

## 食品リコールを考える

公益社団法人 日本技術士会  
登録 食品産業関連技術懇話会  
技術士（農業：農芸化学） 横山 勉



2011年に亡くなった環境活動家でノーベル平和賞受賞者のワンガリ・マータイ氏。日本の言葉「MOTTAINAI」を世界に広めてくれた方だった。本来あるべき価値を生かしきれない状態を嘆く気持ちを表している。私たちが食前に発する「いただきます」は、食物の源となる生物の命に感謝する言葉である。日本独特の文化に由来するため、外国語に翻訳するのが難しいが、大切にしたい言葉である。

これらに目一杯反する行為が、出荷した食品を回収する食品リコールではないだろうか。製造に費やした原材料や資材・エネルギーが無駄になるだけではない。回収とそれに続く廃棄処分さらなるエネルギーが費やされ、環境負荷を増大させる。これほど愚かな行為が日常的に

多発している。有意義な文化と言葉を持つ国であり、6割（カロリーベース）もの食料を輸入している国として、恥ずかしく残念である。発生を減少させるため、社会全体で取り組むべき課題と考える。

### 1. 食品リコールの現状

食品リコールの現状を確認しよう。食品リコール（自主回収）の情報を収集整理してサイトで公開しているのが、（独法）農林水産消費安全技術センター（FAMIC）である<sup>1)</sup>。食の安全と消費者の信頼確保のため、科学的手法による貢献を使命としている。食品偽装を許さない分析技術の開発等、優れた仕事をしておられる。食品だけでなく、肥料や農薬、飼料、ペッ

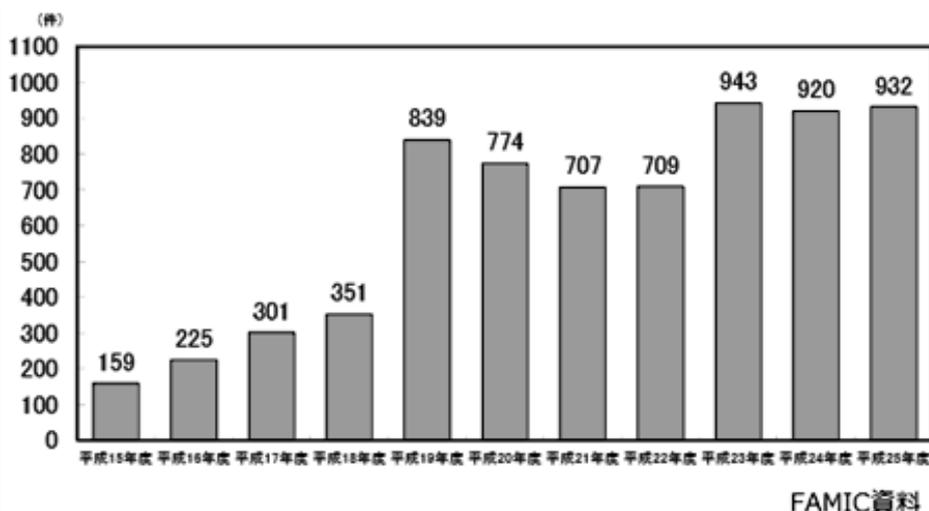


図1 食品自主回収件数の推移

トフードの状況にも目を光らせる。

食品リコール情報の収集方法は、①食品企業等の新聞やサイトによる告知、②国や地方公共団体の情報、③検索サイトにおける配信、による。本サイトによれば、平成15～18年度の間、食品リコールは年間100～300件程度で推移していた。平成19年度、前年の2倍超の839件に急増し、以後高い状態が継続している（図1）。

平成19年度の急増は偽装等の事件が相次いだことによるだろう。北海道の食肉加工業者の牛ミンチ偽装、北海道洋菓子業者と三重県和菓子業者の賞味期限改ざん、有名老舗料亭の産地偽装と翌年の料理使い回し事件等である。平成14年に設置された食品表示110番への問合せ件数もこの時期以降跳ね上がっている。

FAMICでは、収集した情報を年度ごとに食品の種類と回収原因別に分類・整理している。最新の平成25年度に注目すると、932件であり、種類別では菓子類や調理食品が多い。原因別では表示不適切が半数を占め、これに品質不良13%、規格基準不適合10%、異物混入7%が続く（図2）。

表示不適切の内訳では、期限表示とアレルギー表示のミスが多い。品質不良に関しては、カビ・酵母の発生と異物混入が多い。多少のバラツキはあるが、これらの傾向は各年度に共通している。

