

会 報



日食協

Vol. 128 Mar. 12, 2003

業 務 活 動

- 暫定収支予算まとまる -2月12日- ... 2
- 「環境問題対応チェックリスト」完成 -環境問題対応ワーキンググループ- ... 4

講 演 録

- 昨今の加工食品の問題点について -森 光國氏- ... 10
- 取引の実態とその対応について -公正取引委員会- ... 30

業 務 日 誌 よ り

- より付加価値を求める年 -各地で新年会- ... 49
- 笑いと時代と人生と -近畿支部- ... 50
- 平成15年度の課題まとまる -情報システム・物流委員会- ... 50
- 返品問題についての打合 第二回 -返品問題ワーキンググループ- ... 52

目

次

回								
覧								

業務活動

暫定収支予算まとまる

－ 2月12日 －

定款第39条の定めるところに依れば、新年度の開始日（平成15年4月1日）より、総会（平成15年5月27日予定）にてその年度の予算が確定する迄の業務執行に係る予算については、事前に理事会の議決を経て、暫定的に決める事になっている。そのための理事会が、平成15年2月12日に開催された。当日は運営委員会も開催されたが、理事会の議事録を次に抜粋掲載することとする。

日 時 平成15年2月12日（水） 9：30～9：45
場 所 社団法人 日本加工食品卸協会 会議室
出欠状況 理事総数 26名中 出席10名 委任状出席 16名 計26名
監事総数 3名 委任状出席 3名 計 3名
出席理事氏名：
國分勘兵衛（代理 奥山則康）、磯野 計一（代理 菰田義壽）
尾 崎 弘（代理 浅井久生）、湯浅慎一郎（代理 村井敏夫）
三枝 皓祐（代理 柳澤信夫）、濱口吉衛門（代理 折本重則）、
平野 博史（代理 高崎英二）、井岸松根、市ノ瀬竹久、岸原 稔

議 案 第1号議案 平成15年度暫定収支予算に関する件
第2号議案 その他

定刻、事務局より開会の案内と本日の出欠状況を報告。理事会の成立を確認。

正・副会長いずれも代理出席なので、定款第14条3項に基づき議長として、専務理事の就任の是非について諮ったところ、満場一致で承認されたので井岸松根専務理事が議長席に着席した。

議長は直ちに議事録署名人として、市ノ瀬竹久理事と岸原稔理事を指名し、承認を得たので議事に入った。

第1号議案 平成15年度暫定収支予算に関する件

議長より別添資料（資料1）の予算案と策定経緯について説明。事前に各理事・監事に意見

と賛否を問うた結果、全員異議なく賛成との回答文書を得ている旨の報告もあり、原案通り承認する事を確認した。

尚、この暫定収支予算は5月に予定される総会で議決される平成15年度収支予算に包含される事も併せて確認した。

以上で予定の課題の審議を終了したが、続いて議長より、第2号議案 其他 としての問題提起の有無を訊ねたが無かったので議長は閉会を告げた。

平成15年度暫定収支予算(案)
(自平成15年4月1日～平成15年5月27日)

(資料1)

1 収入の部

大科目	中科目	金額(円)
会費収入	会員会費収入	6,843,000
雑収入	雑収入	27,000
当期収入合計		6,870,000
前期繰越収支差額		11,074,590
収入合計		17,944,590

2 支出の部

大科目	中科目	金額(円)
事業費	調査研究事業費	1,586,000
	知識啓蒙事業費	1,800,000
管理費	人件費	2,114,000
	会議費	800,000
	事務諸費	1,373,000
当期支出合計		7,673,000
当期収支差額		▲803,000
次期繰越収支差額		10,271,590

議案内容について

定款第39条により、平成15年度年初（平成15年4月1日より平成15年5月27日（総会開催予定日）まで）暫定予算を次の如き立案方針で策定致しました。

収入の部であります。前期からの繰越分については平成14年度予算の翌期繰越金額としました。

会費収入については、平成14年度実績見込み額の「12分の2（2ヶ月の意）」としました。

調査研究費・知識啓発事業費ともに平成14年度実績を参考としました。

人件費については本予算同様の算出。

会議費と事務諸費については、平成14年度実績見込みの「12分の2」として算出いたしました。

「環境問題対応チェックリスト」完成

—環境問題対応ワーキンググループ—

1月22日(水) 15時より開催された食品流通委員会で、ワーキンググループの活動報告がなされたが、環境問題対応ワーキンググループから佐藤哲也氏（㈱サンヨー堂）が出席し、同グループのこれまでの経緯と成果の1つを報告した。

これ迄の経緯については、既報の如く、当業界がかつて策定した「環境自主行動計画」のその後のフォローをかねて、各会員企業の環境問題対応の実態調査アンケートを実施。その結果も既に当会報誌上にて報告した通りであるが、意識はあっても具体化に結びつかない企業が多く存在している事が判明した。そこでワーキンググループとして具体的行動に結びつける方法として、一つは「経費削減目標の設定」の為のツールを策定した。

これは諸エネルギーの実際消費量の把握と節約対象とする資源や業務を明確にし、数値に記入するフォーマットの設定であった。もう一つが今回完成させた「環境問題対応チェックリスト」である。後者は具体的な日常行動の一つ一つが環境対応であり、結果としての経費削減であるので、まとめて管理者が、社員に具体的行動として何を依頼すれば良いのかを明確にする為に作られたリストである。当日の会議においては満場一致でこれを採択し全会員に案内をする事にした。今回は当会報に掲載すると共にサンプルを一式、当会報と共に送付する事にした。

企業によってはチェックリストが複数枚必要という事が当然予測されるが、各社においてはこのサンプルを複写して頂く事にした。また必要であれば、フォーマットをメール送信する事もできるので、事務局までメールアドレスをFAX（03-3241-1469）でご連絡頂きたい。

業界において会員企業の各事業所が、本年度はこのチェックリストに基づいて一斉に行動に移して頂くべく期待している。

環境対応による経費削減シミュレーション

		①前年度使用量 (実績値)	②削減予定量 (①×5%)	③費用の単価	④減らせる経費 (②×③)
1	電気使用量	kwh/年	kwh/年	20円/kwh	円
2	水道使用量	m ³ /年	m ³ /年	50円/m ³	円
3	ガス使用量	m ³ /年	m ³ /年	200円/m ³	円
4	ガソリン使用量	ℓ/年	ℓ/年	95円/ℓ	円
5	軽油使用量	ℓ/年	ℓ/年	70円/ℓ	円
6	暖房用灯油使用量	ℓ/年	ℓ/年	60円/ℓ	円
7	暖房用重油使用量	ℓ/年	ℓ/年	40円/ℓ	円
8	OA用紙使用量	kg/年	kg/年	160円/kg	円
9	廃棄物処理量	t/年	t/年	40,000円/t	円
10					円
11					円
環境対応により削減できる総費用→					円

