

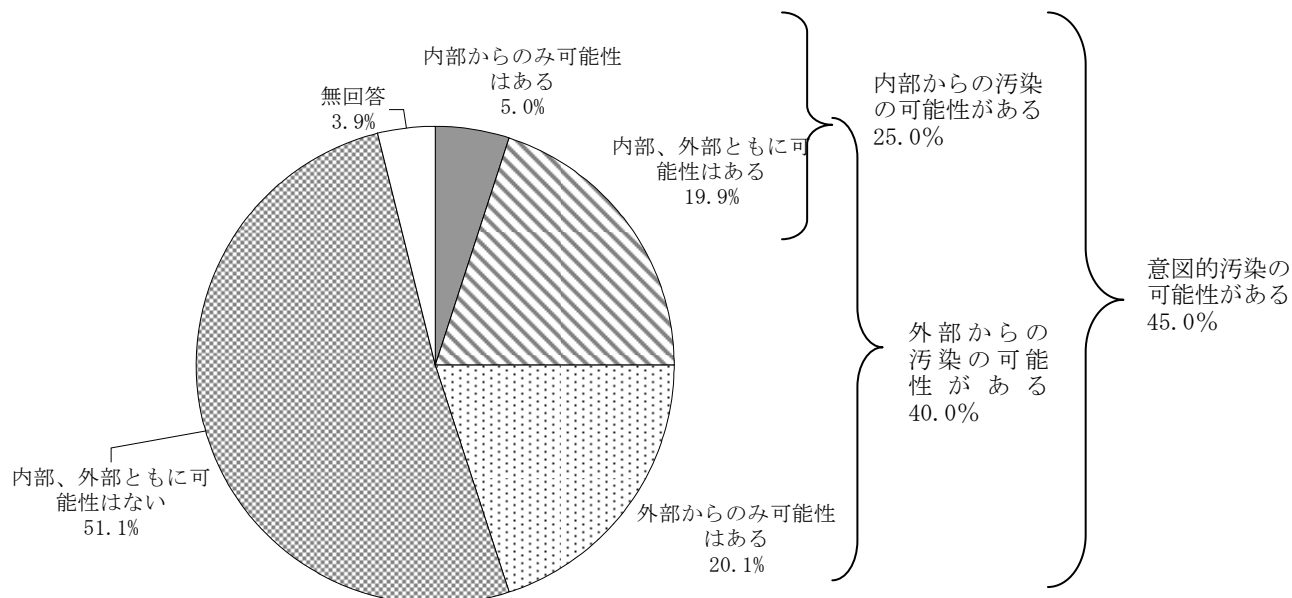
第3章 フードディフェンスに対する意識と取組状況

(1) 食品の意図的汚染の可能性の有無 【問 15】

食品の意図的汚染の可能性について、「内部、外部ともに可能性はない」と考える者が半数（51.1%）であり、「可能性あり」（「内部、外部ともに可能性はある」＋「内部からのみ可能性はある」＋「外部からのみ可能性はある」）と回答した者は45.0%に止まった。「可能性あり」の内容をみると40.0%が何らか「外部からの可能性あり」としている（「内部、外部ともに可能性はある」が19.9%、「外部からのみ可能性はある」が20.1%）。外部からに比べ、何らか「内部からの可能性あり」も25.0%と少ないとみている（「内部からのみの可能性」は5.0%）（図15-1）。

図15-1 食品の意図的汚染の可能性はないと考える者が半数

あなたは、あなたの事業所・店舗等で内部（従業員等）、外部（見知らぬ通行人等も含む）から食品が意図的に汚染される可能性があると思いますか。（○は1つ）



(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者（本社・本所）13,099

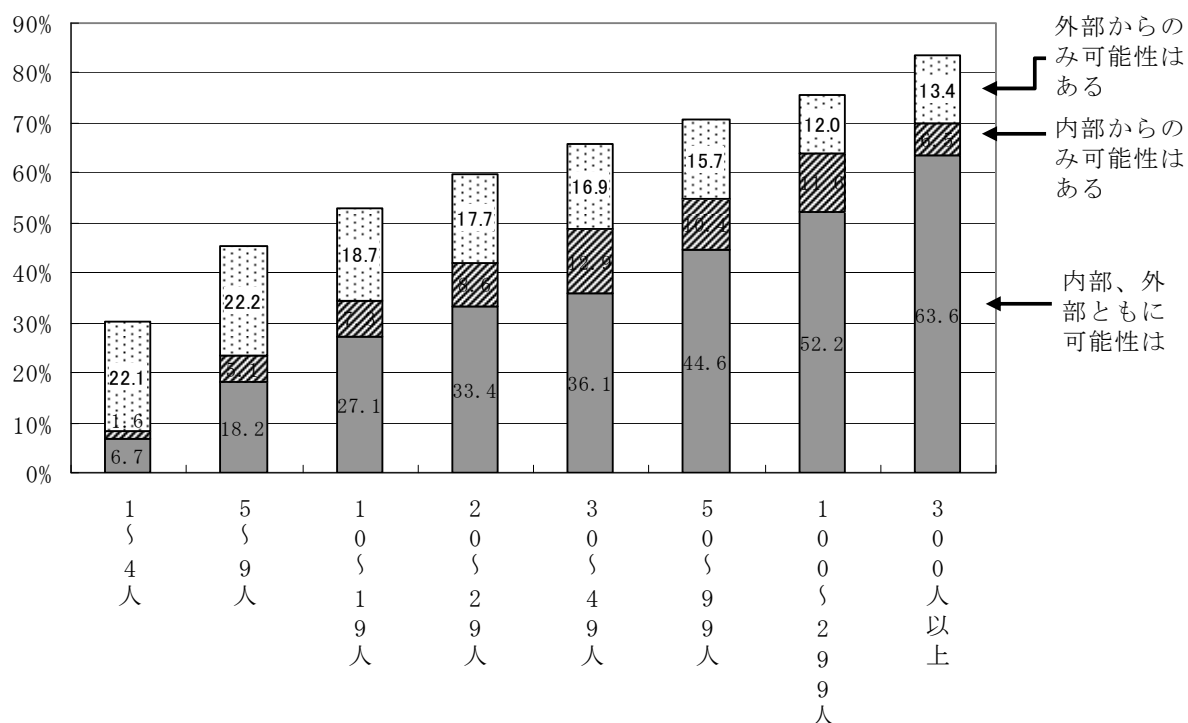
業種別にみると、最も可能性を危惧しているのは百貨店・スーパーで、「可能性あり」と回答したものは78.9%に上った。しかし同じく多くの商品量扱う小売業でも大きな意識の差があり、食料品小売業で32.9%、飲料小売業で31.1%と低くなっている。また、「可能性はない」との答えが最も多かったのは倉庫業であった(64.7%)。

従業員の規模別に全体をみると「内部、外部とも可能性あり」とする事業者は「300人以上」63.6%、「1～4人」6.7%と規模が大きいほど懸念を示している(図15-2)。一方、「外部からのみ可能性あり」が「300人以上」13.4%、「1～4人」22.1%と規模が小さいほど懸念を示している、また、「内部からのみ可能性あり」と答えた事業者は「300人以上」6.5%、「30～49人」12.9%、「1～4人」1.6%と中堅小規模事業者で多少、高くなっている。このように「300人以上」では内外に対する回答にさほど差がないものの、「1～4人」では内部かよりも外部からの可能性が高いと感じていることから、従業員が家族などで信頼をおいているということが影響しているのではないかと考えられる。

また、輸入食品の取扱い有無別に「可能性あり」とした事業者をみると、取扱い有で50.5%、取扱いなしで39.9%と若干高くなっている。そのほか、食品防御の経費について「コストがかかっても徹底すべき」と回答した事業者で「可能性なし」と回答した者は50.2%と半数に上る。

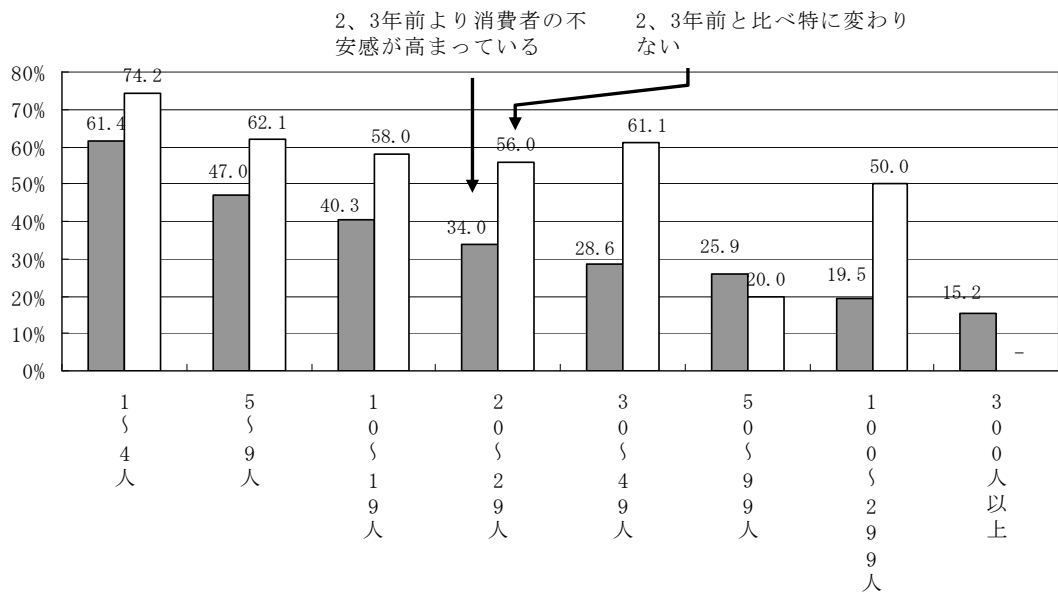
さらに、問1で「消費者の不安の高まり」と「以前と変わらない」と答えた事業者を従業員規模別にみると、いずれも「以前と変わらない」と答えた事業者の方が意図的混入の可能性も「ない」としており、日頃の消費者意識を反映している可能性がある(図15-3)。

図15-2 内部、外部とも混入の可能性ありとする事業者は、規模別が大きくなるほど多い



(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図 15-3 意図的汚染の可能性がないと感じる者は消費者の意識が「以前と変わらない」と感じている者で高い



