

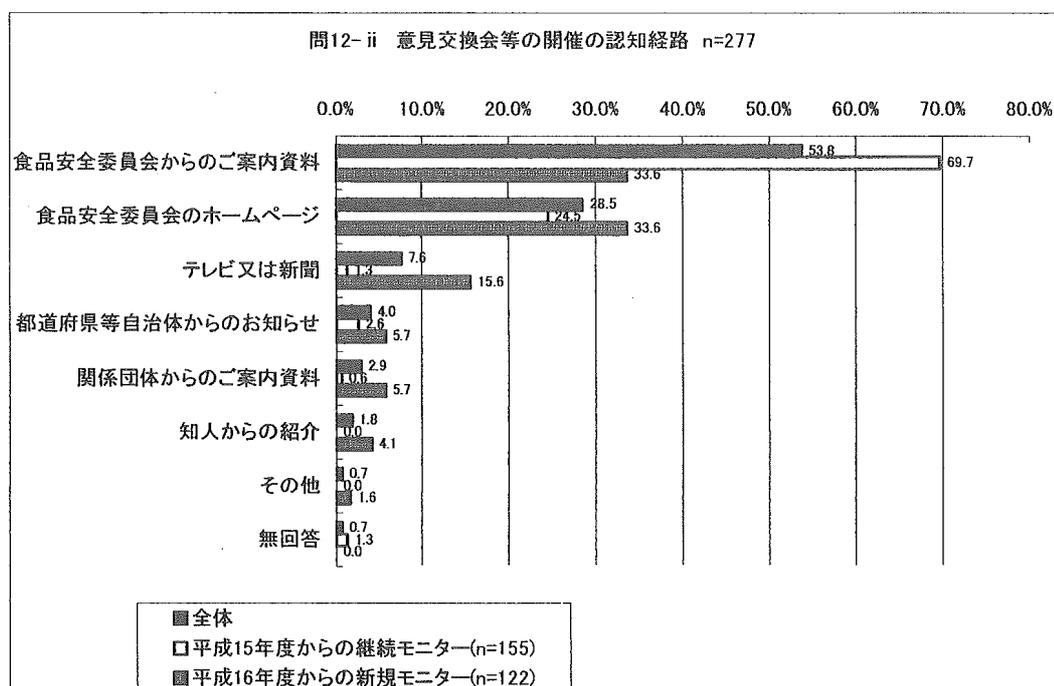
## 11 意見交換会等の開催の認知経路

問 12- ii 【問 12- i で「知っている」を選択した方のみ回答(回答対象者数=277人)】

食品安全委員会は、昨年度、関係行政機関等とも連携しながら、意見交換会等を全国各地で 30 回以上実施しました。このことについて、どこでお知りになりましたか。(1つ選択)

### ◆意見交換会等の開催の認知経路は、半数が「食品安全委員会からの案内資料」であり、次いで「食品安全委員会のホームページ」

食品安全委員会が意見交換会等を開催していることについては、「食品安全委員会からの案内資料」から知ったとする人が最も多く、次いで「食品安全委員会のホームページ」から知ったという人が続いている。



## 12 食品安全委員会のホームページ閲覧状況

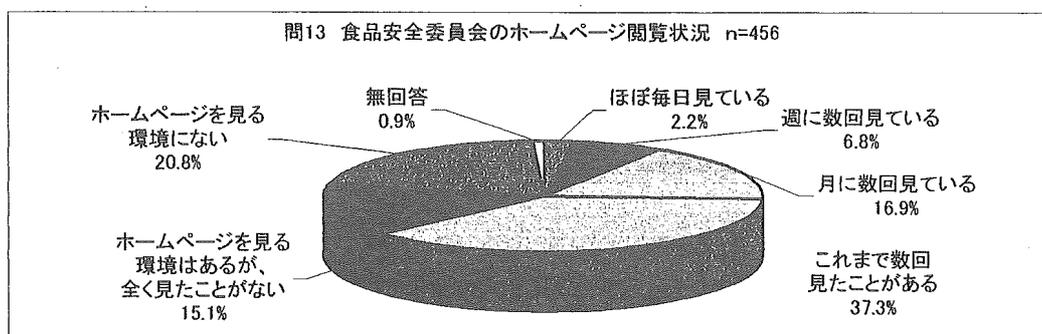
問 13 あなたは、食品安全委員会のホームページをどの程度ご覧になっていますか。(1つ選択)

### ◆食品安全委員会のホームページに約3人に2人がアクセスしており、約4人に1人は“月に数回以上”閲覧

食品安全委員会のホームページの閲覧状況の回答割合をみると、「ほぼ毎日見ている」(2.2%)、「週に数回見ている」(6.8%)、「月に数回見ている」(16.9%)の三者を合わせると、約4人に1人は“月に数回以上”見ているとしている。

