

紙草心以

● 食品偽装の軽減

古跡 幹人
(2024年9月)

“食品偽装”は“食品防御”と同様に社会問題となっている。世界的に食品事件が問題となり、食品防御と共に食品の安全を保障する取り組みとして「食品偽装の軽減」が食品関連事業者に課せられるようになった。FSSC22000では、Ver.4から追加要求事項に加えられVer.6に受け継がれている。今回は、「食品偽装の軽減」について記す。

“食品偽装の定義：消費者の健康に影響を与える可能性のある、経済的利益を目的として、食品、食品成分、飼料、食品の包装ラベル、製品情報、または製品に関して行われる虚偽または誤解を招く記述の、意図的かつ意図的な代替、追加、改ざん、または虚偽表示を包含する相称 (GFSI2020.1)。食品防御が食品偽装と異なるのは、その動機が経済的利益ではなく、イデオロギー的あるいは行動的動機から消費者や企業に損害を与えようとする意図である。被害は経済的、公衆衛生的、あるいはテロ的かもしれない。食品防御には食品詐欺とは異なる動機があるため、食品偽装には異なるアプローチが必要である。食品偽装は少なくとも古代ローマ時代から存在し、完全になくなることはないだろう。講じられる措置は、偽装者にとっての機会を減らすことより、食品偽装の脆弱性を最小化するものでなければならない。”

(FSSC2200 ガイダンス文書：食品偽装の軽減 第2版 邦訳版より引用)

<https://www.fssc.com/wp-content/uploads/2023/03/Guidance->

Document-Food-Fraud-Mitigation-V6_JA.pdf

食品偽装は次の4パターンに分類できる

- ① 産地の偽装
- ② 原材料の偽装
- ③ 消費期限、賞味期限の偽装
- ④ その他

これら偽装の動機は金銭（利益の獲得）的なもので、顧客や消費者たちを欺く方法を用いて、食品等を販売することで利益を得る（利益を増加させる）というものである。現場の担当者により行うこともあるが、多くは経営者自らが行うケースが多いのが特徴的である。

食品偽装の事件の最近の事例を以下に挙げる。

① 産地偽装

- ・レストラン等のメニューに表示した食材に産地と異なるものを使用（メニュー偽装）
- ・中国や韓国から輸入した「アサリ」を〇〇県産などに偽装して中間流通業者に販売していた。
- ・輸入業者が、国の補助金制度を悪用して、古くなった輸入牛肉を国産と偽って詰め替えて申



(山口市 : ブルーベリー)

請していた。

② 原材料偽装

- ・一部の米穀業者が非食品用に限定された事故米を、非食品用であることを隠して転売していた
- ・食肉卸販売業者が、飛騨牛の等級を偽装して販売していた
- ・消費期限が過ぎた牛乳を使用した洋菓子を製造、出荷。社内の調査で事実を把握していたが公表しなかった。
- ・レストランが、松坂牛などと偽って客に提供した。材料費を削減して店の利益を増すために意図的に異なる牛肉を使用した。

③ 消費期限、賞味期限偽装

- ・和菓子製造メーカーが、製品の一部を冷凍保存して必要に応じて出荷していたが、包装した日を製造日として偽って出荷していた。
- ・食品メーカーが、実際の製造日より先の日付を製造日として刻印して出荷していた。

④ その他（牛肉のBSE対策を悪用した例）

- ・輸入牛肉を国産と偽って補助金をだまし取った。
- ・輸入肉や加工された肉、それに内臓肉まで買い集めて対象の肉と偽って申請、多額の補助金をだまし取った。（以上の例は RANKY <https://ranky-ranking.net/10001860/&page=0> の記事を参考にした）

このように食品偽装を行い、一時的に利益を得たとしてもその代償は大きい。



(山口市 : セイヨウニンジンボク)

消費者、世間から犯罪者のラベルを貼られ、会社の倒産、事業の縮小を余儀され、従業員は職を失うことになる。

先にも述べたが、食品偽装の目的は、その多くが経済的利益を得るために行われるため、現場の作業員ではなく、経営者もしくはそれに近い従業員が主犯となるケースが多い。また、不正を行うことが可能な工程が多く存在すると共に、社内だけではなく外部の者（例えば、関連する業者、納入先顧客、規制当局など）とも繋がる場合があるため、広範囲での脆弱性の特定と、その評価が必要となる。

