

Food Fraud（食品偽装）への対応について

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 会員
東京海洋大学 先端科学技術研究センター 教授
技術士（農業部門（食品化学）、総合技術監理部門） 湯川剛一郎



1. GFSIにおけるFood Fraudに関する議論

世界食品安全イニシアティブ（Global Food Safety Initiative：以下「GFSI」）は、世界的な食品の流通、製造のネットワークであるThe Consumer Goods Forum（TCGF）傘下の食品安全の推進母体であり、2000年に発足した。GFSIには、世界の大手小売業、製造業、食品サービス業、認定・認証機関及び食品の安全に関する国際機関が参加し、以下のような活動を行っている¹⁾。

- ①食品の安全性に関するリスクを軽減するために、従来の食品安全マネジメント・スキームの間の収束と等価性を図ること
- ②業務の重複を少なくして、効率化することで、食品安全システム全体のコスト的な効率を高めること
- ③一貫した食品安全システムを築くために、食品安全の遂行能力を高めること
- ④食品関連の各ステークホルダーに対して、コラボレーション、知識の共有と相互のネットワーク作りができるような国際的な場を提供すること

最近のGFSIにおける議論では「Food Fraud（食品偽装）」が主な議題の1つとして取り上げられている。本稿では、GFSIが食品偽装に注目した背景、対策、食品企業として必要な対応について述べる。

これまで、GFSIでは食品安全に関するスキームのbenchmarking（承認）を行うことにより、食品安全に対する消費者の信頼を高めるために食品安全マネジメントシステムの継続的な改善を推進してきた。しかし、これらは偶発的に起こる食品の安全・衛生上の事故や組織への意図的な攻撃としての食品汚染の防止を図ることを目的としており、組織(又はその一部)が係わって発生する食品偽装を防止することは難しいと考えられる。

GFSIのイブ・レイ議長が、2013年10月チリで開催されたINOFOOD2013（展示会）において講演を行った際の資料²⁾によれば食品偽装への取り組みは、GFSIの4つの大きな取り組みである、

- ①第三者認証を通じた食品安全リスクの軽減
- ②ステークホルダーによる受入れの増大・強化
- ③GFSIによる取組みの採用の推進
- ④食品安全に関する重要な事項の管理の調和のうち④への対応として行われている。経済的な動機による食品偽装は食品のリスクであり、伝統的な汚染物質に比べ過去に例を見ないものであるため、健康リスクは、しばしば、より高くなるとしている。

GFSIが食品偽装に関心を持つようになったのは、メラミン危機（注：2008年の中国国内における牛乳へのメラミン混入）、馬肉スキャン

ダル（注：2013年に馬肉を牛肉と不正表示した加工食品などが欧州各地で見つかった問題）である³⁾。これらの問題では偽装行為が消費者、企業、業界、国に世界的な影響を及ぼし得ること、また、大きな広がりを持つサプライチェーンのもろさが明らかとなった。

こうした分析は2013年にGFSI内に招集されたFood Fraud Think Tank(食品偽装シンクタンク)により行われてきた。シンクタンクは、2013年3月に開催された世界食品安全会議において、食品偽装を防ぐためには食品安全や食品防衛以外の様々な手段の組合せ、予見（例えば社会経済的な問題や犯罪学）が必要なこと、また、食品偽装に対するvulnerability(脆弱性)は企業の生産、加工、配送システムの範囲外でも起こりうることを指摘し、食品偽装に関する要求事項を企業の食品安全マネジメントシステムの核心的な部分として取り込み、GFSI承認スキームの認証に含めるべきであると勧告した³⁾。

これを受け、GFSIは、2014年2月の世界食品安全会議においてポジションペーパー⁴⁾を作成、スキームオーナーから意見を募集⁵⁾し、4月には修正版⁶⁾を作成した。

2月のペーパーでは、食品偽装の手法として表1の要素を示し、食品供給行程の適当なポイントでの情報収集を含む「Food Fraud

Vulnerability Assessment（食品偽装脆弱性評価）」を行うとともに、詐欺行為の抑制をいつ、どこで、どのように行うか要求事項を決定する「Food Fraud Vulnerability Control Plan（食品偽装脆弱性コントロールプラン）」に、重要な脆弱性の観点を含めることを推奨している。

これについて、GFSIにより承認されたスキームのオーナーから以下のような意見が提出された。

- ・ 監査によって偶発的に間違った原材料を使用した場合とコストを削減するための偽装とを見分けることが困難であること
- ・ ガイダンスドキュメントには中小企業を支援するため要求事項と手法等を示したガイドラインを合わせて発効すべきであること
- ・ スキームは不注意による誤表示を減少するため原材料の購入手順を開発し、偽装食品が流通するリスクを減少するよう設計されており、意図的な食品偽装を防げないこと
- ・ 食品偽装の摘発はGFSIによる審査手続きの適用範囲外の犯罪捜査であること
- ・ ガイダンス文書に食品偽装に関する要求事項を盛り込むことは不適切であり、任意の追加的なガイダンスとすべきであること

