

# 組織的エラーの防止で 食品回収品のゼロ化

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  
遠山技術士事務所 所長  
技術士（農業：農芸化学） 遠山 茂雄

## 1 はじめに

筆者は、JAF（一般社団法人 日本自動車連盟）に入会している。会員には冊子「ジャフメイト」が送付されてくる。昨年末に送られてきた「平成 29 年 12 月号」に「踏み間違い、シフトミスのヒヤリ・ハット体験」の特集記事が読者のアンケート結果をもとに記載されていた。

寄せられた読者アンケート件数は 32,000 件で、うち「ヒヤリ・ハットの経験あり」の回答が全体の 1 割であった。その内容は「ペダル踏み間違い:39%」と「シフトミス:38%」、「不明:23%」であった。発生原因は「駐車場や車庫など特定場所」、「焦りや疲労による注意力不足」、「慣れない車や合わない靴での運転」、といった 3 つのケースがあげられていたが、いずれも事故にならずに済んでいる。

### ア：駐車場・車庫のケース

- 切り返しを何度もして混乱してしまい、「R」でアクセルを思いっきり踏み込んだ。
- 駐車券を取るときに体を伸ばしたら、足がブレーキから外れて動き出した。

### イ：注意力不足のケース

- オリンピックのラジオ番組に気をとられ、注意力がおろそかになった。

### ウ：不慣れな車・靴のケース

- 普段は普通車だが、娘の軽に乗ったら踏み間違いをした。
- 厚底ブーツ着用で足裏の感覚が掴めずに発進した。

以上は、車に関してのヒヤリ・ハットだが、企業内でも、ヒューマンエラーにならないヒヤリ・ハットは無数にあらう。企業でのヒューマンエラーは経済的負担に繋がり、しかも廃棄物などのムダをつくることにもなっている。

本論は、一向に減らない食品廃棄物に関する「自主回収品」を取り上げた。

自主回収品はヒューマンエラーだから仕方無いと認めるには疑問を感じており、自主回収品について論じさせていただく。

## 2 食品の自主回収届

東京都福祉保健局の「食品衛生の窓」に「食品の自主回収情報」が紹介されている。

これは、食品の製造事業者等が食品衛生法違反に気付き、自主的に食品等を回収する場合、都へ報告された内容を都民の皆様にしらせるために開かれているものとされている。

自主回収事業者はそのために「表-1 自主

回収届出書式」を都に提出している。

表-1 自主回収届出用紙と記載事項（自主回収報告の事例）

《自主回収対象品》 かぼちゃプリン 名称：半生菓子 形態：合成樹脂製カップ入り 内容量：90g 賞味期限：30. 2. 26（正しくは 30. 1. 26） 製造者：〇〇〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇町〇〇番地	
着手報告受理年月日	平成30年1月31日
自主回収の理由	賞味期限を本来の設定期限よりも長く記載したため
健康への影響	本来の賞味期限を過ぎたものを食べた場合に健康被害を起す恐れがあります。
届出事業者名及び所在地	〇〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇町〇〇番地 法人番号：〇〇〇〇〇〇
問合せ先	〇〇〇株式会社 電話：〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇 受付時間：9：00～17：00
返品方法	該当商品をお持ちの方は、上記問合せ先までご連絡願います。 連絡があり次第、弊社担当者が商品の回収に伺い、返金対応致します。 なお、販売店店頭にて、告知しております
備考	

### 3 自主回収届出数

平成30年2月現在の届出情報数は60件で、うち輸入品が12件になっている。

報告された自主回収を商品別にまとめたのが「表-2」で、17品種に上っている。

商品別に届出数が多いのは、「菓子類：17件」、「惣菜類：10件」、「調味料類：7件」で、その他のものは1件～3件と少ないが商品数は多いのが特徴である。

それだけに、菓子類や惣菜類は10件以上で他の品種とは際立った特徴を示している。

### 4 自主回収の理由

自主回収の理由は、賞味期限の記載ミス、異物混入、アレルギー表示記載ミス、品質劣化、化学成分の混入などとなっている。

これらの理由からは、自主回収の事故は「人によるヒューマンエラー」でなく、組織の問題から起きた事故と考えられる。組織に品質管理やHACCPシステムの取り組みの共有化が求められる。

表-2 商品別自主回収届け出数

商品名	回収件数	商品名	回収件数
1 菓子類	17	10 枇杷微粉末	1
2 ワイン	1	11 ビタミン加工品	1
3 パン	3	12 食肉	2
4 果物乾燥品	2	13 ミネラルウォーター	3
5 唐揚げ粉	1	14 みかんシロップ漬け	1
6 調味料	7	15 冷凍食品	4
7 レトルトカレー	1	16 ココナッツ	1
8 カップめん	1	17 食器	1
9 惣菜	10		

表-3 自主回収の理由

自主回収理由	件数
1 賞味期限の記載ミス	5
2 異物混入（ガラス、金属、プラスチック）	14
3 アレルゲン表示欠落、記載間違い	16
4 化学成分混入（シアン化合物など）	9
5 品質劣化	16

