

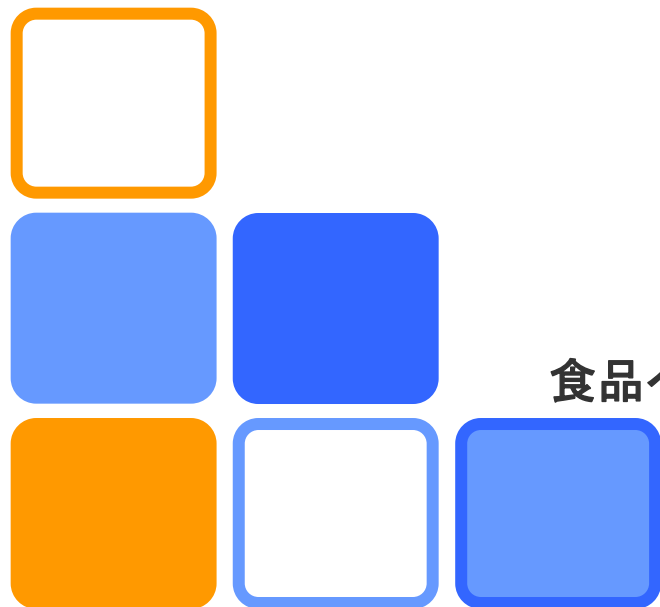
第15回食の安全・安心財団意見交換会

食品への意図的な毒物の混入防止について～農薬混入事件の教訓と課題～

日時;平成26年8月7日(木)14:00～16:30

会場;ベルサール半蔵門 イベントホールA

農薬混入事件と 食品防御の考え方



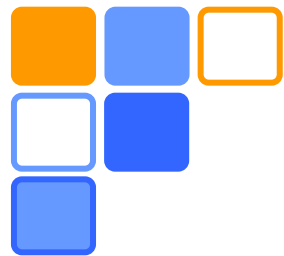
神奈川芳行

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委員

東日本旅客鉄道株式会社

JR東日本健康推進センター労働衛生科医長



本日のお話

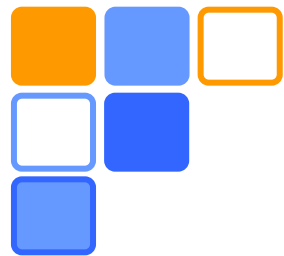
1. はじめに
2. アクリフーズ農薬混入事件から
学ぶこと
3. 食品防御とは
4. 日本における
食品防御に関する研究
5. まとめ



1. はじめに

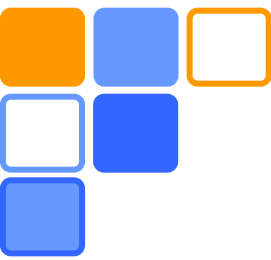
過去の事例（海外）

- 1984 年、オレゴン州で**集団食中毒事件**が発生。
カルト集団がレストランで菌をばら撒いた。
750 人が発病。
- 2003 年1 月、ミシガン州で**食中毒事件**が発生。
スーパーマーケットの従業員が200 ポンドの肉塊に毒物を混入。
92 人が発病した。
- 2001 年9 月11 日の数ヵ月後に米軍が**アルカイダ**の隠れ家を奇襲した際、アラビア語に翻訳されたアメリカの農業に関する数百ページの資料を押収。（**訓練マニュアルの重要な部分は、農産物、畜水産物、食品加工工程に対する農業テロに関するもの**）。



過去の事例（国内）

- **和歌山カレー事件**（1998年）
夏祭りの**カレーに亜ヒ酸**が混入、
死亡4名を含む63 名が発症
- **中国製冷凍餃子事件**（2007～08年）
- **アクリフーズ農薬混入事件**（2013年～）



