007年6月3日製造）」の異臭に気づき処理した事例。

事例 Y：2007年10月31日、みやぎ生協組合員から事例 X と同一製造日の同じ商品で異味異臭の苦情申し出があった事例。

事例 Z：2007年11月10日、コープあいつの店舗で購入した事例 X と同一製造日の同じ商品で異味異臭の苦情申し出があった事例。

事例 A：2007年12月28日、千葉県千葉市のちばコープの店舗で購入した「CO・OP 手作り餃子（2007年10月20日製造）」を調理して食べた家族2人が急性中毒となった有症事例。

事例 B：2008年1月5日、兵庫県加古川市の店舗（生協以外）で購入した JT フーズの「中華 de ごちそう ひとくち餃子（2007年10月1日製造）」を調理して食べた家族3人が急性中毒となった有症事例。

事例 C：2008年1月22日、千葉県市川市のちばコープの店舗で購入した事例 A と同一製造日の同じ商品を調理して食べた家族5人が急性中毒となった有症事例。

3 日本生協連の食品の安全性確保にかかわる課題と提言

本提言では、中間報告で明らかにされた日本生協連の課題とその対応のための方向性を示すこととし、具体的な取り組みや詳細な要件には触れなかった。日本生協連が本提言を受け、自ら考え、責任を持って実行することを求めるものである。

3-1 提言をまとめるにあたって ―組合員・消費者が生協に期待するもの―

日本生協連および会員生協は、安全で安心して利用できる商品の提供を目指して、企画、開発、製造、販売に取り組んできた。また、生協は食品安全行政の向上に積極的に取り組んでいる消費者組織としても知られている。そして、組合員や消費者は自分たちの感覚にとっても近い存在として生協を認識し、その活動や事業に期待してきた。

生協がこうした社会的な期待に応えるためには、消費者ニーズを的確に把握し、安心して利用できる商品・サービスを継続して提供することが重要である。今回の冷凍ギョーザ事件が発生したとき、「生協だから安心していたのに、裏切られた」という組合員のコメントが多く寄せられた。生協としてはこのことを重く受け止めなければならない。

そもそも個々の生協は、それぞれ独立した組織として存在しており、日本生協連が通常システムのなかでイニシアチブをとれる範囲は限定されている。しかし、消費者の多くは、コープ商品をつくっているのは、生協という1つの組織であると思っている。これまでも、日本生協連は、会員生協や組合員からコープ商品の苦情を直接受け付け、対応するとともに原因究明や改善にも責任を持ってあたってきた。しかし、第三者検証委員会は、もう一步踏み込んでコープ商品以外の商品に起因する健康被害が発生したときにも、生協全体で取り組む必要があり、コープ商品に関する情報に加え、生協で取り扱う食品の危害情報等を、生協全体で共有し、活用することが重要と考える。これまで、コープ商品を中心に構築されてきた品質保証体制や、日本生協連と会員生協の担当者相互の連携を一層強化し、生協全体としての食品安全管理機能の整備を行い、品質保証体制の強化に向けて取り組むことが重要である。

生協は消費者組織であって、かつ食品を扱う大きな事業者であるという、消費者と事業者の両面を持つ組織である。生協が消費者の視点に立ちつつ、事業者として率先して食品の安全性を追求することは社会的にも大きな意義があると考ええる。そして、組合員をはじめとする社会の人々の生協に寄せる信頼や期待に対して、日本生協連と会員生協が一体となって応えていくことを願い、提言をまとめた。

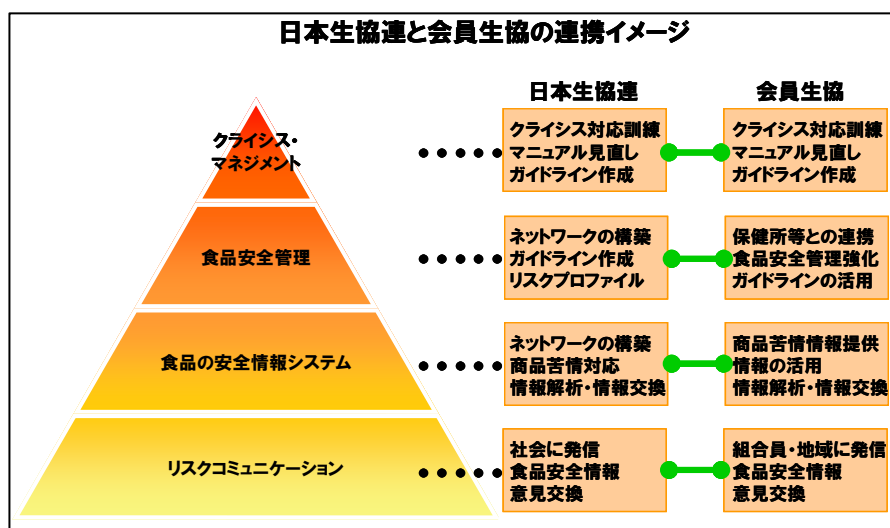
3-2 コープ商品の食品安全管理と品質保証のあり方

日本生協連は、会員生協を通して組合員にコープ商品を供給する事業者としての機能を持っている。この意味から、日本生協連はコープ商品のブランドオーナーとして、製造者と同等な食品安全管理機能が求められる。食品安全管理機能が十分に整備されてこそ、クライシスにも適切に対応できると考える。

食品の安全性にかかわるクライシスは起きるものという前提のもとに、日本生協連と会員生協との連携の強化、被害拡大防止のための食品安全管理や品質管理・商品苦情対応等の品質保証体制の強化、および、リスクコミュニケーションが重要との結論を得た。

(1) 日本生協連と会員生協、関係者との連携の強化

日本生協連における品質保証体制を強化するにあたり、前提として、会員生協をはじめ、関係者との協力が必要である。組合員や消費者に安全な食品を提供するための体制を作る上で特に重要なことは、日本生協連と会員生協がそれぞれの成り立ちや活動を尊重しつつ、連携して体制強化に取り組むことである。



(2) 日本生協連の品質保証体制の強化

コープ商品の品質を維持し安全に供給するために品質保証体制は不可欠である。日本生協連は会員生協、委託先等の取引先と協力・連携して品質保証体制を一層強化することが必要である。

① 品質保証体制の責任と権限の明確化

食品の安全性確保を最優先とするためには、食品安全管理を行う品質保証の責任部署をトップマネジメントと直轄した組織とし、出荷停止や回収指示等の責任や権限を与えることが強く求められる。

