

食品事故製品の自主回収を考える

向 殿 政 男
Mukaijono Masao
(明治大学 理工学部)

はじめに

食品と科学

食品事故による製品の自主回収が後を絶たない。健康に影響がないにもかかわらず、自主回収をする例も多い。健康に問題がないならば、まして単純な表示の記述ミスぐらいならば、何も自主回収するにはおよばないと考えるのが普通だろう。しかし、現実には回収される場合が多い。食品の場合、自主回収された製品は廃棄されることになるのだから、それでは第一もったいない。資源の無駄遣いである。また、回

収、廃棄、社告等の費用を考えると結局は製品の価格に反映され、消費者自身にかえてくることになり、ひいては社会全体の損失につながることになるはずである。

筆者は食品安全の専門家ではないが、製品安全や機械安全の分野から入って安全を広く考える安全学¹⁾という学問について考えているので、ここでは安全学の観点から、食品事故による製品の自主回収について、特に、健康には特段に影響がないような場合の食品の自主回収の在り方について考えてみることにする。

1、食品のリコールと自主回収の現実

まず、リコールと自主回収の関係についてを明確にしておこう。リコールとは、一般的に設計、製造、表示などのミスにより製品に問題があった場合、無償修理、交換、返金、回収等を行うことをいう。リコールにも法律による強制的なもの、企業が自己の判断で自主的に行う任意的なものがあるが、一般的にはリコールは企業が自主的に行うものが基本とされている。この中で、自主

回収とは、任意的なリコールの一種で、企業が自主的に製品を回収することをいう。なお、食品の場合には、食品衛生法により、同法に違反したと判断されると、行政は販売禁止や回収命令を出せることになっているが、自主回収に関して定められた法律は存在しない。それこそ企業の自主判断に任されているが、現実には行政指導に基づいて自主回収を行う場合も少なくない。

ちなみにネット上で近々の食品のリコールの例を探してみると、2013年2月だけで46件が掲載されて

表 最近のリコールの例⁽²⁾

回収	輸入西洋わさび一部から基準超す残留農薬検出
回収	焼菓子一部に異物混入
回収	マーガリンの一部に異物混入の恐れ
返金	そば饅頭一部に卵アレルギー表示欠落
回収	ウインナーに表示にないアレルギー物質混入
回収	期限切れ釜揚げしらすの販売
回収	賞味期限切れの漬物誤販売
送付	ポップコーンに賞味期限を誤記載（代替品送付）
回収	パンの消費期限を1カ月長く誤記
交換	一部蒲鉾の賞味期限を1年長く誤記載
交換	日本酒ラベルと中身の成分に相違
お詫び	グレープジュースの原材料名の表記に誤り
お詫び	商品ラベル誤貼付
回収	豚角煮まんの一部に異なる期限を併記
回収	落花生とうふの一部に期限表示漏れ
返金	竹塩参鶏湯の一部に異臭

いた⁽²⁾。表はその一部であるが、その内容は残留農薬検出、異物混入、アレルギー表示の欠落、賞味期限や消費期限の期限切れ、誤記載、成分表示のミス、原材料名表記に誤り、商品ラベル誤貼付¹等々がある。これらのリコールに対しては、ただ単にお詫びから、交換、回収までいくつかの対応方法がある。なお、表中の残留農薬検出とは、国が定めた安全基準を上回る残留農薬が、または自主検査でわずかながらの残留農

薬が見つかったので、健康被害の恐れはないとのことであるが、全品回収されたものである。食品の自主回収については、**図**に示すように、最近、その数が急増している。

2、なぜ、必要がないと思われるものまで自主回収されるのか

健康に害がある食品の自主回収は当然としても、必要がないと思われるものまで自主回収されるのはなぜ

であろうか。消費者の意識の問題、マスコミの報道の問題、企業自身の問題、国の基準の問題等がそれぞれ複雑に絡み合っていると思われる。

例えば、消費者は、自宅では消費期限が切れた食品でも自分で判断して食べている例は多い。しかし、その消費者がレストランで消費期限が切れたと分かっているものを出されたら、文句を言うだろうし、レストラン側でも信用のために消費期

限の切れたものは使わないだろう。これが現代の社会の常識、いやルールになっている。消費期限や賞味期限が切れたものは食べられないという意味でないことを、また、これらの期限はあくまでの目安であって、しかも一般的に安全側に設定されていることを両者ともよく知っていて

ものである。期限を決めるとか基準を決めるといことは、管理の上からも、生活、健康等の上からも、大変有効で有意義なものであるが、こういう性格のものであるということをよく知っておく必要がある。一般的に、期限や基準を超えたら全くダメという性質のものではない。安全の視点からいえば、かなりの余裕を持たせてある。逆に、食品の場合に

