

食品の回収等の考え方

(NACS提案の食のリコールガイドラインのご紹介)



この資料は、(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)の古谷由紀子、戸部依子、蒲生恵美、森田満樹の共同研究より、本年2月16日に消費者志向NACS会議における発表資料を抜粋して紹介するものです。

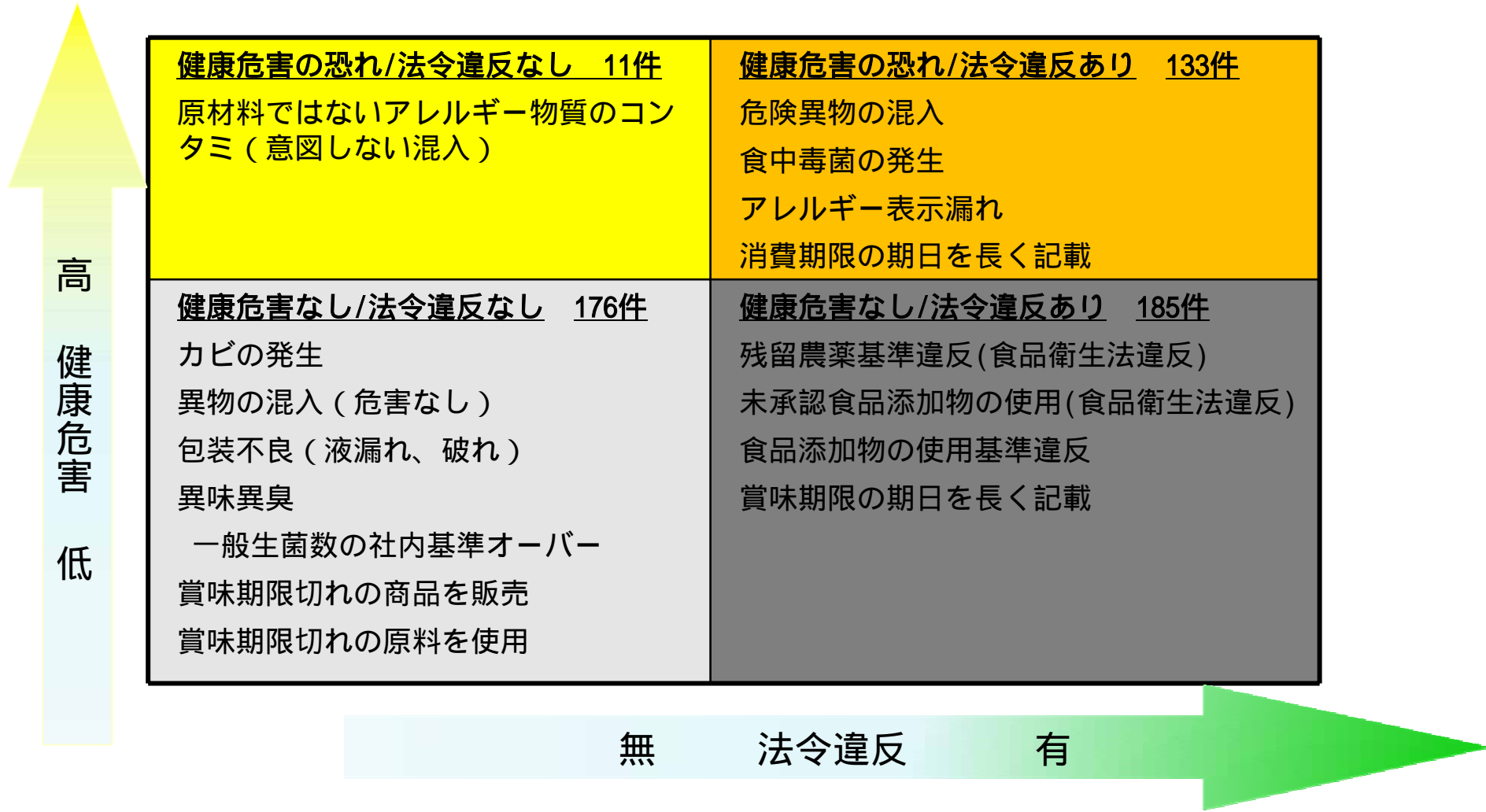
NACSリコールガイドラインとは

- 一律基準値超過の農産物に限らず、健康影響が全くないにもかかわらず、様々な理由で食品が回収、廃棄されている現状があります。
- 消費者がやみくもに回収や廃棄を求めているわけではありません。
- 持続可能な社会を目指して、無用な食品廃棄を見直せないか、消費者団体の立場から消費者が企業に求める回収の考え方をリコールガイドラインとしてまとめ、本年2月に提案しました。本日はその内容をご紹介します