② 食品安全管理

日本生協連は、ISO9001 品質マネジメントシステムを中心に構築してきた品質保証体制を軸としつつ、危害が発生した場合の対応を含む食品安全管理機能を強化することが必要である。食品安全管理機能強化のための取り組みとして、食品安全管理部門の設置、食品安全情報システムの構築、人的ネットワークの構築などが考えられ、これらについては、3-3、3-4 で後述する。

③ 品質管理

日本生協連では、コープ商品の仕様管理、委託先管理、工場点検、検査、商品苦情対応などをISO9001 品質マネジメントシステムの中で体系的に行ってきた。しかし、異物や有害物質の意図的な混入の防止に関する点検は不十分であった。日本生協連は、今回の事件を教訓として、今までの品質管理に加えて、事故あるいは意図的な異物や有害物質の混入を想定した管理項目についても、基準を定めて評価する必要がある。

コープ商品の製造を委託するにあたっては、品質管理や食品安全管理を評価するとともに、日本生協連が商品苦情や商品事故に関する情報を監視し、委託先には是正措置を求めるなどブランドオーナーとしての責務を果たすことができる体制を構築することが必要である。

特に専門的技術や経験が必要な検査部門・工場点検部門の人材や設備の強化が必要であると考えられる。また、取引先に対してコープ商品の商品基準や品質マネジメントシステム等の理解を求め、情報の共有化、苦情対応の連携の強化など、コープ商品にかかわる組織が一体となって品質管理に取り組むことが重要である。

また、海外生産については、国内生産とは異なるリスク（法律、社会的状況、労働環境など）があるため、現地での食品を取り巻く社会的背景や委託先の状況を把握し、品質管理とともに適切な食品安全管理を行う必要がある。

④ 商品苦情対応

商品苦情の情報は、品質管理や食品安全管理上の問題点を指し示すだけでなく、クライシスの予兆としても極めて重要であることから、商品苦情対応の強化が求められる。

日本生協連は、従来からコープ商品に対する苦情や問い合わせの窓口を設置しているが、物流クレームも含めた情報の収集・解析・評価・発信の機能が十分とはいえない。一般に公開されている商品苦情事例や食品安全に関する情報なども収集・解析し、コープ商品をはじめ、会員生協で販売する商品の食品安全管理やクライシス対応に活用すべきである。日本生協連は会員生協とともに食品の安全情報システムを構築し、商品苦情を収集するだけでなく、その対応や問題解決を連携して行うことが重要である。また、組合員や会員生協が利用しやすい商品苦情対応窓口の機能整備と運用が望まれる。

(3) リスクコミュニケーションの強化

食品に関する情報は世の中に溢れているが、組合員・消費者を不安に陥れる情報も多く、食品安全情報を理解し、実際の食生活に生かすことのできる情報は少ないのが実態である。このような状況の中にあつて、日本生協連は、組合員・消費者に商品事業や消費者運動を通じて、日本生協連における品質管理や安全性確保への取り組みなど、さまざまな情報を提供してきた。しかし、振り返ってみると、安全性についての主張に比べると、「検査で安全性を100%保証できるわけではないこと」「工場点検をしても駐在して毎日点検しているのではないこと」「指定原料の作柄が悪いと同等の代替原料を使用したり、製造を休止したりすることもあること」などリスクについての説明や情報提供が不十分であった。クライシス発生時のコミュニケーションも想定し、リスクに関する情報提供やリスクコミュニケーションを積極的に行う体制が必要である。

2,400万人という組合員がもたらす情報は、クライシスを予見するための重要な手段でもある。これらの情報を活用するためには、例えば、クライシス発生時の日本生協連からの情報提供手段や、組合員からの情報提供の方法、提供してほしい内容について、あらかじめ共有しておくことなどが考えられる。

さらに、食品の安全性確保のためには、事業者の努力もさることながら、消費者の理解と協力も必要である。食品の安全性を確保するためにはコストがかかるという認識を持つこと、食品の正確な情報を見極めること、食品を安全に取り扱うことなど、消費者自身によるリスク管理が適切に行われるよう情報の共有、意見交換をする機会も必要である。

日本生協連は、商品事業を行っている消費者組織という特徴を生かして、会員生協と連携して組合員の声をよく聞くと同時に、組合員がコープ商品に対する正しい認識を持てるよう、コープ商品の苦情・問い合わせの内容やその回答を積極的に知らせるとともに、組合員と直接意見交換する場を設けるなどのリスクコミュニケーションを行うべきである。

また、各ステークホルダーに対する食品安全における関心事のモニタリングや、日本生協連の情報提供に対する評価も有効と考える。

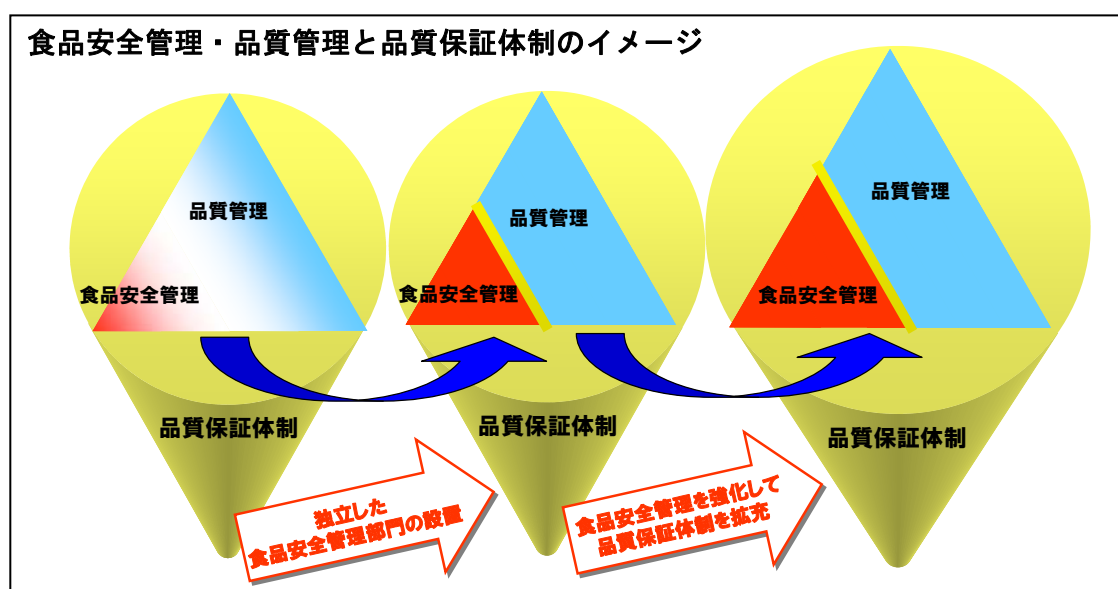
メディアも重要なステークホルダーである。日本生協連はメディアに対する食品安全情報の積極的な提供や定期的な情報交換を行うことが必要である。メディアの協力も得ながら、商品選択に必要な知識やクライシス時における緊急情報などを提供するための体制を構築することが求められる。