さらに、「これまで数回見たことがある」とする人を加えると、約3人に2人がホームページにアクセスしている。

なお、「ホームページを見る環境にない」とする人の割合は、20.8%であった。





### 13 食品安全委員会のホームページについての評価

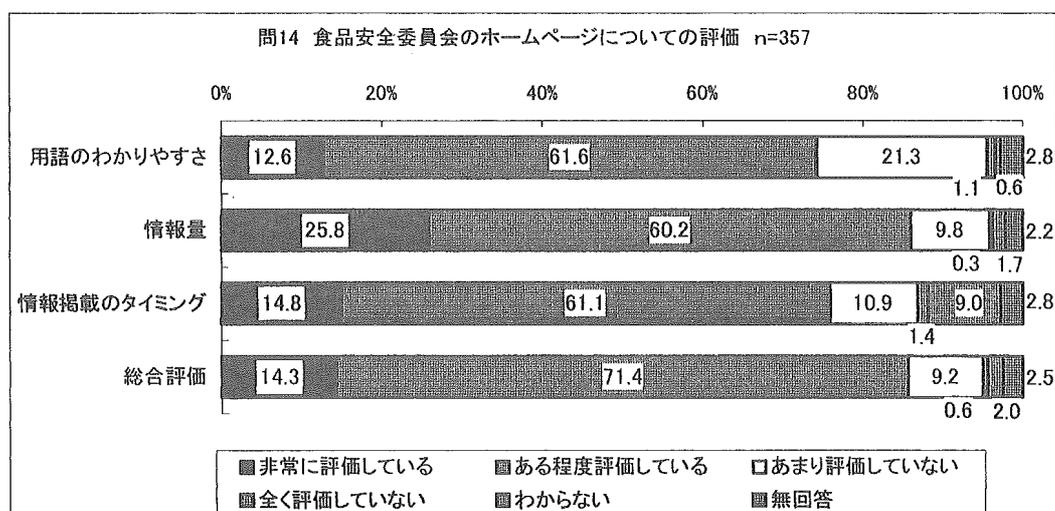
問 14 【問 13 で「ほぼ毎日に見ている」から「ホームページを見る環境はあるが、全く見たことがない」のいずれかを選択した方のみ回答（「ホームページを見る環境はあるが、全く見たことがない」を選択した方はホームページを御覧いただいた上で回答）（回答対象者数=357 人）

ホームページを御覧いただいた上で、以下の四点のそれぞれについて、あなたの評価を選んでください。（1つ選択）

#### ◆ホームページについては、「情報量」をはじめ、概ね評価

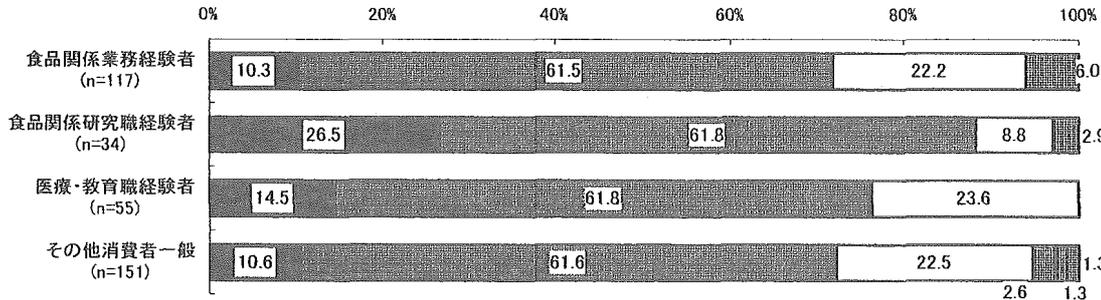
食品安全委員会のホームページを 4 つの側面から評価してもらったところ、「非常に評価している」もしくは「ある程度評価している」とする回答割合は、①「用語のわかりやすさ」については、74.2%、②「情報量」については、86.0%、③「情報掲載のタイミング」については、75.9%となっており、④「総合評価」としても 85.7%となっている。特に「情報量」については、25.8%の人が「非常に評価している」としている。「用語のわかりやすさ」については、「非常に評価している」との回答を 12.6%の人から得ている一方、21.3%の人が「あまり評価していない」としている。

職務経験別に「非常に評価している」もしくは「ある程度評価している」とする回答割合をみると、「総合評価」では、いずれのグループも 8 割を超え、食品関係研究職経験者と医療・教育職経験者は 96～97%となっている。食品関係研究職経験者では「用語のわかりやすさ」の回答割合が、医療・教育職経験者では「情報量」の回答割合が他のグループと比べて高い。

