



Q. フードディフェンスを知っていますか?

A. 食品を犯罪から守る努力です

施設整備と従業員対策

中国産の冷凍餃子に農薬が混入される事件が発覚したのは2007年末から2008年にかけてのこと。覚えていませんか? 工場内で働いていた者の犯行でした。2013年には、国内の工場で冷凍食品に農薬がかけられる事件も起きました。上司などに不満を持っていた契約社員が、製造過程で入れたとして逮捕されました。

犯罪により食品に何かを混入されても、外見からは判別できないことが多く、食べた消費者が被害を被ります。内部犯行だけでなく、外部から侵入されて入れられるケースもあります。こうしたことから、犯罪を防ぐ食品防御(フードディフェンス)は、食品企業にとって非常に重要なとらえ方になっています。

対策は、犯罪が起こりにくい**施設整備や検査機器を導入して、異常な食品を早期に発見できるようにするなどの「ハード」の管理**と、犯罪を起こさせないために**人の心を思いやる「ソフト」の充実**の両方が必要です。

ハード面は、

- ・外部からの出入り口を限定し鍵の管理を厳密にする
- ・工場内に置く洗剤、害虫防除に用いる農薬などの収納場所を決め施錠管理し、使用記録をつける
- ・製造工程にカメラを設置し死角をなくす
- ・原材料の積み下ろしや製品の積み出し時も監視し、取り扱う数などもチェックする
- ・外部からの訪問者は、事前連絡がない場合は工場に入れない

……などを実行します。

ソフト面は、

- ・従業員が働きやすい環境づくりに努める
- ・従業員が内部に私物を持ち込めないようなルールにする
- ・従業員が問題点や不正を内部告発しても不利益が起きないような制度を作る
- ・食品犯罪を防ぐための措置の重要性を従業員に定期的に教育し、責任感を持ってもらう

……など、その企業、工場環境や従業員の気持ちに合わせて、細やかに取り組みます。

食品犯罪は店頭でも起きる

2013年に国内工場で農薬混入事件が起きた後、私は企業から頼まれて第三者委員会に入り、調査と改善策提言を担いました。工場は事件後稼働を停止し、改装して7カ月後に再開。172台のカメラを備えるなどして、施設整備が注目されました。

しかし、より大事なのはソフト面の充実であったように思えます。その企業は、従業員が互いを思いやり信頼し合うことで内部犯罪を抑止し、外部からの侵入も防ぎたい、と今も努力を続けています。

食品犯罪は、店頭でも起きます。パンやうどんなどに縫い針が刺される事件が相次いだり、ペットボトルの栓が開けられ農薬が入られたり…。店は、カメラを設置したり警備員を巡回させたりしてフードディフェンスに努めていますが、完全には防ぎきれません。消費者も注意が必要です。異臭がしたり、容器や包装に穴が空いているなど食品がいつもと異なる場合、食べずにすみやかに店や保健所に届け出てください。

PROFILE

まつなが わ き
松永和紀さん

科学ジャーナリスト。
京都大学大学院農学研究科修士課程修了(農芸化学専攻)。
毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち独立。食品の安全性や環境影響などを主な専門領域として、執筆や講演活動などを続けている。「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」(光文社新書)で科学ジャーナリスト賞2008を受賞。
新刊は「効かない健康食品 危ない自然・天然」(光文社新書)



京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳細内容を**京都生協ホームページ**で公開中!

工場点検レポート

「**砂丘らっきょう甘酢漬**」を製造している「JA鳥取いなば福部らっきょう加工センター」を点検しました。2018年3月に新設された工場は、今まで以上に衛生管理や異物混入防止などに配慮して設計されており、仕様書通りの工程で製造されていることを確認しました。また、原料の限定事項である鳥取市福部町産の「らっきょう」、純米酢を使用した調味液を使用していることも、在庫や記録、指示書などで確認できました。



▲選別室
塩抜き・洗浄された「らっきょう」は、この部屋で選別・調整されます。天井と壁はステンレスで、洗浄・清掃もしやすくなり、作業場も広くなりました。



▲製造室
選別・調整された「らっきょう」は、新機種の自動包装機で真空包装されます。

〈12月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	12 検体	
米の残留カドミウム検査	9 検体	
卵質検査	1,073検体	
鶏卵サルモネラ検査	7 検体	
微生物検査	店舗調理商品	141 件
	商品 その他	30 件 112 件
	京都協同食品 プロダクト(株)商品	6 件
残留放射性物質検査	14 件	



京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。