

## “フードディフェンス(FOOD DEFENCE;食品防御)の必要性！！”



中国製冷凍ギョーザ事件は日本の食品業界に“フードディフェンス(FOOD DEFENCE;食品防御)”の必要性を目覚めさせてくれた。従来の品質保証の体制では水際でのフードディフェンスが難しく、自己防衛の新たな手段を講じる必要がある。

《※注》

フードディフェンス(食品防御)とは中国製冷凍ギョーザ事件の事例の見るように、意識的に食品に毒物・薬物・細菌等の有害物質や異物を混入することにより被害を受けることを防ぐための措置。

平成21年3月に内閣府が発表した「フードチェーンにおける安全性確保に関する食品産業事業者アンケート調査報告書」によれば食品産業企業経営者のフードディフェンスの意識が未だ充分でないことが解る。

NO	食品防御のための対策項目	割合(%)
1	顧客や取引先と常に情報交換をして不測の事故に対応している	30.0
2	食品防御について従業員に情報提供や教育を行なっている	22.0
3	容器や包装資材にも厳重な管理を行なっている	20.4
4	原材料の管理、製品の健康被害について情報を把握している	20.1
5	従事者の健康状態、不審な行動などについて監督している	18.6
6	施設への侵入防止の塀・フェンス・施錠を実施している	17.8
7	食品汚染に脆弱な個所の定期的な点検を行なっている	13.5
8	国・自治体のガイドラインや被害の状況を常にチェックしている	13.2
9	従事者・部外者を問わず施設内への持込みを制限している	11.2
10	施設内へのアクセス制限を行なっている	9.8
11	監視カメラを設置している	9.1
12	空調・水道・電気・冷蔵へのアクセス制限を行なっている	5.2
13	通用扉や倉庫に暗証番号や施錠の取替えを定期的実施している	1.2
14	特に何もしていない	28.6
15	その他・無回答	5.3

### ＜フードディフェンスの評価方法＞

米国では「CARVER+Shock分析」が米国食品業界で多く使われている。食品テロに対する対策評価を『危険性;C』、『アクセス容易性;A』、『回復容易性;R』、『脆弱性;V』、『影響;E』、『認識容易性;R』の6項目とその『衝撃度;S』で分析する方法である。

また、FDAが作成した「食品セキュリティ予防措置ガイドライン“食品製造業、加工業及び輸送業編”」が参考となる。

ここで、筆者は食品工場の実務担当者に実情聴取した結果“死角のない徹底した監視カメラの設置”が一番効果あるとの見解を得た。

【筆者紹介】 大谷 丕古磨  
大谷技術士事務所  
技術士(農業・水産・総合技術監理)  
食品関連コンサル協議会(FCC)理事  
調理加工食品懇話会幹事

■編集後記・・・会社帰りに運命の出会いがありました。最初は匂いにつられて買ってしまったけれど、ただの食パンじゃない。朝、起きる幸せを感じるパン。甘い小麦粉もしょっぱい小麦粉も、どっちも好きだけど最終的にはプレーンな食パンに落ち着くもの。それは本当にパンが好きだから。今日も買って帰ろう・・・エクセルプラン♥

編集責任者:高橋 貞三 編集:飯塚 淳子・浅井 絵里子