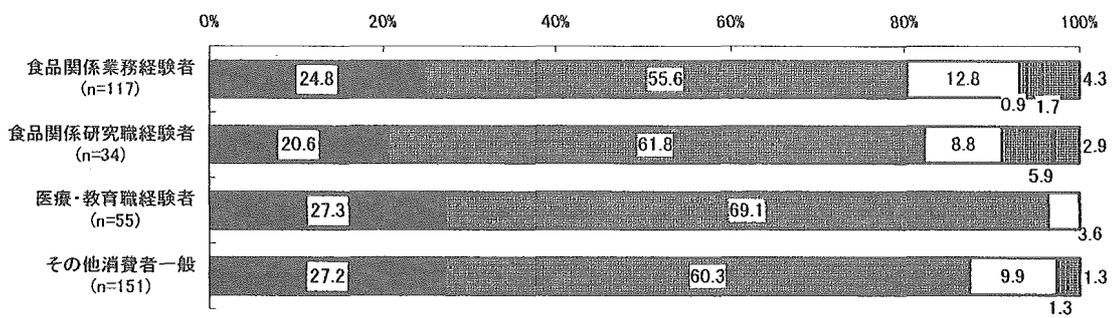


問14 食品安全委員会のホームページについての評価 n=357

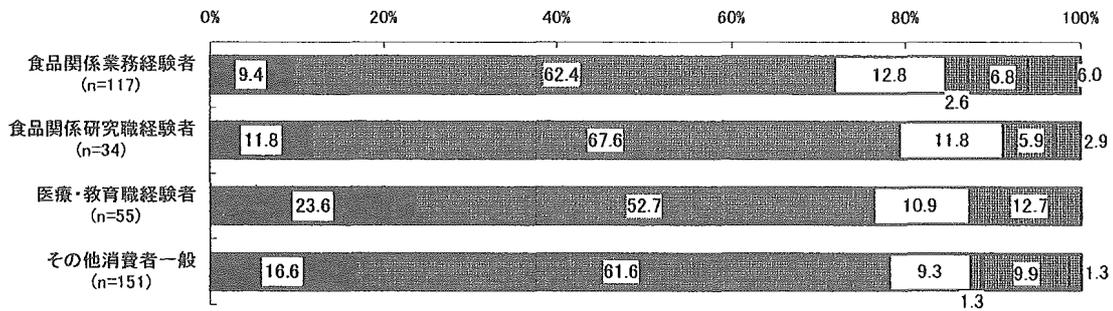
【用語のわかりやすさ】



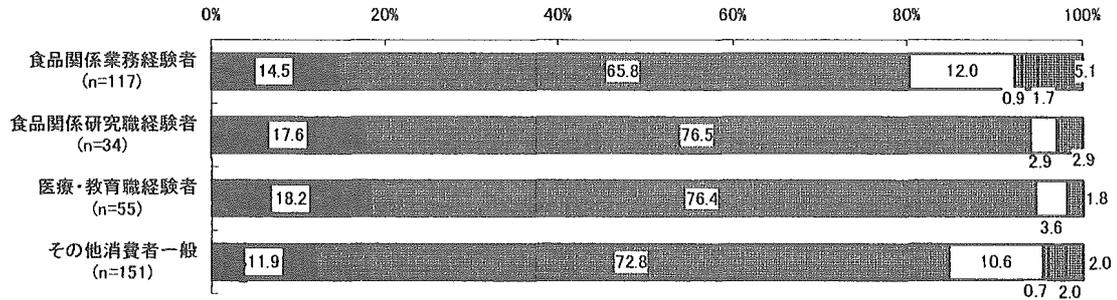
【情報量】



【情報掲載のタイミング】



【総合評価】



非常に評価している   
  ある程度評価している   
  あまり評価していない  
 全く評価していない   
  わからない   
  無回答

※0.0は非表示

## 14 食品安全委員会のホームページで特に参考になった情報

問 15 【問 13 で「ほぼ毎日に見ている」から「ホームページを見る環境はあるが、全く見たことがない」のいずれかを選択した方のみ回答（「ホームページを見る環境はあるが、全く見たことがない」を選択した方はホームページを御覧いただいた上で回答）（回答対象者数＝357 人）】

