



この10年における 食に関する事業者課題の変化について

平成30年（2018年）9月7日（金）

SOMPOリスクアマネジメント株式会社

危機管理コンサルティング部
フードチェーンリスクグループ 佐川 一史



<グループ事業>

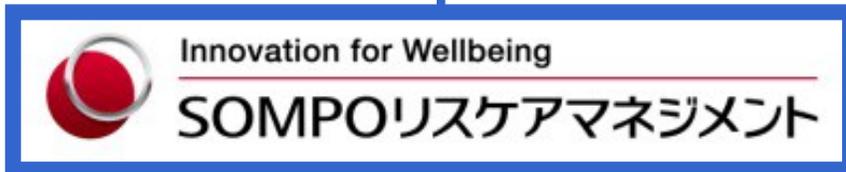
損害保険



生命保険



介護・ヘルスケア等



■ 商号 **SOMPOリスクアマネジメント株式会社**

■ 設立 1997年11月

■ 代表者 代表取締役社長 布施 康

■ 本店所在地 東京都新宿区西新宿 1-24-1

■ 資本金 3,000 万円

■ 従業員数 530名 (2016年4月1日現在)

■ 主要業務

リスクマネジメントに関する総合コンサルティング

- (1) マネジメント系コンサルティング
- (2) 個別リスク対策支援コンサルティング
- (3) リスクエンジニアリング
- (4) ISO コンサルティング
- (5) 情報セキュリティコンサルティング
- (6) 医療・介護リスクマネジメント
- (7) 自動車事故防止活動支援
- (8) 健康経営の支援

名 前	略 歴
<p>佐川 一史 (さがわ かずし) 危機管理コンサルティング部 フードチェーンリスクチーム リーダー/上席コンサルタント</p>	<p>食品安全マネジメントシステム審査員補、大日本水産会HACCP継続コンサルタント、JFS-A/B監査員。 農学部卒業後、厚生労働省登録検査機関に入社。 店舗衛生調査、食品工場監査、食品物流監査、HACCPコンサルティング、各種セミナー講師に従事。 2015年より現職。 危機管理の分野では、製造業、外食のクライシスマネジメントのコンサルティング業務に従事。 HACCPの分野では、大日本水産会HACCP導入コンサルティング、食品衛生協会HACCP実務者養成講座講師及びアドバイザー(冷凍食品)、各企業向けHACCP講師、岩手県水産事業者向けHACCP講師などを経験。 ◇公益財団法人食品流通構造改善促進機構 HACCP手引書作成検討委員 ◇一般財団法人日本GAP協会 技術委員会専門審議会委員</p>

食品危害要因（ハザード）以外のリスク起因の事故 ～「安全・安心志向」の高まりを背景に、企業信頼を毀損する重大事案が続発～

年度	注目事案	事案の概要等	被害・影響
2000 食品安全	乳業メーカー集団食中毒	低脂肪乳等の黄色ブドウ球菌による食中毒 事件直後の対応に手間取り、商品の回収やお客様・消費者への告知に時間を要したため、被害は13,420人に及んだ	安全神話の崩壊 食品業界に対する不信感 危機管理広報の重要性
2007 食品偽装	食肉偽装事件	牛肉ミンチなど、数々の偽装を経営者自らが行う	企業倒産、経営者は実刑
	食品偽装事件の続発	2007年～2008年、多数の偽装事案が続発	食品業界全体の信用低下
2008	中国冷凍餃子事件	臨時工員が殺虫剤を意図的に混入、消費者10人に被害発生	大規模回収・顧客離れ等
2013 食品防御	冷凍食品農薬混入事件	契約社員が農薬を意図的に混入、多数の消費者に被害発生	大規模回収・操業停止
2014 ネットリスク	即席焼きそば異物混入事案	混入ゴキブリ写真を投稿、ネット上で炎上、全品回収	全品回収・供給停止
	冷凍パスタ異物混入事案	虫混入の複数申し出に、ネット炎上も懸念し、 予防的な回収	1ヶ月分を回収

I 様々な変化

安全な食品

【定義】安全な食品とは『**体**に危害』を及ぼさない食品

【対策】安全を確立するためには、食品・工程・作業環境等の**ハザード**を把握し、科学的根拠に基づいて管理する必要がある。

ハザード・・・人に危害を及ぼす可能性のある、生物的（微生物・寄生虫など）、化学的（アレルゲン、農薬など）、物理的（金属片、ガラス片など）物質
科学的根拠・・・文献、温度測定データ、分析結果などから得られた、根拠のある管理
例えば、O157は75℃1分で死滅するため（文献）、品温を測定して85℃以上である（温度測定データ）ことを確認する