過去の回収事例調査

(健康危害と法令違反との関係による分類:NACS2010年調査)

調査
結果



全体の件数の中で、健康危害の恐れのあるものは約4分の1

食のリコールガイドライン

6つのガイドライン

ガイドライン1 回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性があるかどうかで決める

ガイドライン2 事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する

ガイドライン3 回収の判断主体者は事業者とする

ガイドライン4 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す

ガイドライン5 事業者は説明責任を果たす

ガイドライン6 適切な回収の実効性を確保するためのデータベースを構築する

リコール等の用語説明について

- **リコール**

商品の品質等に問題があることが判明した場合に、商品による影響を最小限にするために必要な是正措置の全てを含む

商品措置としては、回収、新規販売停止があるが、これらに伴い、あるいはこれらの商品措置とは別に、消費者への注意喚起のみを行うこともある。

リコールには法令の規定に基づくもの、または事業者の自主的判断で行うものがある。

- **回収**

商品の品質等に問題があることが判明した場合に、消費者から引取ること

本リコールガイドラインでは回収の判断基準を「健康被害の可能性がある場合」とする。

消費者から商品を引き取ることになった場合には、当然店頭の本棚にある商品も引きあげることになるが、これも回収の中に含める。

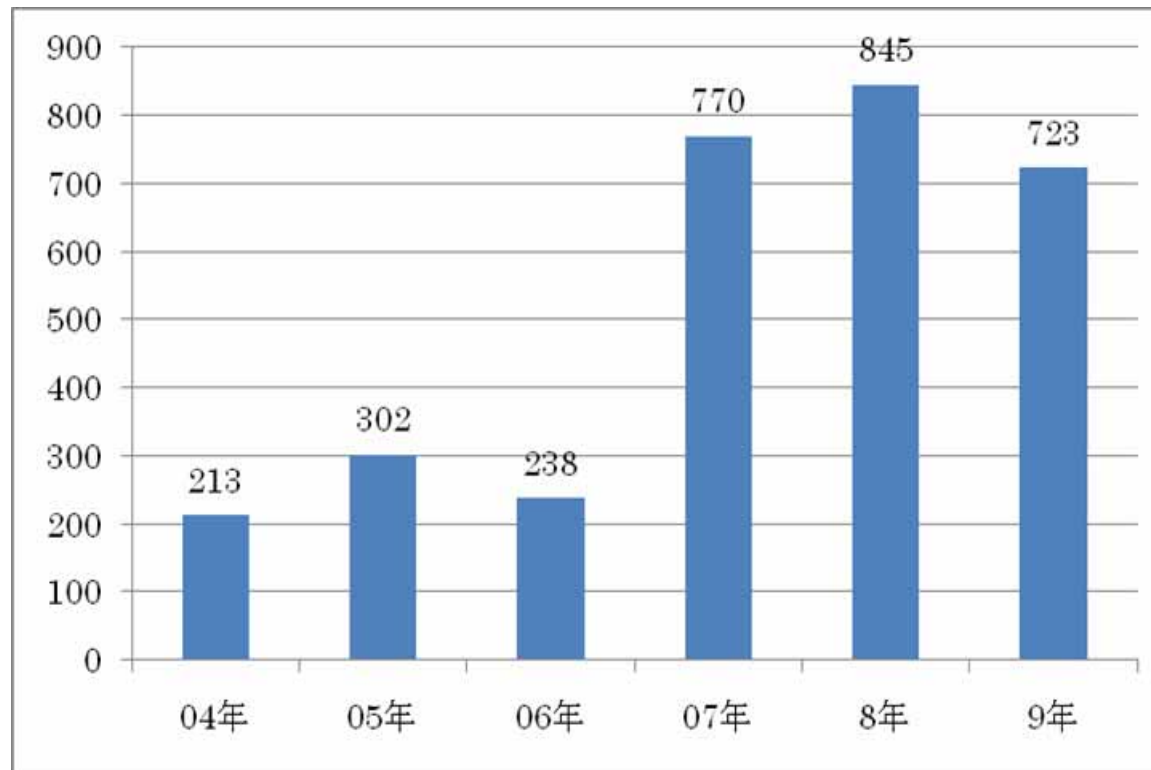
- **新規販売停止**

健康被害の可能性はないため、回収は行わないが、問題ある当該商品は再発防止策を講じるなどし、同一商品を新たに流通におかないことを新規販売停止という（ただし既に流通に出回っている商品は回収しない）。