ホームページに記載された情報について、どのような情報が特に参考になりましたか。（いくつでも選択可）

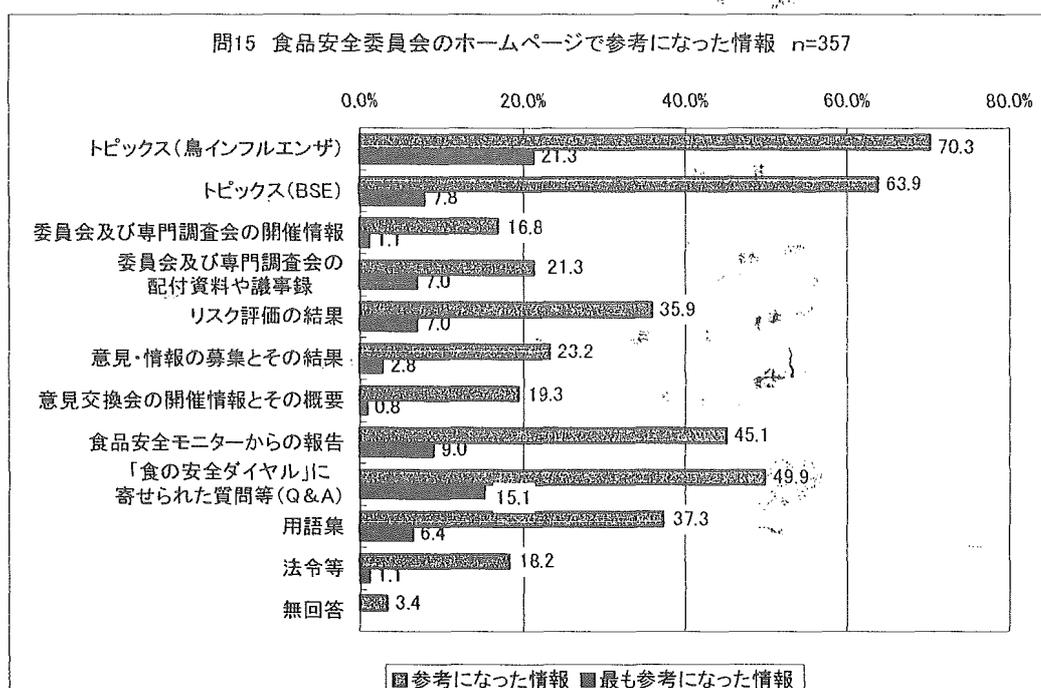
また、最も参考になった項目は何ですか。（1つ選択）

◆ホームページの掲載情報で特に参考になったものとして、約3人に2人が「トピックス（鳥インフルエンザ）」、「トピックス（BSE）」を、半数近くの人が「『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等（Q&A）」、「食品安全モニターからの報告」を指摘

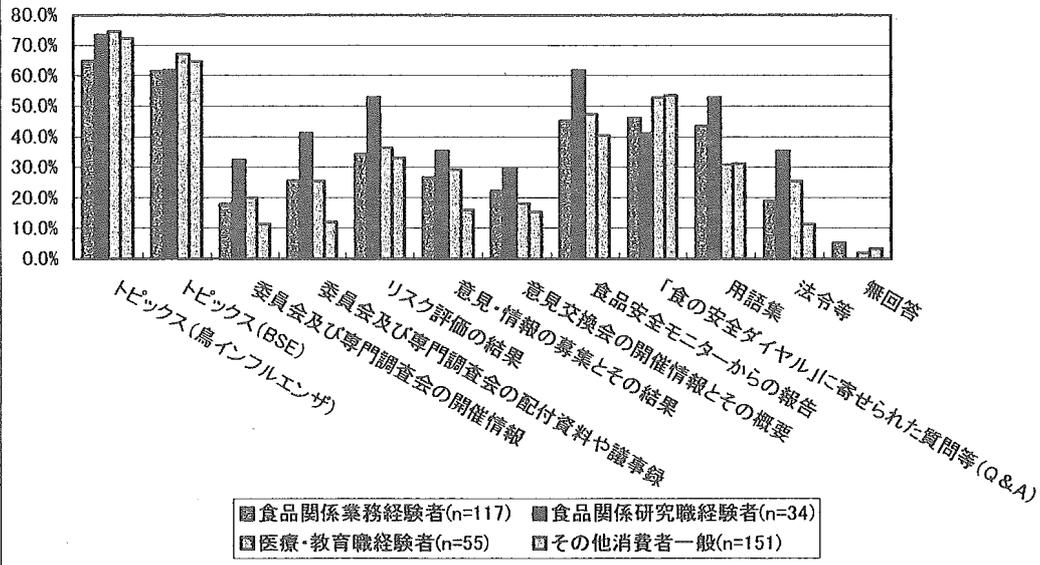
食品安全委員会のホームページに掲載された情報のうち、「トピックス（鳥インフルエンザ）」と「トピックス（BSE）」では、各々70.3%、63.9%と、3人に2人前後の人が特に参考になったとしている。次いで「『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等（Q&A）」（49.9%）、「食品安全モニターからの報告」（45.1%）、「用語集」（37.3%）、「リスク評価の結果」（35.9%）の順で、特に参考になったとする回答割合が高い。

最も参考になったものとして一つ選択してもらったところ、「トピックス（鳥インフルエンザ）」（21.3%）、「『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等（Q&A）」（15.1%）、「食品安全モニターからの報告」（9.0%）の順で回答割合が高くなっている。

職務経験別にみると、食品関係研究職経験者では各項目とも回答割合が高く、「食品安全モニターからの報告」、「リスク評価の結果」、「用語集」についても半数以上の人が特に参考になったとしている。一方、医療・教育職経験者やその他消費者一般でも、「『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等（Q&A）」について半数以上の人が特に参考になったとしている。



問15 食品安全委員会のホームページで特に参考になった情報  
(職務経験区分別)