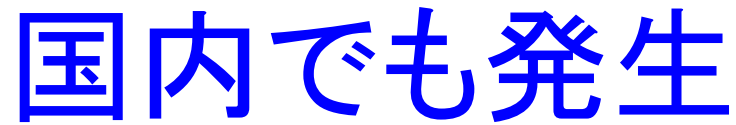
冷凍食品への農薬混入事件

- 中国で2007～08年に発生

天洋食品の冷凍ギョーザを食べた千葉、兵庫両県の計10人が下痢などの中毒症状を訴えた。殺虫剤が検出された

この冷凍餃子を輸入した日本たばこ産業子会社・ジェイティフーズ(JTフーズ)社はこの餃子を含め、同じ工場で製造された23の商品について自主回収

天洋食品元臨時工員が逮捕され、2014年1月20日無期懲役の実刑判決がでた



- アクリフーズ群馬工場で製造された冷凍食品を購入した客から、「異臭がする」などの苦情が多数寄せられた

殺虫剤が検出され、PBも含めて自主回収

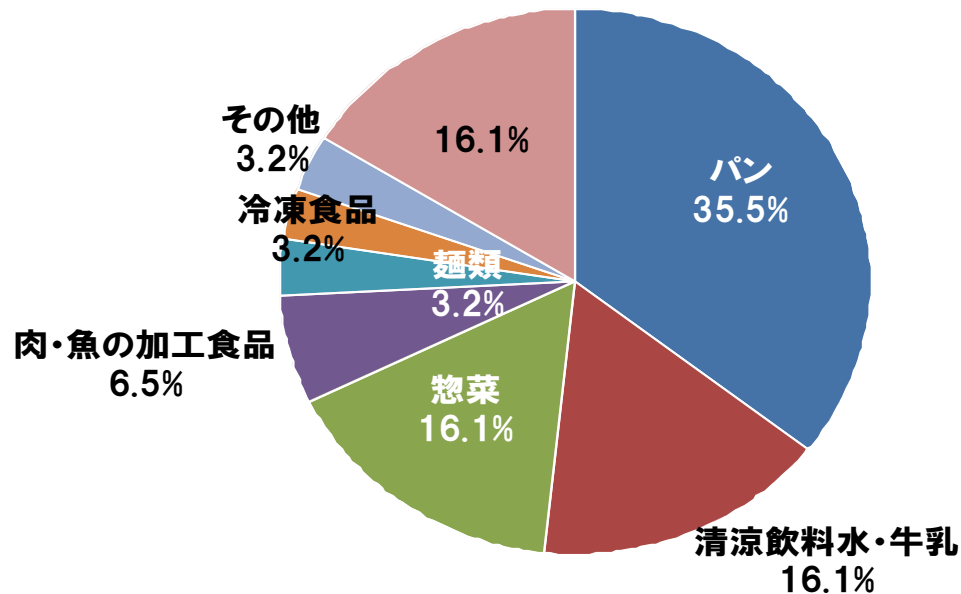
契約社員が容疑者として逮捕された



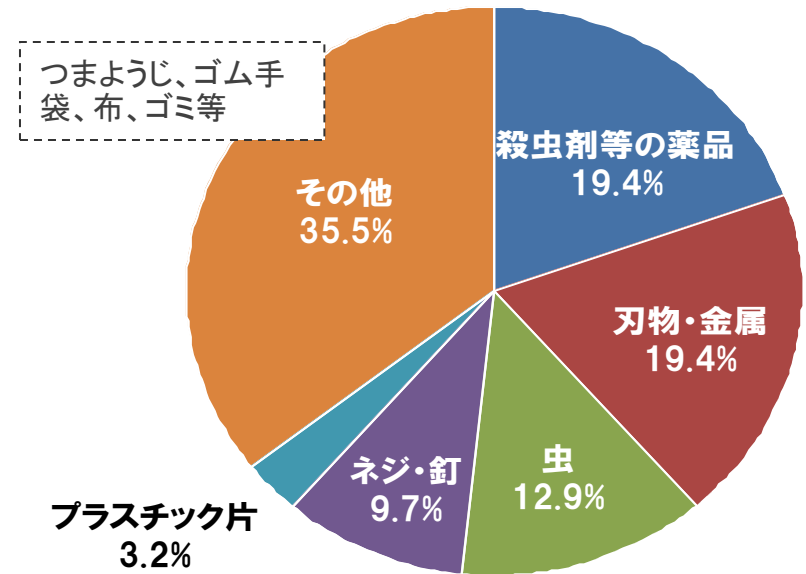
最近の事例（国内：2000～2010年）

- 製造もしくは運搬工程における異物混入と考えられる事件は、10年間で31件を確認（報道ベース）

混入対象



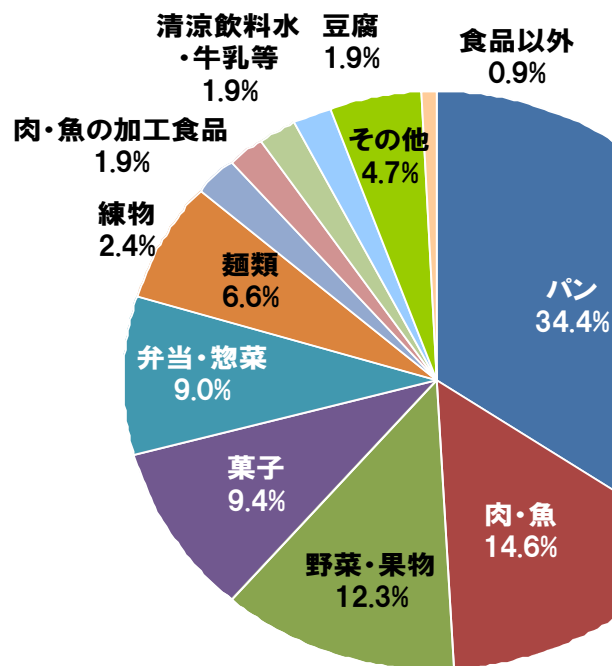
混入物

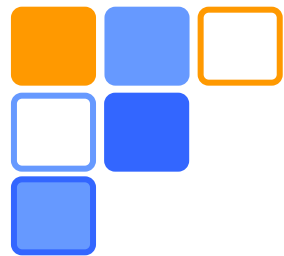


最近の事例（国内：2000～2010年）

- 小売店舗における異物混入と考えられる事件は、10年間で**223件**を確認（報道ベース）
- 混入物はほとんどが「針」だが、ホチキス、カッターの刃、針金、釘などもある

混入対象





2. アクリフーズ農薬混入事件から 学ぶこと



※お問い合わせ先

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 株式会社アクリフーズ 営業課
 TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
 E-mail: akirufoods@akirufoods.co.jp

※お問い合わせ先

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 株式会社アクリフーズ 営業課
 TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
 E-mail: akirufoods@akirufoods.co.jp

※お問い合わせ先

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 株式会社アクリフーズ 営業課
 TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
 E-mail: akirufoods@akirufoods.co.jp

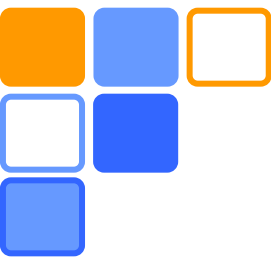
※お問い合わせ先

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 株式会社アクリフーズ 営業課
 TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
 E-mail: akirufoods@akirufoods.co.jp

市販用回収対象商品一覧（商品名・JANコード）

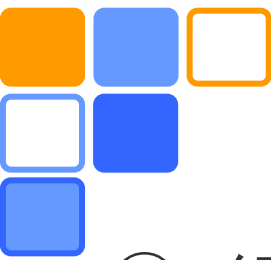
 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353	 ピザ3 60g x 10個入り 457138236353
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

業務用回収対象商品につきましては、右記アドレスをご参照ください。
http://www.aql.co.jp/wp-content/uploads/2014/01/news_20140107_1.pdf



検証委員会報告で指摘された事項

- 1) 組織構造の問題
- 2) 事態の重要性に対する誤認
- 3) 公表や商品回収決定の遅れ
- 4) 多くの苦情を事件として把握するまでの遅れ
- 5) 従業員によると思われる農薬混入を未然に防げなかった点
- 6) 食品提供者としての消費者への責任感の不足による商品回収の対応の失敗
- 7) 「予兆」としての異物苦情への対応不十分