食品回収件数

- **自主回収件数 (2004年～2009年)**

(農林水産消費安全技術センターの集計)(出所:毎日新聞2010.4.22、朝日新聞2010・6.8)



ガイドライン1 回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性があるかどうかで決める

提案の背景

日本での食品の自主回収について調査

- 健康被害の有無、法令違反の有無の二つを軸に調査
- 健康被害のないものでも回収されているものも多く含まれていた
- 健康被害も法令違反もない場合でも、企業が消費者回収をする事例もみられた

課題

環境負荷、経済的損失、重要な回収が埋もれる懸念

解決策

回収の判断基準は、消費者への健康被害があるかどうか

事業者の対応

- 商品の措置
 - 健康被害の可能性がある場合…回収
 - 健康被害の可能性がない場合…回収せず、新規販売停止
- 消費者への注意喚起

ガイドライン2 事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する

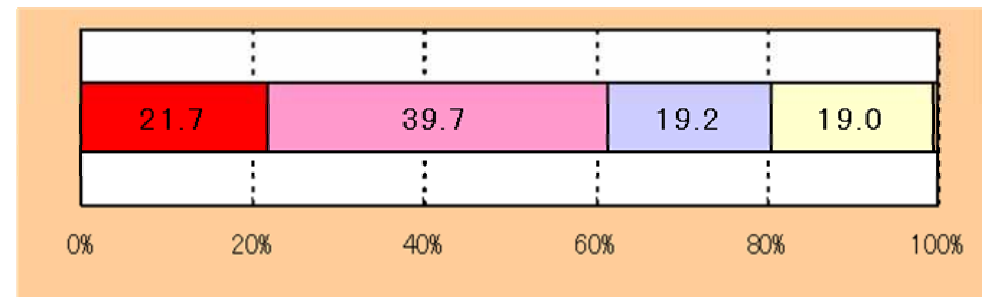
背景

- 回収において、環境負荷や経済的損失への配慮が不十分
ガイドライン1の「回収の判断基準は健康被害の可能性があるかどうかで決める」を実施することで実現できるもの

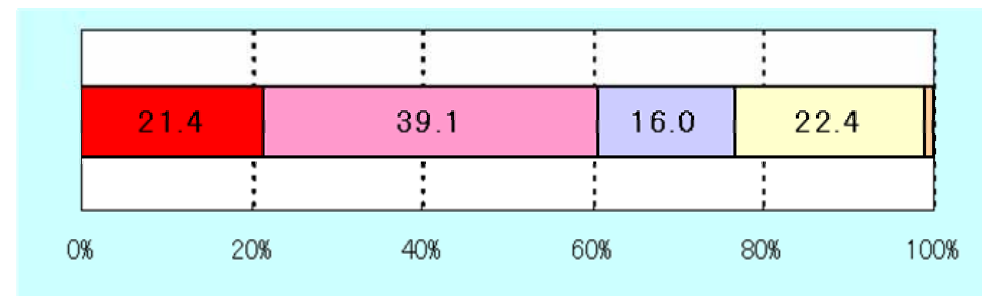
消費者の意識

- 「企業の姿勢や責任に対する意識」 (出所:花王(株)消費者の意識・実態 調査 2010)
- 「リコールした食品を廃棄するのはもったいない」について
「そう思う」と「ややそう思う」を合わせると男女ともに約6割

女性
(n=780)



男性
(n=499)



■ そう思う ■ ややそう思う ■ あまりそう思わない ■ そう思わない

ガイドライン3

回収の判断主体者は事業者とする (1)

- 自主回収の判断は情報を持つ事業者が行うべき
 - 消費者から信頼される判断を行うことが求められる

実施内容

(1) 事業者として判断するための準備

- 事業者は品質緊急事態が起こった場合、自主回収を行うか否かを迅速に判断
 - 事業者は平時に判断するための準備が必要
 - 判断部門、判断材料の明確化
 - 情報が的確に上がってくる仕組み