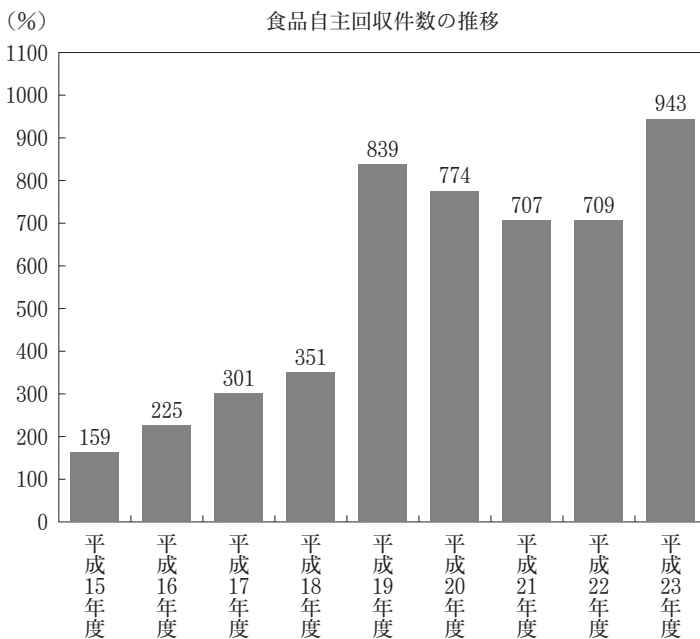


図 急増している食品自主回収の件数
(農林水産消費安全技術センター)

はばらつきがあるから、期限内だから全製品に対して全く問題がないという保証もないので、食べる本人が注意する責任がある。このように、食品の場合、食べられるか否かは最後は自分で判断するという個人のリスク管理能力が必要なのである。これが基本である。

企業としては、できたら自主回収はしたくないのが本音だろう。残留農薬のように安全基準が定められているものはそれに従えばよいはずだが、基準値以下でも検出されただけで自主回収を行うようになる。安全基準の意味を考えれば、より安全側の対応というよりは過剰な反応、無駄な反応と思われるが、それにはそれなりの理由があるはずである。消費者から苦情が来たり、マスコミに騒がれ、風評被害を受けることを恐れて、安全側の対応として、自主回収に踏み切らざるを得ないのが現実なのである。企業にとって最も大事なものは、利益よりもブランドの維持であり、消費者からの信頼である。一端失った信頼を取り戻すのは大変なことである。信頼を失うことを恐れ、自社のブランドを維持する

ための仕方のない決定と思われる。

そのバックには、少しのことでも文句を言う消費者の影があり、マスコミを含めた風評被害への恐れがある。消費者やマスコミからの風当たりを考えればそうせざるを得ない面がある。逆に、企業の中には、積極的にリコールや自主回収をすることで、イメージアップを狙うところまで出てくる。そんな些細なことまで自主回収をするのは信頼のおける正直な企業であると思われることを狙ってである。スーパーなどは、自社のイメージを確保するために、少しでも疑わしいものは店頭から撤去する傾向が強く、他の店舗で撤去したのであれば、それよりも厳しい自社基準を作って対応するというますます厳しい方向への競争が始まり、無駄な安全競争が発生する。悪循環である。食品の残留放射能の問題にこの典型例を見ることができ。この無駄な悪循環を適切なく所まで止める考え方はないものだろうか。

消費者は、自分で判断するリスク管理の能力が必要と記したが、最近あまりに安全な社会になったために、実際にリスクにめぐり合う機会

が減って、その能力がなくなり、自分で判断するよりは消費期限という情報だけで判断してしまう傾向が出てきた。従って、期限を厳しく考えて捨ててしまったり、あり得ないゼロリスクを追いかける傾向が出てくる。これが無駄な自主回収の悪循環を発生させる原因の1つであろう。

これにマスコミの報道が輪を掛ける。報道機関は、危険であるという情報は積極的に発信するが、安全であるという情報はほとんど流さない。危険はニュースになるが、安全は、特に日本のような安全な社会では、ニュースにならないからである。報道機関というものはそのような性格を有しているということを、消費者は自覚しておく必要があるだろう。

それにしても、新聞やテレビの報道は、あまりに情緒的な傾向があり、もう少し科学的な、客観的な視点に立った報道を心がけて欲しいものである。そのためには、記者のさらなる勉強と共に、報道機関に情報を流す専門家も、もっと分かりやすい情報提供を心掛けるべきであろう。

食品による健康被害が発生すると、消費者や報道機関からの行政への非難がなされる場合が多い。もし、行政がこれを恐れて行政指導による企業に自主回収を促しているとする、これが企業の過剰な自主回収を加速している理由の1つになるかもしれない。

3、自主回収の在り方を考える

健康に被害があると判断された場合には、即刻、リコールし、自主回収をすべきである。これは当然として、健康に影響を与えない食品までも回収するという過剰な反応を回避する手立てはないのだろうか。そのための最も重要な観点は、消費者はリスク感覚を身に付け、自分で安全を判断する能力、すなわちリスク管理能力を身に付けることである。そのためにはまず、我々は安全の本来的定義をもう一度確認する必要がある。