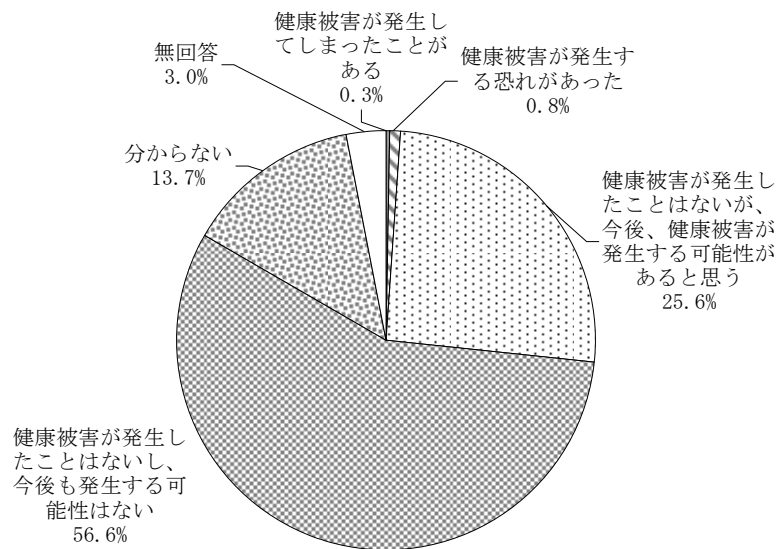
(備考) 数値は従業員規模別事業者総数において、消費者の「不安が高まっている」、「変わらない」と回答した者のうち内部外部ともに可能性はないと回答した者の割合。

(2) 食品の意図的汚染による健康被害の発生状況と今後の可能性 【問 16】

自社による食品の意図的混入による健康被害について、過去5年間に「発生したことはないし、今後も発生する可能性はない」(56.6%)とする意見が最も多かった。一方、「健康被害が発生してしまったことがある」(0.3%)もしくは「健康被害が発生する恐れがあった」(0.8%)など当事者としての経験は極めて限られていたが、「今後、健康被害が発生する可能性があると思う」事業者は25.6%あった(図16-1)。

図16-1 今後についても可能性はないとする事業者が半数以上

あなたの事業所・店舗等が過去5年間での取扱う食品への意図的な汚染による健康被害の発生状況についてうかがいます。(○は1つ)



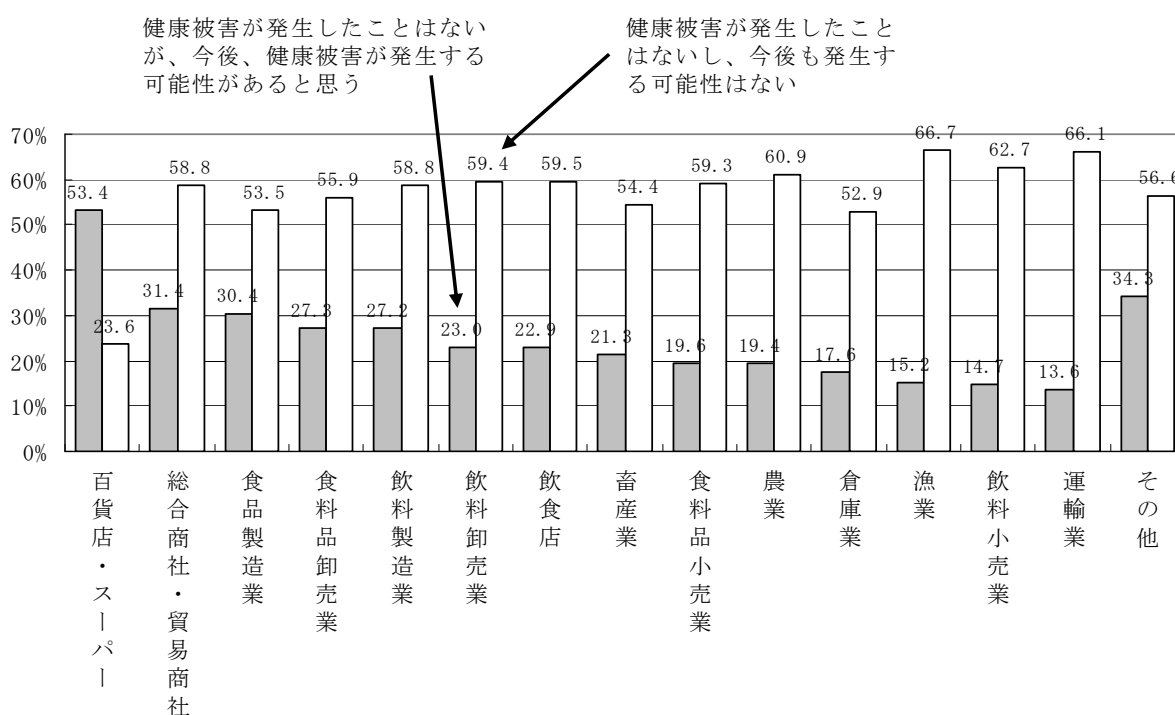
(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者(本社・本所) 13,099

業種別にみると、「今後、健康被害が発生する可能性があると思う」と危惧する声はその他 34.3%、総合商社・貿易商社 31.4%、食料品製造業 30.4%が高いが、百貨店・スーパーでは 53.4%と群を抜いて高く、今後について危機感を持つ事業者が多くいることがうかがえる（図 16-2）。

従業員規模別にみると、こうした危機感を持つものは、従業員数が多くなるほど多い傾向にある（「300人以上」58.9%、「1～4人」15.6%）。一方、「発生する可能性はない」とするものは「300人以上」28.7%に対して「1～4人」64.0%と事業規模が小さいほど多くなっている。なお、数は少ないものの、事故の発生が「あった」または「恐れがあった」と答えたものは事業規模の小さいものでは1%を満たないものの、事業規模が大きい方では高くなった（「300人以上」で5.6%）。

また、輸入品を取扱っている事業者の回答をみると、30.1%が今後の可能性を懸念し、52.5%は今後も可能性がないとしている。

図 16-2 健康被害発生の「可能性あり」とする事業者は、百貨店・スーパーで特に多く、総合商社・貿易商社、食品製造業にも多い

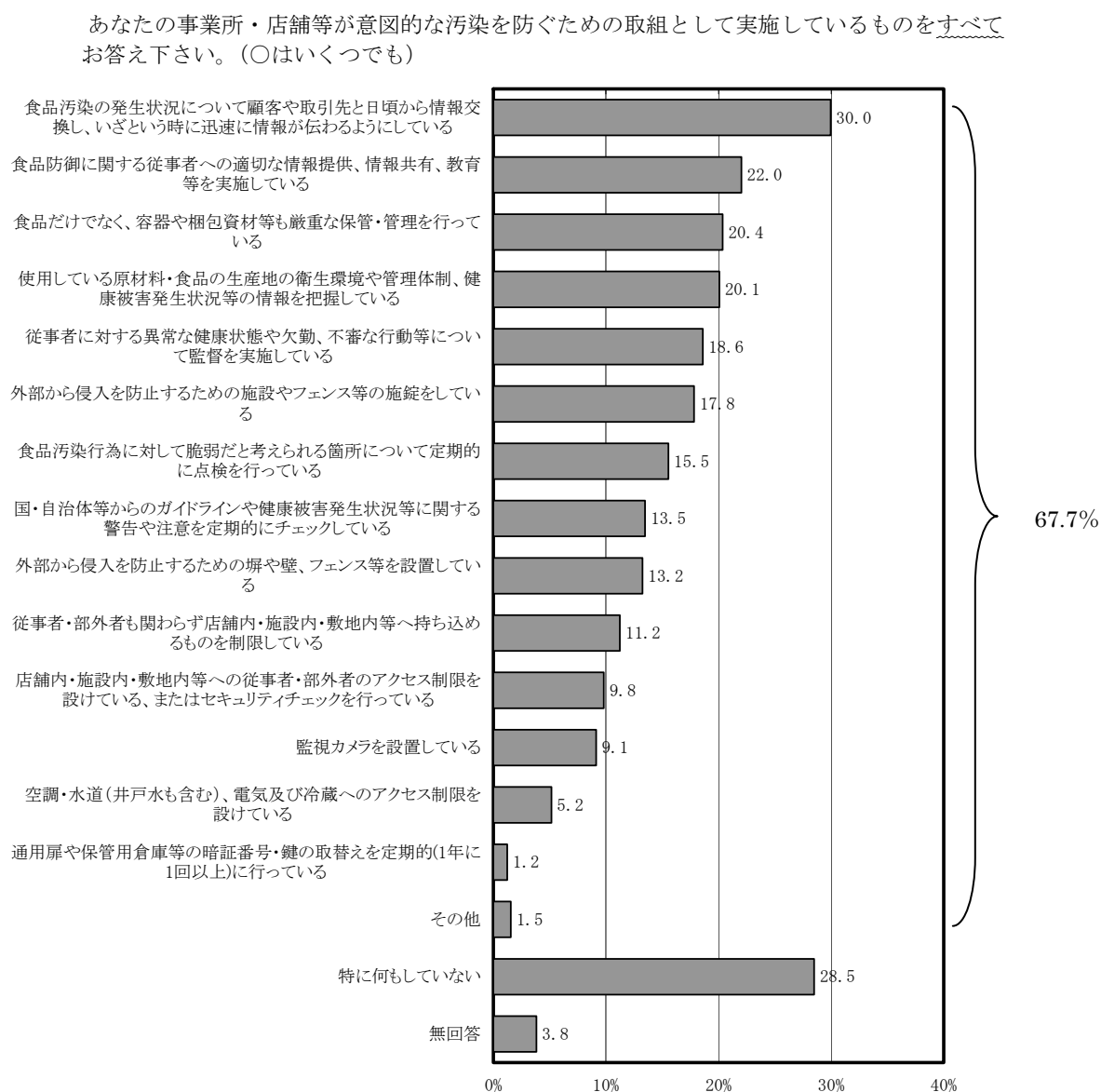


(備考) 数値は業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

(3) 食品の意図的汚染防御のための取組 【問 17】

食品の意図的汚染に対する防御の何らかの「取組を実施している」（掲げた取組みのうち、いずれか一つ以上を回答した）事業者は、67.7%と全体の約7割を占めている（図17-1）。ただし、具体的な取組をみると、「食品汚染の発生状況について顧客や取引先と日頃から情報交換し、いざという時に迅速に情報が伝わるようにしている」（30.0%）、「食品防御に関する従事者への適切な情報提供、情報共有、教育等を実施している」（22.0%）、「使用している原材料・食品の生産地の衛生環境や管理体制、健康被害発生状況等の情報を把握している」（20.1%）など、社内外での情報交換・情報共有が主である。一方で、「アクセス制限またはセキュリティチェック」を行っている事業者は9.8%に止まる上、「空調・水道、電気及び冷蔵へのアクセス制限を設けている」（5.2%）や「通用扉や保管用倉庫等の暗証番号・鍵の取替えを定期的に行っている」（1.2%）については低く、「特に何もしていない」との回答も28.5%を占めた。