(2) 事業者としてぶれない判断

- 事業者が定めた自主回収判断ルールに基づいて判断する
 - いつでも誰でも同じ判断が出来るように
判断過程を明確化し、判断の仕組みを明文化

ガイドライン3

回収の判断主体者は事業者とする (2)

(3) 事業者全体で統一された判断に基づく実施

- 消費者からの信頼を得るためには、事業者全体で統一された判断基準が必要
特に「健康被害の可能性」についての判断を統一するためにガイドラインの作成が必要

- 健康被害の可能性

- 微生物要因、化学要因、物理要因等が考えられる
- どういう場合に回収する必要があるかをその一つ一つについての判断基準をガイドラインとしてまとめるべき

- ガイドラインの作成

- 行政が主体となって作成するのがベスト
- 業界団体が業界共通のガイドラインとして作成するのも可能

(4) 消費者と事業者との信頼性の醸成

- 消費者と事業者の距離は広がるばかり
 - 消費者「やりすぎではないか」「時期が遅いのではないか」「何か隠しているのではないか」等のネガティブな感情を持つことが多い
- 消費者と事業者の信頼性を構築
 - 事業者からの積極的な情報発信
 - 消費者のリテラシーの向上

ガイドライン4 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す

事業者

- 健康被害の程度と拡大性、消費者がとるべき行動をわかりやすくまとめる
- 適切なメディアや情報ツールを用いて情報提供
- 必要に応じて、自社の品質管理に関する考え方や情報も提供

行政

- 消費者に対してわかりやすい情報提供を実現させる
 - 常に自主回収等の最新事例の情報を公開
 - 事業者・業界に対して適切な指導を行い、情報提供に協力
 - 例:各自治体で実施している報告制度を消費者庁に一元化

マスコミ

- 事業者・業界、行政と協力した情報提供が期待
- 安全性の問題と企業姿勢・コンプライアンスの問題を混同することなく報道…誤解や風評被害を生まないようにする

ガイドライン4 事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す

- (1) 情報提供の目的
- 目的は2つ
 - 消費者に健康被害と拡大性の程度 = クラス分類を明確に伝える
 - 消費者が取るべき行動を明確に伝える
- 留意点
 - 日本の消費者の食品の安全性に関する「ゼロリスク」を求める意識が強いことから、消費者をいたずらに不安にさせない、事業者は過剰な回収措置判断をしないことが重要
- (2) 情報提供の方法
- 被害の程度、拡大性の度合いに応じた方法により、確実に情報を提供
 - 消費者が事態(状況)を正確に理解して、冷静で合理的な行動を取れるようにする。
 - 行政(消費者庁、消費生活センター、保健所等)や、販売店、消費者団体との協力体制による情報の連動の工夫
- < 情報提供の方法の例 >
- 緊急記者会見、リリース(投げ込み、事業者のホームページ)、新聞告知、折り込みチラシ、ラジオ・テレビCM、店頭POP、車内/駅ポスター、ポータルサイト(.食品リコール情報ポータルサイト)、メール配信(登録制)、ネット販売サイトへのバナー広告、ダイレクトメール(通信販売など顧客名簿がある場合)

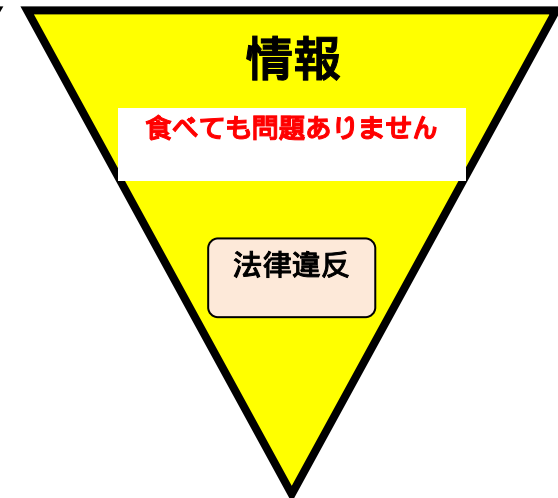
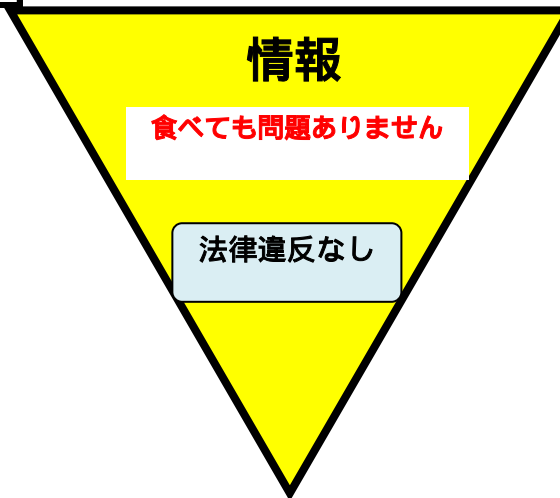
わかりやすく伝えるためのリコール分類マークの提案