3-3 日本生協連の食品安全管理強化

(1) 食品安全管理機能の構築 — 食品安全管理部門の設置 —

日本生協連は、商品事業や品質管理活動から独立した、食品による健康被害の防止を目的とする食品安全管理部門（行政でいえば食品衛生監視を行っている保健所の機能を有する組織）を設置し、コープ商品の食品安全管理のために品質保証体制を拡大・強化する必要がある。

この保健所の機能を有する食品安全管理部門の日常業務としては、食品安全管理を主管し、食品安全情報の収集・解析・評価・発信、商品のリスクプロファイルの作成、食品衛生監視、職員の教育・訓練などが想定される。また、有症事故などのクライシス発生時には、食品安全管理部門は対策本部機能（オペレーション機能）の中心的な担い手として、情報と権限の集約を行い、対策本部責任者（組織トップ）に適切な情報提供や助言を行うことが求められる。食品による危害の特性や防止のための対策、監視活動、食中毒発生時の対応など専門的な知識や経験が必要となるため、さまざまなネットワークの構築も必要となる。



(2) リスクプロファイルの整備

コープ商品の安全性については、ISO9001 品質マネジメントシステムの中で日本生協連の商品基準や表示基準に適合することで担保されることを前提としてきた。しかし、今後は、原料の調達から製造、輸送、販売、消費の全ての段階で食品安全管理や品質管理を行うことが必要である。個々の商品の特性に合わせた管理を行うためには、コープ商品のリスク評価のプロセスを品質マネジメントシステムに組み入れ、一つ一つのコープ商品について、安全性を確保するための条件（安全基準）を明示することが重要である。また、商品群や商品ごとにリスクとなる要因や背景などを分析したリスクプロファイルの作成、検証を行う必要がある。

3-4 日本生協連と会員生協の連携強化

(1) 食品の安全情報システムの構築

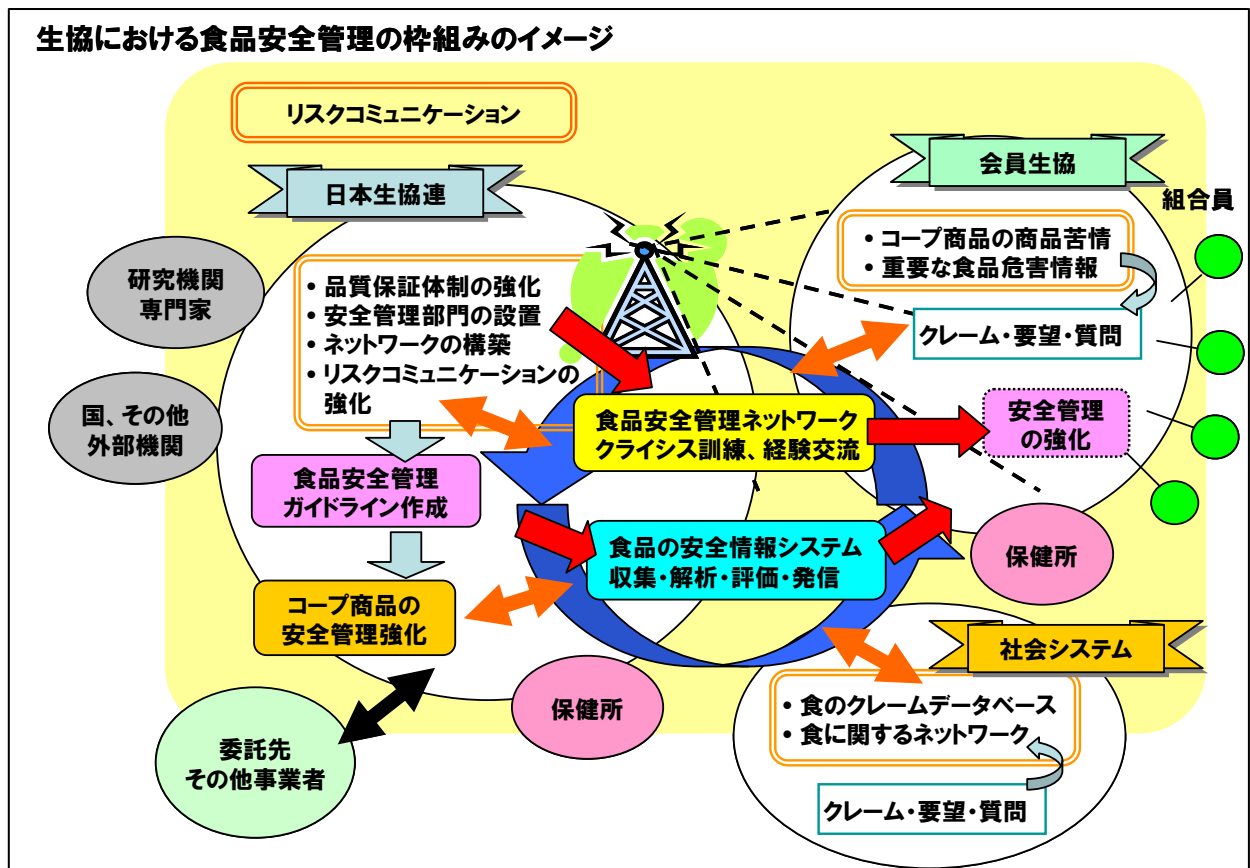
食品の安全性に関する内外の最新情報やコープ商品の危害情報の情報システムを構築し、生協全体で共有化する必要がある。このシステムは生協全体の食品安全管理の基盤になると考える。

日本生協連は、食品安全情報システムの事務局として体制を整え、情報の収集・解析・評価・発信の役割を担い、会員生協はコープ商品の危害情報を迅速かつ適切に日本生協連に提供することが必要である。また、順次、生協で取り扱っている商品の情報も集約し、情報システムを拡充していくことが求められる。集められた情報の活用や問題解決に生協全体で知恵を出し合うことも重要である。

(2) 人的ネットワークの構築

日本生協連は、コープ商品による人命や健康に対する危害を防ぐことを目的とした食品安全管理部門を設置するとともに、会員生協全体の食品安全管理強化を推し進め、「食品に起因する緊急事態（クライシス）」に備える必要がある。そのために会員生協の担当部署や担当者のネットワークの構築や食品安全管理ガイドラインの作成・提供が求められる。

