

食品企業のコンプライアンス

Compliance of food enterprises

郷原総合法律事務所

佐藤 督

Gohara Sogo Law offices

Atsushi SATO

SUMMARY

Recently, the corporate scandal comes one after another in the food industry. They destroyed so called the Japanese legend of safety and security on food.

However, the health hazard by scandals is not caused. We need to think about “the compliance” that doesn’t cause the scandal, and “the reason” why the problem had grown so much.

It is understood problems are brain freeze by defending without considering meaning of law, the confusion of the food safety and a sense of security to food, the lack of the mutual trusts between the enterprise and the consumer etc.

To solve these problems, the following actions will be required to risk communication.

Key words

Compliance, demand of society, corporate social responsibility, risk communication, food mislabeling scandal, food safety, voluntary recall

1. はじめに

食品産業においては、2000年6月に雪印乳業の起こした食中毒事件を皮切りに、毎年のように企業が不祥事を繰り返し、社会安全を脅かしていると考えられている。

そこで、食品企業における「効果的なコンプライアンスの研究は、社会安全学における重要な課題」¹⁾ であると考え、起きた不祥事の分析や、法令環境、社会環境の分析を通じ、あるべき食品企業のコンプライアンスを検討する。

2. コンプライアンスとは何か

2.1 様々な「コンプライアンス」の意味

コンプライアンスは「法令遵守（順守）」と訳される。これに対し2010年にISO26000²⁾が発行するなど、近時、CSR（Corporate Social Responsibility；企業の社会的責任）について注目が集まる中、「法令」だけでなく、規則、規範、基準や企業倫理をも「遵守」すべき、という意見に賛同する者は多い³⁾。

2.2 法令「遵守」の問題

しかし名城大学の郷原教授によれば、問題は「遵守」であるという。

従来の日本の「法令」は、社会の外縁部の特殊な問題を解決するための、市民生活とは直接関係のないものであったので、ごく稀に関わる際には何も考えずにひたすら守り、従うという「遵守」の姿勢をとっており、それでも問題はなかった。

だが、近時の経済構造改革、規制緩和の中で、自由競争の促進の一方でルール of 徹底も強調され、「法令」が社会の中心部で機能する時代に変わった。今まで非日常の世界でしか使われてこなかった「法令」は、実態との乖離が生じていることが多い。

とすれば「法令の内容やその運用が市民生活や経済活動の実態に適合しているかどうか」に市民が関心を持って、より適合するように法令を使いこなしていく、という市民参加型の司法や法令の運用に変えていく必要⁴⁾があったのである。

それにも関わらず、「法令」に対する日本人の姿勢は変わることはなく、実態との乖離の有無を問題にすることなく、何も考えずに「遵守」という姿勢を続けた。

このような「法令遵守」の世界では、法令を守ったか否かで思考が停止するため、問題が表面化した時に、違法の程度、背景や原因、形式犯か実質犯か、などはほとんど気にされず、「法令」を「遵守」しなかったこと、それ自体が問題視され、マスコミをはじめ世の中から、法令違反を非難されることになる。

2.3 法令以外にも広がる「遵守」

このような「遵守」の姿勢のまま、「遵守」の対象を社会規範に広げると問題は拡大する。

社会規範の範囲はもともと曖昧であるため、

マスコミが、「偽装」「隠蔽」「改ざん」など、社会規範に違反していそぐなレッテルを企業に貼ってしまうと、人々は何も考えずに社会規範を「遵守」しなかったことを厳しく非難する。企業は起こした問題の大きさに見合わない不合理なバッシングを受け、大きな社会的責任を追及される事態になってしまう。

つまり、「遵守」の思考の一番の問題は、一定のラインを「遵守」したかどうか、シロかクロかの二択に物事を単純化し、一面的な評価をすることで大きな弊害を生じさせ、社会の活力を失わせていることなのである。

そして、この「遵守」的コンプライアンスの弊害が一番生じており、企業が疲弊し、実際には生じる可能性の低いはずの、社会安全への危機を増幅させているのが、後述する食品業界である。

2.4 本稿における「コンプライアンス」

そこで、以下ではコンプライアンスを何かを「遵守」することと捉えるのではなく、「社会的要請に応じていくこと」と捉えて、議論を進めることにする。

compliance の動詞の comply のももとの意味は、「充足する」「調和する」であって、「何らかの外部の要請に応じていくことで外部との調和を図ること」と解することができる。そして「法令は、何らかの社会的要請を背景として制定されているものであり、法令を遵守すること自体が目的なのではなく、法令を遵守することによって、法令の背後にある「社会的要請に応えること」⁵⁾が目的であると考えるので、その外部の要請たる「法令の背後にある社会的要請に応じていくこと」⁶⁾がコンプライアンスだととらえるのである。

なおこのように「コンプライアンス」をとらえるため、CSR とはほとんど重なり、「リスク

マネジメント」や「クライシスマネジメント」等は、社会的要請に適應するコンプライアンス経営実現のための手段という位置付けとなる。

ただし、本稿の目的は社会安全のため、食品企業経営の健全化を目指すことにあり、「コンプライアンス」の対象を「法令」に限定し、法令以外の要請をCSRとして考える見解を否定することを目的としない。その場合、「遵守」の問題点に留意のうえ、以後は読み替えをしていただきたい⁷⁾。

3. 食品企業に対する社会的要請

3.1 序 論

近年、食品企業が不祥事を起こすたびに法改正がなされ、また社会からの不信感も強くなっており、食品企業を取り巻く環境は急激に変化しつつある。

そこで、食品や業界そのものの特性、歴史をふまえたニーズの分析、さらに近時消費者の意識を変革させた数々の食品企業の不祥事を検討し、事業特性を立体的に明らかにしたうえで、関係法令を体系的に分析検討し、具体的な食品企業に対する社会的要請を明らかにする。

3.2 食品企業の事業特性

(1) 「食品企業」とは

食品産業に属する企業を食品企業とすると、食品産業は、工業統計調査用産業分類（経済産業省）にあるように、食品製造業を指すことが多く、食品製造企業を食品企業とするのが、一般的なイメージに合うと思われる。

しかし、コンプライアンスの観点からすれば、食品の生産→処理→加工→流通→販売、というフードチェーンの各過程のいずれかにリスクを抱えることが、全体に危機をもたらすことになるのであり、フードチェーン全体を観察することが必須であろう（食品安全基本法4条参照）。

したがって、ここでは食品産業を広義にとらえ、フードチェーンの最も川上にあたる一次産業の生鮮部門、さらに消費者に接する川下にある外食、小売等も含めた、食に関連する産業として把握し、ここに属する企業をすべて食品企業と呼ぶことにする。

なお、この意味での食品産業は平成17年の飲食用料の最終消費額で73.6兆円規模（農林水産省試算）であり、内訳はおおよそ生鮮18%、加工53%、外食29%である⁸⁾。

(2) 事業特性

(a) 食品の特性

食品は、幼児から高齢者まで、すべての人の生命の維持と、生育に不可欠なものである。したがって、消費量に限界があるとともに、最低限の必要量もあるため、食品企業は景気変動の影響が少ないといわれている。

もっとも、毎日消費する非耐久消費財であるがゆえ、事業者側にコスト増の要因があっても、価格への転嫁が困難という問題がある。

また、直接人間の口から摂取し、お腹に入るものであり、食品の問題は皆が「当事者」となるので関心が高い。健康、有害といった言葉が食品と結びつくと、過敏なまでに反応することになる。

(b) 食品の現状の問題点

●減少する食糧消費量、消費額

一人当たりのカロリー摂取量は1975年の2,188kcalを起点として、徐々に減り続けている⁹⁾。また食料の消費者物価指数は、穀物価格の高騰の影響で2008年に上昇しそのまま推移する等の動きはあるものの、全体としてみれば1990年代以降ほぼ伸びていない¹⁰⁾。

これらの動きは、デフレ経済、少子化等、構造的要因であることがうかがえ、2005年価格基準による実質額でみると、世帯員一人あたりの

月平均支出食糧費額は、1990年の23,244円をピークに下がり続け、2010年で21,283円である（1970年代半ばと同水準¹¹⁾。また、前述の平成17年の飲食料最終消費額から見ても、平成12年より約6兆円減少しているという厳しい状況である。

●消費者が把握できないフードチェーン

近時の輸入食材の増加、加工技術、冷凍技術の高度化等により、消費者にとって生産現場や流通過程の把握が極めて困難となっている。中食市場、外食市場、コンビニ等の発展により調理現場までもが消費者の手元を離れ、ブラックボックス化しつつある。

長距離輸送のための添加物、放射線、殺菌剤等による処理は不可欠であるが、消費者に理解されているとは言い難い。

●食品情報の氾濫

インターネットの普及、メディアの総バラエティー化現象、フードファディズムとも呼べるような食品成分の機能性情報への偏った国民の関心等により、真偽不明の食品情報が氾濫している。

(c) 加工部門の産業特性

●特 性

食品産業は国民の生命維持に欠かすことはできず、食品生産は日々行われ、滞りなく流通する必要があるが、生物を扱う産業であるため、保管、保存が困難である（地域産業が原則）。さらに、食の好みは多種多様、時代によりニーズは変化するし、日々口にするため飽きもある。

したがって、大規模化のメリットは他産業に比べると低いと言われ、食料品製造業においては大企業¹²⁾の数こそ多いものの、産業別（中分類）事業者数割合で見ると、同様に大企業数の多い産業である輸送用機械製造業の2.3%、化学工業の4.7%と比較して0.6%と少ない（出荷額シェアも同様に84%、62%と比較して31%と

少ない¹³⁾。

全国的に名の通った大手食品企業を有する、製粉・油脂・製糖といった加工部門への素材提供型産業や、清涼飲料・酒類（注：上記の食料品製造業に分類上、飲料は含まれていない）などは大規模化、装置化の比較的容易な分野であり例外的といえるのである。

もっとも、国際化、原料価格の変動、市場構造の変化等に対応するため、近年は買収、経営統合などにより大型化が進みつつある。

●問題点

中小企業が多いということは、生産性や収益性の面では問題がある。

また、2005年から日本の総人口は減少に転じており、国内市場の縮小に対する食品産業界の維持・拡大策として、海外進出が増加。さらに、冷凍技術の発展により、人件費の安い海外で加工まで済ませる傾向が目立ち、産業の空洞化が進んでいる。

国内における市場飽和・供給過多による低価格進行は行き着くところまでできてしまい、健全な企業活動が困難なほどで、続発する食品不祥事の一因とも考えられる。

企業は流通コストの削減等の努力をしているが、近時の原材料高騰により価格競争の継続は困難な状況にあり、健康機能やワンランク上のおいしさを追求した高付加価値商品を導入するなどして、収益改善を目指している。

(d) 生鮮部門の産業特性

2006年にカロリーベースで40%を切った（2009年は40%）食料自給率¹⁴⁾に象徴されるように、低迷し続けている分野である。国際的な価格競争力がなく、加工部門が完全に海外に目を向けてしまっていたため、さらに低迷するという悪循環であった。

しかし、続発した食品不祥事による「国産信仰」により、現在「安全・安心」について国内

産原材料は多くの付加価値をもっており、見直しが期待される。

また、規制緩和による企業の農業参入にも期待がかかる。

(e) 流通部門の産業特性

現在、小売チェーン店の売り上げは6割以上が食料品であり、近年は約8兆円規模で推移¹⁵⁾している。また、大手小売チェーンは、流通再編により競争力の維持強化につとめている。

農林水産省が毎年発表する「農業・食料関連産業の経済計算」を見ると、食品の値段における流通コストの割合は拡大の一途をたどってきたことが読み取れ¹⁶⁾、流通主導で価格決定がなされてきたことが伺われる。

近時は売上が縮小傾向にあるが、小売からの川上への値下げ等の圧力¹⁷⁾は強く、例えば2007年10月に経営統合したマルハニチロは、その半年前に巨大流通連合となったイオン・ダイエー連合を念頭に置いてか、「流通企業が発言力を増したことが統合の要因」と述べている¹⁸⁾。

さらに、激しい小売間競争により、在庫切れないように川上に対して商品を補充し続けることを求めているといわれる。また、流通でのPOSシステム等の進化は、売れ行きがよくなければ1週間単位で商品を入れ替え可能にし、商品ライフサイクルがかなり短くなってきている。

このような構造的なコスト高、在庫過剰の恒常化、商品アイテム数の増大による廃棄ロスの増大等は、小売、製造双方にとって、偽装等の不正への誘因になりかねない。

3.3 食品に対するニーズ

(1) ニーズの変遷

「量」については、戦後の食糧難の時期は最優先課題であったが、少なくとも70年代にカロリー摂取量が必要量に達した上、以後、食料不足でもないのに減少傾向にあることを考えると、