## 5 提言「組織体制の見直し」

自主回収届出商品は回収されても、再利用は不能である。廃棄物として扱われるのではないか、埋め立て、あるいは燃焼処分されるのではないか。

ところで、我が国の食品廃棄物量は平成 27 年度で 2,000 万トンと驚異的な数字が報告されている。当然このなかには自主回収商品が含まれているであろう。

自主回収商品は、人によるヒューマンエラーがもたらしていると思われていたので個人レベルのヒューマンエラーを無くせば解決できるとなされてきた。

しかし、自主回収商品は組織上の問題から起きており、管理ミスにより自主回収商品がいつまでも削減できず増え続けていると考えられている。事業主が作為的に回収商品を生産したのではなく、管理不届きで生じたもの

と考えられている。

従って、個人レベルのエラーでなく、組織的エラーと見え対策が必要となっている。

組織的エラーは、グループや個人が「うっかりすること」、「忘れること」、「間違えること」など 3 つの基本エラーを助長する作業条件や環境に、関心が払われていない組織で起こることが多い。

組織的エラーが多い、これらの組織には不適切な訓練、コミュニケーションの欠如、完成度の低い手順書、人と機械の接点の設計にかかわる不具合などが多くみられる。

組織的エラーは見えないエラーとして深く静かに潜伏している。そしてふだん気づかれることがない。

組織的エラーは経営者の方針決定の誤りに端を発し、現場管理者の管理上のエラーにより現場における危険に結びつく前兆行為の見逃しでもある。

組織的エラーを起こさせない方法として一番やりやすいのは、食品工場を例にとると、HACCP の考え（7 原則 12 手順の考え）を採用することを推奨したい。

## 6 「HACCP の考え」に沿った組織的エラーの防止

企業は、生産、販売、小売り、金融などの事業を展開して貨幣価値を得ることで、明日の事業展開、自らの生計維持に繋げている。

事業展開には、手段や手順が必要である。例えば食品企業では商品コンセプト（製品説明書）、フローダイアグラムが手段であり、手順である。この手段・手順を組織全体が理解して、人々の作業で商品が生産され、販売され貨幣価値を得ている。

自主回収商品は、上記の手段・手順を組織が理解されていけばつくられることはない。

この手段・手順が見やすく、展開しやすいのが「HACCP の考え」であると思っている。これについて説明したい。

- (1) 製品説明書を作成する。
- (2) フローダイアグラムを作成する。
- (3) 危害管理表を作成する。
  - ・ダイアグラムに従って作成する
  - ・危害管理表に工程、種類、管理方式、誰、検証者項を記載
  - ・「表-4」を参照
- (4) コミュニケーションの実施
  - a、危害管理表の勉強会を実施：コミュニケーションを図るため
  - b、検証者からの報告：コミュニケーションを図るため
- (5) 変更事項が入ったら危害管理表を修正する。
- (6) 危害管理表を新人教育に活かす。
  - ・先輩が教える。

表-4 危害管理表の例 「商品『パン』」

工程	種類	影響	管理方式	誰	検証者
原料	小麦	アレルギー	ラベル表示	配合決定者 作業指示者	上司
	牛乳	乳アレルギー	表示		上司
	生クリーム	乳アレルギー	表示		
粉砕	粉砕機	金属異物	粉砕機チェック	作業担当者	上司
金属探知機		金属異物	金属探知機チェック	作業担当者	上司
検査		表示	表示確認	検査担当	上司
			金検記録	検査担当	上司

## 7 自主回収対象品を出さないためにもコミュニケーション

企業は、多くの人に関係して事業を遂行している。その多く人はそれぞれに役割を持って事業を担っているため、担った役割に応じて手段・手順を果たしていることと組織内

にコミュニケーションが巡らされていることが大切である。

特に最近のように改善が日常的であれば、ルールの内容が理解され伝え・伝わるのが求められるので、コミュニケーションのカバーによって、組織的エラーを無くすことになり、好ましい方向に向かっていける。

### <引用文献>

品質とヒューマンファクター：日本ヒューマンファクター研究所編。日科技連（安全と安心の考え方）

## 遺伝子組換え表示制度に関する 検討会（第8回及び第9回）について



平成30年1月31日に第8回遺伝子組換え表示制度に関する検討会（消費者庁）が、2月16日に第9回同検討会がそれぞれ開催されました。

第8回検討会では、「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書（たたき台）」をもとに検討が行われました。

続く第9回検討会では、前回のたたき台に修正を加えた「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書（素案）」をもとに検討が行われ、

前回からの変更点や報告書の内容及び文言について確認されました。

第9回検討会の資料を次ページ以降に掲載します。なお、本検討会の全ての資料は消費者庁ウェブページ（[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/other/genetically\\_modified\\_food.html](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/genetically_modified_food.html)）からご覧いただけます。

次回（第10回）は、3月14日（水）の開催が予定されています。