会員生協は、各地の保健所等の指導や協力を得ることが重要である。生協全体で食品安全管理やクライシスに対する認識を共有化し、全体のレベルを上げるために、学習や経験交流、クライシスに対処するための訓練等を共同して実施することも有効である。



4 日本生協連における危機管理（クライシス・マネジメント）に対する提言

日本生協連の「クライシス対応マニュアル」には、クライシスとして大規模な自然災害や社会的に影響の大きい商品事故等があげられており、今回の事件でも緊急事態として対策本部が設置された。しかし、今回の事例のような中毒事件に対する訓練や専門家とのネットワークがなく、クライシス判断や初期の対応などに混乱が見られた。

クライシス・マネジメントは食品安全管理を含む日常的な品質保証活動の上に成り立つものであり、その上でクライシスの発生を前提とした取り組みが必要である。

4-1 クライシス・マネジメントの考え方

食品による健康被害が発生したときには、被害拡大を防止するための迅速かつ適切なクライシス対応が必要である。特に、食品を提供する立場では、「安全であるという確証」が得られない限り、「健康被害が他にも発生している、または、拡大する可能性がある」という認識で対応することを大原則としなければならない。そして、そのことを日本生協連と会員生協の共通認識としておくことが重要である。また、日常的コミュニケーションを通じて組合員や消費者の理解を得ておくことも必要である。

クライシス対応にあっては、原因究明よりも被害の拡大防止を優先させることが多い。異常の程度と対応レベルを的確に判断できるようにすることが重要である。そのためには、日頃から会員生協や関係者と連携して、食品によるさまざまな事故を想定し、クライシス対応マニュアルの整備や定期的なマニュアルの見直しが必要である。そして、訓練を含めたマニュアルの運用テストによる実効性の確認、訓練の結果や実際に事故が発生した場合の対応実績を、マニュアルの見直しと改善にフィードバックできる仕組みが求められる。

4-2 クライシス・マネジメントにおける日本生協連の役割

日本生協連は、2,400万人の組合員を抱える全国的な組織である。情報ネットワークが構築できれば、最も広域にわたって迅速に危害情報をキャッチ（捕捉）できる立場にあることを認識する必要がある。一方、コープ商品をはじめ、会員生協で広く取り扱う商品による人命にかかわる危機が発生すると、その被害の拡大や影響は相当大きなものとなることも覚悟すべきである。

中間報告では「コープ商品で人命にかかわる重大な危機が発生したときのクライシス・マネジメントにおいては ①事業連合を含む会員生協が日本生協連を指導・連絡・調整機能を持ち最終責任を有する組織（司令塔）として受け入れる（権限を認める）こと ②日本生協連が司令塔としての能力や制度の整備を行う（重責を受け入れる）ことが必要である。」と指摘した。

日本生協連は、3-3で述べたように、食品安全管理部門を設置し、コープ商品の日常的な品質管理や安全管理に加え、食品による危機発生時に司令塔としての役割と責任を果たすために、想定しうるあらゆるクライシスを対象としたクライシス・マネジメントシステムを構築する必要がある。

会員生協は、コープ商品によるクライシスが発生した場合、迅速に日本生協連に情報を提供するなど、被害拡大防止のために、生協全体が日本生協連に結集して対処することが重要である。

4-3 クライシス発生時における会員生協との連携・支援

クライシス発生時には、日本生協連が司令塔の役割を担うと同時に、それぞれの会員生協での危機に対する現場対応が重要である。会員生協、日本生協連の双方の対応が連動してこそ、クライシスに対して最善が尽くされると考える。

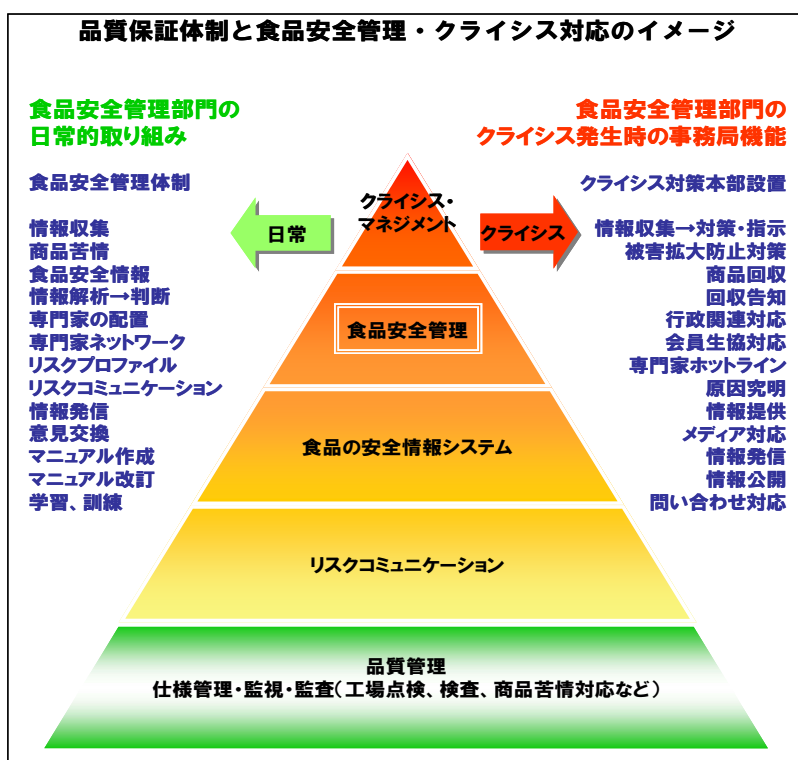
会員生協は、コープ商品にかかわらず、販売した食品による健康被害が発生した場合、被害者の救済、被害拡大の防止、当該保健所への届出、製造者への連絡、原因究明などさまざまな対応が必要となる。そして、現場での迅速な対応を始めると同時に、当該生協以外への被害の拡大防止のために、速やかに日本生協連に情報を提供し、その後の事態の推移についても継続的に連絡をとる必要がある。

日本生協連は、被害が広域化することや多発することが予想される場合など、コープ商品以外であっても、情報の収集・解析・発信を行い、食品安全管理ネットワークを有効に活用して会員生協の支援を行い、健康被害の拡大を防ぐためにイニシアチブを発揮すべきである。

4-4 クライシス・コミュニケーション

危機発生直後には、各ステークホルダーに対する迅速で適切なコミュニケーションが必要である。特に食品による健康被害が発生したときには、被害拡大防止のため、メディアや食品衛生機関・医療機関、組合員・消費者への情報提供を行い、理解と協力を得ることが不可欠である。また、組合員や消費者の不安に応えるため、事件の概要や対策、危害に関する情報について、透明性を持って広く伝えることも重要である。

