マルハニチロ株式会社 御中

農薬混入事件に関する第三者検証委員会 委員長 今 村 知 明

マルハニチロ株式会社 群馬工場視察・検証結果報告書

視察対象工場		マルハニチロ 群馬工場
視察・検証日時		2014年7月28日(月)10時~15時
実施者	今村 知明	奈良県立医科大学 健康政策医学講座教授
	赤羽 学	奈良県立医科大学 健康政策医学講座准教授
	鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部部長
	久保利英明	日比谷パーク法律事務所代表弁護士 大宮法科大学院大学教授
	松永 和紀	一般社団法人「Food Communication Compass」代表 科学ライター

同行者 第三者検証委員会事務局 4名、対応者 群馬工場 4名

1. 目的

2014年5月29日付「農薬混入に関する第三者検証委員会」最終報告書に記載したマルハニチロへの提言のうち、群馬工場への改善要求事項に対する稼働再開前の改善状況の確認

2. 内容

- ・群馬工場の食品防御対策について(説明者:群馬工場長 関澤信嘉)
- ・ 群馬工場内の視察
- ・契約社員へのヒアリング

3. 視察・検証結果

2014年5月29日付「農薬混入に関する第三者検証委員会」最終報告書に記載したマルハニチロ群馬工場への改善要求事項に対し、7月28日時点でマルハニチロから提供を受けた資料、口頭でのヒアリング、および工場内の視察範囲にもとづく限りにおいて、改善を確認した。

4. 所見

群馬工場への改善要求事項 No. 視察·検証結果 (1)・7月の全体朝礼で工場長が全従業員に対し食品 食品防御に対する意識の向上 工場責任者が食品防御に取り組む決意を公に 防御に取り組む決意表明を実施しており、工場内 表明する。稼働再開する場合には全従業員に対し の掲示を確認した。 て食品防御の意識を高める教育を実施し、方針や ・6月、7月の全体朝礼および6月27日に食品防 管理基準、ルール遵守の重要性、報告・連絡・相談 御に関する教育を実施しており、毎月の全体朝礼 の重要性について、組織全体で意識を共有化す で食品防御に関する教育の継続実施を計画して る。教育は定期的に実施し、職場の管理者は、現 いるとの説明を受けた。 場にできるだけ足を運び、従業員との対話や意見 ・職場管理職の事務所を廃止し、現場内への事務 箱の設置などにより、従業員のモチベーションの 机の配置を確認した。 把握や不満の吸い上げなどを行い、内部コミュニ ・コミュニケーションツールとして、意見箱に加 ケーションの強化に努める。 え、管理職の携帯電話・メールアドレス、および 会社の内部通報先等を周知していることの説明 を受けた。 2 監視体制 ・工場内外に約170台のカメラ設置を、図面およ 工場内の死角を極力減らすようにカメラを設 び視察可能な範囲内で確認した。 置し、映像モニタを工場事務所に置き、管理者と 事務所内の映像モニタの設置を確認した。 して監視の意識を向上させる。 外部からの侵入に対する防止体制 ・製造エリア出入り口の IC タグによるアクセス 工場製造エリアへの出入りは正規の入場ルー 制限を確認した。 トのみに限定し、不必要な出入り口は封鎖する。 ・製造エリアの非常口以外の不必要な出入口の封 非常口を含めた工場製造エリアへの出入り口を 鎖を確認した。 24 時間、機械警備とする。 ・非常口は24時間機械警備およびノブのプラス ティックカバーの設置を確認した。 ・シートシャッターは二重化され、IC タグによる 入室管理、および外から内、内から外への出入り のアクセス制限を確認した。IC タグを使用しない で開閉した場合は、機械警備で警備会社に通報す る仕組みとしている。 ④ 外部からの危険物持ち込みに対する防止体制 ・ロッカーに保管を許可する物品のリストを確認 更衣室ロッカーに保管を許可する私物リスト した。月1回、フードディフェンスチームによる を作成し、定期的にロッカー内のチェックを行 ロッカーチェックを実施しているとの説明を受 う。工場製造エリア入室時には持ち物チェックを けた。 行う。 ・製造エリアの入退場口に、持ち物チェックを行 う従業員が配置されており、持ち物チェックの実