平成17年3月31日

平成16年度 研究補助者の研究成果報告書

研究課題

主研究テーマ

「食品企業における健康危機管理に関する研究」

分担テーマ

「企業における食品の安全に関する危機管理の  
実態解明とその手法に関する研究」

研究補助テーマ

「食のプロセスの考察及び安全管理・衛生管理」

研究補助者

乗越 勇美

## 平成16年度の研究成果

雪印乳業の事例に於ける ペリル、ハザード リスク

	ペリル	ハザード	リスク
2000年3月31日 大樹工場	停電にたいして何も対策をしていない	安全意識の低下 停電時の対応マニュアル 長時間ライン停滞時の検査・管理項目 品質保証のための試験項目とデータ採取及び検証- 管理者の安全教育	黄色ブドウ球菌毒素の入った脱脂粉乳を製造（原料として各工場へ拡散）
2000年7月1日 大阪工場	日常的品質検査、衛生検査の省略	清掃・洗浄規定や、守られないルール・作業マニュアル マンネリ化 管理者の懈怠 安全衛生管理教育	仮設ラインの逆流防止バルブに、黄色ブドウ球菌発生
	食中毒情報入手しても、原料に対する受入検査を省略	原因究明のための検査マニュアルがない？自ら究明する力がない（他人事で、やる気がない？） 知識不足の放置 能力不足対応策 安全態度不良の容認	全製品の自主回収
2000年7月28日 大阪工場	原因究明が不十分で特定できないまま、報告をした	管理者の取り組み姿勢 事故対応指針 プロジェクトの能力 専門化不在 安全態度不良の容認	信用失墜

2000年8月18日 大樹工場	大阪府警から指摘されるまで他人事で、自ら調査をしなかった。	自ら究明する力がない（他人事で、やる気がない？） 知識不足の放置 能力不足対応策 安全態度不良の容認	全量廃棄 製造中止
--------------------	-------------------------------	---	--------------

この事故は、停電が発生した時及びその復電後に必要な対策をとらなかったことが、原因となっている。

これがリスク・マネジメントでいうペリルである。そして、対策が必要であるということを感じなかった従業員及び管理者の、安全意識の低下が最も大きなハザードである。したがってそこには停電時の安全マニュアルも無ければ、管理基準も無い。当然教育訓練も計画されていない。このペリルとハザードが結び付いて、黄色ブドウ球菌毒素の入った脱脂粉乳を製造するというリスクが発生した。更に驚くことに、食中毒事件が発生した時点でも、誰も停電事故を疑うことすらしないくらいに安全意識がなくなっていたのである。

#### 食肉加工業者へのアンケート実施

平成16年3月に食肉加工業者30社にアンケート調査の協力依頼をし、11社から回答が得られた。  
ご協力いただいた企業の方々に感謝申し上げます。

#### アンケート回答内容から、従業員の意識に関する、安全管理の考察

会社の方針、工場の方針、作業標準、作業方針については周知徹底が100%なされているが、安全規則を知らないと回答してきたところが、中企業に1社見られた。(90.9%)

お客様を知らないと回答してきたところが、大企業で1社有り、消費者をお客様と認識している所は、大、中、小企業それぞれ1社づつしかなかった。(27.3%) 63.3%は販売点をお客様と考えており、食品を扱っているという意識よりも、仕事として商品を扱っているという認識のほうが先に立っていることが伺える。

作業工程中で、中、小企業では、食品名で呼んでいるが100%だが、大企業では、66.7%となり、2社は、食品を、その食品名で呼ばずに作業しているこ

とからも、上記意識の現れが伺える。

しかしながら、携わっている食品を、食したいと思うか、身内、知人に勧めたいと思うかという問いにたいしては、100%思うと回答しており、潜在的には食品を扱っているという意識を持っていることが伺え、救われた気持ちになる。この意識がある限り安全管理はうまくいくと考える。

定期的に安全研修を受けているところは、63.6%である。衛生マニュアルの周知、勤務中の手洗い習慣、作業の順守項目は100%実行されているが、手順を前後することがあるかという問いにたいしては、36.4%があると回答してきている。内訳は大企業3社(50%)、中企業1社(33.3%)、小企業0である。

ヒヤリ・ハットの体験は大企業1社のみナシと回答してきたが、90.9%は体験ありと回答している。

以上のことから

1. 食品取り扱いプロとしての、危険性に対する知識学習の実施
2. 行動基準や、判断力の向上のための継続的な訓練・研修
3. 守るべき規則や、手順の教育の継続的实施と評価  
を、業務活動の中にプログラムしていくことが必要と考える。

## 平成16年度の研究成果

15年度行ったアンケート分析と実地調査を主体として、「食品企業の顧客と顧客不満足リスクの改善」を研究補助者として、3年間の集大成を行うべく計画した。

現実として、研究予算の少なさと研究会の開催日数の減少によりまとまった研究は行えず、前年度より引き続いているアンケート結果の分析と最終提言を行うに終わった。

### （1）食肉加工業者へのアンケートの結果の分析

#### A・会社の方針・工場の方針等

アンケート内容	知ってる	知らない	
会社の基本方針	全社	0	
工場の方針	全社	0	
作業標準・作業方針	10社/11社中	1社	中堅企業
安全規則	10社/11社中	1社	中堅企業
衛生マニュアル	全社	0	

#### 会社の方針規則等々については、ほとんど知っている

#### B・誰が顧客か、知っているか、

アンケート内容	知ってる			知らない			備考
	大規模	中規模	小規模	大規模	中規模	小規模	
お客様	4社/6社	3社/3社	2社/2社	2社	0	0	
消費者	1社/6社	1社/2社	1社/2社	5社	1	1	
販売店	3社/6社	3社/3社	1社/2社	3社	0	1	
問屋	0	1社/3社	2社/2社	全社	2	0	
外食産業	1社/6社	1社/3社	2社/2社	5社	2	0	