クライシス・コミュニケーションを前提とした事例研究や緊急時広報マニュアル作成、訓練などが必要である。そのためにも普段から生協全体で食品安全情報ネットワークの構築やリスクコミュニケーションの強化が求められる。



5 食品安全管理強化のために必要な社会システム

第三者検証委員会は今回の冷凍ギョーザ事件が通常の衛生管理や品質管理の問題を超えた特殊な食中毒事件と推測した。そして、日本生協連に対し食品安全管理・品質保証体制の強化やクライシス・マネジメントの強化などを提言したところである。しかし、日本生協連の取り組みだけでは今回のような事例を防ぐことが困難であることは明らかである。

本委員会では、今回の事件を教訓とし、社会全体で再発防止や対策強化に取り組むための考察を行った。

5-1 食品テロ対策の現状 ー各国における検討状況からー

今回のような事件について世界各国ではどのように対応しているのか、ヒアリング調査などを行った。

米国では2002年にバイオテロリズム法（資料7-1参照）を制定し、食品に対する意図的な有害物質や微生物等の混入を「食品テロ」として考え、さまざまな対策を講じている。フードチェーン全体における食品テロへの脆弱性を評価するための手法であるカーバー・ショック法（CARVER+Shock法、資料7-2参照）の導入も進められている。また、英国をはじめとする欧州連合でも法律の整備や検討が進められている。

WHOでは2002年に「ー食品に対するテロリストの脅威ー 予防・対応システムの確立と強化に関するガイドライン」（資料7-3参照）を作成している。APEC（アジア太平洋経済協力）でも2006年からフードディフェンス・ワークショップ（Food Defense Workshop：食品防御研究集会）が開催され、研究が進められている。

このように、世界的に「フードディフェンス（Food Defense：食品防御）」の観点に立った食品安全管理の必要性について機運が盛り上がりつつある。

日本では、有害な物質については「毒物及び劇物取締法」で、製造・販売・使用の各段階で規制されている。毒物混入についてはグリコ・森永事件をきっかけに、1987年に制定された「流通食品への毒物の混入等の防止に関する特別措置法」がある。食品テロについては専門家による調査や研究が進められており、厚生労働省では2005年から「食品によるバイオテロの危険性に関する研究」が行われている。なお、日本生協連は、フードディフェンスに関する調査研究を進めており、冷凍ギョーザ事件をきっかけに、専門家による製造工場や物流倉庫の脆弱性評価試行にも協力している。

食品流通のグローバル化が進み、生産から消費までを管理するためのさまざまな品質マネジメントシステムや食品安全管理手法がとられている。しかし、本委員会は今回の冷凍ギョーザ事件を検証する中で、従来の「フードセーフティ（Food Safety：食品安全）」とは別な視点「フードディフェンス（Food Defense：食品防御）」からの食品安全管理が必要と考えた（別冊資料「中間報告」参照）。

本委員会は、あらためて、生産から消費に到るまでの食品の安全性を確保するために、行政や事業者をはじめとする社会全体で、「食品テロ」も視野に置いた社会システムを整備する必要があると考える。

5-2 社会システムの整備

日本では過去に今回の事例と類似した食品の毒物混入事件や事故を何度も経験している。しかし、これらの事件や事故を教訓とした防御のための社会システムの構築は未だ不十分といわざるを得ない。有害物質等の意図的な混入や事故による混入を防ぐための、また、混入事件が発生したときの被害拡大を防ぐための制度の整備を行い、社会全体で取り組む必要がある。そして、被害拡大防止には普段からのリスクコミュニケーションが十分に行われていることが重要である。

(1) 社会全体で取り組むべきネットワークやデータベースの構築

◎行政や事業者を含むネットワークの構築

行政、事業者、業界、消費者組織等による食品の安全、品質、表示、商品に関する一般的な知識などの情報提供や相談窓口は多数あるが、食品安全情報の伝達や問題解決のためのネットワーク構築が望まれる。例えば表示しきれない商品情報をどのように提供していくか、クライシス発生時にどのように情報伝達を図るかなど関係者に共通の課題について、検討し、経験やノウハウを共有化できるような仕組みが必要である。

◎食品の「クレームデータベース」の構築

大規模で広範囲に及ぶと思われる食品による健康被害の拡大を防止するためには、情報の迅速な収集、原因の特定が欠かせない。事業者や行政、マスコミなどが協力して、消費者からの被害報告や商品苦情、保健所や医療機関で得られた情報などを集約し、被害拡大防止のための情報発信が短時間でできる組織またはシステムの運用が望まれる。さらに各事例で得られた危害情報のみならず、危機管理対応と課題、システムの改善などについて検証した結果も、データベースとして蓄積していく必要がある。

(2) 食品による危害に関する国や関係機関への要望

◎原因の究明と事態収束後の再評価

今回の事件による消費者の不安や不信感が払拭されるには、原因究明が重要である。現在、国を中心に原因究明が行われているが、再発防止のためにも速やかに原因究明が行われることを要望する。

また、原因究明の終了後、あるいは、事態が収束した後に、一連の状況について再評価し、事件発生の原因、関係者の対応のあり方、今後の再発防止に向けた改善策等について検証することも必要である。

◎行政機関の連携と対応の一元化

国は冷凍ギョーザ事件発生以降、「食品による薬物中毒事案の再発防止策について（原因究明を待たずとも実施すべき再発防止策）」（2008年2月22日食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ）を発表し、今後の施策を示した。また、内閣府国民生活局を事務局とした食品危害情報総括官会議が設置され、「食品による危害に関する緊急時対応基本要項」（2008年4月23日食品危害情報総括官会議申合せ）などが発表された。国や関係機関が連携して再発防止策などを具体化するとともに、制度として着実に運用されることが必要である。

◎食品安全委員会の強化

食品安全委員会は、食品による緊急事態に備えて緊急時対応マニュアルを整備している。「食品テロ」などもマニュアルの対象として調査・研究を進め、緊急時に積極的に対応できるように、食品安全委員会の強化を要望する。また、食品安全委員会には消費者への適切で総合的な情報提供（例えば食品による危害に関する緊急時対応専門のホームページの開設など）を要望する。