「安全である」といった場合、「絶対に事故は起きないとか、危険性はゼロである」といった絶対安全を意味している訳ではない。絶対安全は

現実にはあり得ない。現実の安全は

リスクを通して定義され、そのシステムから受けるベネフィット（利便性）を考慮して、「リスクが許容可能な状態まで低減されている時、安全であるという」というのが国際的な常識である。すなわち、安全とは、「受け入れ不可能なリスクが存在しないこと」^⑧、または、「リスクが許容可能な状態に抑えられている状態」と定義されている。ここで、リスクとは「危害の発生する確率と危害のひどさの組み合わせ」であり、危害とは、分野により異なるが、一般的に「身体の物理的傷害、健康障害、及び財産の損害等」のことである。また、許容可能なリスクとは、「その時代の社会の価値観に基づく所与の状況下で、受け入れられるリスク」と定義されている。通常はリスクはゼロにはならないということが重要である。リスクの存在は当たり前で、それをどのレベルまで許すかとい視点を我々は持たなければならぬ。この安全の本質を理解し、適切なリスクのレベルを、その有益性やコストと寛容をして自分なりに判断する習慣と能力を身に

付けることである。

一方、自主回収の判断は、基本的には、企業の経営方針や価値判断に基づくものであり、一意的な基準を設ける必要はないかもしれないが、業界として標準的なガイドラインを持つべきであると考ええる。筆者は、健康に影響を与える可能性がある場合に限り「回収」とし、健康に被害を及ぼす可能性がない場合には回収ではなく「交換」で十分であり、ただ単の表示ミスなどは「お詫び」や「お知らせ」で十分であると考えている。

行政は、最終的には回収命令などの強制手段を有しているが、根拠が明確でない限り、訴訟の問題もあり、発令することは滅多にない。しかし、安全の配慮に対して不十分な企業があることは事実であり、行政指導による自主回収という対応は必要であろう。ただし、安全に対して真摯に、はじめに商品開発を行っている企業も多い。行政指導による自主回収を行わせる場合には、ぜひ、その企業の安全への努力、安全とした根拠等を十分に聞いて、その企業の自主性を尊重しつつ、企業と消費

者の両方を配慮した公平な立場を貫くのが望ましい。

残留農薬、化学物質、放射能等の基準の設定に関しても提言したい。現在の基準は、十分な安全の余裕度をもって設定されていることから、筆者は二重のラインを採用すべきと考えている。注意喚起や警報を出すレベル（低いレベル）と、販売禁止、使用禁止の強制的なレベル（かなりの確度で危険な高いレベル）の2つである。これらを設定する場合には、その科学的根拠を明確にしなければならぬ。現在設定されているレベルは、上記で言えば、ほとんどが注意喚起のレベルを強制法規の基準としている。少し、厳し過ぎるのではないだろうか。実際には数倍から、ものによっては10倍ぐらいオーバーしても実質的な健康被害にはつながらないものもある。過剰な自主回収を避けるには、このように基準にもレベルとゆとりがあり、注意喚起レベルでは、必ずしも回収する必要はないと考えることである。ただし、商品価値として落ちると考えられるので、販売価格等を考慮する必要があるだろう。

おわりに

ちょっとした要素の配合の違いで、袋に入った食品が袋ごと膨らんでしまったものがいくつか発生してしまい、健康には問題がないが、そしてほとんどは正常な製品でもあるにもかかわらず、全品回収をしたという話をテレビの対談で聞いた。私は、少しぐらいの変形とか訳あり製品でも、健康とか味に問題がないのであれば、安く販売をしてくれれば、喜んで買うと言った覚えがある。安全の観点からも、経済的な観点からも、全品回収はもったいないと思っただけである。確かにブランドの維持や顧客からの信頼は大事であるが、安全に関しては、幅をもった許容する社会、選択できる社会の出現が望ましいと考えている。

一方、レストラン等で賞味期限が切れた食品は、実は十分に食用に耐えることは、皆知っていると述べたが、自主回収した健康に問題のない食品も同様であり、実にもったいない。これらの食品を有効活用するためにも、ぜひ、米国等で行われているようなフードバンク（品質には問

題がないのに売り物にならない食品を、食事に困っている人やホームレスなどに配布していく活動)のような考え方と仕組みを、我が国にも定着させたいものである。

安全に関しては、リスクに基づいて、有益性とコストも考慮して、そして他のリスクとのリスクバランスも考えて、冷静に、客観的に議論する、そして議論できる社会の出現を望みたい。わが国は真に安全文化が醸成された社会に向けて、消費者、企業、行政等と一緒に安全を作っていく時代に入ったと感じている。

参考文献

- (1) 向殿政男、北野大、菊池雅史、小松原明哲、山本俊哉、松原健司、安全学入門、安全の確立から安心へ、研成社、2009-8
- (2) Recall Plus 食品の回収・自主回収 <http://www.recall-plus.jp/category/1?page=1>
- (3) ISO/IECガイド51 (JIS B 8051 2004) 安全面
—規格への導入指針、1999