ニーズは充足していることを前提に考えてよいであろう。

そして、景気の上昇とともに「質」が求められるようになり、冷凍、インスタント、レトルト食品の登場により手間、選択の幅、おいしさ等のニーズが満たされてく。

次に、健康ブーム等により、食品に対しても「健康」のニーズが高まる。食薬区分の問題や、特定保健用食品（トクホ）の問題などあるものの、「量」も「質」もニーズが飽和状態にある中で、将来性のある食品への付加価値は「健康」であると考えられるから、企業サイドからの積極的な「健康」ニーズの掘り起こしは続き、「健康」ニーズは引き続き高まるものと思われる。

また、高度経済成長の中で、農地は宅地等に転用されていって農地と市街地の距離が離れると共に、急速な食生活の「欧米化」のニーズに農業政策が対応できなかったため、食料自給率は急速に低下し、海外から農畜産物が大量に輸入され、さらに距離が離れる。

また、景気低迷により「安価」のニーズが高まると、加工技術、冷凍技術の進化とあいまって海外の食材調達によるコスト削減で対応する企業が増大し、より海外依存が強まる。

このように消費者とフードチェーンとの乖離が激しくなり、かつては自分で判断していたはずの「安全・安心」について企業や行政に任せきりのブラックボックス状態となる。そこへきて、後述の度重なる不祥事がおこり、「安全・安心」の拠り所を失い、また、消費者にとっては得体の知れない先端技術である、遺伝子組み換え（Genetically modified organism；GM）技術などが食品に導入されるにいたって、わからないことはすべて不信、不安に変わり、現在では「安全・安心」がかつてないほど求められているといえる。

(2) ニーズの分析

食品はすべての人が欲するものであり、そのニーズの把握は極めて困難で、多要素が微妙なバランスの上に成り立っているものであろう。しかし、あえて単純化すると、現時点で「量」→「質」→「安全・安心」というニーズの大きな変遷と、「安価」「健康」という大きなニーズの存在が推察される。

ただし、「安全・安心」というニーズと、「安価」というニーズはかなり相反するものであることに注意が必要である。

なぜなら、食料は日常的に購入するものである以上、「安全・安心」に付加価値を見出すとしても、限度がある。

また、その真偽はともかく、水と安全はタダだと思っているというイメージで語られていた日本人¹⁹⁾には、後述する BSE (牛海綿状脳症 (Bovine Spongiform Encephalopathy)) 問題の対応等を見る限り、実際「安全・安心」に対するコスト意識が低いように思う²⁰⁾。

その一方で、世界的に優れた品質の商品やサービスの提供を誇り、中国などでブランド化しているはずの日本企業の、消費者保護に対する国民の評価はかなり手厳しい²¹⁾。

これらのことからすると、諸外国と比較して、「安全・安心」に対する要求水準は、費用とのバランスを考えるとかなり高いといえるであろう。

そのうえ、近年、サブプライムローン問題による先物取引への資金流入、経済発展による食品加工産業の発達に伴う中国等の国内食品消費量の増加、バイオエタノールによる穀物需要増加など、海外の関知しえない要因により食物の高騰や不足が生じ、さらに原油高による流通経費の高騰も手伝って、原材料費高騰の問題が深刻化した。

以上は、食の「安全・安心」のためのコストを製品価格に転嫁する大きな障害となる。

このような「安価」と「安全・安心」というニーズの相反は、他産業と比較して深刻であり、食品業界のコンプライアンスを考える場合に見過ごすことのできない要素であろう。

3.4 食品に関する消費者保護規制、保護行政の歴史的変遷

食の安全・安心は、国民が健康な生活を送るために国家がなすべき公衆衛生の基本であり、法律による保護規制の変遷をみることで、保護行政の変遷もみることができる。

(1) 規制行政時代

(消費者保護はメインではなく、どちらかという規制による反射的利益にすぎなかった)

1900年の「飲食物其ノ他ノ物品ノ取締ニ関スル法律」という内務省による取締法規が全身となり、戦後の混乱による食料不足、偽和品の横行の中で、1947年、厚生省(現厚生労働省)所管の食品衛生法が施行した。

食品衛生法は、公衆衛生上の危害防止のための取締法規である。食品や添加物、表示等の規格基準の設定、飲食店の許可制、輸入食品の検疫など、事前規制がメインといえる。

1948年に薬事法が施行。効果効能を謳った食品は未承認、未許可な医薬品として扱われ違法となる。

1949年には計量法が施行。日本国内の計量単位を統一し、統一基準の下で計量が正しく行われるようにすることが目的であり、内容量につき適切な情報提供をするための法律である。

1950年農林省(現農林水産省)所管の農林物資規格法(JAS法)が施行。

高品質を保障するJAS規格(日本農林規格: Japanese agricultural standard)を設け、検査合格製品にJASマークを貼付して販売することを認可。高品質をアピールし、経済的インセン

タイプを与えるという、品質規格のための法律としてスタートした。

1952年には栄養改善法（後の健康増進法）が制定。国民の栄養改善が目的であり、特に栄養上優秀な食品には、栄養補給できる旨の表示を大臣が許可するという、特殊栄養食品制度が設けられた。なお、国民の健康志向の高まりに合わせ、1995年改正で同制度は廃止され、栄養成分や熱量などを栄養表示基準に従い自己認証で記載する制度に変更。

1960年のにせ牛缶事件²²⁾を受け、1962年に公正取引委員会所管の不当景品類及び不当表示防止法（以下「景表法」という）が制定。

不当な表示や過大な景品類による顧客誘引行為を未然に規制し、公正な競争を確保することにより、消費者の利益を保護することが目的である。

(2) 行政による一方的な消費者保護の時代

(行政が中心の事前規制)

高度成長に伴い、消費者問題が社会問題してきたため、1968年、消費者保護基本法（現消費者基本法）が制定される。

消費者の権利や役割が明確に規定されておらず、弱い消費者を保護するために、行政が強い立場の事業者を規制するという法律であった。

1970年、JAS法は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」となり、品質表示制度が追加される。

食品に関する情報は企業が保有しており、消費者は表示が適正であることを前提にするしかなく、消費者と製造業者の情報の非対称性を埋める必要がある。そこで、品質表示基準に従った表示を製造業者または販売者等に義務付け、消費者が正しく食品を選択できるようにした。

商品表示の適正確保による消費者の経済的利益保護が目的である。

1991年には、栄養改善法の特別用途食品に特定保健用食品（いわゆるトクホ）制度創設。薬効表示（「高血圧を改善」など）は薬事法でできないが、許可を受ければ、栄養成分の保険機能（「血圧を正常に保つことを助ける」など）を表示することが認められた。

(3) 裁判所を通じた自主的解決重視の時代

(民事ルールの強化)

行政中心の事前規制であると、行政は何か大きな問題が起きるまでは動かないという弊害があり、また、行政改革、規制緩和が90年前後から盛んに論議されるようになると、行政の関与を減らしつつ、十分な消費者保護をする方策が考えられることになる。

そこで1995年、製造物責任法が施行される。

これは、立証の難しい製造者の過失を要件とせず、製造物に欠陥があったことを要件とすることにより、損害賠償責任（民法709条）を追及しやすくした、被害者保護のための法律である。

本法は、直接には消費者の権利強化の法律であるが、実際上は、企業は賠償請求の容易化への対応を迫られることで、商品の安全性チェックの強化はもちろんのこと、取扱説明書の見直し、解りやすい警告表示への改善等、事前に安全性確保に取り組み、製品の安全・安心の向上に寄与した。

事業者と消費者間の問題につき、消費者に裁判を通じた権利保護をしやすくし、結果として事業者の自主的取り組みを促進するという考えは、2000年に制定された消費者契約法にも同様に見ることができる。

3.5 現在の食品に関する消費者保護規制, 保護行政

(1) 現在の枠組み

(a) 事後規制中心の枠組み

規制緩和は進み、事前規制により行政が中心となって一方的に消費者保護をはかるのではなく、消費者を自立した存在にとらえ、自立支援をしつつ（消費者保護基本法から改正された消費者基本法（2004年施行）の基本理念（同法2条）に明記された）、市場メカニズムと事後規制を利用して消費者に支持される企業以外を淘汰する仕組みへと変化する。

また、事後規制の実効性確保や相次ぐ不祥事対応のため、罰金の引き上げ（例：2002年にJAS法の表示違反をした法人に対する罰金を「50万円以下」から「1億円以下」に改正（同法29条1項1号））、罰則強化（例：2009年に産地偽装につきJAS法の直罰制度導入（同法23条の2））、事業者名の公表（例：2002年食品衛生法改正による同法63条）、証明責任の事業者への転換（例：2003年景表法改正による4条2項新設）などをはかる。

通報者保護（2006年公益通報者保護法施行）、リコール、トレーサビリティなども、事後規制の実効性確保のための制度という位置づけが可能である。

(b) 法制度

●基本理念

雪印、BSEなどの問題により消費者の怒りは限界に達し、食品安全行政の抜本的見直しをすべく、2003年に食品安全基本法が施行した。

●消費者庁による一元的な規制

消費者行政業務を一元化し、強い権限により消費者の安全、安心のための行政を強力に推進すべく、2009年に消費者庁が設立された。

もっとも、関連法規の一部移管、共同管理などがされているものの中途半端で、人員も不足

しているなど、問題点は多数指摘されている。

●輸入食品への対応

1995年に食品衛生法を改正。

WTO（World Trade Organization；世界貿易機構）協定締結による国際的整合化の要請があり、食品添加物規制を見直し、天然添加物を一括承認。

また、輸入食品の増加、とりわけ2002年、中国産冷凍ほうれん草から基準違反の残留農薬が検出されたことを契機に、同年の食品衛生法の改正により特定の国からの食品輸入の包括的禁止（同法8条1項）が可能になる。

さらに、海外から流入する、残留基準のない農薬を含む食品の流通を規制すべく、残留基準のないものについては、微量の残留を規制できる一律基準を設定。このいわゆるポジティブリスト制（食品衛生法11条3項）は2006年より施行された。

●表示制度の充実

国際規格に対応して、1995年4月より、食品衛生法上は、製造年月日表示から消費期限、品質保持期限表示へと変更。同時にJAS法では消費期限、賞味期限へと変更される。しかし、2003年に判りにくいということで、品質保持期限は賞味期限に統一された。

また、事後規制型行政では、自由化、自主規制がメインとなり、消費者にも自己責任が問われるが、それとともに、消費者にも権利や情報が与えられなければならない。

そこで、1999年のJAS法改正により、それまで特定品目のみ対象だったものが、2000年から全ての飲食料品に品質表示義務が課され、その後も不祥事で問題が起きるたび、可能な限り食の安全に関する情報を表示するという方向へ改正されてきており、表示制度の充実が図られつつある。

さらに、改正されても相次ぐ偽装事件に対処

すべく、そのたびに表示義務の実効性確保のため、厳罰化の改正方針をとってきた。

しかし、食品表示に関連する法律は、食品衛生法、JAS法、景表法、不正競争防止法、計量法、薬事法、健康増進法など多岐にわたり、法の趣旨目的が異なるために、同一用語の定義が異なり（例えば、豚肉をスライスしただけで食品衛生法上は加工食品となり得るが、JAS法上は単なる切断なので生鮮食品のまま等）、また管轄も複雑であり責任の所在が不明確になりがちで、そもそも規制上の構造的な問題も多い（赤福事件参照）。

そこで、消費者庁の設立を機に、権限の移管がなされある程度一元的な管理をすること可能になるとともに、法の一本化も本格的に議論され始めている²³⁾。

● 遺伝子組み換え食品への対応

2001年、日本でも遺伝子組み換え食品表示を法的に義務化した（JAS法につき、遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準）（食品衛生法につき、食品衛生法施行規則21条）。

(c) システム整備

● トレーサビリティの充実

2001年のBSE事件まで消費者保護のためにフードチェーン全体に目を配るという視点は乏しく、川上については、家畜伝染病予防法、農薬取締法等の個別法規に任せていた。

そこで2003年12月、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛肉トレーサビリティ法）が施行された。

トレーサビリティとは、何か食品に問題があったときに速やかにフードチェーンを双方向に追跡し、該当商品の回収や原因究明を迅速かつ正確に行うというシステムである。

直接リスクを予防するものではないが、これにより、企業は被害の拡大、風評被害を取り除くための情報を手にし、有効なリスクマネジメントが可能になる。

また、情報を開示することで、消費者が購入の際、生産者の顔が見やすくなり、安心を高めるためのツールとしても極めて有用である。さらには、食品表示の正確性の担保にもなる。

使用する原材料の種類が多く、産地も頻繁に変化するので、表示は難しいといわれた外食産業にも原産地表示のガイドラインが策定されていて、事業者ベースで9割は何らかの原産地表示をしているようである²⁴⁾。ブラックボックスである流通を多少なりとも可視化することが、店の信頼に繋がり、店にとってもメリットとなっていることの証左ではなからうか。