一目で、危害の程度と消費者が取るべき行動がわかるようにする

- 健康被害ある場合



- 健康被害がない場合



参考例：自主回収に関する情報提供

(出所：NACS東日本支部自主研究会コンプライアンス経営研究会Webサイト)



回収

㈱△△食品 商品〇〇 「卵」表示漏れ／ 回収のお願い

✓①目的

この度弊社で販売を致しました〇〇につきまして、アレルギー物質「卵」の表示漏れが判明しました。卵アレルギーの方は発症する可能性がありますので自主回収させていただきます。表示作成の際に、原材料に由来する「卵」を見落としていたことが原因です。お客様にはご迷惑をおかけして申し訳ありませんが、該当する商品がございましたら、お名前、ご住所、郵便番号、電話番号をご明記のうえ、料金着払いにて、下記宛にご送付いただきたく、お願い申し上げます。後日、品代をお送りいたします。卵アレルギーのお客様並びにご家族の皆様にご多大なるご迷惑をおかけし、誠に申し訳なく深くお詫び申し上げます。現在、表示作成作業を見直し、改善を行っております。今後再発防止のため、更なる商品管理に努力して参ります。

✓④事実

✓②対象者
✓③人体への影響
✓⑥原因

✓⑤具体的な対応

✓⑧お詫び

✓⑦改善のための取組

✓⑤具体的な対応

平成17年〇月★日 (株) △△食品

- 1. 対象商品
食品〇〇(50g×2) 賞味期限2006年4月・5月・6月
- 2. お送り先
〒123-4567 東京都〇〇区××1-2-3
㈱△△食品内 商品回収係

回収についてのお問合せは
TEL: 03-1234-5678 (平日9時~17時45分)

ガイドライン5 事業者は説明責任を果たす

- **商品に問題が発生した場合、事業者は消費者への適切な説明責任を果たすことが求められる**
 - 回収や新規販売停止の措置を取った場合にはそれらの措置の際に
 - これらの措置をとらない場合においても説明責任としての情報提供
 - 説明責任は事業者の信頼にも関わってくる。
- **説明段階**
 - (1)問題発生時の報告
 - (2)進捗報告
 - (3)終了報告
- **情報発信の媒体**
 - 必ずしも社告を意味するものではない
 - 消費者に説明するための適切な手段という観点で考える
 - 例:社告、Webサイト、報告書

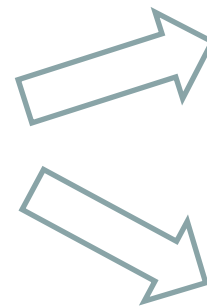
ガイドライン6 適切な回収の実効性を確保するためのデータベースを構築する

目的

- 事業者や行政、消費者、メディア等の関係者が事態を適正に捉え、適切なリコールを社会全体で促進する

現状の課題

- メディアが事態を実際のリスクの程度よりも過剰に伝える
- 事業者が消費者意識への過剰対応から判断がぶれたりする
- 事業者が相談する保健所の判断がぶれる



健康被害の可能性がない事態であっても消費者に不安を与える

事態の適正な判断を難しくする

解決

- 事態を客観的・迅速に捉え、かつデータを蓄積し定期的に分析評価
適切な回収基準を検討できるデータベースの構築

【参考】日本における回収に関する法律(食品衛生法)