小規模企業では、問屋や外食産業を顧客として知っている。

（ラインの現場に出入りしている？）

大規模企業では、問屋、外食産業、を顧客とは知らない。

規模にかかわらず、消費者をお客として認識をしていない。

C・自分の商品への気持ち

アンケート内容		
携わっている食品を食したいか	調査11社全て食する	
携わっている食品を身内・知人に勧める	調査11社全て食する	
作業中は食品名で呼ぶ	大規模2社が呼んでない	

携わっている食品は安全と理解している

D・作業中に異常を感じたとき

%表示 複数回答

アンケート内容	上司と相談	他の従業員と相談	ライン停止
異物の混入	調査11社全て		大1、中1、小1社
商品の形に異常	調査11社全て	中規模2社	大1、小1社
商品に異変	調査11社全て		大3、中2、小1社
製造の手順を間違えた	調査11社全て	中規模1社	大、中、小各1社

異常が起きたとき全ての従業員は、上司へ報告しその指示を待つ。

他の従業員と相談するのは中堅企業に限定される

ラインを止めることは少ない

\*大企業では、商品に異変を感じるか、製造手順を間違ったときは50%以上の企業でラインが停止される、6社中3社ではラインの停止はされない

\*中堅企業では、形に異常と商品に異変を感じた時3社中2社でラインが停止される

\*小企業では、調査2社中1社のみラインが停止される

様々な異常があつたり、異常を感じたり、手順を間違っても

大規模企業では、3社（大山ハム、グリコ栄養、明治ハム）、6社中

中規模企業では、1社（はやしハム）、3社中

小規模企業では、1社（三井ハム）、2社中

製造ラインは動き続け、商品は生産し続ける

E・アンケートからの研究補助者としての山崎英樹の提言

安全の基本は

ラインで異常を感じたとき

（異変を感じたり、異物を発見したり、手順を間違えたりしたとき）

は

まずラインを停止して

上司へ報告し

その指示により動く

平成 16 年度厚生労働省科学研究  
「食品企業における健康危機管理に関する研究」

分担研究：「企業における食品の安全に関する危機管理の実態解明とその手法に  
関する研究」

テーマ：「雪印乳業食中毒事件の経過と企業の衰退」

分担研究：「食品事故と HACCP の対応」

研究補助者：三浦 亨

平成 16 年度活動報告

1、食品企業に対するアンケート

大企業に関しては、HACCP と ISO どちらかを取得しており中小に関してはど  
ちらも取得していない企業がほとんどでした。また、今後取得する予定もなく  
HACCP 自体が知られていないのが現状です。

衛生マニュアルに関しては、各企業ともに作成されているが見直しや改正が  
されておらず、中小企業は昔のままのマニュアルが現在も使われている。  
記録・保管に関しても中小企業はあいまいである。

従業員へのアンケート結果

「作業を前後すること」・「ヒヤッとしたこと」・「ハッとしたこと」があると  
答えた従業員は大企業に多く見られた。

また、作業中の異常事態に対しては各企業とも上司の指示待ちと答えており、  
異常事態に対しての対応が遅れる原因と見られる。また、上司の指示により食  
品事故が起こる可能性が指摘でき、雪印乳業の食品事故もまた日ごろから工場  
責任者からの指示により違反が行われていた結果起きた事故である。

2、ISO9001 と HACCP システムの共通点

—工程による品質保証—

良い製品を製造し、顧客に提供することは企業の使命である。食品分野におけ  
る良い製品の製造は、安全で衛生的な食品の製造そのものである。この見地か  
ら見ると、ISO9000 シリーズ規格と HACCP システムとは同じ目的といえる。  
さらに広くは TQM（総合的品質管理）も同じ目的をもつと言える。

ISO9000 シリーズがすべての産業を対象にした品質保証システムなので、その  
記述はかなり一般的であるが、HACCP システムは食品産業における「危害の  
防止」を主眼しているため、食品製造工程を頭にえがいて、そこにおける生物  
学的、物理学および化学的危険の防止について詳しく述べられている。

さらに、品質保証という点では、PL（製造物責任）も無視できない。  
HACCP システムでいう「危害」は、「身体的危害を招く可能性」のあるものすべてを指し、PL の目的にうたわれている「製造物の欠陥による人の生命、身体または財産に係る被害」そのものといえる。