安心な食品

【定義】安心な食品とは『**心**に危害』を及ぼさない食品

【対策】安全な食品を製造していることを、分かりやすく入居者・家族に伝える必要がある。安全は基準が定められているが、安心は基準が無いので、フードチェーン全体の課題となっている。

フードチェーン・・・食品の『農場⇒製造⇒物流⇒小売り⇒食卓』までの工程と、その付随（例えば包装資材など）する全ての要素。

組織の変化～品質管理から品質保証へ

品質管理（部）

品質管理

（Quality Control:QC）の定義
 『品質要求事項を満たすことに焦点を
 合わせた品質マネジメントの一部である』
 JISQ9001「基本及び用語」より



品質管理とは
 『お客様が求める「物・サービスの
 質」を満たすための活動』



品質保証（部）

品質保証

（Quality Assurance:QA）の定義
 『品質要求事項が満たされているという
 確信を与えることに焦点を合わせた
 品質マネジメントの一部である』
 JISQ9001「基本及び用語」より



品質保証とは
 『お客様が求める「物・サービスの質」
 を満たすための活動結果を、
 お客様に示す活動』



品質管理（部）

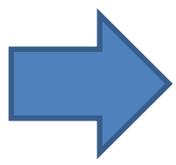


最近では
 「環境・品質保証部」という
 部門も

回収の変化①～回収命令→自主回収の増加→多様な要因での回収

2000年 乳業メーカー集団食中毒事件
 ・業界トップ企業における食中毒
 ・大阪市による回収指示

大規模食中毒



・加工食品に対する信頼失墜
 ・クレーム（お申出）の増加
 ・回収判断遅れによる批判

自主回収事案が増加

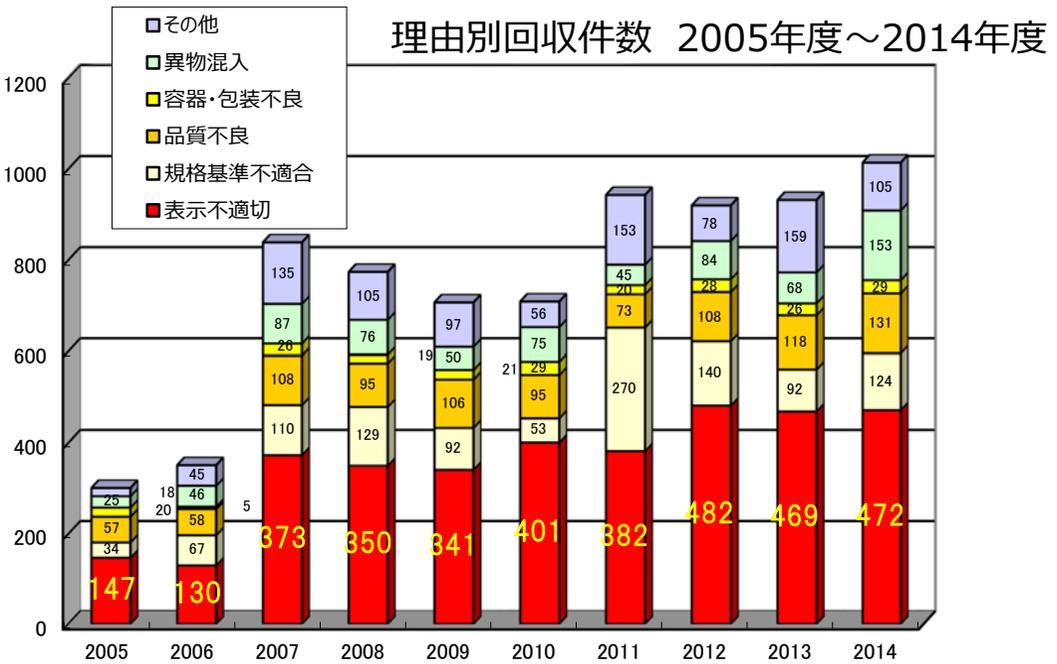
2007年 食肉偽装事件
 ・上記以外でも老舗和菓子期限・原材料偽装、外食産地偽装等が発生
 ・各社の自主回収の増加

食品偽装



・JAS法の法改正
 ・消費者及び事業者の食品表示に対する認識が高まる

表示回収事案が増加



食品の回収件数は消費者の安全・安心意識の高まりにより
 年間900件（2014年は1,014件）を超える件数で高止まりしています。

出所：独立行政法人農林水産消費安全技術センターHP『食品の自主回収情報』