GFSI食品偽装タスクフォースのメンバーであるPetra Wissenburg から2014年4月にGFSI

(表1) 食品偽装の要素^{文献4)}から作成

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">・ すり替え(substitution): 一つ以上の原材料を安価な原材料に置き換えること・ 隠蔽(concealment): 損傷や不良を隠すために物質を添加すること・ 闇市場の生産(gray market production)/盗品(theft)/目的外使用(diversion): 意図された規制に沿った「より安全な」経路を経ずに適法な製品を流通させること・ 誤表示(mislabeled): 書き換えられた表示・ 認められない増量・強化(unapproved enhancements): 最終製品の成分の偽装/混ぜ物・ 偽造(counterfeiting): 模倣; 模造、容器包装に描かれた本物の商品が容器包装内の製品と同一ではないこと・ 希釈(dilution): 製品の濃度を下げる物質の添加/利益の増加 |
|---|

(図1) 偶発的偽和と意図的偽和の概念図文献7) から作成



地域グループの担当者に送付された電子メールでは、これらの意見について、大きく3つに分けられるとし、それぞれについて以下のとおりコメントしている。

①食品偽装に関する監査の目的について混乱が見られる。

(コメント) GFSIの提案は企業が自信の脆弱性について評価を行い、これらの脆弱性を軽減するためのコントロールプランを作成することである。監査員のなすべきことは、企業が適切な評価と軽減のための計画を実施・維持・管理しているかを検証することである。

②食品偽装は経済的利益に関するものであり食品安全と関係がなく、GFSIの活動範囲を食品偽装に広げることは、GFSIの注目/関心を希薄化させることになる。

(コメント) いくつかの食品偽装事案で公衆の健康へのリスクが見られた。これはGFSIの活動範囲である。

③「どのように」対応するかについて疑問が提

出された。

(コメント) GFSIは通常、(要求事項を達成するための)手段については示さない。GFSIは手段の開発についてSafe Supply of Affordable Food Everywhere(SSAFE)(注：公的部門と民間との連携を通じ食品産業のために(食品安全等の)非競争的懸案に関して行動する非営利法人)等の他の機関と協力する。

4月の修正版では、これらスキームオーナーからの意見を考慮しつつも基本的な考え方は変わらず、食品品質、食品安全、食品防御、食品偽装について図1を示し、それぞれの性格を明確化した。食品偽装脆弱性評価の実施と食品偽装脆弱性コントロールプランの作成に関する要求事項は引き続き必要としている。また、GFSIの考える食品安全マネジメントシステムとして、食品安全に加え食品防御、食品偽装を加えた全体像(表2)を示した。

最終的なポジションペーパー(見解書)⁷⁾は2014年7月に公表された。この見解書では、食

(表2) GFSIの考える食品安全マネジメントの全体像文献6) から作成

食品安全マネジメントシステム		
食品安全	食品防御	食品偽装
HACCP Hazards	TACCP Threats	VACCP Vulnerabilities
意図しない/偶発的な偽和の防止 ・科学に基づく ・食品に由来する疾患	意図的な偽和の防止 ・イデオロギーによる動機	意図的な偽和の防止 ・経済的な動機

品防御への対応の重要性を明記し、企業及びスキームオーナーは、新たな取組への準備を進め、必要とされる知識及び技術について明らかにする必要があるとしている。全面的に見直しの後、2016年に公表される予定であるGFSIガイダンス文書第7版に表3に示すkey elements（主要要素）を加えることが提案されている。

2. ISOでの議論

ISO22000及び関連する規格類について検討を行っているISO/TC34/SC17では、2014年9月に開催された総会からISO22000の見直しについて議論を開始した。ISO22000の見直しを担当するWG8における議論では、食品防御に関しては「§5.7緊急事態に対する備え及び対応」に関連する要求事項があるが、食品偽装についてはISO22000の対象とすることは難しいとする意見や、食品防御、食品偽装のいずれも法令・規則によって担保されているとの意見が大勢であった⁸⁹⁾。

3. 食品偽装に対する法令・規則の対応

が国における食品偽装事案についてその対応を見る。

一つ目は、2002年1月に発覚した大手食品会社による牛肉の原産地等についての虚偽の表示¹⁰⁾で

ある。食品の表示をめぐっては、この事件の後も他の組織による虚偽の原産地表示等が全国各地で報告され、食品の表示に対する国民の信頼が大きく揺らぐ事態となった。この問題に対し、農林水産省では違反業者名の迅速な公表を可能にするJAS法の改正、罰則の大幅強化が図られた。また、外観だけでは品種や産地の違いを判別することが難しい米や野菜についてDNA判別等による品種・産地判別技術の開発が進められている。牛肉については我が国で飼養される牛すべてを個体識別番号により情報管理し、意思の生産から牛肉の流通・消費の各段階で個体識別番号等により個体情報が記録・伝達されるための制度が義務づけられた¹¹⁾。個体識別番号は消費者にも伝達され、消費者が独立行政法人家畜改良センターの牛個体識別台帳と照合することで産地等の情報が真実であるかを確かめることが出来るようになった。