なお、2008年に発生した事故米の転売、流通事件を受け、2010年10月に米穀等の取引に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）も施行された。

● HACCP等のリスクマネジメントシステム

国際規格に合わせ、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の手法を取り入れた総合衛生管理製造過程の承認制度を、1995年に食品衛生法に導入（現13条1項）。

さらに1996年の大阪での堺市O-157集団食中毒事件（後述）を受けて、食品製造における安全監視を強化、推進するため、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP手法支援法）も時限立法として成立した（現在も延長中）。

以前の食品の安全対策は、製造部門における環境整備、衛生確保に重点がおかれ、最終製品の抜き取り検査により安全性が確保されると考えられていた。

しかし、抜き取り検査には対象とならない部分に漏れがあることは避けがたく、結果だけを

重視することに問題があった。

そこで、プロセスにおけるリスクを重視し、原料の入荷から製造出荷までの全工程においてあらかじめ危害を予測し、食品を製造する際に工程上の危害を起こす要因（ハザード）を分析しそれを最も効率よく管理できる重要管理点（Critical Control Point；CCP）を連続的に管理し、異常があれば出荷停止等、柔軟な対策をすぐにとって安全を確保する管理手法が HACCP である。

食品衛生事故の未然防止に有用であり、モニタリング結果が記録保存されるため、問題発生時に原因特定が容易になる。

もっとも、CCP のリスク管理が中心であり、一般的な衛生管理を問題としないため、前提として 5S ないし 7S（整理・整頓・清掃・洗浄・制菌・清潔・しつけ、といった一般的な衛生管理の基本。コストがほとんどかからないので、中小企業中心の食品加工業者にとって、まず導入すべきリスクマネジメントシステム。）等の導入は必須である。

●コンプライアンスの徹底に向けた取組み

食品業界においてコンプライアンス経営は必須であるが、前述のごとく経営環境は厳しく、コスト減の要請と対立してしまっている。

後述する数々の不祥事から明らかなように、適切なリスク把握をしていれば、トータルで損をする可能性が高いのであるが、そもそもそのような分析をする余裕がない中小企業が業界の多くを占めている。

このような状況は、当該企業にとって当然問題であるが、各事件でも明らかなように、食品業界はひとたび問題が発生すると業界全体が深刻な影響を受ける²⁵⁾のであり、自社内では適切なリスクマネジメントができていない会社にとっても問題である。

この問題認識は少なからず政府側も持ってい

るようで、『「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～』を農水省が策定し、中小企業に「コンプライアンス」（手引きでは「法令遵守及び社会倫理に適合した行動」という定義をしている）体制の雛型、実施のマニュアルを作って、コンプライアンス経営を促している²⁶⁾。

(2) リスク分析の導入

(a) 序論

もともとリスク分析という考え方は、原子力施設の設計等の工業分野や、生命保険、投資分野など、リスクの高いといわれる分野で先行していたものである。

食品分野でも解析技術の向上などにより絶対安全、ゼロリスクはありえないことが認識され、リスクの存在を前提にこれを科学的に評価し、低減を図るためのリスク分析が食品安全行政に国際的に導入されており、日本でも、食品安全基本法により明確に導入された（HACCP 等の先行はあった）。

しかし、日本語に無い概念を含み、訳語や、理解に混乱が見られ、それが後に述べる「安全」と「安心」の問題ともリンクするため、食品安全委員会が出した「食品の安全性に関する用語集（第4版）」²⁷⁾をもとに、概念定義を明確にしておく。

(b) リスクとハザードの違い

まず、リスク（Risk）とは「食品中にハザードが存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）」²⁸⁾である。

そして、ハザード（Hazard）とは、「人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態」²⁹⁾である。

両方とも日本語では「危険」となるが、上記のとおり、リスクは可能性を問題にする概念で

あり、いくらハザード（例えば汚染物質や残留農薬等の化学的要因）が重大であっても、発生可能性が低ければリスクは低いことになり、意味はまったく異なる。

しかしエコナ問題等のメディア報道から明らかかなように、「発がん性」などのハザードばかりセンセーショナルに取り上げられていて、その発生可能性が正確に認識されているとは言い難く、消費者はリスクとハザードを取り違え、リスクがあると勘違いをし、不安になっているという問題が生じている。

(c) リスク分析とは

リスク分析（Risk Analysis）は、「食品中に含まれるハザードを摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを低減するための考え方」³⁰⁾であり、①科学的なリスク評価だけでなく、②リスク管理と③リスクコミュニケーションの3要素からなる。

リスク評価（Risk Assessment）とは「食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること」³¹⁾である。現在、食品健康影響評価（後述する ADI など）を食品安全委員会が行っている。

リスク管理（Risk Management）とは「リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、国民感情など様々な事情を考慮した上で、リスクを低減するための適切な政策・措置（規格や基準の設定など）を決定、実施すること」³²⁾をいい、常にモニタリングと、見直しが必要である。

リスクコミュニケーション（Risk Communication）とは、「リスク分析の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそ

れぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること」³³⁾である。

BSE 問題を例に出すまでもなく、リスク評価の科学的根拠の性格や限界を一方的に情報公開したところで、問題解決にならないことは多い。また、リスク評価や管理にしても、行政やメーカー、専門家に頼るばかりではなく、直接食品を手にする消費者が最も適切に問題を指摘する場合がある。

そこで、適切なリスク評価、リスク管理のために、消費者との双方向の対話をし、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることを目指すのである。

翻って、食品におけるリスク分析とは、社会全体で情報を共有し、食品リスクを制御、削減しようとするものだといえよう。

(3) 現在の食品に関する消費者保護規制，保護行政から見る，食品企業のコンプライアンス上の問題点

以上のように、食品企業に対する法令、施策は、消費者の要求や、度重なる不祥事に対する対応が比較的なされている。

納税者たる国民の利害に直結し、理解を得やすいことから、他産業の関係法令に比べると改正は頻繁で、社会的要請との乖離は少ないほうである。

そこで、個別の法規制の問題点については、消費者庁の発足に伴い改正議論が盛んなこともあって、紙幅の関係上、本稿では議論を控える。

施策も、衛生管理から企業経営まで、政府が推奨するメニューだけでもある程度十分なシステムを揃えている。

むろんこれらのシステムにも、細かい問題はあるうえ、導入していない会社も多い。

しかし、経営陣に企業倫理、企業行動規範等解釈の共有がないのであれば、いくらシステム

を導入したとしても無意味（ミートホープなど）であるし、経営陣が高尚な理念を掲げたり、立派なシステムを導入していても、現場が意識を共有しなければリスクは減らない（雪印など）。

一通りのシステムが揃っている以上、広く食品企業一般のコンプライアンスを考える場合、まず優先して解決すべきは、システムではなく、人の問題であると考え。

3.6 企業関連の食品事件の分析

以下では戦後、大々的に報じられた、食品企業の有名な不祥事や、大きな食品事故の食品企業への影響を時系列で追うとともに、マスコミではあまり報じてもらえない、法的問題の所在や、事件後の経過、事件の教訓などを追記した。

事件による国民の意識変化、ニーズの変化を負うと共に、それが真に社会的要請なのかを検討するためである。

森永ヒ素ミルク中毒事件（公害）

【年月日】1955年

【企業】森永乳業

【概要】

「森永ドライミルク」の製造過程で乳質安定剤に用いられた工業用の第二リン酸ソーダに、不純物としてヒ素が含まれていたが、検査せずに使用。1万2千名以上の乳児がヒ素中毒になり、うち130名以上が死亡。

カネミ油症事件（公害）

【年月日】1968年

【企業】カネミ倉庫

【概要】

食用油の製造過程で熱触媒として用いられたPCBが、配管から漏れて油に混入し、熱せられてダイオキシンに変化。全国で約14,000人が被害を訴え、認定患者数は2006年末で1,906人、

現在も未決の問題を多く残す。

辛子蓮根事件

【年月日】1984年

【企業】辛子蓮根製造業者

【概要】

辛子蓮根の材料である蜂蜜の滅菌を怠り、ボツリヌス菌の集団食中毒により36名が中毒症状、11名が死亡した事件。辛子蓮根が土産物屋から全面撤去される等、全く無関係の辛子蓮根製造業者までも風評被害を受け、休業・廃業に追い込まれ、辛子蓮根業界全体が一時存亡の危機に陥る。

堺市O-157集団食中毒事件

【年月日】1996年7月

【企業】—

【概要】

大阪府堺市で学校給食による学童のO-157集団感染。患者数9,492名、死者3名。同じ年の5月に起きた、岡山県邑久郡邑久町（現瀬戸内市）での死者2名を出した事件でも原因として学校給食が疑われ、学校給食の衛生管理徹底が叫ばれる中、HACCPが注目された。

【追記】

原因は結局特定されなかったが、当時の厚生省が中間報告でカイワレダイコンが感染源の可能性が高いと発表した結果、風評被害でカイワレ農家やカイワレ生産業者は壊滅的打撃を受け国家賠償請求訴訟を提起。2004年12月14日、国側敗訴の判断（東京高判平15・5・21判時1835・77）が最高裁で確定している。

雪印集団食中毒事件

【年月日】2000年6月

【企業】雪印乳業

【概要】

大阪工場製造の低脂肪乳等を原因とし、有症者数は14,780名（認定13,420名、死亡1名、入院患者195名）という、戦後最大規模の食中毒事件。

【追記】

この事件は、①食中毒の発生から公表まで時間がかかりすぎたこと（被害が増大してしまった）②経営トップが現場の情報をほとんど把握せず記者会見を行ってしまったこと（まともな質疑ができず、不安を増幅させた）③社長が軽はずみな発言をしたこと（「寝てないんだ」という発言は繰り返し象徴的に報道され、バッシングを引き起こし、会社のイメージを必要以上に失墜させた）、など、クライシスマネジメント上の教訓に溢れている。

BSE問題

【年月日】 2001年9月

【企業】 —

【概要】

2001年9月10日にBSEの疑いがある牛を発見。後述の雪印食品の偽装事件等が混乱に輪をかけたこともあり、消費者は牛肉を長期に渡り敬遠し、牛肉を扱う小売業・外食産業などに大きな打撃を与え深刻な社会問題となる。

もっとも、日本の2010年末までのBSE頭数は36頭、BSEに関連するとみられる病気であるvCJD（変異型クロイツフェルト・ヤコブ病；Variant Creutzfeldt-Jakob disease）患者は1名（渡英中の罹患の可能性が高い）にとどまる。

【追記】

全頭検査は、プリオンの集まる危険部位である牛の脳からサンプルをとるので、蓄積が不十分な若い牛や、他の危険部位にプリオンがあれば見逃される確率が高い。そのため、日本以外では全頭検査はしていない。

さらに、時間の経過とともに、20か月以下の牛の感染が確認されないこともわかり、検査対象外としても、リスクがほとんど変わらず、問題ないと食品安全委員会が発表したのは2005年5月であった。

しかし、世論は検査を求めた³⁴⁾。国は2008年から生後20か月以下の国産牛に対する補助金を打ち切ったが、現在も全自治体が「安心」のために自腹で全頭検査を継続している。年間2億円近い税金と、多数の検査人員が投入されているとみられる³⁵⁾。

牛肉偽装事件

【年月日】 2002年発覚

【企業】

雪印食品（不正利益2000万円→売上高1兆円の雪印グループ解体という結果）、日本ハム（不正利益300万円→当期売上予測を850億円減収に修正）等

【概要】

9月に発覚したBSE発症対策のための国産牛肉買い取り事業を悪用した事件が続発。

雪印食品は「また雪印」との激しいバッシングを受け、偽装発覚から1か月後というスピードで会社清算を決定する憂き目に遭う。雪印食品の社員は、5人が詐欺罪で有罪、元専務と元常務は無罪。

【追記】

雪印食品は当時、東証2部上場企業で、雪印乳業は約65%の株式を保有するという、親子上場企業であった。本件のような上場子会社の故意犯罪に対して、親会社は、法的に考えると、指示などが無い限り責任があるとはいえないと思われる³⁶⁾。

しかし、2000年の食中毒事件の強烈な記憶と、あまりに有名なスノーブランドのイメージ、そのうえ実際も食肉・缶詰部門を分離してできた

会社であり、歴代社長は乳業出身で、社会的には同一視されてしまった。

そのため、親会社たる雪印乳業の株価は暴落し、一部百貨店や給食から雪印乳業の乳製品までもが撤去され、親会社として公式に謝罪コメントを発表することになるなど、重い社会的責任をとることになった。