第三者検証委員会の事実確認と評価

① 組織構造の問題

マルハニチログループの組織が巨大で複雑であるため、責任の所在が明らかでなく、情報の共有化も不十分であった。そのため意思決定と実行に大きな支障が出た



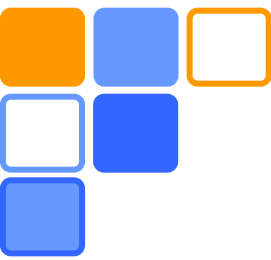
食品企業としてのミッションの欠如

消費者への責任を全てに優先して果たすという認識が浸透せず
ガバナンスの弱さ、コンプライアンス能力の不足

② 事態の重要性に対する誤認

原因が故意、事故に関わらず、健康に関する危害には迅速な対応が必要であるがそのスピードが非常に遅かった

特にその背景として、健康への影響を過小評価したことは致命的な問題。
この点が自ら是正されなかったことも極めて根が深い問題と考える。危機
管理対応には大きな不備があった



第三者検証委員会の事実確認と評価

③ 公表や商品回収決定の遅れ

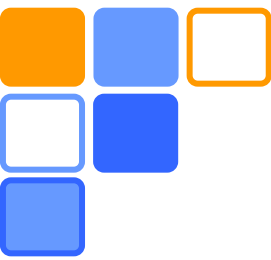
有機溶媒や高濃度農薬の混入が判明してから**事件の公表や回収開始、行政への報告までに時間がかかった**

特に最初の農薬混入の報告から発表まで、2日以上かかったことは問題である

④ 多くの苦情を事件として把握するまでの遅れ

最初の苦情が来てから、これが**有害な事象であることを認識するまでに1か月半**かかった

特に**組織間の危機意識の共有の失敗**などにより原因究明のための外部検査の実施決定が遅れたことは問題である



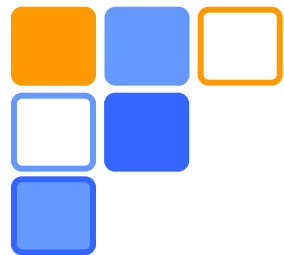
第三者検証委員会の事実確認と評価

⑤ 従業員によると思われる農薬混入を未然に防げなかった点

給料の減少や新人事評価システムへの不満の把握や、それを和らげるための施策を打たなかった。食品防御体制も不備が多く、容易に農薬の混入が可能だったことも問題である

⑥ 食品提供者としての消費者への責任感の不足による商品回収の対応の失敗

当初、消費者に回収対象商品名を正確に伝えなかった。年末最終営業日に回収の必要性が判明しているにも関わらず休みに入ってから対応したために、広報や必要な問い合わせ電話の設置等対応に時間がかかった

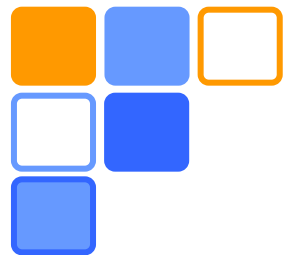


群馬工場の状況

- 外部との出入口が非常口以外に複数あり、**侵入防止・異物持込み対策は脆弱**であった
- 殺虫剤保管庫の鍵は、事務機の引き出しに施錠されずに保管されていた
- 鍵に名称が記載されており、誰でも殺虫剤を使用できる状態であった



外部からの侵入も可能な状態
内部にも薬物が保管されていた

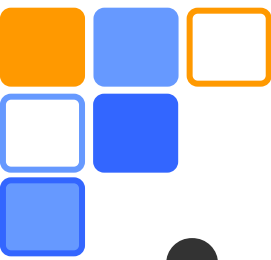


群馬工場の状況

- 工場入場時に持ち込み物に対する検査がない
- 製造エリア内を自由に行き来することができた
- 製造エリア内・ラインに死角が複数あった
- 監視カメラはなかった
- 原料や製品に容易に触れることが可能であった



危険物を原料・製品に混入させることが可能
従業員に対する食品防御対策も不十分



「予兆」としての異物苦情

- 自転車や車のタイヤの空気が抜かれた
- 原因不明な異物苦情が複数件発生

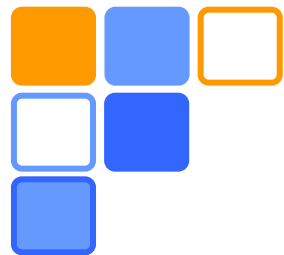
2013年4月～12月頃までに合計12件を確認

※2013年9月～11月、ピザラインで特異な異物苦情

	件数	苦情受付日	製造日付
ピザにボールペンのシールの混入	1 件	10 月 28 日	9 月 19 日
ピザにつまようじの混入	3 件	11 月 11 日	10 月 1 日
		12 月 4 日	10 月 10 日
			不明
ピザに結束バンド(白色)の混入	1 件	12 月 2 日	不明



「予兆」として認識していなかったため、対策も取らず



第三者検証委員会の総括

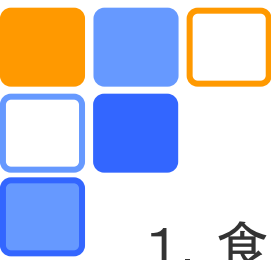
第三者検証委員会が、この事件を中間および最終報告の議論の範囲で総括すると、次のように考える。

今回の事件は通常の食中毒事件ではなく、食品メーカーの従業員が急性中毒症状を起こしうる高濃度の農薬をその商品に故意に混入したとされるもので、極めて特殊な事件である。

しかし、急性中毒の危険性がある場合は、**原因に関わらず危機管理対応が必要**である。**食品を扱う組織では、被害拡大阻止のため初動体制の確保と準備が重要**である。

また内部者による異物混入を未然に防ぐための手立てを確立する必要がある。そのためにはガバナンスの強化と食品防御の考え方の導入が重要である。

消費者重視の視点が何より重要であり、**食品提供者として、消費者への責任を果たすべき**である。



群馬工場の食品防衛で改善を求めた点

1. 食品防衛に対する意識の向上

全従業員への食品防衛意識を高める教育や管理基準等を組織全体で共有化する。対話や意見箱設置などで内部コミュニケーションを強化

2. 監視体制

工場内の死角を減少させるためのカメラを設置

3. 外部からの侵入に対する防止体制(24時間機械警備等)