1. 実績値の把握方法

- (1) 電気使用量は最寄の電力会社に電話にて問い合わせを行い、過去1年間の実績を把握する。
- (2) 水道使用量は水道局に電話にて問い合わせを行い、過去1年間の実績を把握する。
- (3) ガス使用量もガス会社に電話にて問い合わせを行う。プロパンガス（メーター無しの場合）月間平均値を計算し、年間実績を算出。
- (4) ガソリン使用量は経理部署にて支払い請求書から、過去1年間の実績を把握する。
- (5) 軽油使用量は経理部署にて支払い請求書から、過去1年間の実績を把握する。
- (6) 暖房用灯油使用量は経理部署にて支払い請求書から、過去1年間の実績を把握する。
- (7) 暖房用重油使用量は経理部署にて支払い請求書から、過去1年間の実績を把握する。
- (8) OA用紙使用量は各サイズ1箱重量を調査。月間使用量を把握後に12倍し、年間使用量とする。
- (9) 廃棄物処理委託業者に処理量を電話にて問い合わせを行い、過去1年間の実績を把握する（kg単位でも可）。

2. 削減予定量は例題として5%削減（①×5%）しておりますが、各企業毎に自由設定（5%～15%が目安）。

3. 費用の単価は例題として記載してありますが、企業毎に実績値と支払費用から算出願います。

4. 上記9項目以外にも環境対応の名目で削減できる項目は、(10)以後に追加記入。

OA用紙使用量調査表

月1日～末日

種 類		月初在庫数		月中在庫数		月末在庫数		月間使用数		標準重量		kg換算	
1	A4サイズコピー用紙		箱		箱		箱		箱	10.0	kg		kg
2	B4サイズコピー用紙		箱		箱		箱		箱	15.0	kg		kg
3	B5サイズコピー用紙		箱		箱		箱		箱	7.5	kg		kg
4	A3サイズコピー用紙		箱		箱		箱		箱	10.0	kg		kg
5	ストックフォーム用紙		箱		箱		箱		箱	14.0	kg		kg
6			箱		箱		箱		箱		kg		kg
7			箱		箱		箱		箱		kg		kg
8			箱		箱		箱		箱		kg		kg
													kg

経費削減シミュレーション基礎数値入力表

	電気使用量		水道使用量		ガス使用量		ガソリン使用量		軽油使用量		暖房用灯油使用量	
1月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
2月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
3月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
4月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
5月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
6月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
7月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
8月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
9月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
10月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
11月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
12月		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ
合計		kwh		m ³		m ³		ℓ		ℓ		ℓ

	暖房用重油使用量		OA用紙使用量		廃棄物処理量							
1月		ℓ		kg		t						
2月		ℓ		kg		t						
3月		ℓ		kg		t						
4月		ℓ		kg		t						
5月		ℓ		kg		t						
6月		ℓ		kg		t						
7月		ℓ		kg		t						
8月		ℓ		kg		t						
9月		ℓ		kg		t						
10月		ℓ		kg		t						
11月		ℓ		kg		t						
12月		ℓ		kg		t						
合計		ℓ		kg		t						

環境対応チェックリスト

自社及び自部署にて下記チェックリストを利用し、環境対応の現況把握と今後の対応への取り組みの参考として頂きたい。

- ① 回答日、回答者を記入する。
- ② チェック項目欄の解説を参考に5種類のチェックを行う（チェック欄に○印をつける）。
- ③ チェック項目欄の解説。

実施中 = 全部署にて全面的に実施中。

一部実施 = 一部の部署のみ実施中。

検討中 = 今後実施することが予定されている。

未実施 = 実施していない又は、実施するも成果が上がらない。

非該当 = チェック項目に該当しない。

回答日： 年 月 日

対象事業所名：

回答者：

1. 電気使用量の削減

①業務用冷凍・冷蔵庫

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	適正温度管理（例：冷蔵庫7℃～5℃・冷凍庫-18℃～-25℃）					
2	冷凍・冷蔵庫扉の開放禁止					
3	冷凍・冷蔵庫ドックシェルターの開放禁止					
4	冷凍庫内の清掃（霜取り）					

②庫内物流機器

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	フォークリフトの充電管理（例：適正な充電時間）と省エネ運転					
2	ベルトコンベア・リフト等の省エネ運転					
3	庫内エレベータの人員昇降禁止（適正使用）					

③照明機器

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	昼休みの消灯					
2	トイレの消灯					
3	無人部屋の消灯					
4	共有スペースやエレベータホール等での消灯					
5	ノー残業デー					
6	庫内の適正照明の配慮					
7	エリア別消灯責任者の任命と消灯					
8	蛍光灯等の無駄な照明機器の削減					
9	屋外看板等の照明時間の管理					
10	高効率蛍光灯（インバータ式器具）の採用					

④空調

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	適正温度コントロール（例：冷房時室内温度25℃～28℃）					
2	適正温度コントロール（例：暖房時室内温度20℃）					
3	除湿・加湿による空調管理					
4	必要区域のみの空調使用					
5	時間限定の空調使用					
6	フィルター等の清掃・保守点検					
7	室外機周りの整理・整頓					
8	ブラインド・カーテンの利用					
9	省エネ型エアコンの採用					

⑤OA機器

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	パソコン等未使用時の電源OFF					
2	プリンター未使用時の電源OFF					
3	パソコン等の節電モード活用					
4	コピー機等の節電モード活用					
5	省エネ型OA機器の採用					
<p>※省エネ型OA機器には、エネルギースター（一定の省エネルギー基準をクリアした製品に表示）のマーク付の省エネ型OA機器を採用しましょう。</p>						

⑥その他電気機器の対応

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	エレベータの利用制限（ワンフロアUP、2フロアDOWNは階段で）					
2	電気暖房機器類の個別使用ルールの設定					
3	給湯・給水器の管理					
4	換気扇の退出時の電源OFF					
5	自動販売機の台数削減					
6	温水清掃便座の蓋閉め					
7	電気ポットの休日及び退社時の電源OFF					
<p>※待機時消費電力（電気製品を使っていない時でも、消費されている電力のこと。リモコンからの操作信号をいつ受けても良いように内部のマイコンがオンの状態を保っており、電力を消費する）の対応。 オフィスの「待機時消費電力」の電化製品（ビデオデッキ、テレビ、冷暖房エアコン、ガス給湯器、FAX付電話機、留守番機能付電話機、電子レンジ、温水清掃便座、電気ポット、パソコン等）。</p>						