ダスキン肉まん事件

【年月日】2002年5月発覚

【企業】ダスキン（ミスタードーナツ）

【概要】

日本では使用が認められていない食品添加物を添加した「大肉まん」1,314万個を販売。うち300万個は業者から指摘された後であった。認められない添加物を使用した食品の販売継続を決めた行為は食品衛生法10条、71条1項1号に違反するため、元専務らには、罰金刑が科せられた。

【追記】

当該肉まんの販売の継続を決定した担当取締役らに対して提起した株主代表訴訟において、担当取締役による販売継続と口止め料支払いの点に善管注意義務違反が認められるとして、当該会社に対する106億円余という極めて高額な損害賠償を認容。もっとも、控訴審（大阪高判平成19年1月18日）では53億に減額された。

平成18年6月9日の大阪高判（分離事件）では、違法な肉まんが販売されていたことを後から認識（販売された不良品の回収は既に不可能）した担当外取締役らについても、事実の公表など、速やかにダスキンの損害及び信用失墜を最小限度に留めるための適切な対応をしなかったことにつき、善管注意義務違反を認めた。割合の因果関係によって損害の2~5パーセント（2~5億円）の連帯責任を肯定。

高裁の判断はいずれも上告が退けられそのま

ま確定した（最決平成20年2月12日）。

協和香料化学事件

【年月日】2002年6月発覚

【企業】協和香料化学

【概要】

食品衛生法上未承認の添加物を原料とした香料を使用。影響は香料400種類、食品メーカー600社に及び、史上例のない大規模商品回収へ。メーカーに対する12億円の賠償金の負債などを負い、8月には破産した。

【追記】

香料は、国際的な添加物の安全評価を行っているFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA:FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives）が安全性を認め、欧米で使用されているもので、健康被害のおそれはないと考えられたが、「念のため」回収された。

結局、騒動の元となった香料、アセトアルデヒドは2005年6月に指定香料に認可。現在は問題なく使用可能である。

無登録農薬問題

【年月日】2002年8月発覚

【企業】西日本物産等

【概要】

無登録農薬を輸入、販売したとして、農薬取締法違反、毒物劇物取締法違反で逮捕。無登録農薬の使用は36都道府県、2,042件の農家におよび、農作物は大量廃棄。

【追記】

背景には農薬取締法の不備、行政の不作為などの問題があり、法改正へ。

不二家期限切れ牛乳使用事件

【年月日】2007年1月発覚

【企業】不二家

【概要】

消費期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造、厚生労働省による洋生菓子の衛生規範（ガイドライン）を超える細菌の検出された商品の出荷など。

【追記】

本件の「消費期限」切れであるが、工場内で使用する原料牛乳であり、消費者への情報提供の問題ではないので、加工食品品質表示基準（JAS法19条の13）違反とはならなかった。

また、そもそも、通常ならば「賞味期限」表示でも問題ない、日持ちのする超高温殺菌牛乳を、工場への運搬に一部リターナブル容器を使用したことから、念のために「消費期限」としていたものであった。したがって、仮に一日消費期限を過ぎていても安全性、品質に影響がでるとは考えにくく、実際、因果関係のある健康被害は一件もない。

そのため、食品衛生上の危害防止を目的とする食品衛生法も実質的に違反しているとは言い難い。

そこで、期限切れの牛乳使用それ自体ではなく、科学的検証なしに原材料として期限切れ牛乳を用いるという取扱いが、法50条で委任された埼玉県食品衛生法施行条例2条の管理運営の基準に違反するという（別件で法19条2項の表示違反は有り）、形式的違反に問われ、文書による嚴重注意だけで終わった。

法的責任は以上の通り³⁷⁾³⁸⁾なのだが、世間一般の理解とは、おそらくおよそ異なると思われる。この消費期限切れ牛乳の使用が発覚したら、有症者数が14,780名を数えた「雪印事件の二の舞」になるという、外部コンサルタントの作った内部文書が独り歩きし、会社側の記者対応のまずさもあって期限切れ牛乳の使用を公表しなかったことが「隠蔽」となり、連日のように、すさまじい大事件であるかのごとく集中報

道がなされたからである。

事件後、生菓子だけでなく、「不二家」ブランドであれば一般食品や缶飲料まで一斉撤去される事態となり、同年9月中間連結決算は、売上が前年同期比40.3%減の225億円、営業利益は71億円の赤字となった³⁹⁾。

ミートホープ食肉偽装事件

【年月日】 2007年6月発覚

【企業】 ミートホープ（消滅）

【概要】

北海道内の食品加工卸売業界でトップであったミートホープが、コスト削減のため、豚肉、鶏肉、食パン、血液などの異物を混入させて水増し、色味調整、味調整をしたうえで、「牛100%」と表示して卸売をしていた。内部告発により発覚。

【追記】

偽装が巧妙、悪質であり、平成20年3月19日、札幌地裁は、ミートホープの元社長に、不正競争防止法における虚偽表示（同法2条1項13号、21条2項1号）、刑法246条の詐欺罪の併合罪により、懲役4年の実刑判決を下した（確定）。

なお、中間業者であるため、当時JAS法違反には問えず、農水省は立ち入り検査をするも、嚴重注意が限界であった。そこで、2008年4月1日からは、業者間取引においてもJAS法の品質表示義務の対象になるよう改正された。

比内地鶏事件

【年月日】 2007年10月発覚

【企業】 比内地鶏（破産）

【概要】

廃鶏を比内地鶏と偽り、薫製を加工販売。10年以上前から続いていたとされる。

【追記】

仙台高裁は、2009年9月8日、詐欺、不正競争防止法により元社長に懲役3年の実刑判決。

白い恋人賞味期限偽装事件

【年月日】2007年8月発覚

【企業】石屋製菓

【概要】

在庫調整のため、一度表示した賞味期限の引き延ばし、再出荷。大腸菌群が検出されたアイスクリームをそのまま出荷など。

自主回収、自主休業(100日)。JAS法に基づく立ち入り調査、再発防止指示を受ける。

赤福製造日偽装事件

【年月日】2007年10月発覚

【企業】赤福

【概要】

返品および在庫を冷凍保存して再出荷等

【追記】

JAS法は表示の適正を目的としているので、一旦包装され、製造年月日、消費期限等が印字されたものを「まき直し」と称して再包装することは、冷凍しようがしまいが改ざんとなり、同法19条の13、表示基準第6条第3号「内容物の誤認」違反となる。

一方、赤福は平成7年に、三重県伊勢保健所から、冷凍した赤福餅の解凍日を製造日にすることは食品衛生法上問題ないとの回答を得、その後の検査でも問題とされてこなかったとされる⁴⁰⁾。

食品衛生法は食の安全性確保のための法律であるため、冷凍保存したものを解凍後に再び包装したことを、製造プロセスのひとつとして解釈が可能であった。そして消費期限は自主検査など科学的根拠に基づいて設定されており、食品の安全性は確保されている以上、食品衛生上は

問題ないと判断していたと思われる。また、JAS法は農林水産省管轄であるので、保健所はJAS法違反については考慮してこなかった。

もっとも、出荷商品と未出荷商品の区別無く売れ残りの商品を再出荷したり、回収した餅のうち1%程度が現場判断で製造工程において製品に再利用等の行為があったことなどが判明し、消費期限は科学的・合理的根拠に基づかないものと判断された。結果、食品衛生法19条違反にもなり、同条2項にもとづく営業禁止処分を受けた。

中国製餃子薬物混入事件

【年月日】2008年1月

【企業】ジェイティフーズ

【概要】

中国産冷凍餃子を喫食した10名ほどに健康被害。子供1人は一時意識不明に。原因物質(有機リン系農薬成分であるメタミドホス)は特定できたが、混入経路は日中で見解が食い違い、長らく不明であった。

しかし2010年3月26日に、製造元の天洋食品の元臨時従業員が逮捕され、中国側で起きた、個人的な犯罪であることが明らかになりつつある。

【追記】

もし、この事件が中国人による、中国での、梱包後に意図的に混入させた個人的犯罪であることが確定するならば、グリコ森永事件と比較するまでもなく、システムで防止を図ることは極めて困難なはずである。

しかし、この事件は中国の食品安全管理システムに対して大きな不信感を生じさせ、「冷凍食品」というカテゴリー商品すべての売上に大打撃を与えた⁴¹⁾。

うなぎ偽装事件

【年月日】2008年2月～

【企業】東海澱粉，サンライズフーズ，魚秀，
神港魚類等，多数

【概要】

外国産のうなぎを国産に偽装して販売する事件が続発した。

【追記】

背景には、日本人の国産信仰⁴²⁾による外国産との価格差，国産の供給が需要にまったく足りていないという状況，外国産の品質が実際は国産と変わらないこと（安全性を含め），うなぎの流通経路の複雑さなど，極めて偽装に対して誘惑的要因の多い環境が指摘される。

しかし，そうであるとする，このような事件はもはや単なる経済犯罪であり，「食の安全」とはおおよそ関係がないように思うが，消費者には産地偽装により「安全」が脅かされると考える人が多く存在する⁴³⁾。後述する，食の「安全」と「安心」の混同の弊害である。

このような混同を避けるには，「食の安全」を守る食品衛生法と，経済的利益関係のJAS法，不正競争防止法という棲み分けをきちんとしておくのも一つの手であった。しかし，ただでさえ複雑で解りにくいという，食品衛生法に賞味期限が入ったあたりから，違いが判然としなくなっている。

表示法制の一体化が議論されているが，一体化した場合にこの混同が加速しないかという点が懸念される。

事故米転売事件

【年月日】2008年9月以降発覚

【企業】三笠フーズ（破産）など

【概要】

基準値を超える農薬やカビが検出され非食用とされた「事故米穀」を，例えば三笠フーズの

ルートでは，工業用のりなどの原料に加工する名目で格安で購入し，食用として菓子メーカー，酒造メーカーに転売した事件。各ルートで，不正競争防止法違反（虚偽表示），食品衛生法違反（規格基準外食品の販売）などに問われている。

事件後，農水省は世論に押されて，流通に関連した企業370社を同意なく公表した。

結果，スーパーとの取引停止，給食からの締め出しや，対象外の製品まで回収に追い込まれるなど，風評被害を訴える業者が続出。農水省は製品回収にかかった経費や一時的な売り上げ減少分などを補償することになり，2010年7月末までに164社に総額93億7,200万円を支払った⁴⁴⁾。

【追記】

マスコミでは，「毒米」「発がん」「基準値の〇〇倍」などの表現が多くみられ，視聴者，読者は大変危険な食品が流通したかのような印象を受け，多くの国民が不安を感じた⁴⁵⁾。

しかし，化学物質のリスクは，物質が持つ毒性の大きさだけでなく，その摂取量との相関関係で決まるものである。

具体的にはまず，動物を用いた慢性毒性，発がん性等の試験成績を基に，毒性の影響が現れない一日の最大投与量（無毒性量，NOAEL（No Observed Adverse Effect Level））が求められる。

そこに，通例，人と動物の間の種差として10倍，人の個体間の差として10倍の，合わせて100倍の安全係数を加味し（つまり無毒性量×100分の1），人が一生涯にわたって毎日摂取しても健康に悪影響が現れない量（一日摂取許容量（Acceptable Daily Intake；ADI））を設定する。

そのうえで，リスク管理機関である厚生労働省では，国民栄養調査等から得られる食品ごとの摂取量などから，さまざまな食品を摂取する

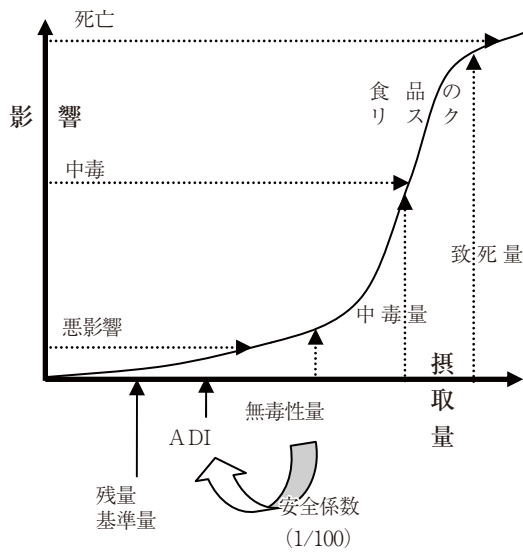


図1 残量基準, ADI, 無毒性量とリスクの関係性のイメージ図 (筆者作成)

ことも考慮し、推定される1日当たりの農薬等の合計摂取量(暴露量)がこのADIの8割以内になるよう、残留基準を設定している。当然、基準を超えた食品を少し食べた程度ではADIに届かない。

つまり、食品衛生法11条3項の残留基準は、本来リスクが漸次増加していくものに対し、その増加が本格的に始まる前にラインを引いておくものであり、「転ばぬ先の杖」⁴⁶⁾なのである。