4. 危険物持ち込みに対する防止体制

工場製造エリア入室時の持ち物チェック

5. 洗剤・殺虫剤・塗料の管理

農薬等による衛生管理を外部業者へ委託

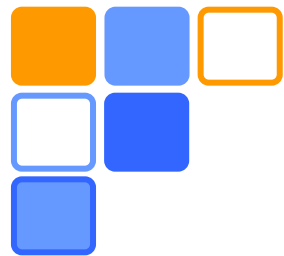
6. 危険物・異物混入防止対策

「死角」に位置するラインの製品へ接触しにくい環境を整備

7. 苦情発生時の対応

8. 早期認知への対応

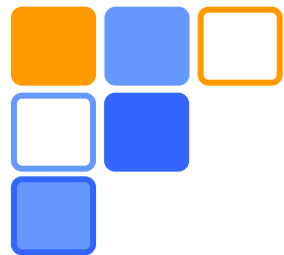
意図的な異物混入を想定した危害分析、想定した危害の内部検証など



学ぶこと

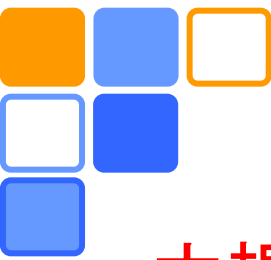
－ 予兆をとらえる体制を －

- 普段からの従業員間のコミュニケーション
相互注意、上司への報告
- 従業員の不満を早期にとらえる
待遇・給与面での不満、休憩中の会話等
- 工場敷地内での器物損傷・落書きにも注意
- 段階的にエスカレートし行動が大きくなっていく可能性



意図的混入を否定しない

- 軽微な異物混入を軽視しない
- 製造現場内にある物であっても、混入が多発するなら無視せずに
- 現場で使用する薬品・洗剤が混入されるかも
(洗浄後の水洗不足と判断してしまうことも)
- 製造現場内にありえないものの混入があれば、意図的な混入の可能性
- 原因究明の際には意図的混入は常に念頭に
- 今回の事件は国内でも実行が可能と広く示してしまった



危機発生時の管理体制を

- 大規模食品事故を想定した体制づくり

- ・事故・事件発生時の危機管理規程、行動指針等の策定、定期的なシミュレーションの実施

- ・平時からのリスクアセスメントとマネジメント

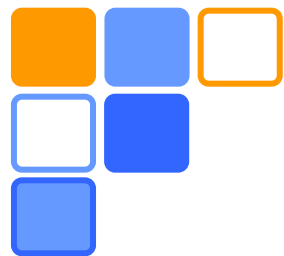
リスクが現実化した際に対応が混乱しないよう

- ・回収判断を決定する社長、担当上級役員のリーダーシップの明確化

- 危機管理時の消費者への情報発信の充実化

- ・広報や回収に関して、長期連休にかかる時期

- ・隠ぺいはさらに最悪



PBオーナーとの連携・行政への報告体制

□ PBオーナーとの関係作り

- ・消費者に迅速に情報を伝え回収を進めることため協力が不可欠
- ・PBオーナーと協議する環境を作り、契約の整理、事故発生時の回収に向けての事前合意の形成
- ・消費者からの苦情が、メーカーとPBオーナーに分散し、統合した解析が難しくなっている面があり日常的な苦情情報の共有化

□ 保健所への早い段階での相談・報告

食品衛生法の6条、11条

- ・有毒・有害な物質が含まれる(疑い)があるものは販売禁止(6条)
- ・農薬飼料添加物および医薬品が厚労大臣が定める量を越えて残留する食品は販売禁止(11条)