2. OA用紙使用量の削減

①コピー用紙

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	使用済み用紙の裏面使用（裏面使用の為の用紙入れを準備）					
2	両面コピーの実施					
3	会議資料の簡素化と削減					
4	プロジェクター・OHP等での資料説明					
5	全社員への連絡事項の配付を回覧形式に					
6	社内イントラネット活用による人事・厚生・総務などの連絡					

②ストックフォーム紙

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	出力帳票の簡素化・削減					

③ファクシミリ用紙

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	使用済み用紙の再使用					

3. その他紙類の削減

①紙コップ

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	1日1人1カップ使用の徹底。					
2	紙コップから容器（茶器等）への変更					

②ペーパータオル

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	1人1枚使用の徹底。					
2	温風式乾燥機の採用					

4. ガソリン・軽油使用量の削減

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	車両毎の燃費計測（日報・月報等による管理）					
2	経済速度運転励行					
3	車両台数の削減（複数人使用による効率化）					
4	アイドリングストップの実践					
5	公共交通機関の使用					
6	車両整備とタイヤの適正空気圧順守					
7	無駄な積載物の削減					
8	車両入れ替え時に低公害・低燃費車への変更促進					

5. 水道使用量の削減

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	洗車回数の削減・中止					
2	節水コマの採用					
3	水洗トイレ用水の排出量削減（タンク内に煉瓦等を入れ排出量を調整）					

6. ガス使用量の削減

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	給湯器の種火消し					
2	温度設定					

7. その他資源及びエネルギー使用量の削減

① 暖房用灯油・重油

チェック項目		実施中	一部実施	検討中	未実施	非該当
1	暖房機器の適正温度コントロール（例：暖房時の室内温度20℃）					
2	早めの暖房機器の暖房OFF（例：退社時30分前に暖房機器OFF）					

- ・実施中にチェックされた項目が貴社における環境対応の実態であり、対応の目標です。
- ・検討中、一部実施及び未実施については速やかに実行しましょう。

講演録

昨今の加工食品の問題点について

— 森 光國 氏 —

2月4日(火)15時より鉄道会館ルビーホールにて商品開発研究会主催の研修会が開催された。

今回は部会の缶詰ブランドオーナー会において、多発する業界周辺の問題について、会員の認識を等しくする必要がある事が確認された。そこで(社)日本缶詰協会専務理事 森光國氏にお願いし、多忙の中で資料も作って頂いて講演をして頂いたものである。

開会に当って缶詰ブランドオーナー会座長 田口耕輝氏(㈱菱食)より次の如き挨拶があり、また事務局の司会により紹介を受けた森氏は1時間半余りに亘り次の如き講演をなされた。

座長 田口耕輝 氏 (㈱菱食)

ただいまご紹介いただきました菱食の田口でございます。缶詰ブランドオーナー会の座長を勤めさせていただいておりますので、よろしくお願い申し上げます。この缶詰ブランドオーナ

一会のほうも、今期の活動（平成14年度の活動）を始めまして一回りが経とうとしております。ちょうど一年前、春先に今期どういふことをやろうかと幹事会の中でいろいろ打ち合わせをさせていただいたわけです。

そのおり、中国産野菜の残留農薬の問題が非常に賑やかになってきたわけでございまして、これまで毎年特に缶詰、みかんの缶詰、その他農産缶詰の情報交換を中心に、長年してまいりましたけれども、今期についてはそういったいろいろな我々生産者に携わるものに対して、消費者サイドからいろいろな問題が出てきているということで、そういった面を我々もよく勉強を改めてして行こうとスタートしました。

ちょっと振り返ってみますと、例年どうり、みかんの缶詰等、情報交換を行いました。去年の8月には異物混入の問題で研修会を行いました。こちらのほうは(財)食品環境検査協会の江川専務理事を講師として勉強させていただきました。それから10月には全国食品缶詰公正取引協議会の研修会がございまして、ここでもいろいろな問題が出てきたこともありまして、我々食品業界に公正取引委員会のほうから提案といひますか、課題の投げかけも有ったのではないかと思います。

それから11月には今度は表示関係について、特に表示違反関係について江川専務理事に引き続きお願いしました。今日が今期の活動のうち、このような研修会では最後の活動になろうかと思ひますが、(社)日本缶詰協会の専務理事でいらしゃいます森先生にお越しいたぎましてこれから勉強させていただこうと思ひます。

振り返りますと、テーマ、テーマがこれまではちょっと距離のあるテーマであったのが、この1年に関しては、今日的で身近な直面している問題で、全く他人事ではなくなっている事が日に日にあるわけです。そういった意味でも、この1年間の活動というものが我々にとって有意義であるでしょうし、これから先のことを考えますと、さらにもっともっと我々がしっかりと勉強していかなばならないということを考えさせられます。

そんなことを言っているうちに、最近また某大手量販店さんと某ハムメーカーさんの問題が、起こって参りまして、決して他人事ではないなど、ぜひ今日もそういった勉強の機会を得たということで、みんなで今後よりよい商品作りに向けて勉強してまいりたいと思っておりますのでよろしくお願ひ申し上げます。

森 光國氏 講演概要

日頃は当業界が、缶詰ブランドオーナー会の皆様にはお世話になっていることに厚く御礼申し上げます。

実は私、当初のうちは役所の会議で消費者代表と敵対していたのですが、最近“森さん大好き”と言われるようになりまして、気色悪いなど、感じましたが、消費者代表の彼女たちもだいぶ危機感をもっておりまして、国からその規格が無くなるということは、消費者の選択肢がひとつ無くなるんだということで、彼女たちも私の意見にだいぶついてきてくれるようになり、非常に有り難い事だと思っております。しかし、その役目のほうは今年の1月5日を以て終わりました。次はどういふ委員が業界代表になるか分かりませんが、2年から3年間近く、彼女たちと付き合っただけ私もいい勉強になりました。

いままで、役所にも言うべきことは申し上げてきたつもりです。そういうことを含めまして、最近の加工食品にかかわるトピックスについて、かいつまんでお話ししたいと思います。何しろ私は缶詰の分野におりますので、多少缶詰というフィルターを通した世界のことを申し上げることになるかもしれませんが、その点は悪しからずご了承頂きたいと思います。

〔1. 加工食品の消費の停滞〕

皆さんもご存知のように、いまさら加工食品の消費の停滞についてはご説明する必要もないと思いますが、デフレ基調の中で高い物は売れないということで、特にその間隙を縫って中国、あるいは海外の安い食品が日本に入ってきたということで、従来は不況に強い産業であった食品産業が、いまや全くそういうことがなくなってしまうと、国際競争の中で生きて行かなければいけないという状況になっております。