さらに、急性毒性に対してはARfD(急性参照用量; Acute Reference Dose)(24時間またはそれより短時間に経口摂取しても、健康に悪影響が生じないと推定される量)が求められる。これも動物試験の結果をもとに、動物と人との差や、個人差(子供や妊婦などへの影響を含めて)を考慮して設定されている。

結局、科学物質の一日当たりの摂取量がARfDを超えず、かつ、一生の平均的な摂取量がADIを超えなければ、子供や妊婦も含めて、健康に影響が出ることはないと考えられる。

例えば今回の事故米でも問題となったメタミ

ドホスの米に対する残留基準値は0.01ppm(1kg中に1mg含まれれば1ppm)であり、検出された最大濃度は0.06ppmであるので、基準の「6倍」ものメタミドホスが含まれていたことになる。しかし、メタミドホスのARfDは0.003mg/kg/day, ADIは0.0006mg/kg/dayであり、体重50kgの人間が、毎日500g(炊飯で1.1kg, 茶碗7杯分, 日本人平均の3倍), もしくは24時間以内に2.5kg(炊飯で5.5kg, 茶碗36杯分)もの最大濃度の事故米を食べ続けなければ、健康被害は生じない⁴⁷⁾。

つまり、残留基準は、万全を期して、法令と実際の危険性とを乖離させているのであり、その差を無視すべきではないと考える。

無論、現在の消費者の「ニーズ」を考えると、食品企業として、健康被害が生じなくとも回収するという判断が間違っているとは思わない⁴⁸⁾。

しかし、回収=健康上問題がある、ということではないこと、それにもかかわらず、今回の騒動には多大な企業の損失と、税金の投入がなされている、という費用対効果の悪さを認識している国民が、どれだけいるのであろうか。

結局、皆が「残留基準の遵守」で思考停止してしまっているように思われる。

花王エコナ問題(事件・不祥事ではない)

【年月日】2009年～

【企業】花王

【概要】

1999年より、食用油として初めて特定保健用食品(トクホ)の許可を受け「体に脂肪がつきにくい」との効能をうたっていた「健康エコナクッキングオイル」等を販売していたが、体内で発がん性物質に変化する可能性のあるグリシドール脂肪酸エステルを高濃度に含むことがわかり、2009年10月8日、関連商品について許可の失効届を提出した。

【追記】

「トクホ」制度の趣旨は、食品の一般的な安全や健康を特別に保障するものではなく、特定の保険機能があることを保障し、そのPRを認めることにある。「トクホ」製品含有成分の、人に対する発がん性が科学的に立証不十分である以上、問題がないと考えたとしても、それは法的には正しいと思える。

しかし、あらたな食品の機能の効果効能を正確に理解して利用する人はごく少数であると思われ、一般的には「トクホ」に対する一般人のイメージは、国からお墨付きを得た効果のある、何となく健康にとってもよさそうな商品、といった程度であり、また花王を初め、トクホを申請する企業は、そのイメージを利用して、業績を伸ばしたのである。

また、機能性食品は、新たな科学的知見にもとづく以上、安全性・有効性に対する、機能上・表示上のリスクは通常より高いと考えるべきであり、しかも、そのリスクは売れば売れるほど、PRすればするほど高まるものである。さらに、エコナのような日常的に使用・摂取する食品は、問題が起きたときの影響がより大きい。

とすれば問題が顕在化した際の影響は極めて大きいことを予想しておくべきであり、問題が大きくなるまで情報をあまり出してこなかった花王の対応は、リスクを過小評価していた感が否めない。

自社による十分なリスクの調査はもちろん、業界団体の協力を仰ぎ、時には消費者団体の尖鋭的な意見にも耳を傾けてリスクを探り、消費者には十分な情報開示をしてリスクヘッジをはかり、リスクコミュニケーションの推進に努めるべきであった。

前述のごとく高付加価値食品の将来は、食品業界にとってそう多くはない明るい話題のひとつであるので、十分なリスク把握、十分なリス

クコミュニケーションをしたうえで、各社は積極的に取り組むべきである。

【総括】

これらの数々の事件を俯瞰してみると、公害→健康被害→消費者の信頼破壊といった具合に、事件は基本的にレベルダウンしており、近時の問題は、実は道義的責任の問題にとどまるものも多い。それにも関わらず、非難の程度にあまり差異が感じられないことは、消費者の権利意識の高まりの結果であって好ましい面もあるだろうが、いささか行き過ぎの感は否めない。

食品企業は、取り扱う食品が万人が口にする可能性があることに加え、フードチェーンの各過程が密接に関係し、協和香料の事件のように他の会社のリスクが突然飛び火する可能性もあり、リスクが常にある状態といえる。それにもかかわらず、故意も過失も同列に論じたり、責任を当該企業のみを負わせることは、健全な会社をも萎縮させてしまい、適切であるとは思われない。

また、安全の問題（食品衛生は国家政策の基本であり、基本的に法令違反となる）と安心の問題（法令の問題でないことも多い）は、問題の所在も解決方法も異なるのであり、同列に論じることは不適切である。

とはいえ、現状を前提にしたリスクマネジメントを考えるにあたっては、他分野にも増して、食品業界では形式的な法令遵守が何の意味もなさないことは明白である。元々リスクのある食品を扱い、「安全・安心」といういわば得体の知れないニーズを満たすには、極めて慎重なリスクマネジメントが要求されるのである。

また、問題を適切に処理できなかった場合の代償は、株主、取引先からの損害賠償請求や、株主代表訴訟による会社への損害賠償、刑事責任という法的責任はもちろん、法的責任がなく

とも、商品撤去、不買運動などにより、大幅な減収、ひいては会社の破綻⁴⁹⁾など、極めて重い社会的責任をとらされることもわかる。

したがって、食品業界においては、社会的要請に応えるという意味でのコンプライアンス経営の導入が、喫緊の課題であるといえる。

3.7 社会的要請

(1) 「安全・安心」と「安全」「安心」

(a) 両者の違い

ここまで、食品に対するニーズ、不祥事の発生とそれに対する法規制、政府対応等を見てきたが、結局、食品企業に対して求められている重要な要求のひとつが食品の「安全・安心」であることに疑いがない。しかし「安全・安心」という対で用いることに問題があることは少し述べた。

では「安全」と「安心」は実際何が違うのであろうか。

これについては固まった議論があるわけではないが、国際安全規格 ISO/IEC ガイド 51 によれば「安全」は「Freedom from unacceptable risk」、つまり「受け入れ不可能なリスクから解放されていること」と定義される⁵⁰⁾。

とすれば、前述の「リスク」の理解をもとに、「安全」の定義をすべきである。

また、文部科学省の「安全・安心な社会の構築に資する科学技術政策に関する懇談会」報告書第2章⁵¹⁾において、「安心」のためには、「安全」に対する個人の意識を醸成することの必要性が論じられている。

これらの見解を前提とすれば、以下の見解⁵²⁾に賛同できるのではないだろうか。

すなわち、「安全」とは、障害を起こすリスク要因に対して事前及び事後の対策が施され、障害の発生を未然に防ぐことができる、または障害の程度を許容範囲に止めることができる状

態を指す。」⁵³⁾

また、「安心」とは、個人の主観によって決まるものであり、「安全であると信じている」状態を指している。」

そして「安心」は、安全に向けた対策とそれに携わる関係者に対する信頼が得られて、初めて達成されるものであるから、場合によっては、あるリスク要因に対して科学的に見て「安全」を十分に確保する対策を講じたとしても、それだけでは「安心」を確保できないこともある。(下線部筆者)」と、両者の違いを説明するのである。

例えば、先ほどの「安全」な事故米の説明を一方的にされても、「安心」しないこともある。一方で、近所の信頼する農家、長い付き合いのある飲食店などの食品は、何ら「安全」についての科学的根拠なしに「安心」する。

両者は別物なのである。

(b) 「安全」について

● 「安全」のポイント

「安全」については、絶対的に「安全」な食品などないこと、「安全」は相対的であり、その食品に存するハザードのみならず、摂取量等に対するリスク評価、リスク管理の適否により変わるため、「国産は安全」等のレッテルは何の意味もなさないことを、前述の定義から理解することが重要である。

また、障害を許容できるかどうかは、リスクと経済性、利便性、代替性などの有用性とのバランスが考慮されることになる。

本来人間は、大昔から見た目、匂いなどからリスクを判別し、有用性とのバランスで安全性を決定してきたはずであるが、他人にその判断を委ねた途端、そのことを忘れていて、全頭検査や無農薬への礼賛は構わないが、検査コストと検査効果の比較、無農薬によるカビ毒発生等のリスクトレードオフ（リスクを無くすことで

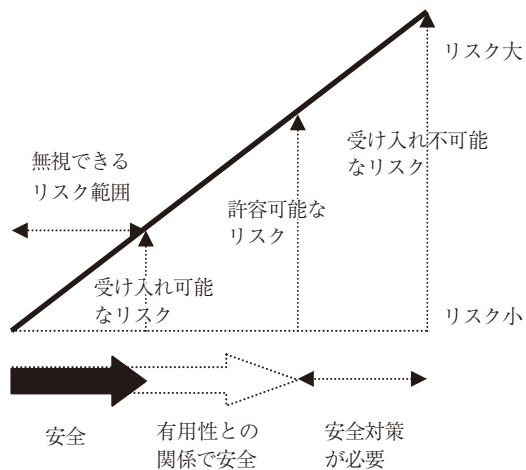


図2 リスクと安全の関係整理図（筆者作成）

新たに生じるリスク）等を考慮しないと、それは「安全」とはいえないことがありうるのである。

●日本の食は「安全」か？

上述のような意味で日本の食品の「安全」を考えると、もっとも食品事故で対処すべきリスクは健康被害である。企業不祥事ではほとんど健康被害の発生はないのであるから、毎年多くの患者数を出す食中毒にまずは対応すべきことになる。

そして、平成21年の食中毒事件は1048件、患者数20,249人、死者は初のゼロ人であった。

戦後まもない1950年代においては毎年300人近く、多い年には500人以上死者を出していた食中毒は、80年代には20人前後まで減少し、食の「安全・安心」の危機が叫ばれていた近年でもほぼ一桁を維持していて、確実に数を減少させてきた⁵⁴⁾。全体の患者数も、実数との乖離の可能性はあるが、諸外国に比べて多くはない⁵⁵⁾。

とすれば、がん、交通事故、自殺など、国民の安全を脅かすリスクは他に多数存在することも考えると⁵⁶⁾、被害は許容範囲内に収められているといえ、日本の食品は「安全」といえることになる。

(c)「安全・安心」という対の問題

上述のごとく「安全」「安心」という言葉の両者は密接に関係し、対で用いることそれ自体に問題はないと思われる。

しかし、受け手側が両者の違いを認識しないために、「食の安全」と「食に対する安心」を混同し、その反対概念である「食の危険」と「食に対する不安」も混同し、結局、人々はなんとなく「不安」を感じると、「安全」でないかのように錯覚をする。

「消費者・行政関係者や科学者の間での食品の安全性に関する認識のギャップ」は、「ある」「若干ある」が9割強⁵⁷⁾というデータがあるが、「安全」と「安心」を切り分けることのできる科学者の認識と、「安心」であることが「安全」だと考える一般人の認識とで、ギャップが生じるのは当然である。

(2) 社会的要請の把握

(a) 食の「安全」の確保

以上の様に考えると、「安全・安心」の要求が、今の食品企業に対して強いニーズとして存在するものの、消費者の不安というよくわからないものに企業が委縮している状況は正当ではなく、そのまま社会的要請であると考えすることはできない。

そもそも、消費者の食品リスク認知に誤りがあると思われる現状⁵⁸⁾では、消費者を「安心」させることは難しい。また「安心」は、到底全員に対応することの不可能な主観的事項であり、「安全・安心」が社会的要請だと考えると、極端な話、例えば遺伝子組み換え食品を信念で否定する人々には、「安全・安心」は提供できない事になってしまう。

したがって、社会的要請は、まずは明確に食の「安全」の確保と考えるべきである。

(b) 「安心」獲得のためのリスクコミュニケーション

そして、かつては「安心」は消費者に対する付加価値（例えば JAS 規格の取得などにより、企業や製品の信頼を得ること）にすぎなかったが、度重なる企業不祥事により、「安心」についても一定程度の社会的要請になったと考える。

すなわち、「安全」という結果だけでなく、そのプロセスも開示して消費者から信頼を得るという作業、つまり「安心獲得のための消費者とのリスクコミュニケーションが社会的要請として求められている、と解すべきである。消費者全員を安心させなければならないのではなく、リスクコミュニケーションの結果、依然として不安である人に対しては、正確な情報提供により商品を選ばざる権利を保障すればよいのである。