推奨項目

□ 平素からの体制構築

安全な食品を提供するという消費者を向いた
ミッションを徹底

平時のコミュニケーション、ガバナンスの改善、

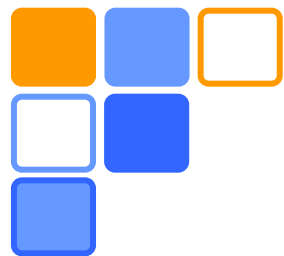
□ 食品防衛体制の整備

□ 予兆の早期把握と迅速な対応

意図的な混入の可能性も想定

□ クライシス対応

事故が起きた際の危機管理とコミュニケーション



第三者検証委員会から社会への提案

1) PB商品に付随する問題

2) 食品防御についての社会の備え

例) カメラの設置による作業現場の可視化

企業規模等により適切な対策が異なり、**カメラの設置数等で食品防御の達成状況を判断すべきでない**

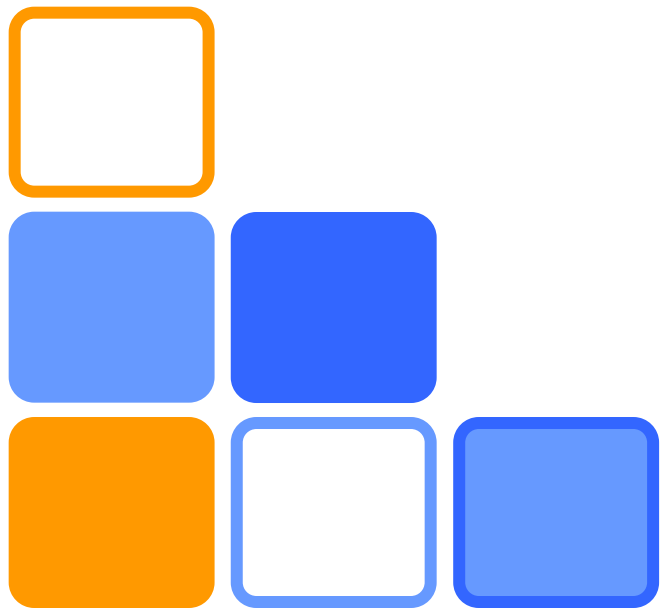
3) **危機管理時の食品分析について**

緊急事態か平時かを考慮した上で、実施する検査の目的と求められる迅速性に対応した検出限界を選択すべきであり、社会やメディア等の理解が求められる

4) 消費者へのお願い

多くの企業が犯罪防止に努力しているが、100%防ぐことはできない。
被害を防ぐために消費者にもできることを実施すべき

3.食品防衛とは



フードチェーンのイメージ

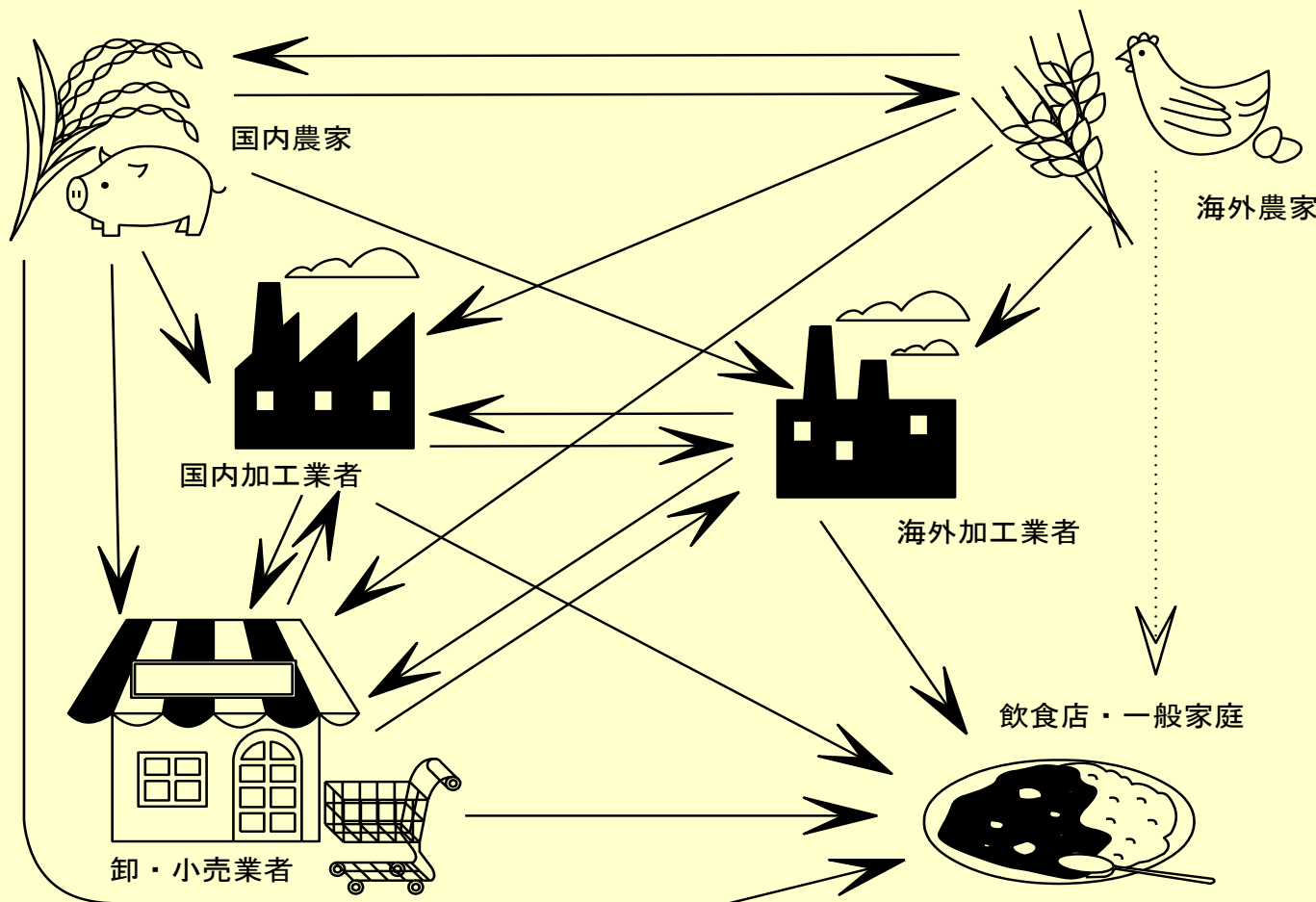
複雑なフードチェーンのどの部分が汚染された場合でも、多方面に大きな被害が生じる

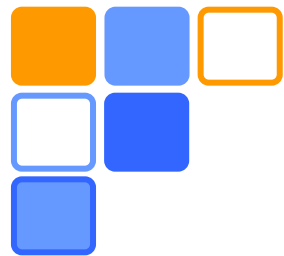
食品の流通

- ✓ グローバル化
- ✓ 広範囲・大量流通
- ✓ 流通経路の複雑かつ広範囲化



汚染物質の持ち込みは防ぎにくくなっている





食の3要素

Food Security
食品安全保障

Food Safety
食品安全

Food Defense
食品防御

- **食品安全保障:**

量的に十分で安全な食品供給源へのアクセス、安定した供給の確保とそれに関する問題への対応

- **食品安全:**

自然に起こり得る、あるいは意図せずに起こる食品汚染からの保護

- **食品防御:**

意図的な食品汚染からの防御

食品安全と食品防御の関係

食品安全
食品防御

「人が安全にものを食べることができる」ための
具体的な手立て

食品安全 Food Safety

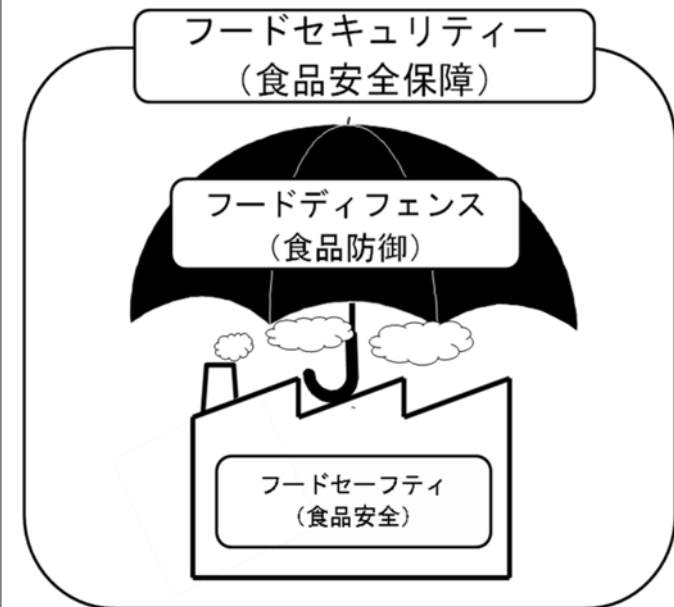
- ・ 検査などで対応することが比較的容易

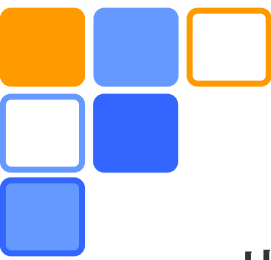
- システムの不全
- 知られている作用物
- 論理的にあり得る
- 偶発的
- 低濃度
- 監督官庁