今回も Food defense と同様、FSSC22000Ver6 追加要件事項「2.5.4 食品偽装の軽減」ガイダンス文書および、PAS96：2017（意図的な攻撃から食品と飲料を保護および防衛するためのガイドライン）を参考にして記述する。（尚、PAS96 は食品防御だけではなく食品偽装の軽減についての内容を含んでいる。） 食品偽装脆弱性評価の実施に関して、ガイダンス文書（FSSC22000Ver6）は、つぎの要素を考慮するよう指示している。下に引用して記載する。

- ・経済的脆弱性（偽装は経済的にどの程度魅力的か？）
- ・過去のデータ（過去に起きたことがあるか、または、関連業界で現在の進展/事例があるか？）
- ・検出可能性（例：検出のしやすさ、日常的なスクリーニングの有無など？）
- ・サプライチェーンにおける原材料、包装資材、完成品へのアクセス。
- ・偽装と真正性についての独立したセクター固有の管理システムによる承認（例：CoC

(chain of custody) 品証など)

- ・ サプライチェーンの複雑さ(例 長さ、原産地、製品が大幅に変更/加工される場所など)

次に、VACCP (Vulnerabilities Assessment Critical Point：脆弱性評価重要管理点) を用いたアプローチについて説明する。

(ガイダンス文書 (FSSC22000Ver6) 参考)

- VACCP チーム (常設) を設置する。
工場運営に携わる各分野の専門的な知識をもつメンバーで構成する。メンバーに外部の専門家をいれてもよい。
- 食品偽装脆弱性評価の実施。組織内のプロセスおよび製品に関連した潜在的な脆弱性を特定する。脆弱性の特定および評価時に重要な点は、Food defense 同様、自分が犯罪者になってみて考えることである。評価については、先に記述した食品偽装脆弱性評価の実施に関して考慮する要素を実行する。評価は HACCP のハザード分析のようにリスクマトリックスを使用すれば良い。(下図参照)
- 重大な脆弱性を決定する。
上記マトリックスを使用して重要な脆弱性を決定する。
- 重要な脆弱性に対する適切な軽減策を作成して実務に導入して実行する。

(図：リスクスコアリングマトリックスの例 PAS96:2017 引用)

重大度	5					
	4					
	3					
	2					
	1					
		1	2	3	4	5
		発生の可能性				
脅威A	非常に高いリスク	5:非常に高い	5:壊滅的			
脅威B	リスクが高い	4:高い確率	4:重大			
脅威C	中程度のリスク	3:何らかの時	3:重度			
脅威D	リスクが低い	2:可能性有	2:軽微			
脅威E	無視できるリスク	1:起きない	1:影響無			

食品偽装の種類、定義、例、一般的な食品偽装の種類について、FSSC22000Ver6 ガイダンス文書を参考に、以下に記載する。

- 希釈：価値の高い液体成分を価値の低い液体と混合する加工。非飲用水/安全でない水を使用した水増し製品。⇒ 混入物 (混入)
- 置き換え：価値の高い製品に成分または一部を、価値の低い製品の別の成分または一部に置き換える加工。ひまわり油の一部を鉱油に置き換えたもの。牛乳中の加水分解皮革タンパク質。⇒ 混入または改ざん。
- 隠蔽：食品成分や製品の品質の低さを隠す加工。病気を隠すためにホルモン剤を注射された家禽。欠陥を隠すために新鮮な果物に塗られた有害な着色料。⇒ 混入物または改ざん
- 未承認の機能強化：食品の品質特性を高めるために、未知の材料や未申告の材料を食品に添加する加工。タンパク質の価値を高めるためにメラニンを添加。無認可添加物の使用。⇒ 混入物または改ざん
- 不当表示：経済的利益を得るために包装に虚偽の表示を行う加工。有効期限、産地 (安全でない起源)。不当表示された再生食用油。⇒ 改ざん
- グレーマーケットでの製造/窃盗/流用：SSAFE ツールの適用範囲外。過剰な未包囲国背品の販売。米国市場向けに割り当てられた製品が韓国に登場。⇒ 超過、窃盗、または流用
- 偽装：経済的利益を得るための、食品のブランド名、包装コンセプト、レシピ、加工方法などをコピーすること。安全性が保証されていない人気食品のコピー品。⇒ 偽装