(c) その他

また、「商品及び役務について消費者の自主的かつ合理的な選択の機会が確保されることは、消費者の権利であるから（消費者基本法 2 条 1 項）、産地、味、品質などの「安全」と関係ない、選択権確保のための情報提供も社会的要請である（アレルギー表示、遺伝子組み換えの使用等の情報提供は、前述のリスクコミュニケーションのほうに入るため除外）。

さらに、2008 年 7 月 29 日のこんにゃくゼリー事故をきっかけとして、食品に対する、食品衛生以外の安全性、形状、硬さなどの消費安全性の具備が問題になっている。

被害者遺族から、製造メーカーへの民法 709 条および製造物責任法での損害賠償請求は、一審棄却（神戸地判平成 22 年 11 月 17 日）、控訴中であるが、今後の新たな同様の事案が発生した場合、平成 21 年 9 月 1 日施行の消費者安全法により、製造、販売規制等（17 条以下）の措置も可能となっていて、消費安全性の具備も社会

的要請であるといえる。

なお、今後、より強く要求される可能性の高い社会的要請として、持続可能性への配慮がある。

協和香料の事件を初め、安全性に問題がない食品であっても一律に大量に⁵⁹⁾捨てるのが、今後は問題になりうる。2007 年からの穀物高騰とそれに伴う各国の輸出制限は、我が国での食料危機が、単なる昔話ではないことを認識させた。また、地球レベルでは、農作物の収穫量確保の方が重要であり、遺伝子組み換え食品の拒絶が困難になる可能性も存在するのである。

4. 食品企業のコンプライアンス

4.1 相次ぐ不祥事の本質

(1) 「安全」の問題ではなかった

食品企業のコンプライアンスとは、上述したいくつかの社会的要請に適應していくことである。きちんとすべてに應じていれば、本稿で大量に列挙したような企業不祥事はおきなかった。

しかし、もっとも重要と思われる、「食の「安全」の確保」については、そもそも、前述のごとく、現在「安全」が確保されていると考えるうえ、雪印の食中毒以降は、システムでは防ぎようのない危機（クライシス）である中国製餃子薬物混入事件を除き、不祥事に「安全」が害されることもなかったと考えるので、一応社会的要請には応じていたと評価できる。

とすれば何が問題だったのであろうか。

(2) 「遵守」の問題

この点につき、ひとつは、産地偽装、賞味期限改ざんなどにより、選択権確保のための情報提供という社会的要請を完全に裏切ったことが問題として挙げられる。それは企業が十分に責められるべきことである。

もっとも、それだけでは、あのような過剰と

も思えるような社会問題化はしなかったはずである。

そして、消費者側の問題として、最初に述べた、「偽装」「隠蔽」などの食品企業に貼られたレッテルに対しての「遵守」的な姿勢があったことは疑いがない。起こした問題に見合わない、他の業界不祥事と比較して明らかに不釣り合いな社会的責任を取らされていることは、すでに検討した通りである。

(3) 信頼の問題

しかし、食品企業側にも、消費者目線を持ち、消費者と信頼関係を築く意思が見られず、不信感を増長した、というさらなる問題があるように思う。

改ざん等の行為は無論企業のことしか考えていないが、それと正反対の信頼回復のためとみられる行為、たとえば安全上問題がない商品を全回収したり、安全上問題がない海外の原材料を、闇雲に高コストの国産に切り替えたりする行為にしても、結局のところ、消費者を信頼していないし、消費者のことを考えてはいない。説明しても意味がないといって説明せずに回収してばかりいると、本当に問題がある時には消費者が対応を誤るおそれがあるし、様々なコストを負担するのは最終的には消費者なのであるから、真の消費者目線の行動とはいえないのである。

そして、信頼していないから、有事の際にはマイナス情報を出し渋り、それがマスコミに「隠蔽」と叩かれる。

一方、現代では、食品はほとんどすべての製造プロセスがブラックボックス化してしまっているものであり、目に触れる、賞味期限や産地などの表示はもちろんのこと、表示義務のない原材料や、工場の個々の従業員が手洗いをしたかなど、およそよくわからないところまで、すべ

て消費者の側はあまり意識することなく食品企業を包括的に信頼し、食品を口に運んでいるのである。だからこそ、裏切られた時の反発は大きい。

不祥事事例からも明らかなように、第三者たるマスコミが不安をあおる弊害は大きいのであるが、それにもめげず、食品企業と消費者は相互に信頼関係を持つ必要がある、今こそ企業の主体的取組みが求められているといえる。

4.2 リスクコミュニケーション

(1) 「安全」と「安心」は切り分け可能か

そこで、食品企業のコンプライアンス実現に重要となってくるのが、企業との双方向の信頼を醸成し、「安心」を獲得するための消費者とのリスクコミュニケーションという社会的要請を実現することである。

この「安心」獲得のためのリスクコミュニケーションをするにあたっては、前述したように、「安全」と「安心」の混同への対処が必要である。すぐに不安→危険視されてしまうのでは、「安全」を前提とした「安心」の獲得が困難と考えられるからである。

しかし、いきなり消費者の認識から「安全」と「安心」を切り分けるのは、簡単ではない。

科学者にとって、「安全」が客観的なものであることは当たり前のことであり、あまり興味がない。メディアにとっては、「不安」を「危険」に結びつけたほうが記事になる。おまけに食品企業も、「国産のみ使用」「遺伝子組み換え不使用」など「=安心」と思われている事項のPRにより商品に付加価値を付けていて、「安全・安心」の混同を利用している側面が存在するためである。

また、「安全・安心」の混同により、本来シロクロ付けることのできない「食の安全」を、なんとなく不安か否かという二択にしまい、

「危険」の領域を不当に拡大し、不安が生じただけなのに、食の危険をもたらす行為だとして、何も考えずにパッシングをすることになる。これもまさに日本に広がる「遵守」の弊害ということができ⁶⁰⁾、根の深い問題ということになる。

さらに、「安全・安心」の混同については、危険を避けて通るための、瞬間的、直感的な本能、経験則にもとづく「ヒューリスティック」という判断に原因を求める見解⁶¹⁾もある。

人間は、というよりも動物は、危険なときも、よく知らないために不安なときも、同じように瞬時に避けようと判断するのである。

(2) 不安解消アプローチ

(a) 不安解消のリスクコミュニケーション

このように、「安全」と「安心」をいきなりまず切り分けるということが現実的には難しいとすると、食品企業は、まずは消費者の不安を取り除くべく、積極的にリスクコミュニケーションをしていくべきであろう。その過程で、リスク分析などへの理解を深めていけば、時間はかかるがいずれは「安全」と「安心」の違いも理解していく⁶²⁾ものと考えられる。

食品安全委員会の実施するアンケートに協力する「食品安全モニター」は、食に関心のある一般人や食品企業や研究機関での就労経験者など、食品の知識を一定程度持つ人々であるが、同一の質問を、一般人を対象としてインターネットで行った調査と比較する統計⁶³⁾をとっている。このデータを見てみると、農薬、食品添加物、BSE などにおいて、インターネットの結果の方が大きな不安を抱えていることが解る。

残留農薬やBSEの実際のリスクの低さは既に述べた通りであり、ここから、知識、情報量の差が不安の差であることが読み取れる。不安は全容が解れば軽減されるのである。

このように、「安全・安心」獲得のためには、

不安を最大限取り除くことで信頼を得るしかなく、消費者には正しい知識をつけて貰うよりほかない。しかしリスクコミュニケーションはあくまで双方向であり、一方的な知識の教育でもない。

前述のように、現代社会には真偽不明の食に関する情報が溢れており、すでに多くの情報を持っている可能性がある。相手を尊重し、情報を引き出し、交換することが重要である。

(b) エコナ問題を例にして

例えば、エコナ問題では、花王は「安全」に問題がないといいつつ、「安心感」のために販売自粛をした⁶⁴⁾。

しかし、既に述べたとおり、エコナは消費者からみて、ひとたび問題が起きれば不安を感じやすい商品であり、発がんリスクを適切に報じない報道から情報を得た消費者は、安全ならば販売自粛するはずがないと不安になり、パニックになった（花王の消費者窓口には2週間余りで18万件以上の問い合わせ電話が殺到して窓口がパンクした）。「安心」をも社会的要請と捉える経営方針が困難であることは既述のとおりであるし、「安心」の要請にも応えるとしても、事前も事後も、明らかな説明不足である。

問題の発端となったグリシドール脂肪酸エステルを指摘するドイツの論文は、発売自粛の半年前に出ており、ジアシルグリセロールという、今回の問題とは直接関係のない、エコナの主成分物質のリスクが問題になったのは2003年のことであった。

平時から、エコナに多少リスクはあるものの、特に他の食品に比べてリスクが高いわけではなく「安全」であることを説明し、すべての情報をわかりやすく提示できていれば、多くの消費者の不安は解消され、また、それでも不安な人は消費者窓口で電話をし、リスクを受け入れられない消費者は製品を忌避するという、提供情

報をもとにした行動をとることができたはずである。

とすれば、事前のリスクコミュニケーションが十分であれば、今回のようなパニックは起きなかったであろう。

また、花王が自粛を決定した際、「リスクについて懇切丁寧に説明していれば、記者の理解度が変わったはず」なのに「当初「安全だが、販売を自粛する」というばかりで詳細を説明しなかった」のであり、「明らかに、花王の広報には問題があった」⁶⁵⁾。

消費者、特に一般消費者は、新聞やテレビニュースを信じ、そこで得た情報から食品の安全性に不安を感じる傾向が強い⁶⁶⁾ため、何か問題が起きた時、テレビや新聞の記者と、丁寧にリスクコミュニケーションを取ることは、極めて重要である。

エコナ問題は、リスクコミュニケーションを考える時、極めて示唆に富む事例である。

(c) FCP という試み

なお、「フード・コミュニケーション・プロジェクト（food communication project；FCP）」なる試みが農水省の委託で行われている⁶⁷⁾。

食品企業の信頼向上のための行動を標準化、可視化し、適正な評価を消費者や取引先が評価し、さらに信頼が高まるという、情報の好循環を目指す取り組みであり、まだ始まったばかりではあるが、このようなものに参加して、不安解消を目指すことも、推奨される。

(3) 企業と消費者を取り持つ団体

また、食品不祥事は、メディアが最初だけセンセーショナルに取り上げ、後は追わないことが多く、実際、本稿で検討した数々の事例分析の結果は、一般消費者の認識と大きく異なるものも少なくないと思われる。

このような認識のズレは、そのまま食品企業

への不信になっているのであり、企業と消費者の間に立って、平時はリスクコミュニケーションの間を中立的に取り持ち、有事には発生した食品不祥事といわれるものが実際はどのような健康被害の可能性、法的責任の有無、社会的責任の程度であったのかなど、中立的に分析し、公表できる機関が、リスクコミュニケーションには必須であると考ええる。

そして、NPO（Nonprofit Organization；非営利団体）の成育が不十分な我が国において、その役割は現状では消費者団体、業界団体等に限られてしまう。

したがって、食品企業は、それらの団体を敵視するのではなく（それは団体側にもいえることだが）、一定の距離をとりつつ、関係を持っていくべきである。

なお、この点でも花王は、従来からジアシルグリセロールの安全性を巡って消費者団体と対立してしまっていて、今回の問題発覚後、この従来の問題をいっしょくたにされ、過剰に非難されるという事態を招いた。団体との関係を無視することがひとつのリスクとなる証左といえる。

(4) 社告回収の可能性

さらに、リスクコミュニケーションの手段として、注目しているのが社告回収である。

社告回収は近年極めて多く2009年度は707件であった（2006年度351件であったのが、2007年839件に激増、2008年も774件）⁶⁸⁾。

「安全・安心」の混同などもあって企業は委縮し、きわめて些細な違反、例えば計量法上の内容量の順番間違えなどにおいても、全量につき社告回収をしているためとみられる。

これらの社告回収で、理由に「健康被害がある」と記載したのは、2007年はわずか2%である⁶⁹⁾。一方回収を受けた消費者は71.3%が、回

収 = 健康被害がある、と認識している⁷⁰⁾。

この安全性に対する認識ギャップは、食品企業に対する不信の表れであり、埋める必要がある。しかも、社告という、コミュニケーションの場が用意されているのであるから、なおさらである。

これに対し、現状は健康被害の有無すら記載せず回収する企業が57.7%、健康被害はないと記載しつつ回収する企業が40%⁷¹⁾であり、とにかく余計なことを言わずに回収しようという姿勢がうかがえる。

しかし、健康被害の可能性がないのであれば、納得できる理由をきちんと説明し、再発防止策も明示し、今回の過ちは健康被害の可能性のない、軽微なものということを納得していただくことで消費者の認識ギャップを埋めて、回収しないという判断⁷²⁾もありうると考えるべきである⁷³⁾。しかもその判断は、食品として利用できるものを廃棄しないで済んだということで、「持続可能性への配慮」という社会的要請にも応えることができる。