- 厚生労働省が所管
- 食品衛生上の危害の発生の防止
 - 同法に違反した食品の販売を禁止
 - 第6、7、9、10、11、16、18、19、20条
 - 回収命令(第54条)
 - 不衛生な食品および添加物、および規格基準違反の食品及び添加物について、これらに違反した場合
 - 実際に54条に基づいて回収が命じられる事例は年に数件
- 管轄の保健所の対応
 - 回収命令を出す前に自主回収を促されるようなケースが多い
- 食品衛生法の中の表示違反
 - 回収命令の事例は無い

【参考】海外における食品リコール(米国)

- **米国における食品分野のリコール制度**
 - 米国食品医薬品局(FDA)、米国農務省(USDA)内のFSISの二つの行政庁が管轄
 - いずれの場合も原則として事業者が自主的に行うものだが、当局が回収を要請できる仕組み
- **健康影響に応じてクラス分類**
 - 健康被害が高い場合からクラス Ⅰ ~ Ⅲ に分類
 - 重大な健康への悪影響又は死亡のおそれがあるとき
 - 迅速かつ完全に市場から除去する措置
 - 企業が自主的な回収に応じない等の場合に権限を行使するための法的根拠がある(302条及び304条)
 - 現行では、裁判所の手続を通じた差し押さえ等の権限を有する
- **FDA、FSISのリコールの実施状況について**
 - 健康危害別にみるとクラス Ⅰ (重大な健康被害の危険性があるもの)が過半数を占め、汚染や異物混入など消費者に健康影響のあるものとなっている。

【参考】海外における食品リコール(英国FSAの事例)

- FSA(Food Safety Agency)
 - 食品安全施策を実施
 - リコールの分類
 - “Food Alert for action”, “Food Alert for information”, “Allergy Alert”
 - Food Alert for actionに該当するもの…行政による店頭からの強制撤去のような意味合いか
 - Food Alert for information…事業者による自主回収という意味合いか
- 事例**
- 微生物汚染のうち、アフラトキシンに汚染されたピーナツバターの実例等
 - 自治体などによる店頭撤去の徹底までが行われるレベル(Food Alert for action)に分類
 - サルモネラ属菌による汚染
 - すべてFood Alert for informationのレベル
 - 異物混入(ガラス片やプラスチック片などの無機物、昆虫などの有機物)
 - Food Alert for informationに分類
 - 表示に関する回収事例(すべてアレルギーの表示もれ)
 - “Allergy Alert”
 - 期限表示違反や原材料の原産地などに関するものはみあたらない。

【参考】海外における食品リコール(英国FSAの事例)

- FSAでは

- 将来起こる健康への危害を含めた“懸念”というよりも、法令違反かどうかが、1つの指標か
- 年間でリコールが40～50件、市場からの撤収が10件前後
 - その理由の7割程度が食中毒菌等の汚染や異物混入となっており、健康被害があるもの
 - 健康危害の有無は明確ではない規格基準違反も、回収が行われている
- 工程不良については
 - FSAでも、分類なしのものがある。
 - 品質不良、製造基準を満足しないもの、健康への影響が懸念されるものなど法令違反には該当せず、ただちに健康影響があるとは言えない事案について
 - 我が国における回収と同様、HACCPの許容基準を逸脱するものについては、回収の対象となっていると示唆される。
- 情報提供の方法
 - HP上で提供される情報
 - 対象商品名、事業者名、対象ロットなど、我が国におけるリコールの社告と同等レベル

【参考】海外における食品リコール(EU)

- 2002年食品法規則によって、リコール制度を含めた食品の安全に関する一般原則が規定
 - EU域内における食品の回収についても規定
- **第19条** withdrawal(市場からの撤収・店頭撤去・流通回収)
 - 健康危害があるかどうかが基準
- **第14条** 食品安全基準、第16条は食品の表示等について規定
 - これらの安全要件に合致していない場合は製品を市場から排除すること(recall)を規定
- **実際の運用について**
 - **RASFF (Rapid Alert System for food and feed)**という安全警告システム(EU域内)
 - 域内に流通する健康危害の高い食品の情報が共有できる。
 - 内容は、企業名、商品名、商品カテゴリー、原因物質、強制回収か自主回収か、市場からの撤収か消費者回収か、プレスリリースさせて消費者回収がされているかどうか、生産国の情報が分けて記載されている。
 - **事業者は**
 - 国内法のほか、EUの規則の遵守
 - 明らかな人体の健康危害(アレルギーを含む)、もしくはその可能性がある場合に、事業者の義務として市場から回収し、所轄官庁に報告すべき