食品防御 Food Defense

- ・ 悪意を持って、予想外の攻撃を仕掛けてくるため予測・対応は難しい

- システムへの攻撃
- 予期できない作用物
- 論理的にあり得ない
- 意図的
- 高濃度
- 犯罪捜査



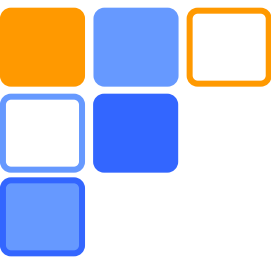


食品防衛に関する世界的な潮流

- 世界各国でのテロの危険性の高まり
 - 9.11、炭疽菌事件、イラク戦争
 - グローバル化と覇権主義を明確化するアメリカへの批判の高揚と対米追従リスク(日本等)
- 食品テロ:テロ形態として世界的関心
 - 特に米国で食品産業の危険性を認識(Agroterrorism)
 - 人的被害、経済的被害、社会的被害、政府の威信失墜
 - 原因特定の困難性、テロ対策の脆弱性
- 食品テロ対策
 - アメリカにおける積極的な対策措置
 - G8専門家会合、APEC Food Defense Workshop@Bangkok

※グローバルなテロ対策には各国の協調が不可欠

わが国でも食品テロ対策の検討が必要
厚生労働科学研究による研究班の設置



各国の対策状況

■ 2002年 アメリカ

食品に対する意図的な有害物質や微生物等の混入に対して実効的な対策を講じるための「バイオテロリズム法」を制定

■ 2002年 WHO

「食品テロに対するガイドライン

Terrorist Threats to Food Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems)」を作成

■ 2006年 APEC(Asia-Pacific Economic Cooperation : アジア太平洋経済協力)フードディフェンス・ワークショップを開催

CARVER+Shock法の評価項目

得点の定量的評価基準の例 Criticality

9-10: 死者1万人以上、または損失10兆円以上

7-8 : 死者1,000人～1万人、または損失1兆～10兆円

5-6 : 死者100人～1,000人、または損失1,000億～1兆円

3-4 : 死者100人未満、または損失1,000億未満

1-2 : 死者発生なし、または損失100億円未満

C	Criticality (消費者への)危険性:	テロによる公衆衛生および経済的影響の度合い ⇒ <u>死者数、および経済的損失額</u> によって定量評価
A	Accessibility アクセス容易性:	テロ対象への物理的な <u>アクセスの容易性</u>
R	Recuperability 回復容易性:	テロ後のシステムの <u>回復容易性</u>
V	Vulnerability 脆弱性:	テロの <u>遂行容易性</u>
E	Effect (自社への)影響:	テロによる <u>直接的損失規模</u> (生産量の損失等)
R	Recognizability 認識容易性:	テロ実行における <u>攻撃対象の認識の容易さ</u>
+Shock 衝撃度:		テロにより <u>波及する</u> 健康・経済・心理的 <u>影響</u>



食品防衛に関する国際規格

英国規格協会 (British Standards Institution; BSI)

サプライチェーンへのテロ攻撃の検出及び抑止のためのガイドライン
食品包装の設計及び製造や、食品小売業における食品安全のための前提条件プログラム

(2006) BSI「PAS 96:2008 食品・飲料品の防衛」

(2010) BSI「PAS 96:2010 食品・飲料品の防衛」

(2008) BSI「PAS 220:2008 食品製造業の食品安全のための前提条件プログラム」

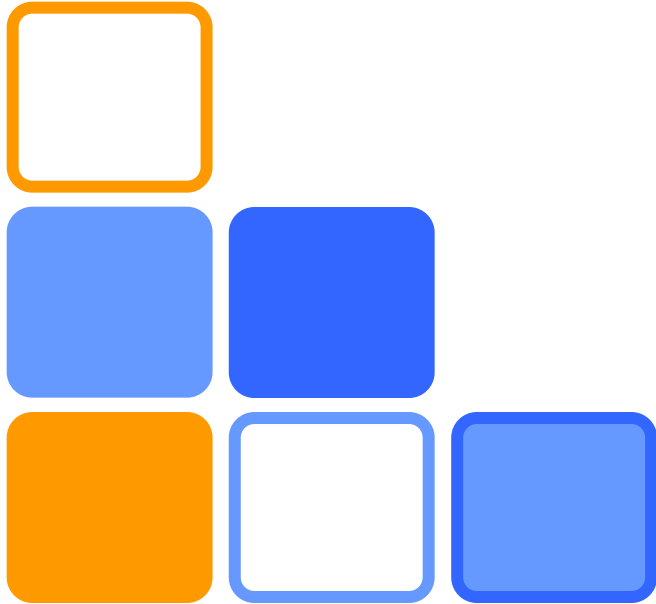
国際標準化機構 (International Organization for Standardization; ISO)

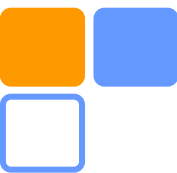
食品製造に関して検討すべき要求事項として
食品防衛 (food defence)、バイオ監視 (biovigilance) バイオテロ (bioterrorism)
が盛り込まれている。

(2009) ISO「ISO/TS 22002-1:2009 食品安全のための前提条件プログラム
— 第1部: 食品製造」の公表

(2010) ISO「ISO/TS 22002-1:2009 食品安全のための前提条件プログラム
— 第1部: 食品製造」の国際標準承認

4.日本における食品防衛に関する研究





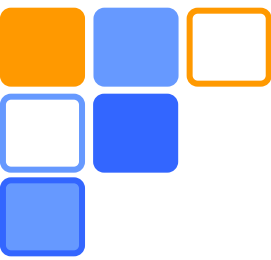
実際に評価してみたかったこと

- セキュリティ対策は、人為的な異物混入に対して低いレベルにあることが判明
- 特にセキュリティ対策の基本である、現場における人為的な異物混入に対する危険性の認識自体も、極めて低い
- 従業員間、労使間の信頼関係をベースにした「性善説」的運営に起因していると推察
- 今後、犯罪への対策を講じる際には、「性悪説」的なものにシフトしていく必要があるのかもしれない