最近では、スローフード（原点への回帰）というこのような言葉は誰がつくったのか知りませんが、原点へ回帰するという、お袋の料理だとか、家庭の料理だとか、加工食品にとりましては、ちょっとまずい言葉ですが、そういう言葉も出てきております。ただ忙しい女性が増えてきたということで、加工食品のマーケットでのあり方というものが、今後とも更に簡便性の中に、おいしさを求めたい、そういう要求（リクワイメント）は変わらないだろうと思っております。

〔2. 偽装事件・表示違反の続発と消費者の信頼失墜〕

それから先ほどお話がありましたように、この2年近くは正にあってはならないことが続発しまして、私ども業界に対して「ウソつくなど、真面目なものづくりをしろ」ということを盛んにいっているのですが、どうしても苦しい時には、つい安易な方向に走るようなところがあって、このレジメの終わりに書いておきましたが、私は、食品産業は成熟した産業だと思っていたわけですが、ここ1~2年の食品産業の動きを見ていると、まだまだやんちゃ坊主の少年期の時期だとつくづく実感したわけであります。

でもやんちゃ坊主の少年時代の食品産業は考えてみますと、まだまだ良い方向に持っていける余地はあるんじゃないか、成熟産業になってしまっていて、やることがないという世界ではない。まだまだいろいろな方向で、この業界をさらにレベルアップしていける余地があるのではないかと、そのように考えております。

〔(1) 企業モラルの欠如〕

公正取引委員会のほうにも、去年は三回ほど呼び出しをくいまして、そのうち一回は警告書までいただきまして、最後のとどめはコンビーフの缶詰で松坂牛・米沢牛を使っていたはずが、なんとホルスタインのおばあちゃんの肉を使っていた、（全部ではないですが）そういうことが新聞記事になりました。

我々業界としては大きな汚点を残したわけです。これがとどめでございまして、公正取引委員会のほうから、お前のところの団体、業界は努力が足りない。指導力が足りないということで、現在の表示をもう一度再点検しると、いうきついお叱りを受けまして、今やっているわけです。この会の中でも井岸専務理事も、(株)サンヨー堂の島垣部長さんも全国食品缶詰公正取引協議会の委員の一人です。こういうことはあってはならないことですので、なんとしても業界を指導していく必要があるだろうと思っております。

〔(2) 危機管理の未確立〕

〔(3) リスクマネジメントの構築の必要性〕

雪印の事故以来、異物混入とかいろいろな偽装問題等があって、この世の中から消えてしまった有名な企業がございますが、まだあまり日本には危機管理というものが出来ていないのではないかと思います。

- ・清涼飲料におけるリスク（表1）
- ・清涼飲料水におけるリスクマネジメントの自己診断（例）（表2）

私はさかんにこういった自己診断をしてほしいということを、清涼飲料の分野であります、缶詰の分野とかレトルトの分野とか、自分でいっぺん自社工場の診断をやってほしい、ということをお願いしております。

これは（表1）（表2）我流でつくったのですが、工場管理部門としてはHACCP（ハセップ）の認証をとっていますかと聞いて、おそらく大半は取っていないと思いますが、それから人とか物に工場の中で、交差汚染しておりませんかということです。また工場の中に微生物の知識を持った人、特に微生物に知識を持った技術者がいますか、あるいは殺菌だとか密閉などの品質管理、そういう有資格者がいるかどうかを聞いております。

それから、災害がいろいろ起こるわけですが、可燃性の材料とか毒物、火気とか、そのようなことに対応していますか、そういうなかにネズミ・トリの進入個所がないだろうかとか、フォークリフトで怪我をするとか、人の命が奪われるとかそういう事故もあるわけですが、あるいはラインの駆動部門にまきこまれて指を落とすだとか、そのような事故対応しているか。

最近外国人の労働者を採用してござりまして、不慣れな従業員を十分に教育しないで、現場に就労させていないかどうか。それから従来の従業員に対しても、時代が変わったということで衛生管理・衛生教育を十分やっているかどうかです。

表1

清涼飲料水におけるリスク

リスク	低減化対策
I. 危害によるリスク 1) 生物的危害 ・微生物由来食中毒 ・内容物の腐敗 2) 化学的危険 ・自然毒（米国ではパツリン） ・農薬 ・重金属 ・洗浄剤・殺菌剤 ・添加物 3) 物理的危険 ・異物（とくに金属片）	HACCP
II. 回収のリスク ・表示違反由来 ・表示不適切由来 ・品質不良（変色、異味、異臭等） ・その他	
III. 容器関連のリスク ・衛生的材質 ・内容物保護機能 ・腐食 ・破損 ・いたずら	容器供給者から情報提供 容器供給者から情報提供、密封法点検 空気封入量・水質の管理・内容物成分の管理 衝撃緩和対策の付与 タンパーエビデントの付与
IV. 流通・消費者由来のリスク ・輸送・保管条件の逸脱 ・自販機での高温曝露期間と取扱ミス ・開封時の怪我・トラブル ・開封後の取扱ミス	表示の徹底 ベンダーへの指導・徹底 表示の徹底 表示の徹底

清涼飲料水におけるリスクマネジメントの自己診断（例）

工程/ステップ	診 断 事 項	はい	いいえ	関係するリスク
工場・管理部門	HACCPの認証を取得していますか			微生物リスク
	物、ヒトが交差汚染しないGMP遵の工場レイアウトですか			微生物リスク
	工場内に微生物に関する知識が豊かな従業員のほか殺菌管理、密封管理、品質管理等の有資格者がいますか			微生物・品質リスク
	可燃性材料、毒物、火気などへの対応をしていますか			災害リスク
	工場内にねずみ・鳥の侵入箇所はないか			微生物リスク
	フォークリフト等搬送手段、ラインの駆動部分等による事故対応をしていますか			災害リスク
	不慣れな従業員を十分に教育せずに製造現場に就労させていないか、また従業員への衛生管理・衛生教育は十分か			微生物リスク
	停電対策はとってありますか			微生物リスク
	火災保険、労災保険をかけていますか			災害リスク
	2又は3シフトの生産で作業の引継ぎに問題はないか			微生物・品質リスク
	回収等の事故が発生したとき迅速に対応できる組織ができていますか、また定期的に訓練していますか			微生物リスク
	工場内に従業員以外の第三者が立ち入る余地がないか			微生物リスク
主原料・副原料	どのような受入れ検査をしていますか、またその検査で何か検証できる項目が含まれていますか			微生物・化学汚染物・回収リスク
	インボイスを保管していますか、またそのインボイスから履歴溯及（トレーサビリティ）ができますか			微生物・回収リスク
	受入れ荷口に表示されている原料名に間違いのないことをどのようにして確認していますか			回収リスク
	副原料の納入先を変更した際、細菌検査証明書をもっていますか			微生物リスク
	受け入れ後、GMP的な取り扱いと保管をしていますか			微生物リスク
製造工程	製品には、容器包装詰の低酸性食品が含まれますか			微生物リスク
	HACCPを導入していますか			微生物リスク
	製造機械、ボイラー等が故障し、ラインの停止が規定された時間を超えた場合には適正な措置を講じていますか、また徹底のためこうした規定を社内に情報公開していますか			微生物・品質リスク
	当該製品の加熱殺菌条件は指標微生物の殺滅を基礎にしていますか			微生物リスク
	重大な逸脱があった場合、該当する製品は適正に処分していますか			微生物リスク
	監視装置の精度を定期的に校正していますか			微生物リスク
	pH調整、原材料の配合が適正なことを証明できる手段を講じていますか			微生物リスク
	製造計画書どおり製造が行われたことを検証できますか			微生物リスク、回収リスク
	製品のラベル表示と内容物が一致していますか			回収リスク
	製造及び監視の記録を有資格者が点検していますか			微生物リスク
	記録の改ざん防止対策が講じられていますか			回収リスク
洗浄・保守管理	休み明けには始業前に装置の点検と洗浄を行っていますか			微生物・化学汚染物リスク
	作業終了後は必ず食品接触面は十分に洗浄していますか			微生物・化学汚染物リスク
	洗浄しにくい箇所は分解洗浄していますか			微生物リスク
	洗浄剤、殺菌剤の残留のないことを検証できますか			化学汚染物リスク
	バイオフィーム、ファウリングが生成しない、または除去の対策をしていますか			微生物リスク
	自社で或る程度の機械の修理ができる実力を備えていますか			微生物・品質リスク
	定期的な機械・装置の保守管理を行い、その実施記録を保管していますか			微生物・品質リスク
	要交換部品は準備していますか			微生物・品質リスク