図17-1 食品の意図的汚染防御のためになんらかの取組を実施している事業者は約7割



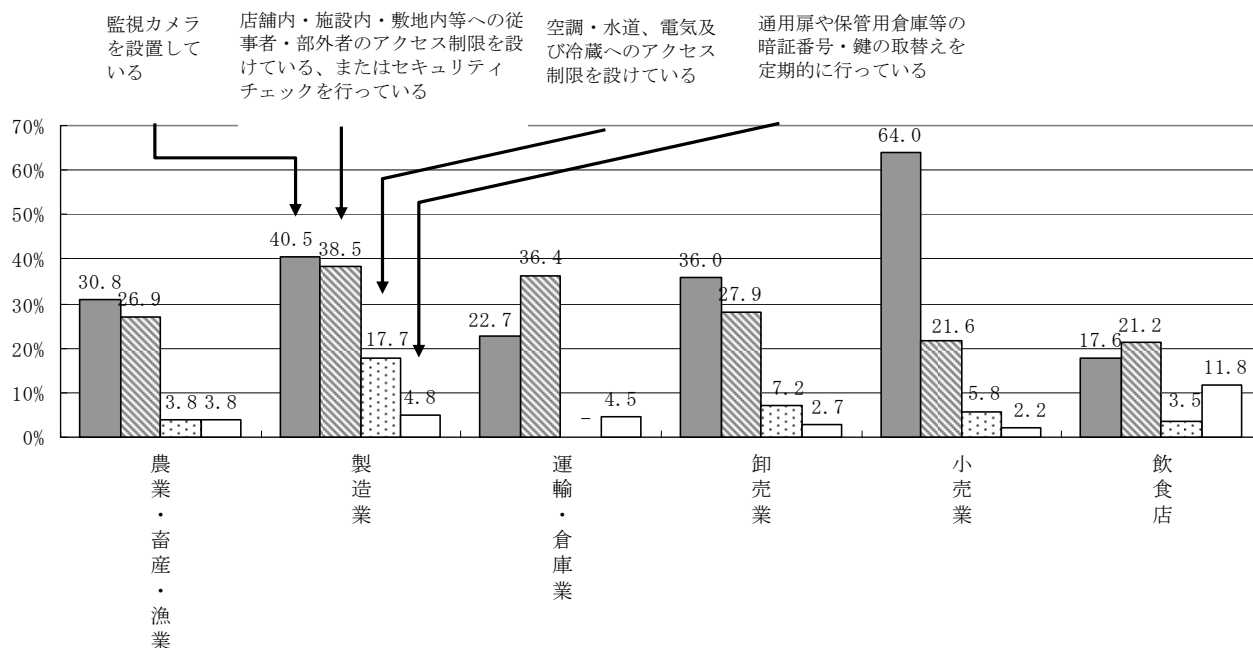
(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者（本社・本所）13,099

業種別にみると、何らかの「取組を実施している」事業者は総合商社・貿易商社、百貨店・スーパー、倉庫業（順に 86.3%、85.1%、82.4%）などに多く、農業・畜産・漁業や小売業全体、飲食店ではそれぞれ 6 割以下と少ない。なかでも飲料小売業は 48.8%と最も少なく、現状での対策はあまり講じられていない。また個別に見ていくと、百貨店・スーパーでは「監視カメラを設置している」と回答した事業者は 57.8%と他より高かったが、同じ小売業でも食料品小売業や飲料小売業では 1 割以下と差が大きい。運輸業・倉庫業では「塀や壁、フェンスなどを設置している」（それぞれ 23.7%、37.3%）、「施設やフェンスなどの施錠をしている」（それぞれ 30.5%、35.3%）と回答した割合が高かったが、運輸業や倉庫業と同様に倉庫などの保管施設を持ち得る卸売業では順に 13.6%、18.7%と割合が低かった。また、後述する問 21 において食品防御上、重要と認識される製造業においては情報共有は進んでいるが、「施設内へのアクセス制限など」（13.8%）、「空調などへのアクセス制限」（6.6%）、「通用扉等の暗証番号・鍵の定期的交換」（1.4%）などは進んでいない（「持込み制限」は 19.7%と他よりは高い）。

業種別従業員規模別にみると、全体での取組が 1 割を下回った項目であっても「100 人以上」と「1～4 人」では大きな差がみられた。概して「監視カメラの設置」、「アクセス制限やセキュリティチェック」で差が大きかったが、特に小売業の「100 人以上」で「監視カメラの設置」が 64.0%と高く、「1～4 人」では 3.6%と低くなっている一方、運輸・倉庫業では「1～4 人」でもアクセス制限などを講じている事業者が多かった（図 17-2、図 17-3）。

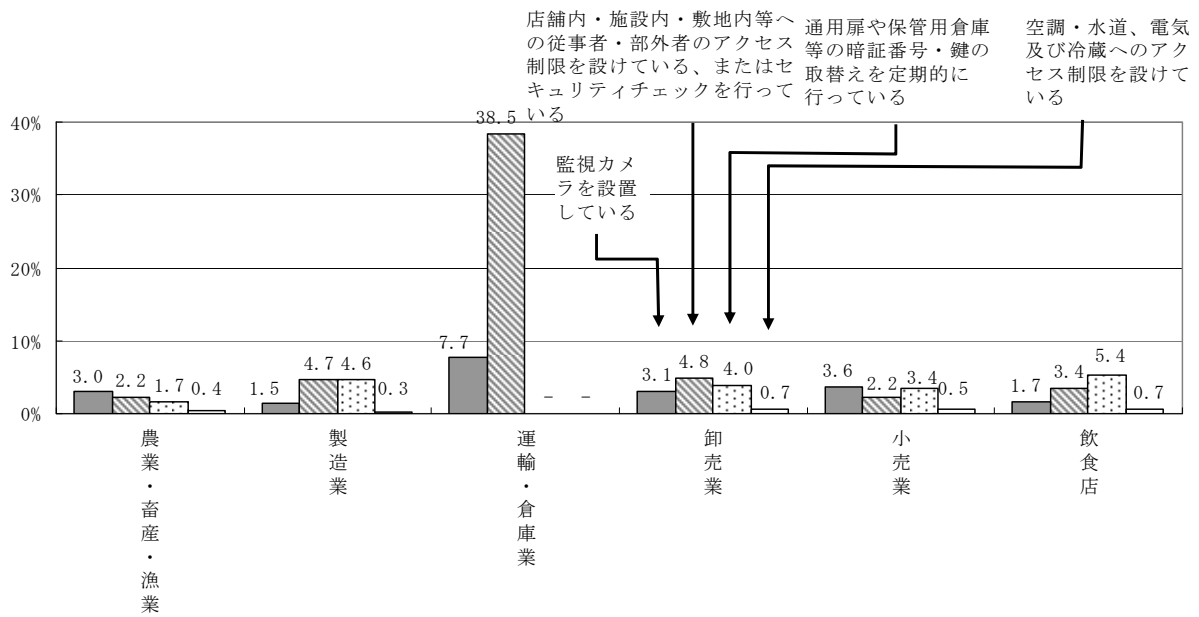
また、意図的混入の「可能性がある」と考える事業者でも「持込み」や「施設内など」または「空調等」へのアクセスなどの制限措置は進んでいない（15.2%、12.8%、5.7%、全体では 11.2%、9.8%、5.2%）（図 17-4）。

図 17-2 100 人以上では小売業におけるカメラの設置率が高い
業種別（従業員数 100 人以上）



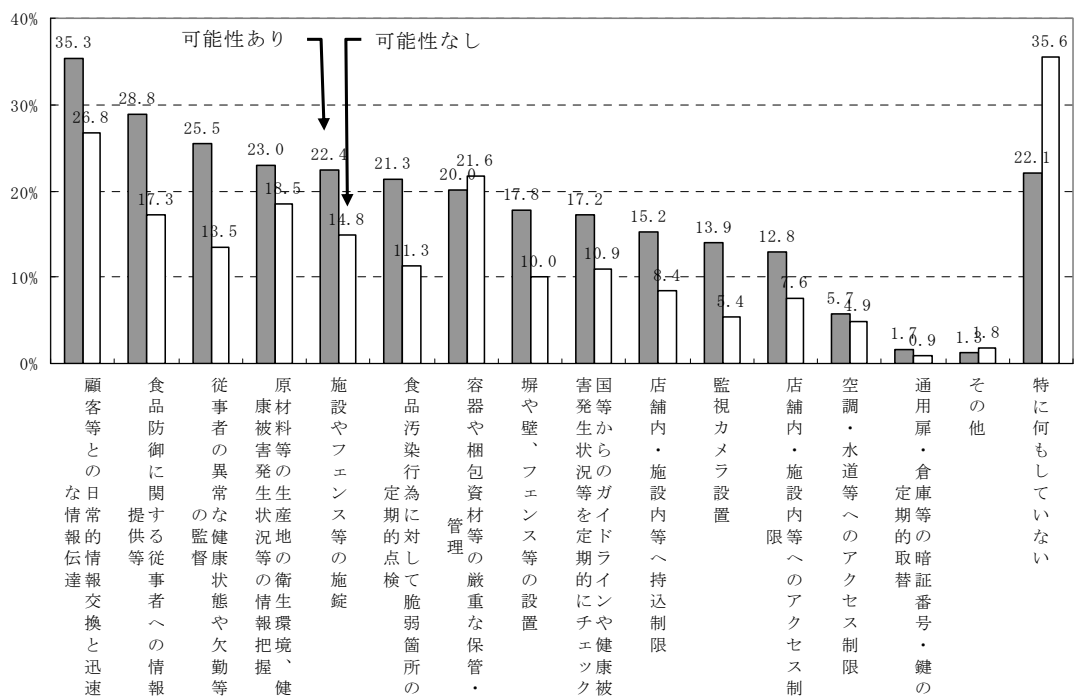
（備考）数値は業種別事業者総数（100 人以上）に対するそれぞれの回答者の割合。