「食品安全は「食べられるものまで、食べられなくすること」ではなく、許容できるリスクを受け入れ、あるいは許容できるリスクになるよう知恵を絞り、努力すること」⁷⁴⁾なのである。

どうしても、企業は不祥事の際、被害を最小限に抑えることで頭がいっぱいで、守りに入りがちであるが、まさに、ピンチはチャンス、社告を積極的に活用すべきである。

とりあえず横並びに全部回収すれば文句はない、それはまさに「遵守」の弊害、思考停止である。

5. おわりに

5.1 社会的要請に応える鋭敏さ

企業コンプライアンスというと、法律的なものか、システムのなものを想起されがちだが、

実際に考えなければならないことはかなり広い。そして、CSRもそうだが、広くなり過ぎて混乱することが良くある。

しかし今回、極力俯瞰で捉えられる限界に挑戦し、食品業界や、数々の食品不祥事とその対応を通して、一番改善されていない問題点をあぶり出すことを試みた。

それは「失敗学」で有名な畑村先生が、先日の「事故調査機関の在り方に関する検討会」で、専門家よりも、物事を俯瞰でとらえることのできる、専門家を結ぶ人材の重要性を説かれており、また後日、それが社会安全学部の目指す方向でもあると知り、感銘を受けたからである。

結果、一番対応が遅れていると思われる消費者との信頼に焦点を絞り、これ以上の議論の拡散を避けるべく、十分議論の中心となりうる、偽装を引き起こす原因となった食品表示法制や、不祥事企業のガバナンスの問題等を大きく捨象することとなった。

しかしそれは、そこに問題がないことを意味しないことは当然である。列挙した数々のシステムの導入の検討や、法令違反をしないことはもちろんのこと、筆者の抽出した食品企業一般に対する社会的要請、さらに当該企業特有の社会的要請（例えばリーディングカンパニーと零細企業、製造部門中心か小売部門中心か等で大きく異なる）との乖離が生じていないかをチェックする鋭敏さ（sensitivity）を持ち⁷⁵⁾、社会的要請に適應する「コンプライアンス」経営をどの食品企業にも目指して頂きたい。

5.2 人や組織のコラボレーション

そしてそのためには、本稿で検討したような消費者との関係を良好に築くだけでなく、企業組織内においてもコラボレーション（collaboration：お互いに力を合わせ協働すること）の関係を構築することも必須である。

検討したように、食品不祥事の大半は法令違反ではないため、形式的な「法令遵守」では無意味なことは明らかであり、企業理念に従った自主的な行動規範の確立と徹底こそ重要となってくるが⁷⁶⁾、それと共に、その社内の自主基準の意味を理解する人間が、社内の隅々にいたるまで意味を理解させ、浸透させなければ意味がなくなってしまう（例：厳しい社内基準を軽視した不二家）。

さらに、適切に経営陣が問題を現場から吸い上げ、解決策を現場にフィードバックできるような協働関係になれば、問題がおきても事態が把握できなかつたり、いきなりマスコミ等に通報されるなど、最悪の形で世間に問題が露呈することにもなる（ダスキン、不二家、石屋製菓、花王など、事実の把握と公表のタイミング次第で問題の大小がまったく異なっていた事案は枚挙に遑がない）。

くれぐれも方針や行動規範の設定、リスクマネジメントシステムの導入等で満足してしまい、コンプライアンスを形骸化させることのないよう、日々の業務における社会的要請に対する鋭敏さと協働関係構築を、疎かにすべきではないのである。

5.3 包括的な学問研究

また、学問分野においては、食品不祥事の研究には、法律学、経済学、経営学、科学、農学、心理学、工学等々、様々な分野からのアプローチが必要であるが、個別アプローチはなされているものの、包括的なアプローチは極めて少ない状況である。

本稿の検討の結果、包括的アプローチの必要性、重要性を痛感したところであり、「関西大学社会安全学部」が是非その役割を担っていくべきと考える。

6. 謝意

投稿するにあたり、様々な御配慮、ご指導頂いた、安部誠治教授、高野一彦准教授、編集委員会スタッフの方々に深く感謝申し上げます。

注

- 1) 高野一彦(2010). コンプライアンスと社会安全 関西大学社会安全学部編著 安心・安全を科学する 産経新聞出版 p.33.
- 2) ISO (International Organization for Standardization; 国際標準化機構) が策定した、組織の社会的責任ガイダンス規格.
- 3) 社団法人日本経営協会実施の「コンプライアンス白書 2010」によれば、コンプライアンスで思い浮かぶ言葉は「社会倫理・企業倫理」が圧倒的多数の8割超。どのような規範・法律・法令を重要と位置付けているかについては、「社会規範」が81.5%でトップ。
<http://www.noma.or.jp/report/compwp/comp2010.html> (2011年2月16日確認)
- 4) 郷原信郎(2009). 思考停止社会 講談社現代新書 p.7.
- 5) 郷原信郎(2005). コンプライアンスという言葉はどうとらえるか 季刊コーポレートコンプライアンス第5号 p.97.
- 6) 郷原信郎(2007). 「法令遵守」が日本を滅ぼす 新潮新書 p.150.
- 7) なお「大会社および委員会設置会社では、内部統制構築を決定することが義務づけられている（会362条5項、416条2項、348条4項）。そして、この内部統制構築にはリスクマネジメント体制（会施規100条1項2号、112条2項2号）等が要求されている。また、それ以外の会社であっても内部統制構築義務は取締役の善管注意義務の一環をなす場合がある（大阪地判平12年9月20日判時1721号3頁参照）。

つまり法は、組織内部のルールを作ること求めており、コンプライアンスを「法令遵守」と考えたとしても、現行法上、目の前の「法令」だけを守ればよい、といった近視眼的な考えは、ある程度の規模以上の会社では成り立たなくなっているといえる。

- 8) 農林水産省, 農林水産基本データ集, 飲食料の最終消費額(平成17年)の飲食費フロー図参照.
http://www.maff.go.jp/j/tokei/sihyo/data/pdf/furo_17.pdf (2011年2月16日確認)
- 9) 厚生労働省「平成19年国民健康・栄養調査報告」p.344 第156表より.
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou09/dl/01-06.pdf> (2011年2月16日確認)
- 10) 総務省「消費者物価指数」品目別価格指数(全国), 年平均(昭和45年平均~平成22年平均), 含類総連番001~199表(2011年1月28日公表).
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/Csvdl.do?sinfid=000002103090> (2011年2月16日確認)
- 11) 総務省「家計調査年報(家計収支編)」時系列データ(二人以上の世帯), 長期時系列データ, 農林漁家世帯を除く結果, (昭和38年~平成22年)(全国)(2011年2月16日時点).
<http://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/zuhyou/a18-1.xls> (2011年2月16日確認)により算出した名目食料消費支出額を, 前述の消費者物価指数(1970年~2010年)で除して筆者が算出した実質食料消費支出額.
- 12) 資本金3億円超かつ従業員300人超の会社組織, または従業員300人超の組合・個人等の組織.
- 13) 経済産業省「工業統計調査平成20年確報」企業統計編 p.69(pdfの表示ではp.11)第12表より筆者計算.
<http://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyou/result-2/h20/kakuho/kigyo/pdf/h20-k5-gaikyo-j.pdf> (2011年2月17日確認)
- 14) 農林水産省「平成21年度 食料自給率をめぐる事情」.
<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/pdf/21slide.pdf> (2011年2月17日確認)
- 15) 日本チェーンストア協会「販売統計(平成22年)」年間統計 販売額, 前年比.
http://www.jcsa.gr.jp/figures/data/2010_hanbaigaku_rekinen.pdf (2011年2月17日確認)
- 16) 平成19年報告書中の農業・食料関連産業の経済計算, 農業・食料関連産業の国内総生産—実数統計表をみると, 関連産業全体に占める関連流通業の割合が2000年頃まで一貫して増加し, 農・漁業, 関連製造業の割合が一貫して低下してきたことが読み取れる.
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001063165> (2011年2月17日確認)
- 17) 財食品産業センター「平成21年度食品産業における取引慣行の実態調査報告書」概要から, あらゆるコスト負担要求が, 多数の対規模小売業者から, 納入業者・製造業者に対してなされていることがわかる.
<http://www.shokusan.or.jp/sys/upload/555pdf1.pdf> (2011年2月17日確認)
- 18) 2006年12月12日付日本経済新聞朝刊3面「水産争奪戦 再編に波及」.
- 19) イザヤ・ベンダサン(1971). 日本人とユダヤ人 山本書店 pp.9-25.
- 20) 日本政策金融公庫「平成20年度第2回「食品産業動向調査」」p.9の「安心・安全プレミアムに対する意識」(http://www.afc.jfc.go.jp/profile/news/2009/pdf/press_090309.pdf (2011年2月17日確認))における事業者と消費者のコスト意識の差は, 事業者側は必要価格ではなく“受け入れられる”と思った低めの価格を提示していること, および食品が日々購入する必需品であり, 消費者は調査結果よりも低価格品を選ぶ可能性が高いことも考慮すると, 事業者にとって, この問題はかなり大きいと考える.
- 21) 企業が消費者の権利を保護しているかどうかについて, 全体的にそう思う, ある程度そう思う人の割合は, 日本約36%でどのEU加盟国よりも低いのに対し, EUの平均は62%であった(三菱総合研究所「消費者保護に関する意識調査の国際比較(2009年6月実施)」(2009年7月28日発表) p.7 図6).
http://www.mri.co.jp/NEWS/press/2009/_icsFiles/afeldfile/2009/12/03/pr090727_abc.pdf (2011年2月17日確認)
- 22) 牛の絵が張ってあった「三幌ロースト大和煮」の缶詰に蠅が入っていたとの保健所への報告をきっかけに, 当時牛肉大和煮と表示していた商品のほとんどが馬肉, 鯨肉を使用していたことが判明した事件.
 原材料相応に廉価だったため, 詐欺罪の適用がむずかしく, 健康被害の可能性もないため食品衛生法の適用もできず, 法の盲点とな

- る事案であった。
 そのため、独占禁止法のいままでの運用を変更し、不公正な取引方法の一つである「不当な顧客誘引」（当時の2条7項3号）の「顧客」には「消費者」を当然含むとの解釈によりこのような欺瞞的表示規制を可能にし、消費者保護法的な性格を独占禁止法に与えると共に、迅速性や明確性などの見地からしてそれだけでは不十分であったので、規制のために独立の法が制定された（昭和35年12月21日衆議院商工委員会議事録参照）（川井克俊（1987）. 欺瞞的表示をめぐる法制度 経済法学会編 独占禁止法講座VI 商事法務 p.222）.
- 23) 消費者庁「食品表示に関する一元的な法体系のあり方ワーキングチーム」を設置。
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin277.pdf>（2011年2月18日確認）
- 24) 農林水産省 食料・農業・農村政策審議会 食品産業部会（平成19年11月8日実施）「食品企業のコンプライアンスの徹底に向けた取組について」p.13（pdfの表示ではp.15）。
http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokusan/bukai_02/pdf/data2-2.pdf（2011年2月18日確認）
- 25) これは、①何が問題かを消費者が正確に把握しておらず、漠然とした不安を抱くこと、により、皆が問題商品だけでなく、広い隣接分野の商品購買を忌避したいと欲すること、そして②代替財が廉価で豊富なため忌避が可能であること、が原因であると考える。
- 26) 平成20年3月25日 農林水産省プレスリリース 「「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～」の公表について」。
<http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/sansin/080325.html>（2011年2月18日確認）
- 27) http://www.fsc.go.jp/yougoshu_fsc.pdf（2011年2月18日確認）
- 28) 食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集（第4版）」p.5（文書の所在は注（27）参照）。
- 29) 前掲注（28），p.5。
 30) 前掲注（28），p.5。
 31) 前掲注（28），p.5。
 32) 前掲注（28），p.6。
 33) 前掲注（28），p.6。
- 34) 国立感染症研究所が2008年に実施した、「BSE のリスク認知に関する意識調査」によれば、検査しなくていいという人は7%しかない（2008年8月5日NHK総合23時台 スポーツ & ニュース内「時論・公論」「どう考える？ BSE 全頭検査の継続」報道。）
 下記公式ブログでも内容確認可能。
<http://www.nhk.or.jp/kaisetsu-blog/100/10711.html>（2011年2月18日確認）
- 35) 2008年7月11日 asahi.com 記事「BSE 全頭検査、全自治体が継続へ 国は補助金打ち切り」
<http://www.asahi.com/food/news/TKY200807110325.html>（2011年2月18日確認）
 2009年3月13日 asahi.com 記事「BSE 全頭検査「やめられぬ」全自治体、自腹で継続へ」
<http://www.asahi.com/food/news/TKY200903130085.html>（2011年2月18日確認）
- 36) 故意の偽装がされた事案であるうえ、偽装をしたミート部門は独立性が強く、雪印ブランドを付さないで取引している等の特殊性もあり、雪印食品の取締役に対する善管注意義務、内部統制構築義務の違反は否定されている（東京地判平成17年2月10日）。
 当然、親会社の取締役に法的責任はないと考えられる。
- 37) 株式会社不二家「信頼回復対策会議最終報告書（平成19年3月30日公表）」pp.5-7。
http://www.fujiya-peko.co.jp/company/csr/pdf/assembly_20070419_01.pdf（2011年2月18日確認）
- 38) 埼玉県「県政ニュース」
<http://prosv.pref.saitama.lg.jp/scripts/news/news.cgi?top>（2011年2月18日確認）
 保健医療部 生活衛生課 発表の2007年1月11日「(株)不二家が期限切れの牛乳を使用してシュークリームを製造した件について」より、同年2月2日「株式会社不二家に対する嚴重注意について」までを参照。
- 39) 2007年11月15日付読売新聞朝刊8面「不二家売上高4割減」。
- 40) 2007年10月13日付朝日新聞三重県版朝刊23面「「老舗の裏切り」ショック」。
- 41) 財団法人「流通システム開発センター」の全国約250店を対象としたPOS（販売時点情報