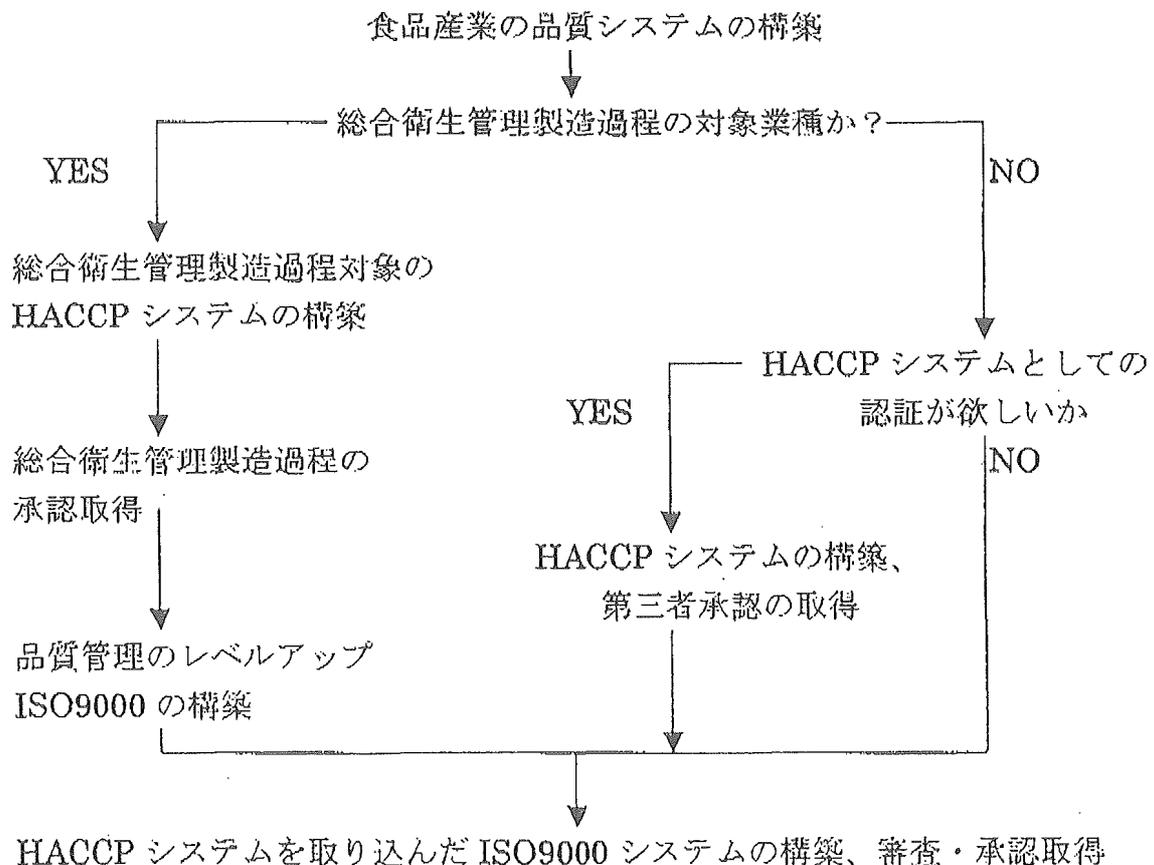
特に、HACCP システムと ISO9000 シリーズ規格の共通点は次のとおりです。

- ① 検査とともに、工程管理による主導性による品質保証の徹底をはかる。
- ② 経営者、トップによる主導性によって導入・推進する。
- ③ SOP、標準などによる作業のマニュアル化を求めている。
- ④ 経過・結果の定量的把握とその記録を保存する。
- ⑤ 文書化されたシステムである。

### 3、 HACCP システムと ISO9000 シリーズどちらが先か

「食品産業においてはまず HACCP システムを導入・構築すべきであり、ISO9000 はその後の問題だ」という説と、「ISO9000 の導入を行い、そのシステムの中に HACCP 的要求を取り入れるべきだ」という 2 つの説が議論されている。

#### 総合衛生管理製造過程の承認への道



## 分担研究報告書

4. 諸外国におけるトレーサビリティーの状況と日本におけるトレーサ  
ビリティーの適用に関する研究

分担研究者 里 村 一 成

食品等事業者の記録の作成及び保存に関する調査

本年度も食品衛生法の改正による記録等の変化を調査した。本年度は事業所の規模により大、中、小に分けて比較した。

本年度協力いただいた団体は日本輸入食品安全推進協会 32社（事業規模不明のため 不詳とした。）  
 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 50社（大 7社、中 19社、小 24社）、日本冷凍食品協会 33社、（大 13社、中 9社、小 11社）日本食肉加工協会 42社（大 11社、中 18社、小 13社）合計 157社について検討した。

食品衛生法改正について知っていたかどうかの回答

			回答なし	はい	いいえ	
規模	大	回答数	2	28	2	32
		%	6.3	87.5	6.3	100.0
	中	回答数	5	37	5	47
		%	10.6	78.7	10.6	100.0
	小	回答数	1	31	8	40
		%	2.5	77.5	20.0	100.0
不詳	回答数	3	29	0	32	
	%	9.4	90.6	0.0	100.0	
合計		回答数	11	125	15	151
		%	7.3	82.8	9.9	100.0

ガイドラインを知っていたかどうかの回答

			回答なし	はい	いいえ	
規模	大	回答数	2	26	4	32
		%	6.3	81.3	12.5	100.0
	中	回答数	4	31	12	47
		%	8.5	66.0	25.5	100.0
	小	回答数	1	25	14	40
		%	2.5	62.5	35.0	100.0
不詳	回答数	3	29	0	32	
	%	9.4	90.6	0.0	100.0	
合計		回答数	10	111	30	151
		%	6.6	73.5	19.9	100.0