施手順を確認した。

No. 群馬工場への改善要求事項

⑤ 洗剤・殺虫剤・塗料の管理

工場従業員が、工場内の衛生管理を目的として 農薬等を用いることを禁じ、工場内での保管も禁 止する。農薬等による衛生管理が必要な場合に は、外部業者へ委託する。

工場製造棟内の洗剤保管庫の入口もしくは内部にはカメラを設置する。IC タグなどにより機械的な入室制限を設けるとともに、入室の記録を行う。

洗剤原液の製造エリア内での保管を禁止し、必要な場合にはその都度、保管庫から運び使用して使い切るようにする。消毒用アルコール、手洗い洗剤など製造エリア内からの撤去が出来ないものについては、定位置個数管理を行う。

⑥ 危険物・異物混入防止対策

従業員が通常不在の区域、いわゆる「死角」に 位置する製造ラインについては、カメラ、センサー、カバーなどにより従業員が製品に接触しにく い環境とする。原料、仕掛品置場についてはカメ ラを設置する。

⑦ | 苦情発生時の対応

異物混入苦情や異味異臭苦情が複数件発生した際には、悪意を持った者が意図的に危険物を製品や原材料に混入させる可能性についても想定し対応する。

⑧ 早期認知への対応

異物混入を早期発見するためには、HACCP の手法にもとづき、意図的な異物混入を想定した管理を行うべきである。HACCP は食品防御に直接関係するものではないが、種々の記録を利用することにより、監視し早期に食品安全上の問題を発見するためには有効な手法である。群馬工場ではHACCP の考え方を取り入れた ISO22000 を導入していたが、早期認知への対応においては有効に機能していなかった。今後は意図的な異物混入を想定した危害分析、および想定した危害の内部検証などを行い、ISO22000 の実効性を高めることを提言する。

視察・検証結果

- ・農薬等の工場内の保管を禁止し、防虫防鼠は外部委託としていることを確認した。
- ・薬剤庫入口および内部のカメラ設置を確認した。
- ・薬剤庫が IC タグによりアクセス制限されている状況を確認した。
- ・洗剤原液が製造エリア内で放置されていないことを確認した。
- ・現場内で常時使用せざるを得ない洗剤原液は施 錠管理されており、また消毒用アルコール、手洗 い洗剤は定位置個数管理されていることを確認 した。
- ・「死角」に位置する製造ラインのカメラ設置およびセンサー・つい立等で製品に接触しにくい環境であることを確認した。
- ・原料、仕掛品置場へのカメラ設置を確認した。
- ・生産再開後は、苦情発生時に品質管理課が過去の事例と照合し、複数件の発生有無を確認する手順としている。意図的混入の可能性を想定した対応として、カメラ撮影記録および IC タグによる入退場管理システムの調査を実施することの説明を受けた。
- ・フードディフェンス管理基準に沿い、リスク評価を年1回、また、工程の変更等リスク発生要因に変化があった時に実施することの説明を受けた。
- ・リスク評価は、リスク評価手順を定め、製造工程毎、施設毎に意図的な食品汚染を想定したリスク評価を実施している。評価によりリスク大となった事項については、追加に対応策を検討し、実施する手順であることの説明を受けた。

5. 総評

3月の工場視察時の指摘事項について改善されていることを確認した。契約社員へのヒアリングから、ハード面だけではなく、ソフト面における細かい努力が伺えた。また、ヒアリングを通じて、工場管理職から説明を受けた改善内容について、説明内容どおり実際に活動されていることを確認した。日本では最高水準のフードディフェンス工場であると評価できる。

事件を起こした工場として、現状ではフードディフェンス対応に偏らざるを得ない。しかし、今後、 生産を再開し、生産量が増えていく中で、工場全体に占めるフードディフェンス活動の突出が懸念される。安全で高品質な食品製造が前提にあって、全体に占めるフードディフェンス活動のバランスを考えていくべきである。一定期間経過した段階で、不要な部分の見直しが必要であり、柔軟であってよいと 考える。契約社員へのコミュニケーションを通じて、運用面、ソフト面での工夫をさらに進めていただきたい。

以上