図 17-3 運輸・倉庫業では小規模でも施設等へのアクセス制限を講じている者が多い
業種別（従業員数 1～4 人）



（備考）数値は業種別事業者総数（1～4 人）に対するそれぞれの回答者の割合。

図 17-4 意図的混入の可能性があると感じる事業者でも取組はすすんでいない



（備考）回答者は「今後、意図的混入の可能性がある」「今後も意図的混入の可能性はない」と回答した事業者に対してそれぞれに回答したものの割合。

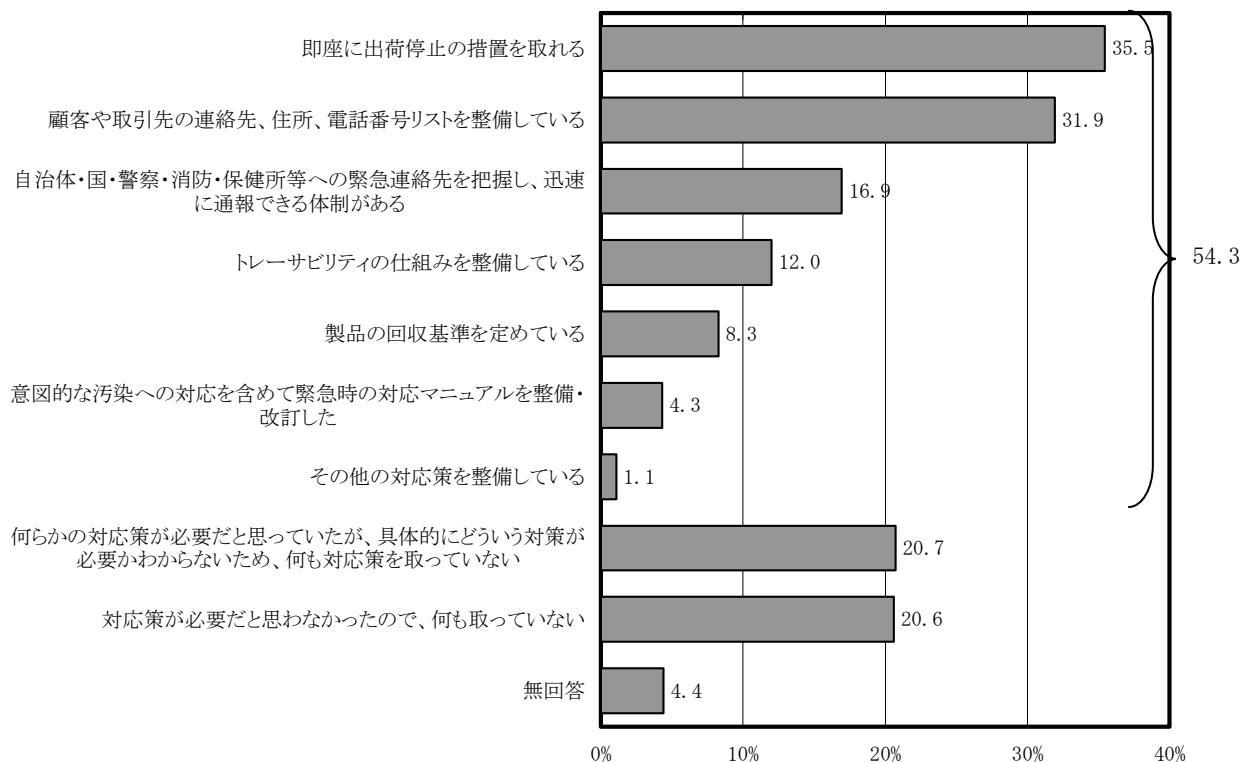
(4) 食品の意図的汚染発生時の対応策 【問 18】

食品の意図的汚染発生時を想定した「対応策を整備している」（掲げた取組みのうち、いずれか一つ以上を回答した）事業者は5割に止まっている（54.3%）（図18-1）。具体的な対応策としては「即座に出荷停止の措置を取れる」（35.5%）や「顧客や取引先の連絡先、住所、電話番号リストを整備している」（31.9%）が上位を占めるが、「意図的な汚染への対応を含めて緊急時の対応マニュアルを整備・改訂した」（4.3%）、「製品の回収基準を定めている」（8.3%）、「トレーサビリティの整備」（12.0%）、などの回答は少なかった。

対応策を整備していない事業者では、「何らかの対応策が必要だとは思っていたが、具体的にどのような対応策が必要かわからないため、何も対応策を取っていない」（20.7%）とする一方、「対応策が必要だと思わなかったため、何も取っていない」（20.6%）も同じ程度、存在した。

図18-1 意図的汚染発生時を想定した対応策を整備している事業者は5割強に止まる

あなたの事業所・店舗等には実際に意図的な汚染が発生した際を想定して整備している対応策がありますか。（〇はいくつでも）



(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者（本社・本所）13,099

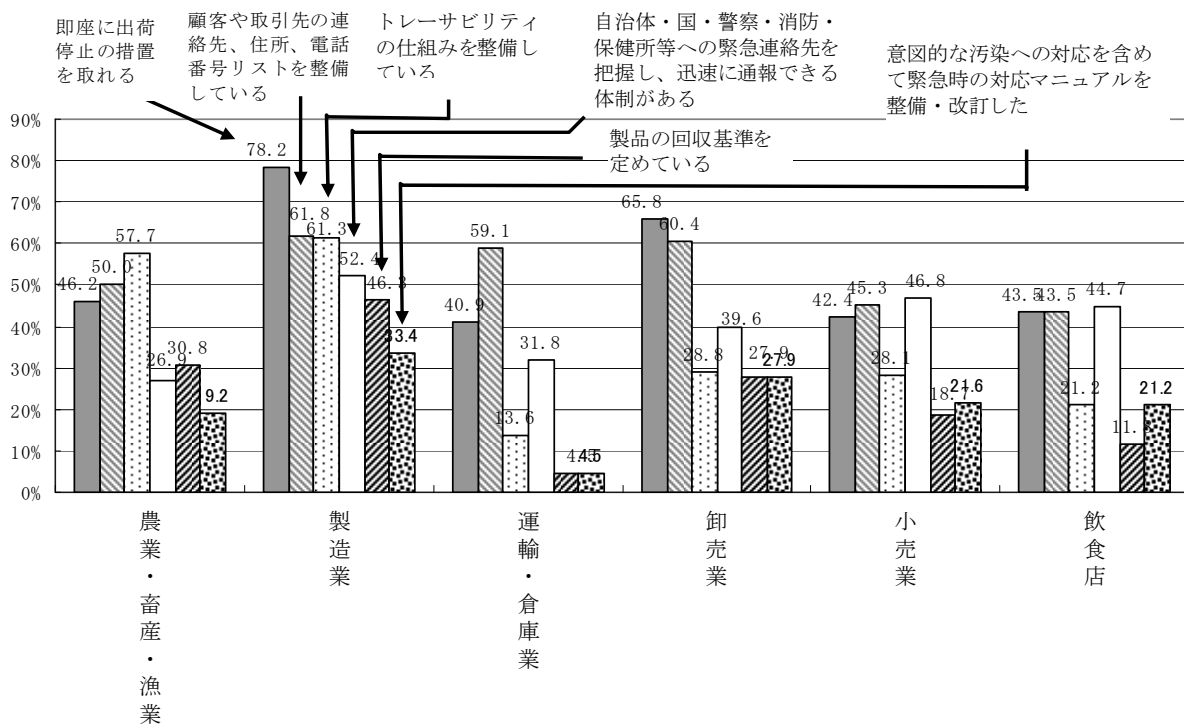
業種別でみると、総合商社・貿易商社では対応策を広くとっており、何らかの対策をとっている事業者は86.3%となっており、倉庫業、その他、百貨店・スーパーなどでも多かった（それぞれ76.5%、69.7%、67.1%）。しかし、小売業全体や飲食店には少なく、「対策が必要だと思わなかった」、「何も対策をとっていない」との回答が比例して多くなっている（小売業ではそれぞれ23.8%、30.3%、飲食店ではそれぞれ27.0%、29.4%）。ただし、何らかの対策を取っている業種でみても、「トレーサビリティの整備」は総合商社・貿易商社や百貨店・スーパーでそれぞれ25.5%、23.6%、「回収基準の制定」はそれぞれ21.6%、11.8%、「マニュアルの整備」はそれぞれ7.8%、16.1%に過ぎない。

従業員規模でみると、「20人以上」では約7～9割が何らかの対応策を整備しているのに対し、「1～4人」の小規模事業者では39.7%にとどまっている。ただし、300人以上でもそれぞれの取組みは高いものでも5～6割程度に止まっている（「出荷停止措置」（63.9%）、「連絡先の整備」（61.1%）、「通報体制」（61.1%）、「トレーサビリティの整備」（50.8%）など）。また、食品防衛上、重要とされる製造業において、100人以上の事業者でも一番進んでいるのは「出荷停止措置」（78.2%）、「連絡先の整備」（61.8%）、「トレーサビリティの整備」（61.3%）などに止まっており、「マニュアル整備」（33.4%）「回収基準の整備」（46.3%）は進展していない（図18-2）。