二つ目は、2008年9月に発覚した食品衛生法上問題のある事故米穀について各種法令や国との契約に違反して食用等への横流しが行われていた事案¹²⁾である。この問題への対応として農林水産省は、米国及びその加工品・調整品についてトレーサビリティを導入し、必要なときにその流通経路を迅速に解明できるようにするとともに、2009年には米を原料とした商品につい

(表3) 食品偽装に関して提案された主要要素

食品偽装脆弱性評価の要求事項	規格は、組織が潜在的な脆弱性を特定し、食品偽装脆弱性のコントロール手段を優先順位付けする文書化された適切な食品偽装脆弱性評価を有することを要求しなければならない。
食品偽装脆弱性コントロールプランの要求事項	規格は、組織が特定された食品偽装脆弱性に起因する公衆の健康上のリスクを最小化するために実施されるコントロール手段を特定する、文書化された適切なプランを有することを要求しなければならない。 このプランは、関連するGFSIの活動範囲をカバーしており、かつ、組織の食品安全マネジメントシステムにより支持されなければならない。

て原料原産地情報伝達を義務づけた。

2つの事例で共通しているのは、法令・規則に基づきトレーサビリティを導入することにより、消費者や政府による監視が効率よく行える制度を義務づけたことである。

4. 組織に求められる対策

食品偽装を防ぐため組織としては、法令・規則によりトレーサビリティが義務づけられている品目については必要に応じ、産地や品種情報の確認を求め、偽造された原材料が供給されないシステムを構築することが必要である。

組織内の偽装を防ぐためには、組織内におけるトレーサビリティシステムの導入を図るとともに、仕入れと出荷の数量照合などにより不正が行われていないか、内部監査等の機会を活用してチェックを行うことも有効であろう。これらの対応は食品防御の対策でも求められている¹³⁾ものであり、食品防御、食品偽装への対応を合わせて行うシステムも可能と考えられる。

さらに重要なことは、不正を許さないという経営トップの明確な意識のもとに、組織内の要員の一人一人がしっかりとした倫理観を持ち組織内の不正を見逃さない、許さない雰囲気を定着させることである。このためには、公益通報者保護法等により内部告発者を保護するシステムを構築することも必要であろう。

5. まとめ…組織統治の重要性

食品偽装についてのGFSIの考えや我が国の対応を見ると、食品偽装を防ぐためには行政による法令・規則による義務づけと、それを遵守する企業の組織統治との両面からの管理が行われることが、不可欠と考えられていることがわかる。

ISO/TC23/SC17における議論では、今のところ食品偽装は食品安全マネジメントシステム(ISO22000)の対象外であるとの意見が優勢である。しかし、組織の不正について、犯罪対策

として行われるべきであり、民間部門としてできることはない決めつけるのではなく、食品偽装発生リスクを減少させるために組織としてできることは積極的に実施すべきである。

引き続き、GFSIやISOにおける食品偽装に関する議論に注目する必要がある。

(了)

文献

- 1) GFSI「GFSI Guidance Document Version 6.3」(2013年6月、p11)
- 2) Yves Rey「Food Fraud-an emerging risk-GFSI Approach」(http://www.inofood.cl/neo_2013/pdf/presentaciones/Lunes/03_Sesion_Plenaria_2_salon_Cordillera/02_YVES_REY_GFSI_INOFOOD_2013.pdf、2014年11月12日確認)
- 3) GFSI Japan「GFSI News Letter Winter 2013」(http://www.tcgfjp.org/foodsafety/pdf%20datas/GFSI_NEWSLETTER_WINTER_2013_JPN.pdf、2014/11/12確認、p3)
- 4) 2014年4月9日付け、Petra WISSENBURG 電子メール(非公開)添付文書「GFSI Position on Food Fraud Prevention」(2014年2月)
- 5) 4)メールの添付文書「GFSI Board/Scheme Owner Meeting Follow-Up:Food Fraud」(2014年3月)
- 6) 4)メールの添付文書「Managing the Public Health Risk of Food Fraud」(2014年4月)
- 7) GFSI「GFSI Position Paper on Mitigating the Public Health Risk of Food Fraud」(<http://www.mygfsi.com/news-resources/news/news-releases/190-gfsi-position-paper-on-mitigating-the-public-health-risk-of-food-fraud.html>、2014/11/12確認)
- 8) 湯川剛一郎「世界の食品への動きについて」(食品関連産業国際標準システム・食品トレー

- サビリティ協議会、フリスス情報No.55（2014年11月）、p54
- 9) 森田正晶「第6回ISO/TC34/SC17総会について」（同上、p4）
- 10) 農林水産省「平成13年度食料・農業・農村の動向に関する年次報告」（p16-p18）
- 11) 農林水産省「平成14年度食料・農業・農村の動向に関する年次報告」（p24）
- 12) 農林水産省「平成21年度食料・農業・農村白書」（p4-p5）
- 13) 食品衛生協会HP「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）」（http://www.n-shokuei.jp/topics/info_guideline.html、2014年11月7日確認）