（３）リスクコミュニケーションの強化と消費者の役割

食品安全管理を強化するためには、食品にかかわる全ての関係者による普段からのリスクコミュニケーションが重要である。

2003年に食品安全基本法（資料7-4参照）が制定され、食品安全行政にリスクアナリシスの考え方が導入された。リスク評価機関である食品安全委員会や、リスク管理機関である厚生労働省や農林水産省によるリスクコミュニケーションは、食品安全基本法施行以前に比べ格段に向上したといえる。しかし、食品事業者や消費者、地方自治体などの全ての関係者による意見や情報の交換が活発に行われる状況には到っていない。また、リスクコミュニケーションのあり方についても継続的な学習の場や相談窓口の設置、学習ツールの開発など検討課題が多い。これらを踏まえて、関係機関の協力によるリスクコミュニケーションの強化を要望する。

食品安全基本法には関係者の役割や責任が明記されている。消費者については「消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとする。」とある。また、消費者は食品の最終的な利用者として、買い物、調理、保存、食事などの場面で安全性を確保するという役割がある。食品による事故や事件に遭遇したときには、事態への適切な対応とともに、原因究明のための情報発信という役割も担っている。普段から食品安全情報に関心を持ち、リスクコミュニケーションに積極的に参加することが望まれる。消費者が役割を十分に担うことができるよう、事業者や行政、専門家の協力も必要である。

6 おわりに

牛肉コロッケ原料偽装事件で揺らいだ生協に対する信頼は、今回の冷凍ギョーザ事件により、さらに後退することとなった。日本生協連のコープ商品や生協全体に対する信頼は失墜し、これまでの食品の安全性確保に対する取り組みにも疑問が呈された。加えて、今回の冷凍ギョーザ事件は、原因が究明されていないこともあり、消費者が以前から漠然と抱いていた輸入食品に対する不安や流通の複雑さからくる不信感を呼び起こし、外交問題や食糧問題といった大きな社会的問題にまで波及した。

しかし、食品安全管理という側面から見ると、今回の冷凍ギョーザ問題は、牛肉コロッケの虚偽表示問題や従来残留農薬問題と同じ性格ではない。虚偽表示や残留農薬問題は、一定のサンプルを検査すれば、その異常は比較的容易に検証可能である。また結果として起こる危害は急性の致死量に達するような事例にはならない。一方、今回の冷凍ギョーザ事件は、急性の有症事例であり危機管理対応（クライシス・マネジメント）が求められた。その意味では、今回の事件は食品の安全性確保に関する新しい問題を象徴的に包含しているといえる。食品事業者が通常採用している品質保証システムでどこまで安全性を確保できるのか、事故や故意による有害物質の混入をいかに防ぐのか、緊急事態が発生したときにはどのようなクライシス対応をとるべきか等々、社会に対しても大きな課題を残した。

第三者検証委員会は、冷凍ギョーザに関連する事例を検証し、日本生協連が取り組むべき課題、生協全体で取り組むべき課題、生協だけでは対処できない課題に分け、調査や意見交換を行い、中間報告と本提言にまとめた。

この間、日本生協連事務局から、自らの組織に不利になる情報を含め、委員会の必要とする情報が全て提供され、今回の事例を教訓に二度とこのような問題を起こしてはならないという強い決意を伺うことができた。

今回のような非日常的な事例が、頻繁に発生するということはない。しかし、今回の検証を通じて見えてきた課題は、生協だけでなくフードチェーンにかかわる人々に共通の課題である。

本委員会は、日本生協連がこの最終報告を受け止め、食品の安全性を確保するための方策を具体化し、食品の安全性確保にかかわる取り組みを強化することを要望する。そして、組合員・会員生協の信頼回復にとどまることなく、消費者運動のみならず商品事業においても、率先してリーダーシップを発揮し、社会的な信頼を再構築することを期待する。

最後に、本委員会の提言に対し日本生協連がどのような対策を実施したのか、半年、あるいは1年後に、検証・評価する機会を持つことを希望する。

7 資料

(資料1) 米国バイオテロリズム法概要

米国バイオテロリズム法（公衆の健康安全保障ならびにバイオテロへの準備および対策法：The Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002）は、2002年6月に大統領署名により成立し、2003年12月12日に施行された法律で、「バイオテロその他健康危害の防止、準備、対応能力の向上」を目的としている。

構成：

第1章	バイオテロおよびその他公衆衛生に係る緊急時への国家的対策
第2章	生物学的危険物質および毒素に係る管理の高度化
第3章	医薬品食品供給の安全・安心の確保
第4章	飲料水の安全・安心
第5章	追加条項

主な内容：

法 303 条 出荷・流通の差し止め

- ・ 食品による健康危機のおそれに係る確たる証拠や情報がある場合に、当該食品の出荷・流通を FDA（米国食品医薬品局）が差し止めることができる。

法 305 条 食品施設の登録制度

- ・ 食品の製造、加工、包装、保管に係る国内外の施設を登録
- ・ バイオテロや健康危機の発生時に、登録情報をもとに事件の発生源と原因を究明し、汚染施設を速やかに通知

法 307 条 食品輸入の事前通知義務

- ・ 輸入業者に対し、輸入食品の内容を事前に通知することを義務付け
- ・ 通知情報をもとに当該輸入食品の検査の必要性を判断

法 306 条 情報の記録および保管

- ・ 食品の製造、加工、包装、輸送、配送、荷受、保管、輸入する施設において、食品の仕入・出荷先等に係る情報を記録し保管することを義務付け

詳細は、次のホームページを参照

JETRO（日本貿易振興機構）の米国「バイオテロ法に関する情報」

http://www.jetro.go.jp/biz/world/n_america/us/bioterrorism/

FDA（米国食品医薬品局）の『The bioterrorism Act of 2002』（英語）

<http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>

(資料2) カーバー・ショック法 (CARVER+Shock 法) 概要

CARVER+Shock 法は、食品関連事業者が用いている『テロ攻撃対象個所の優先順位付けのためのツール』として用いられる。このツールを用いて、食品テロに対するシステムや、インフラの脆弱性を評価することで、対策を講ずるべき個所を把握でき、効率的な対策が可能となる。

この方法においては、食品に対して想定されるテロ攻撃について、「C (criticality : 危険性)」「A (accessibility : アクセス容易性)」「R (recuperability : 回復容易性)」「V (vulnerability : 脆弱性)」「E (effect : 影響)」「R (recognizability : 認識容易性)」および「Shock (衝撃度)」からなる7つの評価項目を設定し、それぞれの項目について予想される被害の程度を点数化することによって、食品テロに対するシステムやインフラの脆弱性を評価し、対策を講ずるべき個所を把握することができる。この方法は、フードチェーン全体から、個々の施設やプロセスまで、さまざまな範囲の評価に適用が可能である。