上場非上場でみると、上場企業では対応策を整備している事業者が92.3%と高い。

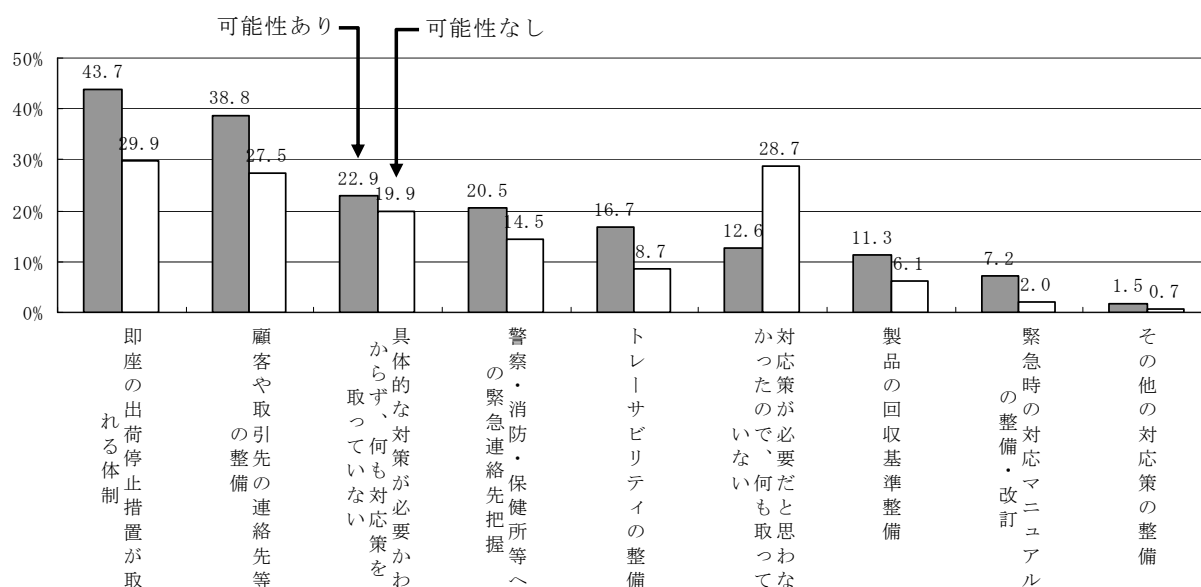
事件発生の可能性が高いと感じる事業者でみても、即座の出荷停止措置が取れる者は43.7%に過ぎず（全体では35.5%）、回収基準やマニュアル整備などは1割前後に止まっている（図18-3）。

図18-2 100人以上でもマニュアル整備、回収基準の整備などは進展していない
業種別（従業員数100人以上）



（備考）数値は業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図 18-3 意図的混入の可能性があると考える事業者でも緊急時の対応策は整備進まず



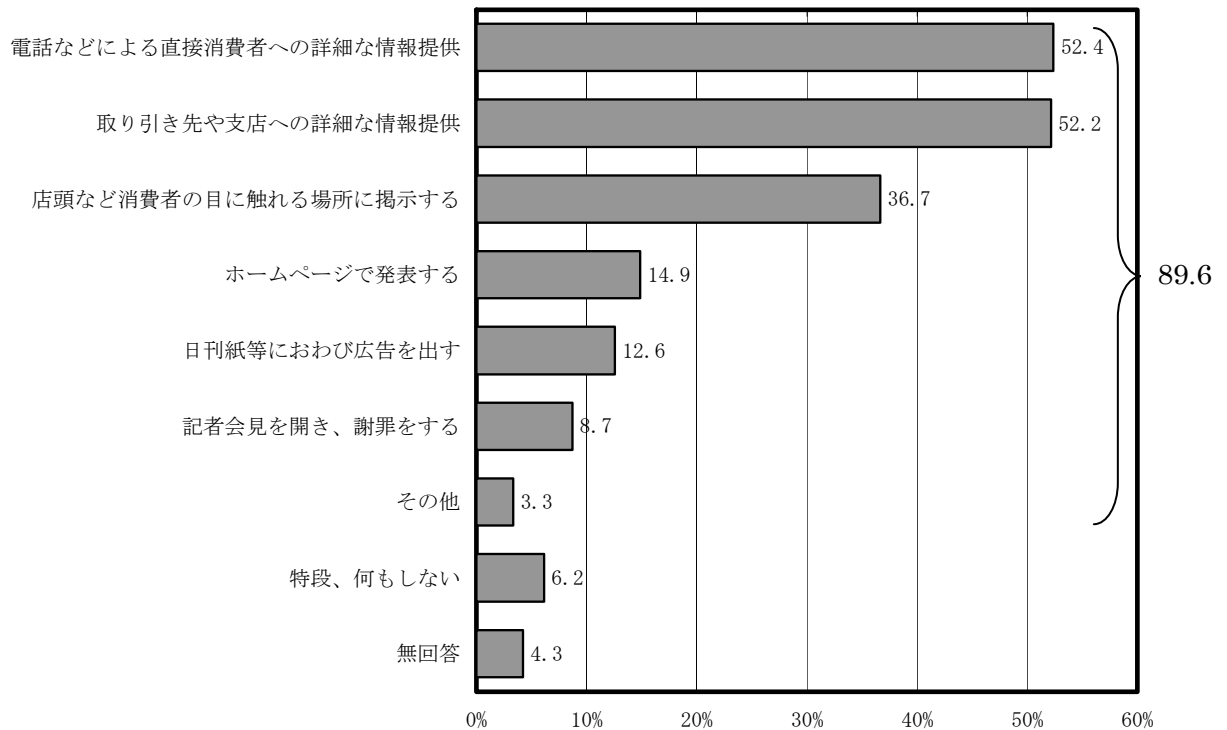
(備考) 回答者は「今後、意図的混入の可能性がある」「今後も意図的混入の可能性はない」と回答した事業者に対してそれぞれに回答したものの割合。

(5) 重大事故発生時の消費者への説明責任の果たし方 【問 19】

自らの責任による重大事故発生時に「説明責任を果たす」(掲げた取組のいずれか1つ以上を回答した)事業者は9割に達する一方、「電話などによる直接消費者への詳細な情報提供」(52.4%)、「取り引き先や支店への詳細な情報提供」(52.2%)など、直接的な消費者などへの対応が上位を占め、「記者会見を開き、謝罪する」(8.7%)など、間接的に広く周知する手法での対応は少なかった(図19-1)。

図19-1 消費者への説明責任の果たし方としては、電話等消費者や関係者への直接的な説明などが中心で、媒体を通じての謝罪等間接的な広報は少ない

あなたの事業所・店舗等の取扱った食品で、自らの責任による重大な事故が発生した場合、あなたは、消費者への説明責任の果たし方としてどのような方法が適切と考えますか。(〇はいくつでも)



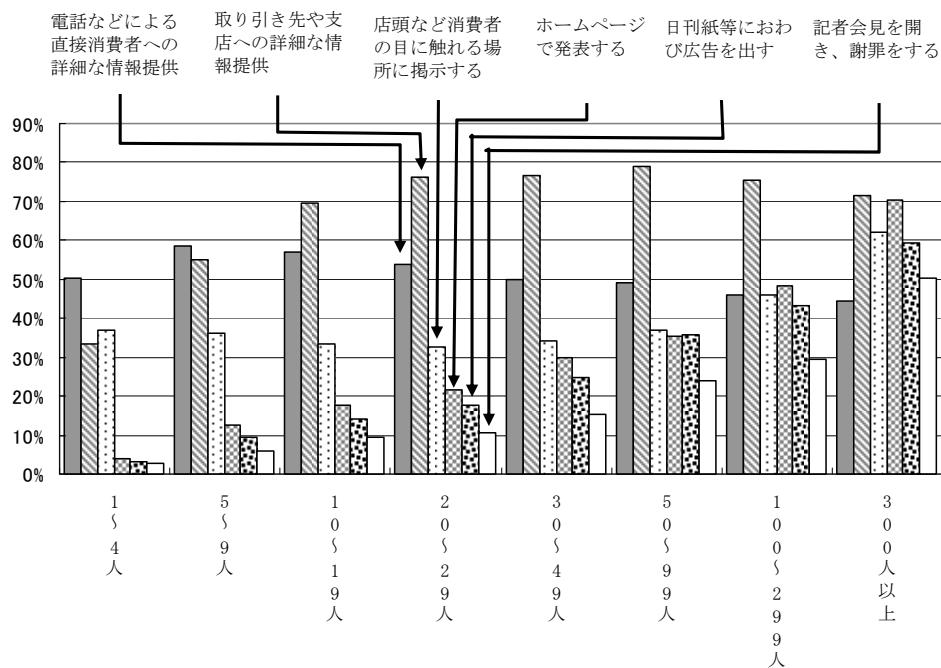
(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者(本社・本所) 13,099

業種別でみると、総合商社・貿易商社においては「説明責任を果たす」とする事業者が100%となった。一方で、運輸業、飲食店では「特段何もしない」が1割に達していた。

従業員の規模でみると、「説明責任を果たす」との回答では、記者会見や新聞、ホームページなどの媒体を通しての間接的な公表は、規模による差が大きく、「300人以上」ではそれぞれの項目を5割以上が実施するのに対して、「1～4人」では5%に満たない結果となった（図19-2）。