停電の対策をとっているかどうか、(例の雪印さんの事故も、停電の事故がひとつの引き金にもなったといわれております)これは意外に対策がとられていない。停電対策も言葉のう えでなく、実際どうやるのかということです。そのラインの製品をそのまま、無殺菌のまま放 置されるわけですから、少なくとも2時間以上たったものは、そのまま廃棄してしまう。もの によっては1時間でも危ないものがあるわけです。そういう停電対策をとっているかどうか、 労災保険、火災保険を掛けているか、最近ではけっこうな忙しい工場にありましては、ツーシ フト、あるいは先日、静岡の会員の工場でレトルトの大企業に行きましたら、三交代で終夜工 場を動かしているのですが、そういう場合の引継ぎの時に問題になるのです。前の人が ちゃんとしたはずだったのが、やっていなかったとか。殺菌したはずなのが、まだ殺菌されてい なかったとか。そういうことは、ありえないことですがけれども、ありえないことが現実には起 こりうるということです。

それから製品の回収について、回収レベルの事故が発生した時にどう対応するのか。まさに に、危機管理ですね。そういうことをちゃんとやっているかどうか、訓練しているかどうか。 こういったことを自己診断して、少なくとも80点台、80点ぐらいは合格していないと危ない と思います。望ましいのは9割ぐらいをカバーしておくべきであります。この程度でいいます と、なかなか90点はとれませんで、10点おまけして、少なくとも80点はクリアーしてない とその工場は危ないと言わざるをえないのです。

このように、自分で自分の工場を診断してみるということです。自分で採点しますとどうし ても甘くなりますから、ぜひ皆さん方も自分の協力工場へ行って、たまにはこういう診断をし てやっていただきたいと思います。第三者と当事者、多少違います。工場の人とそうでない人 との違い、こういう立場を超えた評価、これが大事だといえます。ぜひこういう事も皆さん方 の関係工場に出かけられてチェックされるとよろしいのではないかと思います。

そのほかに原料部門、製造工程そのもの、それから重要なのは洗浄、保守管理。ここが意外 にルーズなために、事故がおきたということがあるのです。

よく休みが長く続いた後、事故が起きるということです、連休が続いた後の製品にしばしば 事故が起きるということで、くれぐれも休み明けのスタートのときに、工場をいきなり生産に 入らさないで、一時間か二時間ぐらい前にきていただいて、早出して必ず点検して、場合によ ってはポイントになるところは、洗浄していただく、そういうことをしないと、事故がおきる ということをおし上げておきたいと思います。

〔① 危害によるリスク〕

それから一体全体自分の会社にどのようなリスクがあるのかわからないで、物作りをしてい る企業が、けっこういるのです。少なくとも自社でどんなリスクがあるのかぐらい理解してお くべきであろうと思いますし、また皆さん方も関係している製品がどんなリスクがあるか、理 解しておく必要があります。危害、他人様が食中毒おこす、あるいは科学的危害で慢性中毒を おこす、急性な毒性、危険な異物で他人様の口を怪我するとか、こういう危害によるリスクこ れはいまHACCP(表2)で対応しております。

〔② 回収によるリスク〕

表示違反由来・表示不適切由来・品質不良、この問題は意外に多い。表示違反があって製品 を回収しなければいけない。表示の不適切な由来があって、消費者をミスリードしたとか。あ るいは品質不良によってクレームがついたとか、皆さん方の企業の中でいくつかクレームがあ

ると思います、このクレームを類別化して、これが何に起因しているのかよくその辺を整理しておかれれば、こういった問題がずいぶん減ってくるだろうと思います。

それと、最近では内部告発によってその偽装表示が問題化しておりますが、会社でごまかしが出来ないような物作りをきちんとやるということです。一旦その原料を使い始めたら、その間で記録の捏造も出来ないし、原料の名前もであります、変えることは出来ないという方式。あとで申し上げますがトレーサビリティなどもそのひとつなのですが、そういう内部で不正が起きないような物作りを、これからやっていかざるをえない。残念ながら日本は人と人の信用の中で物作りをしていた。

HACCPは日本には馴染みのないやり方です。何処から出たかと言いますと、アメリカです。アメリカあたりでは、労働者というのはいろいろな人がおられる。字が読めない、そのような人が、なんと二割いらっしゃるということで、人を信用することが出来ないのです。ですから取った記録がすべてであるという記録の世界。ところが日本ではあの男があそこの場所にいるから大丈夫だと、人と人の繋がりのなかで、まさに信用の中で物作りをやってきたので、この国は今までやっていたので何ら問題がなかったということで、メイドインジャパンがいかに世界のマーケットにでていったか、それが証明しているわけです。

しかし、国際的にはそれではダメ、おたくは安全な製品を作りましたかと聞かれたとき、作りましたよといっても、ではその証拠を見せてくださいといったとき、この人が信用できますではダメなんです。国際的には、どうしてもその記録をとって、その記録が正しい記録である。ということが第三者に対して証明できるひとつの検証手段になるわけです。そういうことで日本もHACCPをやらざるをえないことになったわけです。