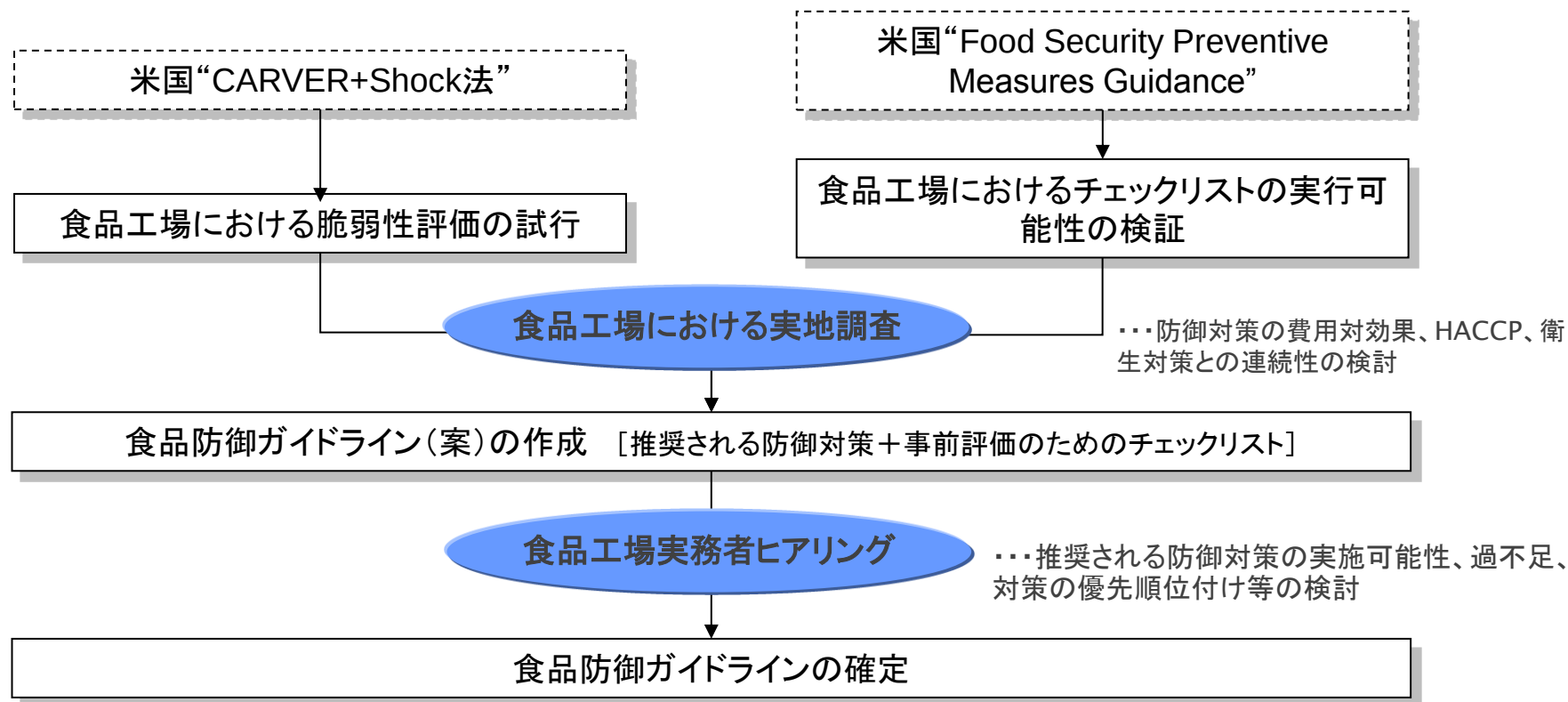


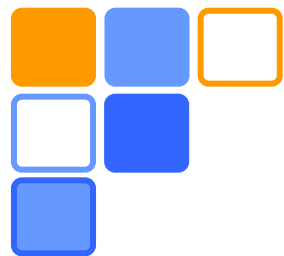
セキュリティ強化の必要性

犯罪に対するセキュリティ水準の向上のみならず
食品衛生の管理水準も向上することが期待できる



チェックリストをベースに 食品防衛ガイドラインを策定





試行結果とセキュリティ強化の必要性

- 人為的な異物混入等に対する食品工場のセキュリティ対策は、かなり低いレベルにあることが明らかになった。
- 現場におけるテロ・犯罪行為に対する危険性の認識は、極めて低いものであった。
- 食品製造業における、従業員間、労使間の信頼関係をベースにした「性善説」的運営に起因している、あるいは「面倒なもの」として先送りしていると推察される。
- 今後、テロや犯罪への対策を講じる際には、この運営を、「性悪説」的なものにシフトしていく必要がある。
- このような運営により、テロや犯罪に対するセキュリティ水準のみならず、食品衛生の管理水準も向上することが期待できる。

『食品防衛対策ガイドライン』の構成

1. 優先的に実施すべき対策

- 組織マネジメント 4項目
- 人的要素(従業員等*) 6項目
- 人的要素(部外者) 5項目
- 施設管理 12項目
- 入出荷等の管理 6項目

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

一定の費用対効果が見込まれるため、
将来的に実施することが望まれるものの、

1. 比して優先度は低いと判断された不急の対策。

- 組織マネジメント 1項目
- 人的要素(従業員等*) 1項目
- 施設管理 3項目

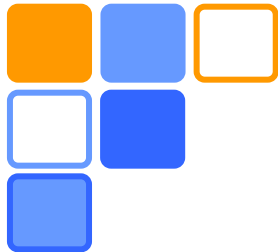
(*)派遣社員、パート・アルバイト、連続した期間工場内で業務を行う委託業者などを含む。

The image displays five overlapping checklists from the 'Food Defense Measures Guide'. The checklists are organized into five main sections:

- I. 組織マネジメントについて** (Regarding Organization Management): Includes a checklist for 'テロ行為等の可能性への備え' (Preparation for the possibility of terrorist acts, etc.).
- II. 人的要素(従業員)について** (Regarding Personnel (Employees)): Includes a checklist for 'スクリーニング(雇用前、雇用時、雇用後)' (Screening (before, during, and after employment)).
- III. 人的要素(部外者)について** (Regarding Personnel (Non-employees)):
- IV. 施設管理について** (Regarding Facility Management): Includes a checklist for '物理的セキュリティ' (Physical security).
- V. 経営運営について** (Regarding Business Operations): Includes a checklist for '納入資材およびオペレーション' (Incoming materials and operations).