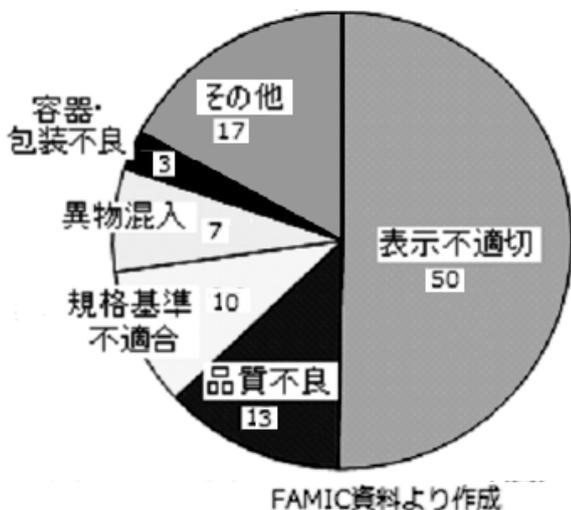


図2 理由別回収件数（平成25年度）

## 2. 現状の問題点

食品リコールは、発生原因が問題であることは論を待たない。それだけではなく、さまざまな問題が存在する。平成25年8月、消費者委員会・消費者安全専門調査会が「食品リコールの現状に関する整理<sup>2)</sup>」を公表して、以下を指摘している。

- ①食品の不具合や異常に関する情報収集の体制
- ②食品の自主リコールの判断基準の現状
- ③食品リコールの周知方法と回収方法
- ④食品リコールの終了・再発防止

①について、不具合情報把握の端緒はお客様相談室が多いようである。また、自主リコールが実施された場合、これらを一元的に管理する機関の不存在を指摘している。早期の対応が求められると考える。前述のFAMICの例のように、評価すべき結果が残されているが、100%網羅されているわけではないだろう。

②の判断基準は重要な指摘である。社会の目が厳しくなったため、不必要なものまで回収されている懸念がある。この点に関して、(公社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)が「持続可能な社会のために『食のリコールガイドライン』の提案<sup>3)</sup>」を公表している。A健康危害の恐れを基準とし、B法令違反と組合せて、3通りの回収ケースを検討している。A健康被害が考えられる場合は「消費者回収」で、販売済みを含め全品回収する。B法令違反のみの場合はケースにより「店頭回収、新規販売停止」とし消費者回収はしない。A、Bともない場合は、当然のことながら対応不要である。重要度の分類を示すこと、回収者は説明責任を果たすこと等についても指摘している。

本件に関しては、リコール保険が普及している。保険金支払いは、「社告または保健所への届出」と「健康被害発生または可能性」が必要で、以下の場合には免責とされることが多いようである。

- ・ 保険契約者、被保険者の故意、不誠実行為
- ・ 製品の耐久性、効能、品質についての虚偽の表示、法令違反
- ・ マーケットシェア、信用、評判、収益の維持または回復に関わる費用

NACSの解析結果では、多くの対応不要ケースで回収が行われていた。リコール保険の支払い条件に該当しないものが相当数存在していると考えられる。

筆者はNACSの提案やリコール保険の支払い条件を妥当と考えている。以前同じテーマで、日経BP社のFood Science（休刊中）に「三方一両得の食品回収対策」という記事を書いたことがある<sup>4)</sup>。その中で、健康被害の恐れと重大な法律違反がない場合、流通在庫も含め店頭で「理由を明示して」大幅な値引き販売により処分しようと提案した。メーカーは回収費用の節減を図りながら商品を試してもらう機会になる。販売店は集客ができ、消費者は安価に商品を手に入れる。食品リコールの実態を社会全体で共有し、あるべき姿を模索すれば、実現可能ではないだろうか。

③食品リコールの周知方法と回収方法は大きな課題である。周知方法として低コストで対応できるのは、ウェブサイトやメールマガジンだが乱立気味である。厚生労働省や消費者庁、地方公共団体のサイトがあり、独自サイトも存在する。件数も数が多く、重要な情報が埋もれてしまっている。官公庁関連は消費者庁に一本化して、重要度による分類を明確化できないものだろうか。情報弱者への対応にも可能な範囲で配慮したい。新聞や自社サイト、店頭表示等の方法も併せて行われているが、それぞれ一長一短がある。

最も重要なことは、④の中の再発防止である。これは改めて述べたい。

ISO22000では「5.7緊急事態に対する備え及び対応」「7.10.4回収」で万一のための準備を要求している。関連事項として「7.9トレーサビ

リティシステム」も回収や原因追及に重要である。食品リコールは、どのメーカーでも起こりうる。農林水産省では「食品のリコール報告の記載例<sup>5)</sup>」を例示している。ISO22000取得の有無に関わらず、危機管理の一環として普段から準備しておくことをおすすめしたい。また、シュミレーションを行っておくことが好ましい。準備不足がトラブルを何倍にも拡大した例は枚挙にいとまがない。偽装事件等を起こした企業の対応には大差があった。その結果、立ち直った企業があり、大企業であっても市場から退出したケースが存在した。

### 3. 的確な再発防止策とその共有

技術士やISO22000審査員の立場から食品リコールを見ると、再発防止に関心がある。的確な再発防止を図るには、原因を正しく把握しなくてはならない。このためには、「何故」を繰り返し、真の原因を明らかにする必要がある。これができていない例をよく見かける。