また、上場非上場別でみてみると、上場企業では「説明責任を果たす」とした事業者は100%となった。

図19-2 媒体を通じた間接的な公表は、従業員規模別が大きくなるほど多い



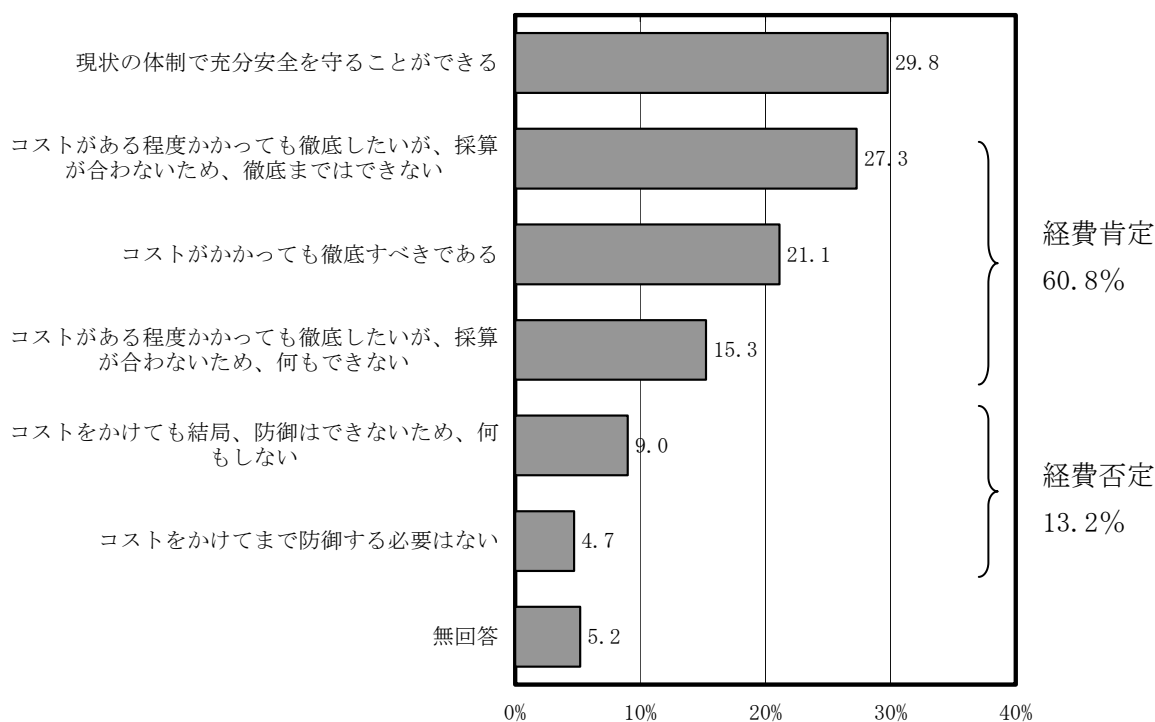
(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

(6) 食品の意図的汚染防御のための経費に対する考え方 【問 20】

食品の意図的汚染防御のための経費について、実践の有無を問わず「経費許容」する事業者(「コストがかかっても徹底すべきである」「採算が合わないため、徹底まではできない」、「採算が合わないため、何もできない」を1つ以上回答したものは60.8%と全体の約6割に及んでいるが、「コストがかかっても徹底すべきである」と強固な意見は21.1%で、「採算が合わないため、徹底まではできない」(27.3%)、「採算が合わないため、何もできない」(15.3%)と採算面を理由にあげる事業者も多い(図20-1)。また、「現状の体制で充分安全を守ることができる」(29.8%)とするものも相当数ある一方、「経費否定」(「コストをかけてまで防御する必要はない」「コストをかけても結局防御は出来ないため何もしない」を1つ以上回答したものは1割強と少ない(13.2%)。「コストをかけてまで防御する必要はない」4.7%、「コストをかけても結局、防御はできないため、何もしない」9.0%)。

図20-1 食品の意図的汚染防御のための経費について、許容する事業者は約6割

あなたは意図的な汚染を防止するために発生する経費についてどのように考えますか。(〇はいくつでも)



(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者(本社・本所) 13,099

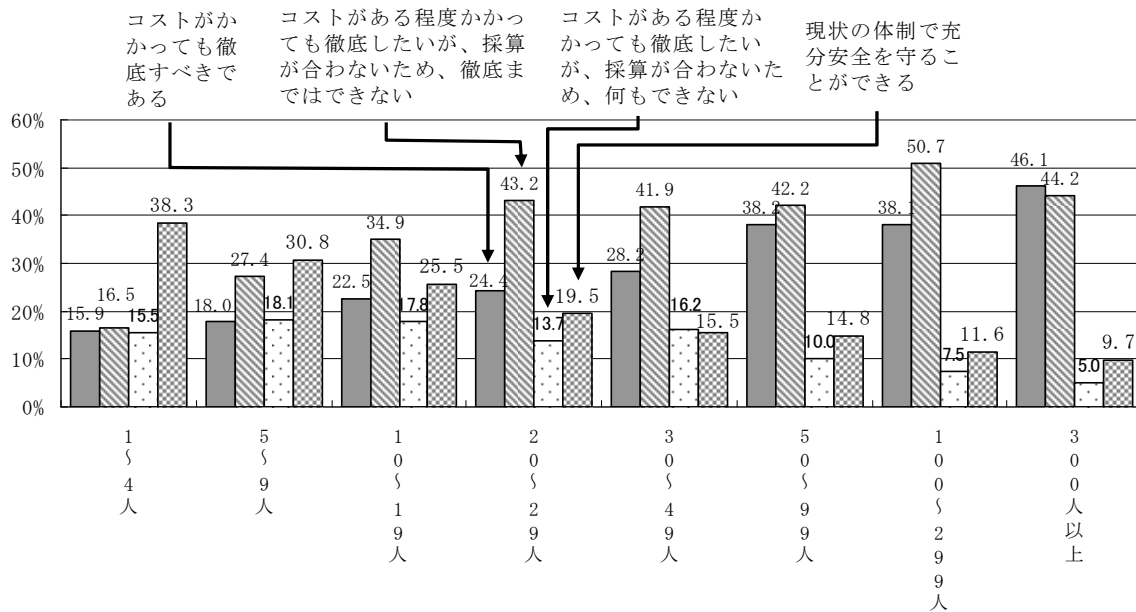
業種別にみると、費用負担に対するスタンスの違いがみられる。まず、総合商社、運送、倉庫で「コストがかかっても徹底すべき」が多かった（それぞれ43.1%、37.3%、33.3%）。一方、百貨店・スーパー、製造業では、「採算が合わないため、徹底まではできない」がそれぞれ44.7%、34.8%と多かった。また、飲料小売業をみると「現状の体制で安全を守ることができる」が35.7%と多く、「経費否定」も他業種よりも20.8%と高くなっている。

従業員規模別にみると、「10～299人」の事業者では「採算が合わないため、徹底まではできない」とするものが多いが、「300人以上」では「徹底すべき」、「1～9人」では「現状で十分」が多い（図20-2）。

また、上場企業についてみると、「徹底したいが、徹底まではできない」が46.2%と最も多いが、「徹底すべき」と回答した者も39.6%と全体に比して多く、「現状で十分」との回答は5.5%にすぎなかった（図20-3）。

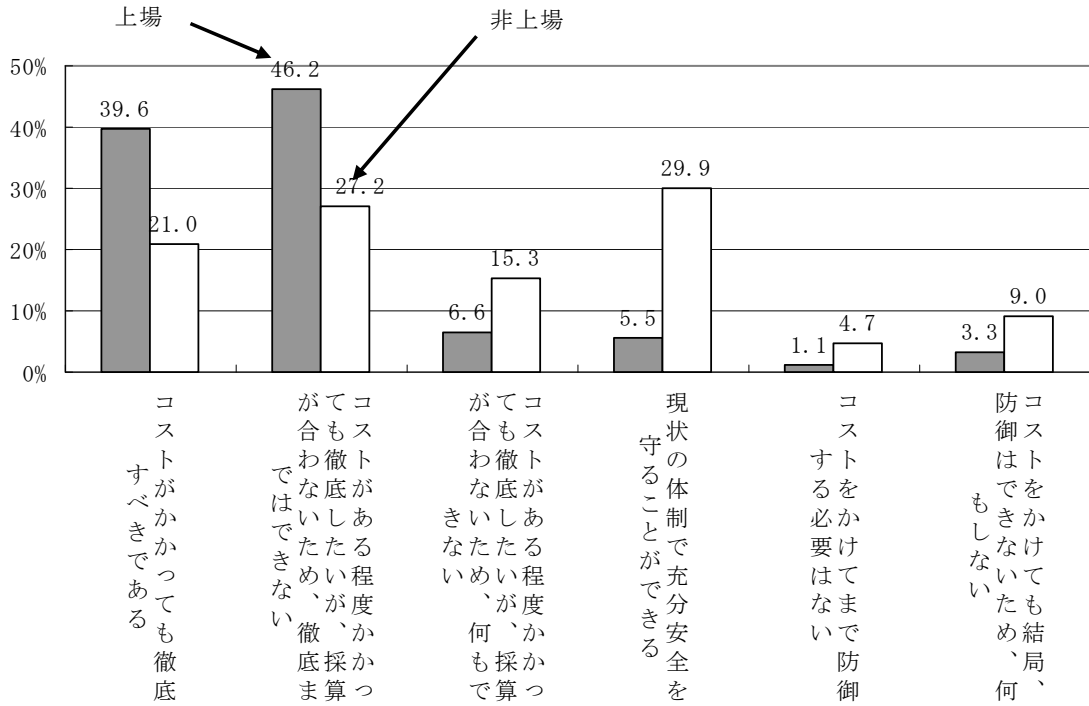
問15にて意図的混入の「可能性がある」と回答した事業者では「コストがかかっても徹底したいが、現実には徹底までは出来ない」と考えている者が多い（38.4%）。また、「可能性はない」と考えている事業者では「現状の体制で充分」と答えた者が多かった（41.7%）（図20-4）。

図20-2 規模の大きい者では「徹底すべき」、小さい者では「現状で十分」が多い



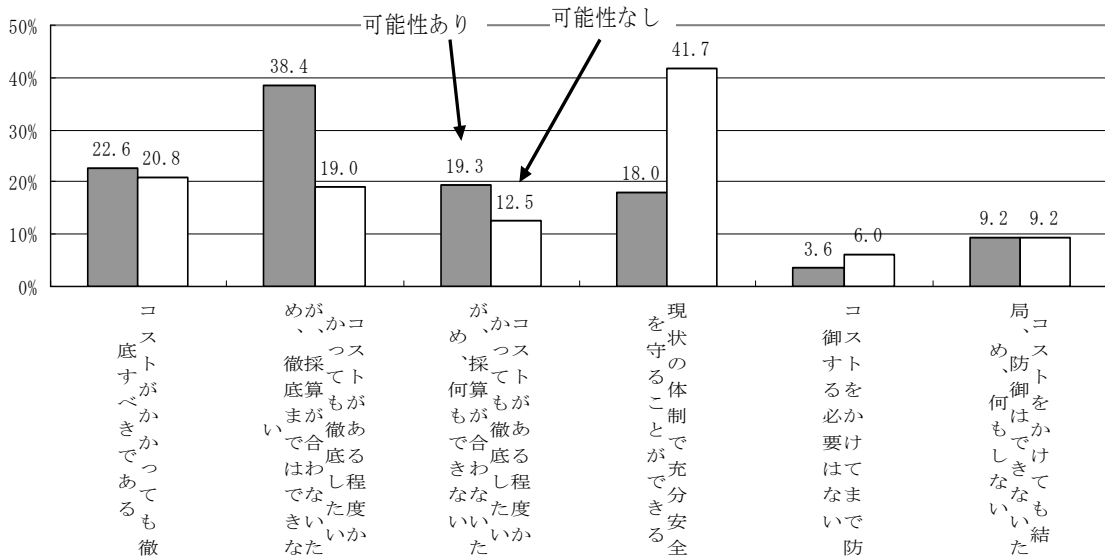
(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図20-3 上場企業では「徹底すべき」が事業者全体よりも多い