Each checklist table has columns for 'チェック項目' (Check items), 'チェック欄' (Check column) with sub-columns for 'に全' (Fully), '応一' (One), 'いて対' (Against), and '要対' (Required), and '自由記述欄' (Free description column) for '対策の現状等' (Current status of measures, etc.).

↑
チェックリスト



食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け) —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— (平成 25 年度改訂版)

解説
つき

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

- 食品工場の責任者は、従業員等が働きやすい職場環境づくりに努め、従業員等が自社製品の品質と安全確保について高い責任感を感じながら働くことができるように留意する。

解 説	従業員等の監視を強化するのではなく、従業員等自らが、自社製品の安全を担っているという高い責任感を感じながら働くことができる職場環境づくりを行う。
-----	--

- 食品工場の責任者は、自社製品に意図的な食品汚染が発生した場合、お客様はまず工場の従業員等に疑いの目を向けるということを、従業員等に意識付けておく。

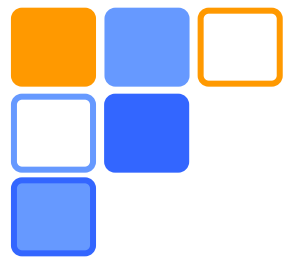
解 説	従業員等に対して、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置の重要性に関して定期的に教育を行い、従業員自らが自社製品の安全を担っているという責任感を認識させる。
-----	---

- 自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合に備え、普段から従業員の勤務状況、業務内容について正確に把握しておく。

解 説	意図的な食品汚染が発生した場合においても、各方面への情報提供を円滑に行うことができるよう、平時から、従業員の勤務状況、業務内容について正確に記録する仕組みを構築しておく。
-----	---

- 製品の異常を早い段階で探知するため苦情や健康危害情報等を集約・解析する仕組みを構築するとともに、万一、意図的な食品汚染が発生した際に迅速に対処できるよう、自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合の保健所等への通報・相談や社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めておく。

解 説	苦情、健康危害情報等については、販売店経由で寄せられる情報についても把握に努め、これらの情報等について企業内での共有化を図る。 意図的な食品汚染が判明した場合や疑われる場合の社内の連絡フロー、保健所・警察等関係機関への連絡先等をマニュアル等に明記しておく。 異物混入が発生した際には、原因物質に関わらず、責任者に報告し、報告を受けた責任者は故意による混入の可能性を排除せずに対策を検討する。
-----	--



ガイドライン等の位置づけ等

＜目的＞より多くの食品関係事業者が人為的な食品汚染の危険性に関心を持ち、現実的に可能な対策を検討することができるようにすること

※法的な規制や強制力を伴うものではなく、各食品工場において、その規模や人的資源等の諸条件を勘案しながら、「実施可能な対策の確認」や「対策の必要性に関する気付きを得る」ために活用されることを期待

食品防衛ガイドラインURL

社団法人日本食品衛生協会のHP

http://www.n-shokuei.jp/topics/info_guideline.html

奈良県立医科大学健康政策医学講座のHP

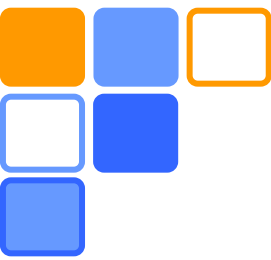
http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/res_document.html#25_guide_line



The screenshot shows the homepage of the Japan Food Hygiene Association (JFHA). The header includes the JFHA logo and name in Japanese and English. A navigation bar contains links for TOP, トピックス (Topics), 食品衛生関連情報 (Food Hygiene Related Information), 食品衛生関連法令 (Food Hygiene Related Laws), たべすけKIDS, and 食品衛生協会 (JFHA). The main content area features a section titled '食品防衛対策ガイドライン(食品製造工場向け)' (Food Defense Measures Guidelines for Food Manufacturing Plants). Below this, there is a sub-section '食品防衛対策ガイドラインについて' (About Food Defense Measures Guidelines) which includes a paragraph about the guidelines' purpose and a list of related documents for download, including the 2025 revised edition and the 2023 edition. A blue arrow points from the URL above to this section.



The screenshot shows the homepage of the Nara Medical University Health Policy Medicine Lecture website. The header includes the university's name and the lecture's name in Japanese and English. A navigation bar contains links for HOME, ダウンロード (Download), 健康News!, アクセス (Access), お問い合わせ (Contact), and 奈良医大HP. The main content area features a section titled '食品防衛対策ガイドラインについて:平成25年度改訂版' (About Food Defense Measures Guidelines: Revised Edition for Heisei 25). Below this, there is a sub-section '食品防衛対策ガイドライン(食品製造工場向け)' (Food Defense Measures Guidelines for Food Manufacturing Plants) which includes a paragraph about the guidelines' purpose and a list of related documents for download, including the 2025 revised edition and the 2023 edition. A blue arrow points from the URL above to this section.



5. まとめ

食の安全管理と防衛の違い

分類	基本的考え方	問題点	対応	制御
食の安全	性善説	<u>安定したシステム内のエラー</u> ヒューマンエラー（偽装）、システムエラー	検査 摘発 改善	比較的容易
食の防衛	いわゆる 「性悪説」	<u>社会崩壊が目的</u>	リスク回避 有事対応	極めて困難

冷凍食品農薬混入事件は食の防衛に関わる問題

食の防衛を基本に安全管理体制を再構築する必要がある。

基本認識の改善－ 自己認識、組織体制の見直し
防御体制の改善－ 性悪説を基本とする見直し



推奨項目

□ 平素からの体制構築

安全な食品を提供するという消費者を向いた
ミッションを徹底

平時のコミュニケーション、ガバナンスの改善、

□ 食品防衛体制の整備

□ 予兆の早期把握と迅速な対応

意図的な混入の可能性も想定

□ クライシス対応

事故が起きた際の危機管理とコミュニケーション

以 上

ご清聴有難うございました。