記録についての指導の有無の回答

			回答なし	はい	いいえ	
規模	大	回答数	1	9	22	32
		%	3.1	28.1	68.8	100.0
	中	回答数	3	12	32	47
		%	6.4	25.5	68.1	100.0
	小	回答数	1	5	34	40
		%	2.5	12.5	85.0	100.0
	不詳	回答数	6	0	26	32
		%	18.8	0.0	81.3	100.0
合計	回答数	11	26	114	151	
	%	7.3	17.2	75.5	100.0	

指導内容としては

- (1) 記録の状況についての確認
- (2) HACCP 記録との関連での説明
- (3) 不適な記録方法についての改善  
等があげられていた。

#### 1) 保管業者

回答は2件のみであった、すべて企業規模は小であった。

この2企業に共通するのは現在すべての記録が磁気媒体を主としている点である

1企業は「食品等の品名」「食品等の所有者の名称及び所在地」「受け入れ年月日」「受け渡し年月日」「保管量」「保管時の状態を確認した場合の当該記録」の記録は、ほとんどあり、その記録の保存期間は1~3年、また、「製品又は加工品のロットが確認可能な情報」についてはすべて記録がありその保存期間は1~3年であった。法改正による変化はなかった。

もう一つの企業は「食品等の品名」「食品等の所有者の名称及び所在地」「受け入れ年月日」「受け渡し年月日」「保管量」「保管時の状態を確認した場合の当該記録」「製品又は加工品のロットが確認可能な情報」の記録については全くないとの回答であった。

#### 2) 小売業者、飲食店営業者

回答は7件であった。企業規模 中 1企業、小 1企業、不詳 5企業であった。

##### 1. 「食品等の品名」の記録について

- ① 企業規模 中では 「ほとんどある」、「主として磁気媒体」「1~3年の保存期間」であり、法改正による変化はなかった。
- ② 企業規模 小では 「ほとんどない」、「主として紙媒体」「半年以下の保存期間」であり、法改正前は「全くない」状態であった。
- ③ 企業規模不詳群は  
記録： 「すべてある」 2企業、「ほとんどある」 2企業、「全くない」 1企業

記録媒体： 「紙媒体と磁気媒体がほぼ半数ずつ」 3企業、「主に紙媒体」 1企業

記録の保存期間： 「半年～1年」 1企業、「1～3年」 1企業、「3年以上」 2企業

法改正による変更： すべてなかった。

## 2. 「食品等の保管温度を確認した場合の当該記録」について

① 企業規模 中では「全くない」

② 企業規模 小では「全くない」。

③ 企業規模不詳群

記録：「全くない」 1企業、「ほとんどある」 1企業、「すべてある」 3企業

記録媒体：「主に紙媒体」 2企業、「主に磁気媒体」 1企業、

「紙媒体、磁気媒体半数ずつ」 1企業

記録の保存期間：「半年以下」「半年～1年」「1～3年」「3年以上」がそれぞれ 1企業ずつ

法改正による変更： すべてなかった。

## 3. 「食品等の仕入元の名称及び所在地」の記録

① 企業規模 中では「ほとんどある」「主に磁気媒体」「1～3年」法改正による変化なし

② 企業規模 小では「全くない」。

③ 企業規模不詳群は

記録： 「すべてある」 1企業、「ほとんどある」 3企業、「ほとんどない」 1企業

記録媒体： 「紙媒体と磁気媒体がほぼ半数ずつ」 2企業、「主に紙媒体」 2企業

(記載なし 1企業)

記録の保存期間： 「半年～1年」 1企業、「1～3年」 2企業、「3年以上」 1企業

(記載なし 1企業)

法改正による変更： すべてなかった。

## 4. 「製品又は加工品のロットが確認可能な情報」の記録

① 企業規模 中では「ほとんどない」「主に磁気媒体」「1～3年」法改正による変化なし

② 企業規模 小では「全くない」

③ 企業規模不詳群は

記録： 「すべてある」 3企業、「ほとんどある」 1企業、「全くない」 1企業

記録媒体： 「紙媒体と磁気媒体がほぼ半数ずつ」 3企業、「主に紙媒体」 1企業

記録の保存期間： 「半年～1年」 1企業、「1～3年」 1企業、「3年以上」 2企業

法改正による変更： すべてなかった。

## 5. 「仕入年月日」の記録

① 企業規模 中では「ほとんどある」「主に磁気媒体」「1～3年」法改正による変化なし

② 企業規模 小では「全くない」

③ 企業規模不詳群は

記録： 「すべてある」 2企業、「ほとんどある」 3企業

記録媒体： 「紙媒体と磁気媒体がほぼ半数ずつ」 3企業、「主に紙媒体」 2企業

記録の保存期間： 「半年～1年」 1企業、「1～3年」 2企業、「3年以上」 2企業

法改正による変更： すべてなかった。

## 6. 「仕入量」の記録

① 企業規模 中では「ほとんどある」「主に磁気媒体」「1～3年」法改正による変化なし