本来、HACCPは日本では unnecessary システムと私はいまでも思っております。でもそういうもしかたがないですから、皆さん方にはHACCPをやってくださいとっております。

【③ 容器関連のリスク】

それからそのほかに容器関連のリスクといったものが多いですね。容器メーカーの問題ではなくて、最近パッケージの問題で、わからないために勘違いした取り扱いをしたことでいろんなトラブルが起きる。

それから「いたずら」ということがあります。皆さん方はけっこう苦労されているのではないかと思います、いたずらによるクレームもけっこう多いのだらうと思います。これは逆にこのようなことがあってはならない世の中であることを願いますが、これはおそらく未来永劫「いたずら」による問題はついてまわるだろうと思います。

タンパーエビデント、ようするに、一旦、開ければ元に戻せないような容器あるいは蓋をする、蓋にそういう器具をとりつけるということで、逃げておりますが、それだけでは「いたずら」を完全に防止できない。たとえば針で毒物を注入された場合は、プラスチックの容器あたりでは、なかなか見つからないということで、「いたずら」に対するリスクもあるということです。

【④ 流通・消費者由来のリスク】

これはもちろん表示の徹底、特に日本では自動販売機で冬場ですね、夏場の冷やすのはあまり問題ないですが、冬場ホットベンダーで飲料を入れて置く。大都会のように回転のはやいところでは問題はないんですけども、地方へ行きまして、20日間、ひと月もですね55度か、60度という高い温度のなかで、ひと月近く置いておかれまして、いろいろ微生物の問題がで

てくるわけです。高温性細菌といまして、60度ぐらいのところに商品をおいておきますと、初めて芽生えて、目覚めて発育していくような菌、それ以外の温度では発育してこないが、60度の温度では初めて発育していくような微生物がいっぱいいるわけです。そういう菌は加熱殺菌ではなかなかまだ制御出来ない。世界的に缶詰とかレトルト食品、あらゆる食品そうです。商業的無菌という言葉を使っております。商業的無菌、これは、皆さん方もぜひ覚えておいていただければと思います。

要するに60度ぐらいの温度で発育して行く菌は殺菌出来ない、120度で200分くらい加熱しないと死滅しないという高温性、耐熱性をもっております。アメリカ、ユタ州のイエロー・ストーンの間欠泉の出口のところは200度ぐらいあるらしい、その中にも菌がうようよいるらしいのです。世の中には、摂氏200度に耐える菌がいっぱいいるわけです。

一番身近な飲料としては、ミルクコーヒーがあります。ミルクコーヒーをホットペンダーで、昭和50年代の初め頃あちこちで事故がおきた。これはクロスチームサームアスチカムという、先ほどいいましたように120度で200分くらい加熱しないと、死滅しない菌がいることがわかった。これはまったく宝くじに当たったようなものでして、あるブランドのミルクコーヒーだけがそういう事故はうちにはないですね、「おかしい」ということになって、一度スペックを見せてほしいということで、スペックを見比べましたら、シュガーエステルという乳化剤を使っていたのです。ミルクとコーヒーを分離しないために乳化剤を使った、その乳化剤が特効薬のようにその菌に対して効くということがわかった。

以後、現在日本で作られているホットペンダー用のミルクコーヒーは、すべてシュガーエステル500ppmを加えたぐらいで、事故は完全に防がれております。もしこれがみつからなければ、あそこまでミルクコーヒーが、大きなマーケットにならなかったといわれております。

そういうことで、そういう菌は生き残っていてもしょうがないんだということ考え方が、国際的な合意になっております。保温性細菌は、缶詰とかレトルト食品に生き残っていても、それは止むを得ないことなのだ、60度ぐらいの温度に長期間置いておかないと発育しませんので、地球上にそんな高い温度に遭遇することはありえない。実際は、そういうことで商業的無菌ということになっている。完全に無菌はありません。今のサイエンスの技術をもってしてもですね、完全無菌は難しいということです。

〔微生物の進化〕

微生物も進化しております、酸に強い微生物、塩分に強い微生物とか、温度に強い耐熱性の微生物とか、変わってきています。特に一年中ジュースを作っているような工場、あるいは漬物を作っているような工場にあっては、酸に強い微生物が選択的に生き延びている。また塩分に強い微生物が選択的に生き延びている。

そういうこともありますので、皆さん方の商品を扱っている工場で、日頃どういう商品をつくっておられるのか、逆に一年中同じような製品をつくっているところは、そういった菌だけが、選択的に生き延びているということ、ひとつ頭においていただければと思います。

微生物も慣れるのです、人間が慣れるのと同じように、彼らも慣れるのです。アダプテイションと英語で言っておりますが、酸に対して慣れる、ようするにバクテリアの膜の組成が寒さに強いとか、酸に強いとか膜になって変わってくるのです。彼ら自身が、脂肪酸の膜が出来るだとか、カルシウムの膜ができるだとか、彼ら自身が変化して来るわけです。

いずれにせよこういう流通・消費由来のリスクがあるということで、自分の工場の製品でど

んなリスクがあるのか、ある程度のことにはわかっておいていただきたいということです。

〔3. JAS規格の廃止品目が増大〕

〔(1) JAS規格〕

JASの規格というのは、農林物資規格調査会の総会のメンバーで決まるわけです。

委員は17名、そのうち女性が約半分、加工食品を代表して、食品産業センターの理事長と食肉加工協会の常務理事さんと私の三人ぐらいで、食品産業センターの理事長さんは元役所におられた方で、あまり国に反論されない。残るのは私だけです、農林水産省はいつもこういうことを言うのです。「JASマークはお前らの業界、食品産業側の熱意がないために、格付けが減ってきた、格付けの減ったのはもうJASを廃止する」もうひとつは「JASを改正する。改正する場合には、消費者に軸足を置いた内容にする」それは添加物を徹底的に減らすということなのです。その時私はいろいろ言ったのです。「じゃ、あなた方、食品業界は協力しないといいますが、農林水産省はどれだけ消費者に対して、JASマークについてピーアルしてくれましたか、ピーアルしたことなど見たことない。」「ホームページでも大臣の口からも、局長の口からも国民の皆さんに対して“JASマークがついているのはひとつの品質ですと、ぜひこれをご活用いただきたい”いままで言いましたか」とくっつかかったのですが、まさにそういうことなのです。民間側もJASマークを付けて、よく消費者にとりいれていただければ、それは付けると思います。メリットがあるわけですから。そういうメリットがなくなってきた以上は、格付けを受けないということはやむをえないことだろうと思います。