この方法は、先にあげた7つの評価項目に対して、その危険度を1点から10点の範囲で点数化し、総合得点によって評価する準定量評価法である。

◎CARVER+Shock 法における評価項目一覧

C	Criticality 危険性:	死者1万人以上 など
A	Accessibility アクセス容易性:	アクセス容易 など
R	Recuperability 回復容易性:	1年以上 など
V	Vulnerability 脆弱性:	十分な量のテロ物質等の混入が容易 など
E	Effect 影響:	生産量の50%以上が影響を受ける など
R	Recognizability 認識容易性:	明確に認識可能で、認識に訓練はほとんど不要 など
+Shock	衝撃度:	対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性大、国家経済への影響1兆~10兆円 など

◎CARVER+Shock 法における評価項目例

チェック項目		評価項目例	採点例
C	Criticality 危険性	死者 1 万人以上、または損失 10 兆円以上	9-10
		死者 1000 人～1 万人、または損失 1 兆～10 兆円	7-8
		死者 100 人～1000 人、または損失 1000 億～1 兆円	5-6
		死者 100 人未満、または損失 1000 億円未満	3-4
		死者発生なし、または損失 100 億円未満	1-2
A	Accessibility アクセス容易性	対象食品に対するアクセスが容易	9-10
		対象食品に対するアクセス可能	7-8
		対象食品に対するアクセスがやや可能	5-6
		対象食品に対するアクセス困難	3-4
		対象食品に対するアクセスが不可	1-2
R	Recuperability 回復容易性	生産性回復に要する時間が 1 年以上	9-10
		生産性回復に要する時間が 6 ヶ月～1 年	7-8
		生産性回復に要する時間が 3～6 ヶ月	5-6
		生産性回復に要する時間が 1～3 ヶ月	3-4
		生産性回復に要する時間が 1 ヶ月未満	1-2
V	Vulnerability 脆弱性	テロに十分な量の物質等の混入が容易	9-10
		テロに十分な量の物質等の混入が概ね可能	7-8
		テロに十分な量の物質等の混入が 30～60%の確度で可能	5-6
		テロに十分な量の物質等の混入が中程度（10～30%）の確度で可能	3-4
		テロに十分な量の物質等の混入が低確度（10%未満）で可能	1-2
E	Effect 影響	生産性の 50%以上が影響を受ける	9-10
		生産性の 25～50%が影響を受ける	7-8
		生産性の 10～25%が影響を受ける	5-6
		生産性の 1～10%が影響を受ける	3-4
		生産性の 1%未満が影響を受ける	1-2
R	Recognizability 認識容易性	明確に認識可能で、認識に訓練はほとんど不要	9-10
		容易に認識可能で、認識に若干の訓練が必要	7-8
		認識が困難または他の要素と混乱する可能性があり、認識に一定の訓練が必要	5-6
		認識が困難。他の要素と混乱しやすく、認識にはかなりの訓練が必要	3-4
		いかなる状況でも、専門家以外、認識は不可能	1-2
Shock 衝撃度		対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性極めて大、死者 1 万人以上、感受性の高い層への影響極めて大、国家経済への影響 10 兆円以上	9-10
		対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性大、死者 1000～1 万人、感受性の高い層への影響大、国家経済への影響 1 兆～10 兆円	7-8
		対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性中程度、死者 100～1000 人、感受性の高い層への影響中程度、国家経済への影響 1000 億～1 兆円	5-6
		対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性小、死者 100 人未満、感受性の高い層への影響小、国家経済への影響 100 億～1000 億円	3-4
		対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性なし、死者 10 人未満、感受性の高い層への影響なし、国家経済への影響 100 億円未満	1-2

(資料3) 食品テロに関する WHO ガイドラインの概要

Terrorist Threats to Food
Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems
(Food Safety Department/World Health Organization)

「一食品に対するテロリストの脅威ー 予防・対応システムの確立と強化に関するガイドライン」 (WHO・食品安全局)(日本生協連仮訳)

<要約>

テロ目的のために悪意を持って食品を汚染する行為は、起こりうる現在の脅威となっている。そして、どこかでおきた食品の意図的な汚染は、国際的規模の公衆衛生に影響を及ぼす可能性がある。この文書は、化学的・生物学的危害要因および放射性物質が故意に市民に害を加えるために用いられるかもしれない、また、食品がこのような物質を拡散させるための手段になるのではないかという、加盟国の増大する懸念に応えるものである。第55回世界保健総会(2002年5月)において、このような脅威について重大な懸念が表明された。そして WHO 各国の公衆衛生システムの対応能力を増大させるための手段と支援を提供するよう要請した。

非意図的ならびに意図的な食品由来の疾病の発生も、同じメカニズムによって管理できる。強力なサーベイランス・対応能力が伴った賢明な予防措置がとれば、食品テロを含む全ての非常事態に対応する最も効率的で、かつ効果的な方法となる。この文書は、加盟国に食品サボタージュ(故意の妨害行為)という意図的な行動についての対策を、安全な食品の生産管理のための既存のプログラムに組み入れるための指針を示している。この文書はまた、現行の伝染性疾患管理体制を強化し、サーベイランス、準備および対応システムが全ての食品安全にかかわる非常事態の脅威に対応する上で十分な感度を持つことを保証することに関する指針を示している。このようなシステムとプログラムの確立と強化は、食品由来の疾病が増大する負荷を低減させるための加盟国の能力を高めるであろうし、また加盟国が食品テロの脅威に対応する上で役立つであろう。加盟国が取り組む活動は、脅威の大きさに比例したものでなければならないし、資源は優先度を考慮して割り当てられねばならない。

予防をすれば、完全に問題を防ぎきることにはならないが、防御の最前線である。食品テロを予防するための鍵は、既存の食品安全管理プログラムを確立し、強化することであり、また合理的な安全保証措置を実施することである。食品リスクを最小限にするための第一の手段は食品産業にあることを前提とすると、政府と産業界との協力が行われることが予防の達成に必要である。この文書は、産業界と共同で作業を行うための指針を示しており、企業が検討するための特別の措置が示されている。

加盟国は、現実的な食品テロもしくは食品テロの脅威に由来する公衆衛生に対する全てのリスクを低減しうる警告・準備・対応の体制を必要としている。この文書は、全ての関連する機関および産業界との関係を改善することにより、現行の非常事態警告・反応システムを強化することに関して政策上の助言を示している。このマルチステークホルダーアプローチは、疾病発生のサーベイランス、調査能力、準備計画、効果的なコミュニケーションおよび対応を強化することになる。