- 管理；Point of sale system）データによると、冷凍野菜を除く冷凍食品の週間売上高は、事件発覚前の1月21～27日が5,563万円だったのに対し、事件発生翌週の2月4～10日は3,118万円となり、約44%も減少した。2008年5月21日フジサンケイビジネスアイ。
<http://www.business-i.jp/news/top-page/topic/200805210005o.nwc>
- 42) 冷凍餃子事件直後よりだいぶ改善しつつあるが、なお輸入品より高くとも国産を選ぶのは6割。15%は3割高でも国産。日本政策金融公庫、平成22年度第1回「消費者動向調査」p.3 (pdfの表示ではp.5)。
http://www.afc.jfc.go.jp/topics/pdf/topics_100707_1.pdf (2011年2月18日確認)
- 43) ㈱ネットマイル「食の安全についてのアンケート」(2008年4月実施、同29日公表) p.7。
http://research.netmile.co.jp/voluntary/2008/pdf/200804_5.pdf
- 44) 2010年10月30日 asahi.com 記事 「事故米流通で風評被害の補償先 農水省、HPだけで公表」
<http://www.asahi.com/national/update/1029/TKY201010290577.html> (2011年2月18日確認)
- 45) 三菱総合研究所 「第2回市民のリスク意識調査」(2008年12月実施、同25日公表)の「最も怖いと感じたニュース」で事故米を1位に挙げた人数は、餃子問題、金融不安、秋葉原通り魔、年金問題に次ぐ5番目に多く、岩手・宮城内陸沖地震やメラニン汚染問題よりも多かった。
http://www.mri.co.jp/PRESS/2008/pr081225_ssu02.pdf (2011年2月18日確認)
- 46) 松永和紀(2010)。「食の安全と環境「気分のエコ」にはだまされない 日本評論社 p.149.
- 47) 食品安全委員会「事故米穀の不正規流通事案に関する情報について」。
<http://www.fsc.go.jp/emerg/jikomai.html> (2011年2月18日確認)
- 48) もっとも英国などでは必ずしも基準違反→即回収とはなっておらず、野菜や果物の残留農薬については、基準とは独立した健康影響評価にもとづき判断されている(畝山智香子(2009)。「ほんとうの「食の安全」を考える 化学同人 pp.20-25.)。将来の課題としては、日本も改善すべきではなかろうか。
- 49) 2001年1月～2010年7月までに食品偽装を主因とした倒産は71件。2007年以降に急増し、2008年は21件でピーク。また、2007年以降は、発覚から倒産まで、平均で半年かかっていない(東京商工リサーチ「コンプライアンス違反倒産」状況調査(2010年8月11日公開))。
http://www.tsr-net.co.jp/news/analysis/2010/1204478_1612.html (2011年2月18日確認)
- 50) 向殿政男、宮崎浩一(2007)。「安全設計の基本概念 日本規格協会 p.32.
- 51) http://www.mext.go.jp/a_menu/kagaku/anzen/houkoku/04042302/003.htm (2011年2月18日確認)
- 52) 厚生労働省「平成16年版厚生労働白書」p.14。
<http://www.mhlw.go.jp/wp/hakusyo/kousei/04/index.html> (2011年2月18日確認)
- 53) その他、ISO8402(工業分野の品質管理及び品質保証)では、「安全」は「人への危害または損傷の危険性が、許容可能な水準に抑えられている状態」と定義される。
- 54) 厚生労働省「食中毒統計資料(平成22年)」年次別食中毒発生状況。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/xls/nenji.xls> (2011年2月18日確認)
- 55) 統計方法が各国ともバラバラであり、データも揃っておらず、単純比較にあまり意味は無いが、比較したデータとして以下のものがある。原子力委員会 食品照射専門部会(第2回)「食中毒に係る現状について」(2006年1月25日実施)、諸外国の食中毒発生状況。
<http://www.aec.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/siryo/syokuhin02/siryo5.pdf> (2011年2月18日確認)
- 56) 芳川充(2008)。「食品の迷信 ポプラ社pp.28-29. 「食の安全」よりはるかに怖いもの」参照。
- 57) 食品安全委員会「食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成20年6月実施)の結果」p.24。
<http://www.fsc.go.jp/monitor/2006monikadaihoukoku-shousai.pdf> (2011年2月18日確認)

- 58) 食品リスクについて、自らが被害を受ける頻度と実際の発生頻度（理論値）との過度のギャップを指摘する研究分析として、豊田聖史、木根原良樹(2005). 日本社会における安心意識に関する分析 三菱総合研究所所報 NO.44 pp.43-45.
- 59) 年間1,900万トンの食糧廃棄。また、そのうちまだ食べられるのは500~900万トン。農林水産省「食品ロスの削減に向けて」。
http://www.maff.go.jp/j/soushoku/ recycle/ syoku_loss/pdf/panf.pdf (2011年2月18日確認)
- 60) 郷原・前掲注(4), pp.192-196.
- 61) 唐木英明(2010). 食品の安全と消費者の不安 金澤一郎その他6名 食の安全を求めて 日本学術協力財団 pp.122-128.
- 62) 食品安全委員会 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成22年8月実施)の結果 pp.51-56 <http://www.fsc.go.jp/monitor/2208moni-kadaihoukoku-shousai.pdf> (2011年2月18日確認)をみると、「食品の安全を守る仕組みを理解してからの食品に対する安心感の変化」という問いへの回答から、リスク分析について理解を深めたと思われる食品安全モニター継続経験者ほど、理解が安心を高めることにつながっていることがわかる。
- 63) 食品安全委員会 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成21年7月実施)の結果 pp.8-11.
<http://www.fsc.go.jp/monitor/2107moni-kadaihoukoku-kekka.pdf> (2011年2月18日確認)
- 64) 花王 2009年9月16日ニュースリリース http://www.kao.com/jp/corp_news/2009/20090916_002.html (2011年2月19日確認)
- 65) 松永和紀(2010). 食の安全性をいかに伝えるか—エコナ報道の問題点を検証する— 花王ヘルスケアレポート別冊 p.14.
<http://www.kao.co.jp/rd/eiyo/about-dag/pdfs/dag16-01.pdf> (2011年2月19日確認)
- 66) 食品安全委員会 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成21年7月実施)の結果 pp.20-27,32-35.
<http://www.fsc.go.jp/monitor/2107moni-kadaihoukoku-kekka.pdf> (2011年2月19日確認)
- 67) <http://www.food-communication-project.jp/> (2011年2月19日確認)
- 68) 農林水産消費安全技術センター「食品の自主回収情報」年度別月別収集件数。
<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jigyousya/nendobetu.pdf> (2011年2月19日確認)
- 69) 三菱総合研究所 食品の回収・廃棄と安全・安心に関するプロジェクト「集計・分析結果、及びプロジェクトの概要」(2007年12月25日公表) p.3.
http://www.mri.co.jp/PRESS/2007/pr071225_abc02.pdf (2011年2月19日確認)
- 70) 三菱総合研究所 食品の回収・廃棄と安全・安心に関するプロジェクト「消費者視点を欠いた食品回収告知の現状が明らかに—食品の製品回収告知に関する消費者意識調査」(2008年6月19日公表) p.4.
http://www.mri.co.jp/PRESS/2008/pr080619_abc02.pdf (2011年2月19日確認)
- 71) 前掲注(69), p.3.
- 72) ヘルシア緑茶への異物混入事件を例に、不回収の可能性を提起するものとして、小堀紀子その他2名(2009). CSRから考える食品回収~食品の回収・廃棄と安全・安心に関する研究プロジェクトからの提言~ 三菱総合研究所所報 NO.51 p.68.
- 73) なお、回収しないとしても、健康被害の有無等のリスク情報、しかも何がどう問題で、どのように回収するのか、といった、消費者目線の社告によりリスクコミュニケーションをはかることは、必須である。
- 74) 一色賢司(2009). リスク分析とフードチェーンアプローチ 日本食品衛生学会 青木葉一その他100名以上 食品安全の事典 朝倉書店 p.39.
- 75) 原稿作成中の正月早々(2011年1月4日)の朝日新聞、朝刊一面にはイオン等の製造所固有記号の届け出漏れが「食品製造委託先隠し」との表題で大きな記事になっていた。
製造所固有記号表示は食品衛生法施行規則21条10項にもとづくものであり、固有記号は厚生労働大臣に届け出る義務はあっても、消費者一般に公表する義務はないので、消費者への情報を隠蔽したかのように読める当該記事には、多少なりとも知識ある人間からすると、違

和感を覚える記事である（イオン側も6日に直ちに同趣旨の反論, http://www.aeon.info/company/data/2011/pdf/20110106R_002_2.pdf (2011年2月19日確認))。

しかしこれは、既述のごとく情報提供の社会的要請が強まるなかで、製造所固有記号といういわば暗号のようなもので表示義務を実質的に免れられる法令と、社会要請との乖離に対する問題提起とみることもできる（それでも記事の表現としてかなり不適切であるが）。

- 76) 前掲注(24), p.5 (pdfの表示ではp.7)によると、行動規範の策定状況は大企業8割だが、中小企業は半数に留まる。

参考文献

(頁数の指定ない場合、全体を参考)

- [1] 郷原信郎(2007). 「法令遵守」が日本を滅ぼす 新潮新書.
- [2] 郷原信郎(2009). 思考停止社会 講談社. 現代新書.
- [3] 芳川充(2008). 食品の迷信 ポプラ社.
- [4] 新井ゆたか, 中村啓一, 神井弘之(2008). 食品偽装—起こさないためのケーススタディ— ぎょうせい.
- [5] 奥田貢司, 佐藤徳重その他4名(2008). 米虫節夫編 どうすれば食の安全は守られるのか 日科技連.
- [6] 中西準子(2010). 食のリスク学—氾濫する「安全・安心」をよみとく視点 日本評論社.
- [7] 畝山智香子(2009). ほんとうの「食の安全」を考える—ゼロリスクという幻想— 化学同人.
- [8] 高橋悌二, 池戸重信(2006). 食品の安全と品質確保—日米欧の制度と政策— 農山漁山文化協会.
- [9] 黒川清その他15名(2005). 食の安全と安心を守る 日本学術協力財団.
- [10] 平沼直人(2008). ガイドブック食の安全—知識と法律— 法学書院.
- [11] 唐木英明, 金澤一郎その他6名(2010). 食の安全を求めて 日本学術協力財団.
- [12] 中西貴之, 藤本ひろみ(2009). 食品汚染はなにが危ないのか 技術評論社.
- [13] 松永和紀(2010). 食の安全と環境「気分のエコ」にはだまされない 日本評論社.
- [14] 郷原信郎編著(2008). 季刊コーポレートコンプライアンス16号 唯学書房.
- [15] 食品表示研究会編(2010). 四訂食品表示Q&A 中央法規出版.
- [16] 眞鍋貞樹その他5名(2009). 現代社会を問う—安心・安全の今— 北星堂書店.
- [17] 柴崎希美夫(2008). 食品2010年度版 産学社 pp.18-97.
- [18] 中川静紀, 海老塚広子(2010). 消費者食品安全学入門 合同出版 pp.11-40 pp.89-135.
- [19] 山口英昌監修(2009). 食の安全事典 旬報社 pp.2-96.
- [20] 向殿政男, 宮崎浩一(2007). 安全設計の基本 概念 日本規格協会 p.29-86.

本稿は、『社会安全学研究』表記ルール（記載のない部分については法律論文編集者懇話会ルール）に基づき執筆した。

(掲載決定日：2011年2月21日)