〔(2) 添加物〕

それから添加物の問題ですね、たしかに添加物というのは体によくないことでありますけれども、食品衛生法で認めているわけです。「この添加物は安全であります」と国が保証しているわけです。ところが農林水産省はこれを超えて「JASマークのついたものに添加物はダメ」とこういう言い方するわけです。ダブルスタンダードです。国に食品衛生法、食品添加物は厚生労働省マターです。それを超えた農林水産省は越権行為だろうと、私は思っております。

できるだけそういったものを減らすということは、問題ないと思いますが、国の中でお互いのやり取りをちゃんとやってもらいたいということです。

〔(3) JAS個別規格見直し〕

- ・5年ごとに見直し
- ・生産量が著しく減少しているもの
- ・単一の都道府県のみで格付けを受けているもの
- ・格付け率が著しく低い（10%未満）は廃止
- ・メーカー数が20社以下のものは廃止

それともうひとつの問題は格付け、JAS規格を廃止していく、その時品質に関するナショナルスタンダードがなくなってしまうわけです。これだけ輸入国になっている日本は、外国から見ると、日本は何ら品質に関するスタンダードがないのであれば、なんでもよいということになってしまう。正直言って、そういう国の基準がなければ取り締まることが出来ない。それでいいのですか、国民の健康を守れるのですとか、と言っているわけです。やむをえないという考え方です。今言いましたように、JASの見直しは5年ごとに、生産量が著しく減少しているものは廃止します。それは、過去2年間の平均販売額が4年前と比べて、3割以上減ったものは

廃止します。

たとえば、東京都だけで格付けをおこなわれているものも廃止します。格付け率が著しく低く、10%切っているものこれも廃止。メーカーの数が20社以下のものも廃止。メーカーの数20社以下というのは、今の世の中どうですかね、20社を切っていること多いです、メーカーの数が多ければよいという問題でもないと思いますが、皆さんどうですか。

こういう基準を正直いって、この調査会で認めたからこうなったのですが、私はこの基準について、これでいいんですかね、と反論したのですが、数でもって押し切られてしまった。メーカーが10社ぐらいでもいいんじゃないかと思えますし、格付け率が低くても、やりたいと言う企業がいる以上は残してもいいのではないかと思えます。何れにせよどんどんなくなっている状況です。

この前、凍豆腐、日本の伝統食品である凍豆腐、これがJASから消えました。その時その業界の代表の人が、私は熱意をもってJASを付けているのだ、ということをおられましたけれども、如何せんメーカーの数も少なくなったことと、格付け率が10%を切ったということで、葬り去られました。

〔(4) 原料の原産国の表示〕

正直言って大変な問題なのですが、最近では偽装表示をしているわが食品産業にとっては、ある意味では、やらざるを得ないところがあります。最初のころは反対したのですが、どうも最近偽装表示とか、われわれの業界でよからぬ事をした企業も結構多いということで、ある意味では原料原産国の表示もやむをえないことかもしれません。

原料原産国の表示

(内容)	(実施時期)
①大豆、小豆使用加工食品	検討中
②野菜缶詰	一時検討したが現在中断
③冷凍野菜	JAS調査会で了承済み
④かつお削りぶし	平成14年6月から
⑤水産加工品	平成14年2月から
⑥その他農産物漬物	平成14年4月から
⑦梅干し、らっきょう漬	平成13年10月から

〔①大豆、小豆使用加工食品〕

いま、一番問題になっていることは、大豆と小豆を使った加工食品の表示について、北海道あたりの議員さん、あるいは全農あたりから、取り締まれと、原料原産国の表示するようにと要請がでてきているようで、いま豆腐の業界と、それから納豆の業界、味噌醤油の業界、これは大変なことだということで、国産大豆使用と書いてありますが、豆腐なんかカナダの大豆はけっこう豆腐によいらしいです、ですから国産大豆使用と書いてあることが、はたしてそれはいい品質のものなのか、これは別問題である。

そういうことで、小豆はあんこ、これは砂糖を入れてすぐ使えるような形で、中国から入ってくる、もちろん北海道産小豆使用というものもありますが、国内の基盤がまだ未成熟です。ほとんど国産の原料を使えないのです。大豆にしろ、小豆にしろ量が足りませんので、それで消費者に安いリーズナブルの値段で加工食品を提供しているわけですから、一概に原料原産国名を表示すればいいという問題でもないわけです。

私が心配するのは、国産の原料がオールマイティーであるということ、消費者に植え付けていいのですかということです。皆さんどう思います。これではやっていけないですよ、日本の食糧問題は、なにしろ6割は輸入食品に依存しているわけですから。もちろん国産の原料をレベルアップして自給率を高めるといことは、国家の戦略として重要かと思いますが、無理なものは無理じゃあないですかね。

〔② 野菜の缶詰〕

これには、私は猛反対しています。一例を申し上げますと、スイートコーンはいま、アメリカ、ニュージーランド、国内と三つあります。この三つをブレンドしてやった時に、よりいい製品ができると思います。そうしますと、容器をたくさん用意しておかねばなりません。今日国産だけでつくる、明日はですね、日本とアメリカ、あさっては日本とニュージーランド、その4日後は日本とアメリカとニュージーランドの三つをブレンドしてつくるとなると、六種類の容器を用意しなければならない。3カ国だけです。

そういうことで、それだけのものを消費者が高く買ってくれれば、できますが、ましてや、今缶詰は非常にマイナーで、そんなに作って売れる時代ではないですから、出来ませんと言うことで、きっぱり言ったら、どうやらわかってくれたらしく、その後は言ってきません。一時、役所のほうからこれやれと調査資料がきたのですが、特に今言ったようなことで、はねつけたわけです。

〔③ 冷凍野菜〕

冷凍野菜の方はもうわかったと、国産の冷凍野菜はやりません。中国で出来ると受け入れたのです。受け入れたとたんに、中国の農産の問題がでた。皆さん困っています。しまったと。捨て台詞をいって、そんなこと言うのであったらいいですよ、国産野菜は作りません、全部中国の野菜にシフトしますといたら、あの問題が出てきた。そういうリスクの面もありますけれども。

〔④ かつお削りふし〕

かつお削りふしは、鹿児島、土佐だとか、その国会議員の影響が大きいです。

〔⑤ 水産加工品〕

ウナギの加工品、かまぼこ、三陸のワカメがあります、大分県の関サバ、そういうところは国会議員が動いているわけです。梅干しは紀州ですね、らっきょうは群馬県。時の農林大臣の地元ですよ、だいたい三代ぐらい前の大臣のところですよ。

〔4. 食品の表示制度の見直し〕

そういうことで、原産国の表示が、いま盛んに次々とできております。私はその総会の席で、外国産にしてほしいといったのです。国産・外国産の二種類の容器ですむわけですから。ところが、外国産と言う表示はWTOの協定に違反するそうです。