WHO の役割は、食品テロに対応するための各国のシステムを強化することに関して助言を示すことである。WHO は、公衆衛生疾患サーベイランスと非常事態対応に関する既存の国際的システムをコーディネートするという独特の立場にあり、この立場を持つゆえに食品テロについての検討を含めることになると考えられる。この文書には、WHO、FAO（国連食糧農業機関）やその他の国際機関によって作成された、化学的、生物学的および放射性物質によるテロ行為の脅威に関するその他の指針や助言が補充されている。

（参照）

「－食品に対するテロリストの脅威－ 予防・対応システムの確立と強化に関するガイドライン」
目次

1. 緒言

- 1.1 目的
- 1.2 定義と範囲
- 1.3 テロリスト活動手段としての食品
- 1.4 テロリスト脅威の手段としての食品とその他の媒介のリスク比較
- 1.5 食品テロリズムの潜在的な影響
 - 1.5.1 疾病と死
 - 1.5.2 経済的および貿易上の影響
 - 1.5.3 公衆衛生サービスへの影響
 - 1.5.4 社会的および政治的意味合い
- 1.6 食品テロリズムに用いられる可能性のある化学的・生物学的作用物と放射性物質
- 1.7 国内の予防・対応システムの確立と強化

2. 予防

- 2.1 緒言
- 2.2 現行システム
- 2.3 食品安全性マネジメントプログラムの強化
- 2.4 食品産業における予防・対応システム
 - 2.4.1 食品産業の役割
 - 2.4.2 農業生産と収穫
 - 2.4.3 加工と製造
 - 2.4.4 貯蔵と輸送
 - 2.4.5 卸売りと小売り流通
 - 2.4.6 食品サービス
 - 2.4.7 追跡システムと市場リコール
 - 2.4.8 モニタリング
- 2.5 化学的・生物学的作用物と放射性物質に対する接近の低減
- 2.6 入口地点での予防
- 2.7 有益な参照資料

3. サーベイランス、準備と対応

- 3.1 緒言
- 3.2 サーベイランス
 - 3.2.1 既存のサーベイランスシステム
 - 3.2.2 食品安全性の既存のサーベイランスシステムの強化
 - 3.2.3 食品安全性が疑われる非常事態の調査
- 3.3 準備
 - 3.3.1 原則
 - 3.3.2 脆弱性の評価
- 3.4 対応
 - 3.4.1 既存の非常事態対応システム
 - 3.4.2 食品安全の現行非常事態対応システムの強化
 - 3.4.3 食品安全非常事態の影響
 - 3.4.4 コミュニケーション
 - 3.4.5 対応の着手

4. WHO の役割

- 4.1 食品テロリズムを含め、食品安全非常事態に対する国際的な対応
- 4.2 WHO
- 4.3 国際保健規則（IHR）
- 4.4 国際的規模の発生の警報・対応のコーディネート
 - 4.4.1 発生警報メカニズム
 - 4.4.2 世界的規模の発生の警報・対応ネットワーク
 - 4.4.3 発生対応
 - 4.5 食品テロ脅威に対応するための国際的システムの強化
 - 4.5.1 食品テロを含め、食品非常事態に関連するその他の既存 WHO プログラム
 - 4.5.2 食品安全性に関連するその他の国際機関
 - 4.5.3 食品の意図的汚染を含め、食品安全性非常事態に対応する国際的戦略・活動のコーディネートと強化

Appendix – 食品企業が検討すべき措置

(資料4) 「食品安全基本法」 (抜粋)

(目的や各ステークホルダーの責務や役割について)

食品安全基本法 (平成十五年五月二十三日法律第四十八号)

最終改正：平成十九年三月三〇日法律第八号

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

(定義)

第二条 (省略)

(食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識)

第三条 (省略)

(食品供給行程の各段階における適切な措置)

第四条 (省略)

(国民の健康への悪影響の未然防止)

第五条 (省略)

(国の責務)

第六条 国は、前三条に定める食品の安全性の確保についての基本理念 (以下「基本理念」という。) にのっとり、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第七条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食品の安全性の確保に関し、国との適切な役割分担を踏まえて、その地方公共団体の区域の自然的経済的社会的諸条件に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(食品関連事業者の責務)

第八条 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品 (その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。) 若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者 (以下「食品関連事業者」という。) は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 前二項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(消費者の役割)

第九条 消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとする。

(資料5) 用語集

APEC(Asia Pacific Economic Cooperation)

アジア太平洋経済協力。アジア太平洋地域の持続可能な発展を目的としている。NAFTA (North American Free Trade Agreement 北米自由貿易協定) 諸国、ASEAN (Association of South-East Asian Nations 東南アジア諸国連合) 7カ国、ロシア、中南米をも含む広範な地域をカバーしていることから、地域統合間の連携としての側面がある。

ISO(アイ・エス・オー)(International Organization for Standardization)

国際標準化機構。1947年発足。国家間の製品やサービスの交換を助けるために、規格の標準化活動の発展を促進することと、知的、科学的、技術的、そして経済的活動における国家間協力を発展させることを目的とする。マネジメントシステムとしては、ISO9001(品質マネジメント規格)、ISO14001(環境マネジメント規格)、ISO22000(食品安全マネジメント規格)などがある。

ISO9001と「品質マネジメントシステム」

品質マネジメントシステムとは、製品・サービスに関する方針、品質目標を設定し、その目標を達成するためのシステム。基本的な考え方は、顧客の意見を聞いて製品・サービスを提供するというプロセスをPDCAサイクル(plan:計画、do:実施、check:検証、act:見直し)で管理・改善していくこと。ISO9001は品質マネジメントシステムのための要求事項として、「方針、目標を明確にすること」「必要な作業手順をマニュアル化すること」等を定めている。

WHO(World Health Organization)

世界保健機関。国際連合の専門機関であり、1946年、ニューヨークで開かれた国際保健会議が採択した世界保健憲章(1948年4月7日発効)によって設立された。「全ての人々が可能な最高の健康水準に到達すること」(憲章第1条)を目的としている。

クライシス・マネジメント

組織の存続を脅かすほど大きなリスクに対する管理を意味する。発生の可能性は低いが発生時の影響が甚大であり、対応の緊急性が求められるリスクを対象としたマネジメントの一部。

食品衛生監視

食品衛生法に基づき、厚生労働省は輸入食品に対して、都道府県知事は都道府県を流通する食品に対して、食品、添加物、器具および容器包装について監視を行うこと。

リスクプロファイル

リスクプロファイルとは、現時点で当該リスクに関して知られている情報全てを記載した基本的なリスク評価のこと。リスクプロファイルには「状況の概要」「問題が発生した製品や商品の説明」「予想される影響(ヒトの健康、経済的利害等)」等を記述することが求められる。