(備考) 数値は上場非上場別に、それぞれに回答したものの割合。

図20-4 意図的混入の可能性があると考える事業者では徹底したいができないが多い



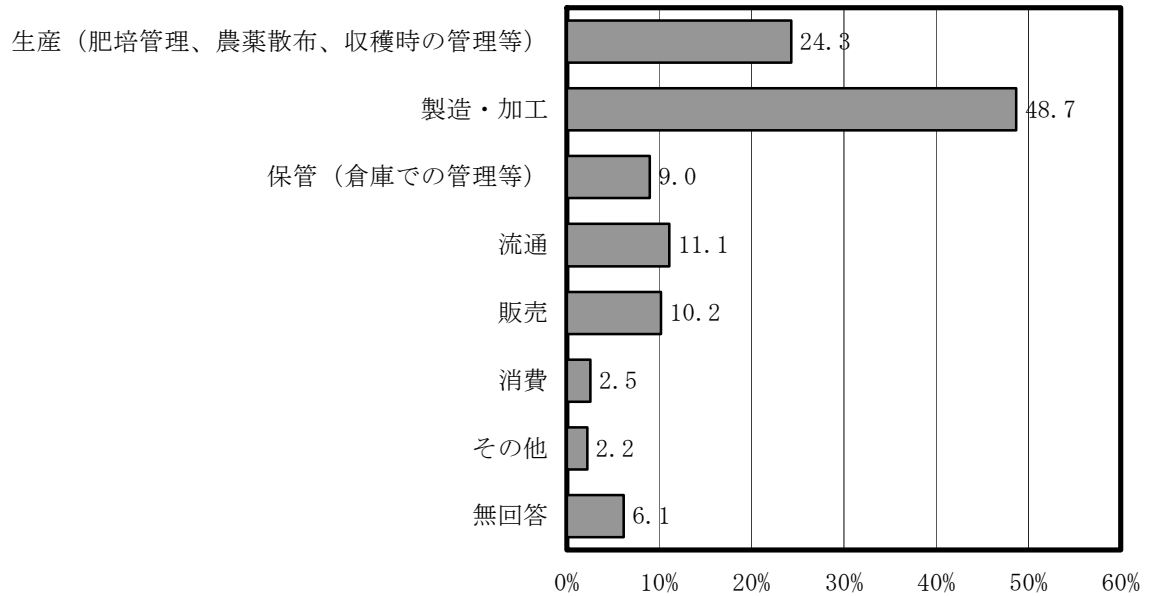
(備考) 回答者は「今後、意図的混入の可能性はある」「今後も意図的混入の可能性はない」と回答した事業者に対してそれぞれに回答したものの割合。

(7) 食品の意図的汚染防御のための最重要過程 【問 21】

食品の意図的汚染防御のために改善すべき最も重要な過程として、「製造・加工」をあげる事業者が 48.7%で全体の約半数と多く、これに「生産」が 24.3%、さらに「流通」(11.1%)「販売」(10.2%)「保管」(9.0%) が1割前後で続いている(図 2 1 - 1)。

図 2 1 - 1 意図的汚染防御の最重要過程として約半数の事業者が「製造・加工」をあげる

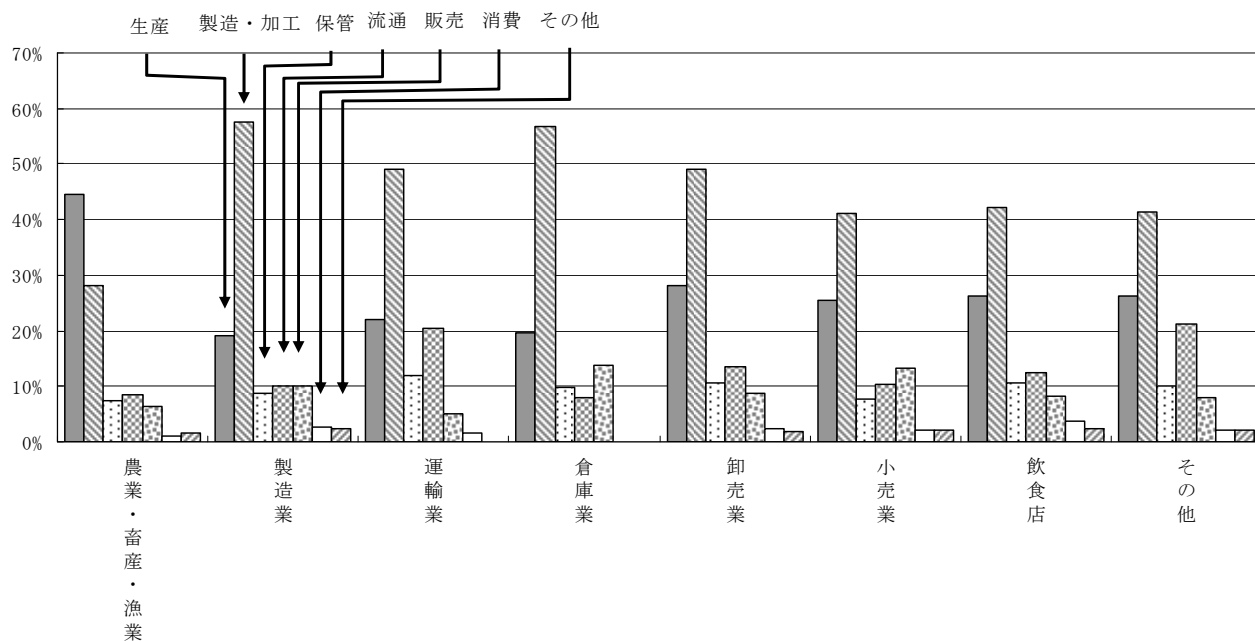
あなたは意図的な汚染を防ぐためには、以下のうち、どの段階において改善していくことが最も重要と考えますか。(○は1つ)



(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者 (本社・本所) 13,099

業種別でみると、製造業のみならず他業種でも「製造・加工段階」を最重要過程として認めるものは多い。しかし、農業・畜産・漁業では、「製造・加工段階」(28.2%)での比率が他業種に比べ低く、「生産段階」の方が高い(44.6%)。他の業種においても自らの領域を挙げる者がある程度、多いが、製造業や農業、畜産業よりは低い(例えば、小売りでは「販売」が「製造・加工」、「生産」に次いで多いなど)(図21-2)。

図21-2 食品の意図的汚染防御のための最重要過程として、農畜漁業、製造業では自業界での防御が最重要と認識している



(備考) 数値は業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

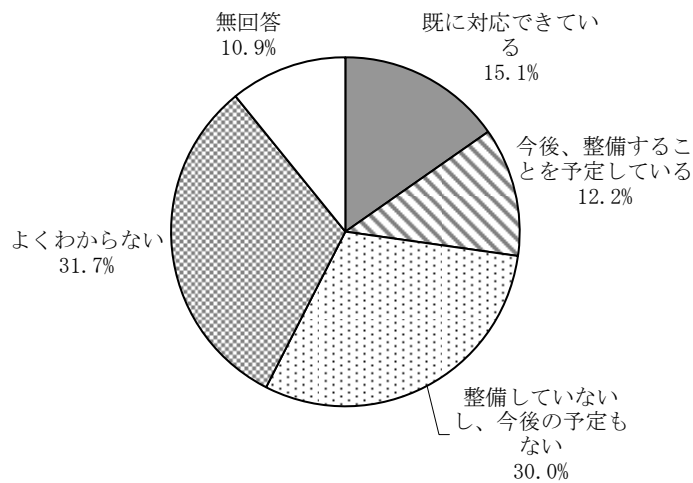
(8) 食品の受取・発送記録の整備・保存状況 【問 22 (1)】

アメリカで 2002 年バイオテロ法により、食品関連事業者に食品の受取・発送記録の作成・保存が義務化されている。その点に関して国内事業者で「既に対応できている」は 15.1%、「今後、整備を予定している」も 12.2%にとどまっている。「今後の予定もない」が 30.0%、「よくわからない」が 31.7%と多数を占めている（図 22-1）。

食品供給をテロの脅威から守るため、アメリカでは 2002 年、公衆衛生安全保障バイオテロリズム法を定めています。法にもとづいて、食品に係る国内外の施設全ての登録や、アメリカへ飲食物品を発送する前の事前通知を義務付けるほか、食品医薬品局（FDA）が食品の直近の供給元および直近の供給先を特定する調査を行えるよう、食品関連事業者に対して一部の例外を除いて自ら扱う食品について、記録の作成・保存を義務付けています。輸送者以外の者が保持すべき記録は、食品の受け取り記録と、食品の発送記録を分け、(1)直近の相手の社名、連絡先、(2)食品のタイプ、(3)取引日、(4)ロット番号など食品を特定する情報（製造、加工、包装業者の場合）、(5)食品の品質および梱包の状況の記録、となっています。また、輸送者（食品の輸送のみに従事する者）については、(1)食品の直前の入手元、(2)直後の受け渡し先、(3)輸送の出発地、(4)目的地、(5)輸送日等の記録となっています。