原因として「注意不足による見落とし」を挙げて、「しっかりと確認する」という対策を立てる。これは、的確な再発防止策とはいえない。 「何故、注意不足が起きたのか」と続けなくてはならない。作業環境が悪かったのか、印字が読みにくかったのか、時間に追われていたのか、といった具合だ。次がなくなるまで続けるのである。真の原因に到達してこそ、的確な対策になり、再発が防止できる。

食品リコールは、回収して終了になるわけではない。的確な再発防止策を構築して完了する。また、これを公表いただき、社会で共有したいものである。社名や具体的な商品名は不要である。この積み重ねは、日本メーカーの実力を確実に向上させるに違いない。いくつかの例を挙げ、原因について検討する。

#### (1) 期限表示

FAMICの資料によると、平成25年度の表示不適切は469件だった。期限表示ミスはその半

数を占め、ダントツのトップである。残念なことに、一向に減少する様子は見られない。短くつけてしまった場合、実害は考えにくい。長くつけた場合でも、賞味期間の安全係数1以内であれば、回収不要でよいと考える。

期限を決めるのに必要な情報は、賞味期限であれば「製品コード（容器等の情報を含む）、製造日、賞味期間、年月・年月日表示の別」になる。決して難しい作業ではない。二人で対応しているケースもあるが、互いを頼ってミスを見逃すことが起こりそうである。

必要な情報をパソコンの表計算ソフトに蓄えておき、製品コードと製造日を入力すれば、記録を残すと同時に賞味期限を出力するシステムは簡単に作成できる。多様なソフトウェアを無料もしくは安価で公開しているサイトがある。使い勝手は不明だが、賞味期限の管理ソフトが存在する。

## (2) アレルギー表示

アレルギー表示ミスも頻度が高い。表示不適切の28%（同前述）を占め、2位である。原因は多様であることが推測される。未含有のものを記載した場合は、回収不要である。逆の場合は、原則回収すべきだろう。含有量が少量であっても、個人差があり、体調の違いも考えられるからである。

アレルギー表示は、原材料表示の一部になる。表示を的確に作成するには、すべての原材料情報が収集されている必要がある。このデータに誤りが含まれることがある。複合原材料であれば、原材料の原材料や食品添加物に加えアレルギー情報が必須である。書式が異なれば、把握に支障を生じやすい。添加物やアレルギーの表記名が異なることも少なくない。印刷データであれば、転記作業が発生する。キャリアオーバーで添加物表示が不要でも、アレルギーは原則記載が必要だ。データ量が多いため、これらの作業は大変煩雑になる。作業の途中でアレルギー

情報が欠落することが起こりうる。

原材料表示を自動作成するシステムが市販されているが、精度はもう一つのようなのだ。アレルギーだけは通常の原材料表示とは別系統で作成することも一つの考え方だろう。問題を整理して、普遍的な再発防止策（チェックリスト等）を構築したい。

## (3) 品質不良

品質不良は186件（同前述）だった。具体的な内容は、「カビ・酵母・虫・髪の毛等混入」が多く、異物混入「金属・ガラス・ゴム等」が続いた。カビ・酵母は殺菌工程の不備が考えられる。虫は作業環境または原材料由来が推測できる。髪の毛は作業者の服装等の不備だろう。異物は設備の整備に関係しそうである。

いずれも、HACCPシステムを導入または考え方を実践していれば、防げていた可能性が高い。従って、小規模工場であっても、HACCPシステムを理解・実践できる人材を増やしたいものである。人材教育や社内システムの見直しに、外部のセミナーや専門家の活用を考慮したい。そのような専門家の集団が筆者も参加している食品技術士センター<sup>6)</sup>である。宣伝になってしまったが、ご容赦いただきたい。人材教育は時間とコストがかかるが、よい結果がもたらされる。トラブルの減少、品質と歩留り向上、外部の信頼向上を図ることができるのである。

## 参考文献

- 1) (独法) 農林水産消費安全技術センター「食品の自主回収情報」  
<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jigyousya/index.html>
- 2) 内閣府 消費者委員会 消費者安全専門調査会「食品リコールの現状に関する整理」  
[http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2013/houkoku/201308\\_food\\_recall.html](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2013/houkoku/201308_food_recall.html)

3) (公社) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会「食のリコールガイドライン」  
<http://www.nacs.or.jp/katudou/recall%20guide-line2010.2.10.pdf>

4) Food Science「三方一両得の食品回収対策」  
[http://www.foodwatch.jp/secondary\\_inds/gijutsushi/9542](http://www.foodwatch.jp/secondary_inds/gijutsushi/9542)

5) 農林水産省「食品のリコール社告」  
[http://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/recall\\_syakoku.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/recall_syakoku.html)

6) (公社) 日本技術士会 登録 食品技術士センター  
<http://fpcc.jimdo.com/>