図 22-1 受取・発送記録の作成・保存に「対応済」と「今後、整備予定」を合わせても 3 割弱

こうした記録の整備・保存について、あなたの事業所・店舗では現状どのようにしていますか。（○は 1 つ）



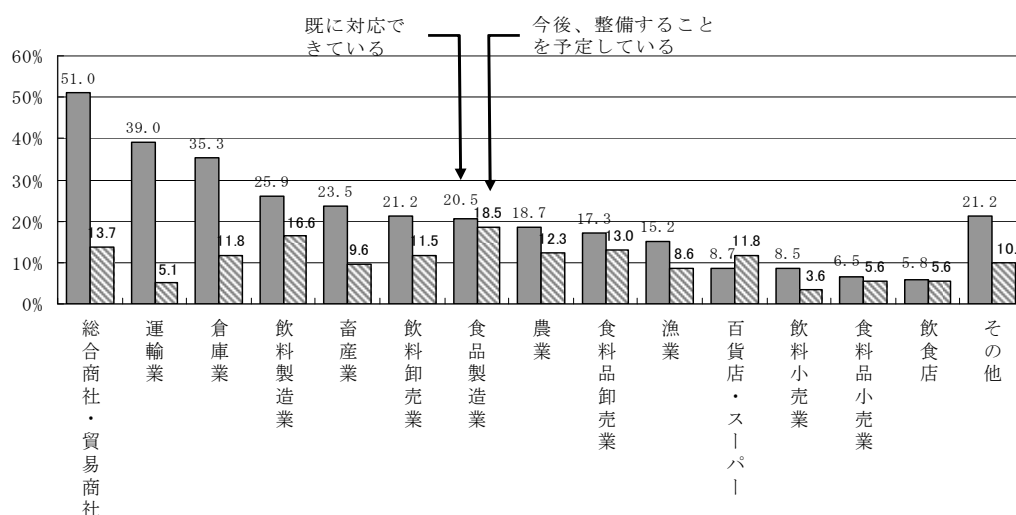
(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者（本社・本所）13,099

業種別でみると、食品の受取・発送記録の整備を「対応済み」は、総合商社・貿易商社及び運輸業、倉庫業に多く（それぞれ 51.0%、39.0%、35.3%）、小売業や飲食店では少ない（飲料小売業 8.5%、食品小売業 6.5%、飲食店 5.8%）（図 2 2 - 2）。

従業員規模別にみると、こうした「対応済みもしくは整備意向あり」は規模の大きい事業者ほど高く、「1～4人」の 13.5%に対して「50人以上」では 6割前後と差が大きい。

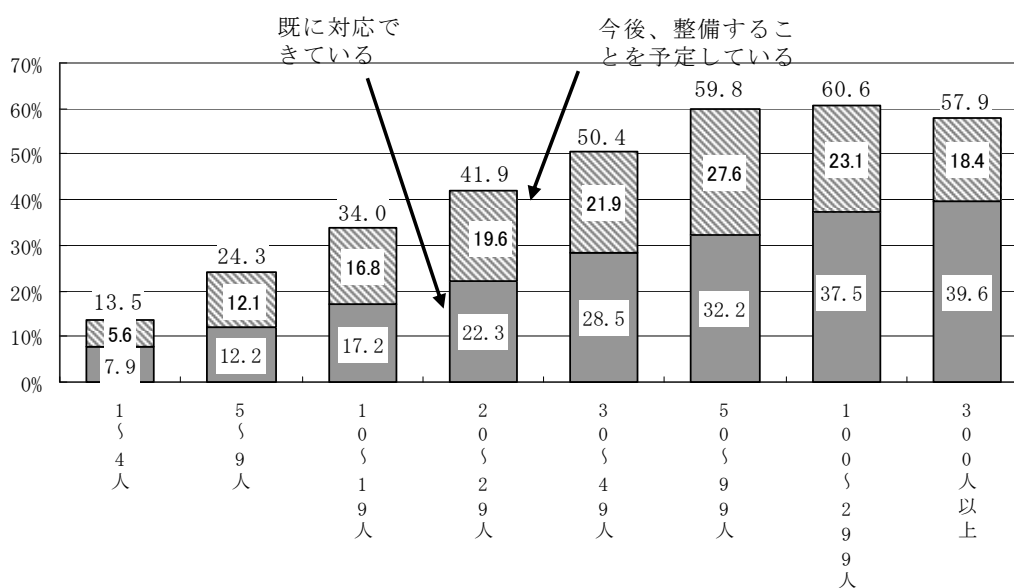
HACCPを導入していると回答した事業者でみると、49.9%で既に対応済であった。また、上場非上場別では上場企業が 58.2%、従業員規模別でみると 300人以上のところでは 39.6%がそれぞれ対応済としていた。

図 2 2 - 2 対応済みは総合商社や運輸業、倉庫業で多く、小売業や飲食店では少ない



(備考) 数値は業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図 2 2 - 3 対応済みと整備意向ありは「1～4人」では 1割強、「50人以上」では 6割前後と差が大きい



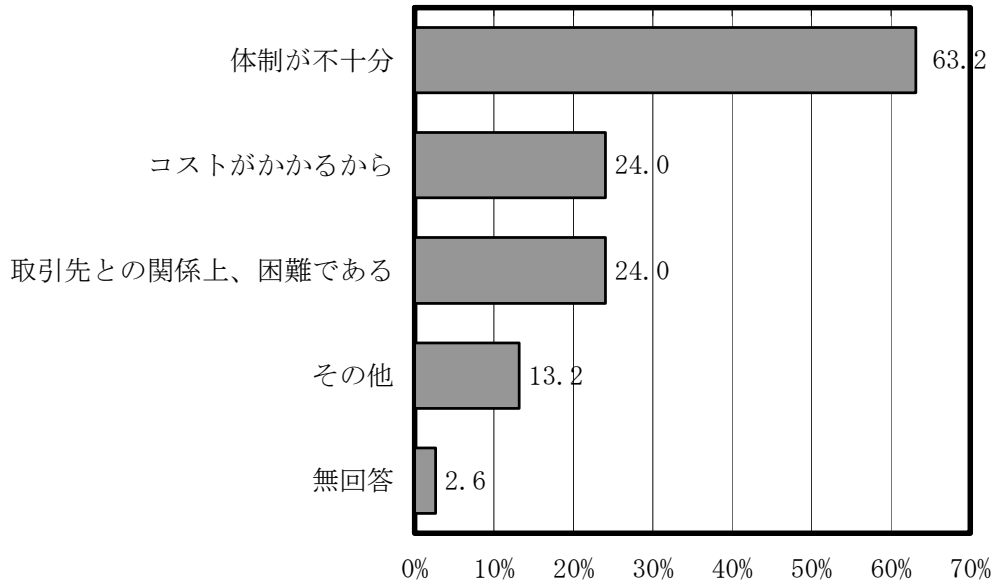
(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

(9) 今後も整備しない理由 【問 22 (2)】

問 22 (1) において食品の受取・発送記録の作成・保存を「整備していないし、今後の予定もない」と回答した事業者に対して、その理由をたずねたところ、「コストがかかるから」(24.0%)「取引先との関係上困難である」(24.0%)よりも「体制が不十分」を挙げる者が 63.2%を占め、最大の障害としてあげられている(図 2 3 - 1)。

図 2 3 - 1 今後も整備しない最大の理由は「体制が不十分」

「整備していないし、今後の予定もない」と答えた理由としてあてはまるものはどれですか。(〇はいくつでも)

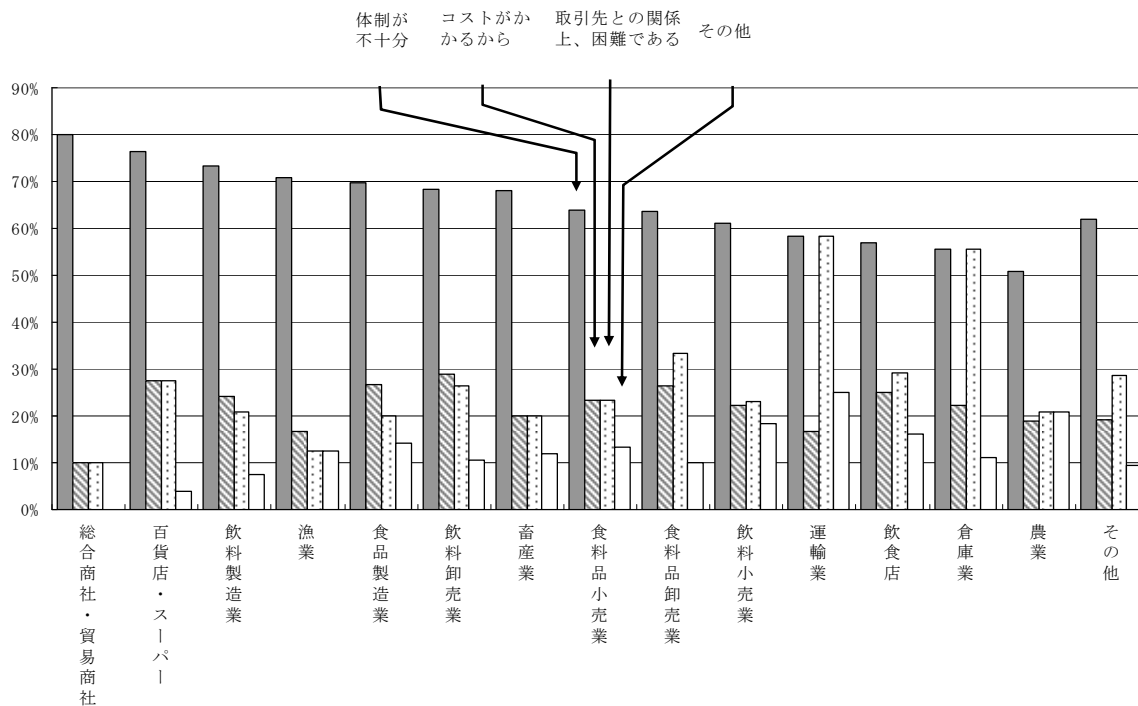


(備考) 比率は、全国の食品関連事業者(本社・本所)のうち、問 22(1)において「今後も予定がない」と回答した 3,933 に対するもの。

業種別でみると、「体制が不十分」を理由に挙げるものは、ほとんどの業種で多かったが、特に総合商社・貿易商社、百貨店・スーパー、漁業、製造業、畜産業で多く（それぞれ80.0%、75.0%、70.8%、69.0%、68.0%）、「取引先との関係上困難である」は、運輸業、倉庫業に多い（それぞれ58.3%、55.6%）（図23-2）。

また、従業員規模別でみると、いずれも「体制が不十分」がもっとも多かった。

図23-2 整備しない理由で「体制が不十分」を挙げる者は、特に総合商社・貿易商社、百貨店・スーパー、漁業、製造業、畜産業に多い



(備考) 数値は業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。