ようするにWTOでは国産と外国産と差別化しては、いけませんということです。ですから原料原産国の表示が、いってみれば、ある意味ではWTO違反になるわけです。だから国名でなければいけないというわけです。

さらに、輸入製品は適用除外、だから骨抜きなのです。そのときに、消費者の代表の皆さん方にコートジボアールという国は何処に有るか知りたいですかと聞いたら、知りたいというわけですね。何でと聞いたら、地理の勉強になるから。そんな馬鹿なと思いましたがけれど、聞け

ばいいんです。知りたいのであれば、消費者相談室と書いてありますよ。容器に、おたくの原料は外国産と書いてありますけれど、あるいは非国産と書いてありますけれども、何処ですか、尋ねれば、皆さん教えますよね。それでいいと思いますよ。何しろ外国の国名を書けと言うのですから、大変です。おそらく次々と小豆も大豆も通ると思います。

〔(1) J A S 表示違反に対する罰則強化〕

〔① 公表の弾力化〕

それから国はいよいよ偽装問題があつてから、罰則を強化するということが、去年の4月前に閣議決定しております。いままでは、おまえの会社を公表していいかと、会社に聞いてから。はい、いいですよと言ってから、はじめて公表出来たらしい。これからは相手側の同意なしに、悪いことをした場合には、すぐ公表するということが変わった。

〔② 罰則の強化〕

	(現行)	(改正)
懲 役	なし	1年以下
罰 金	個人 50万円以下 法人 50万円以下	100万円以下 1億円以下

それから罰則の強化、いままで懲役がなかったのです。これを一年以下、最もたちの悪い場合は一年近く刑務所に入ってもらいます。罰金、いままでは、個人の場合は50万円を倍の百万円、法人の場合は、200倍の一億円以下の罰金で罰則を強化しております。

この時も、文句をいまして、あなた方は業界を罰することばかりしか考えているのではないか、アメリカを見てください。アメリカのUSDとかFDA（日本では、厚生労働省・農林水産省にあたる）、ここは食の安全性は、産業と行政とが一体となっていかなければ無理だとはっきりいっています。ですから我々は食品産業に対して、必要なデータは提供しますといっています。けっして罰則のことなどあまり表に出していません。

したがってわが国もやはり指導と罰則の両方をやらねば困るということです。どうやら国は罰則だけに力を入れて、指導のほうを忘れていると、私は、毎回申し上げております。

こういうことを言っております。「森さんのいうことは、わかるんだけど、指導する能力がない」情けない話しです。きょうは公務員の方はいらっしゃいませんので、皆さん方を代弁して、多少オーバーなことを申し上げます。

〔(2) 遺伝子組換え食品の義務表示対象原料〕

発効日	平成13年4月1日から表示義務	
表示義務原料	・大豆（枝豆・大豆もやしを含む） ・とうもろこし ・ばれいしょ ・なたね ・棉実	煮豆製品 スイートコーン缶詰

これは、いずれ世界の食料がなくなれば、こんなこといっている時代ではなくなると私は思います。世界の人類を救うある意味ではテクノロジーだろうと思います。寒さに強い、乾燥に強い、塩害に強い作物、高収量、あるいはうまい原料、これらはやっぱり遺伝子組換えせざるをえない。

いままで、私たちが食べている農産物も自然に遺伝子の変った物を食べているわけです。

自然界の中で、変った枝代わり、突然変異とすべて遺伝子が変わっているわけです。DNAが変わっているのです。そうした食経験がずうっとあるわけです。たしかに人工的にいじったDNAとじっくり時間を掛けて変わってきたDNAはどうなのか、といわれると、まだ私たちに、歴史がございませんが、いずれ世界の60億人の我が同胞が後顧の憂いなく食べていくには、こういう技術も取り入れざるをえないのではないかと思います。

この表示対象原料は5つですね。大豆・とうもろこし・ばれいしょ・なたね・棉実を使ったこれらの製品には、遺伝子組換えをしていない場合は、「組換えでない」という表示をしているということを、こういう表現を使っているメーカーさんはほとんどいないと思いますが、逆に、「非遺伝子組換えのものです」という表現が大部分であろうかと思います。

何故か、とうもろこしがスイートコーンにエクステンションされたのです。とうもろこしとスイートコーンについて書いてあるのですが、とうもろこしとスイートコーンは違うのです。世界的にいきますと、とうもろこしというのは馬粒種といいまして、かんりゅう種と違うのです。私たちが缶詰で使っているスイートコーンはかんりゅう種であって、餌だとか、澱粉などの馬粒種、これをコーンとっているので、スイートコーンとは違うのです。なぜか日本語に訳すと、とうもろこしもコーンも同じではないかということで、スイートコーンの缶詰も対象になったわけです。

大豆の場合、煮豆があります。ばれいしょはカレー、おでん、冷凍食品だとか。これらはいまさら遺伝子を組換えたものを使うことはないと思っています。

〔(3) 食品衛生法の改正〕

農林水産省と同じように 厚生労働省も食品衛生法を改正しようと動いております。

まず基本的な考え方としては

① 食品の安全確保のため、国・地方公共団体の責務を明確化

今まではっきり明文化されていなかった。

② 事業者の自主管理の促進

虫のいいことをいっていますが、人もいないし、お金もないし、事業者自ら農薬を分析するとか、添加物の分析するとか、自主管理をやってほしいということを食品衛生法の中にうたうということです。

③ 生産から消費までの過程を通じた食品衛生規則を講じる

ファームツウテーブル、農場からあるいは漁場から食卓までということで、一貫した安全確保ということは、結構なことです。

・食品安全基本法の制定

食品安全基本法というのが今年出来まして、食品安全庁、食品安全委員会、等が国の内閣府の中に外局としてできるといわれております。

もう少し、国としてもリスク分析していく、BSEで懲りたのですね。BSEで大きな失態を演じたわけですが、そのようなことのないように、リスク分析・リスク評価・リスクコミュニケーションをしていくということ。

・販売業者等（生産者、製造業者、輸入業者、流通業者等含む）の責務

生産者、製造業者、輸入業者、流通業者等の責務をもう少しはっきりさせる

・残留農薬のポジティブリスト制の導入

残留基準が設定されていないものは、いままで法律で罰することはできなかった。

そういうものを法律で、残留基準が設定されていない農薬が見つかった場合には、その製品の流通を原則禁止する

- ・天然添加物であっても、安全性に問題のあるものは、使用禁止

今までランク上位だということで、とくに問題にならなかったが、安全性に関して問題のあるものが見つかってきたということで、問題のあるものは使用禁止できる。

- ・新開発商品の安全確保の充実

最近の健康食品で、いろんな問題がでましたので、新開発商品の安全確保に力を入れていく。

- ・監視・検査体制の充実

監視・検査体制の充実ということで、いままで格付け機関、食品検査協会・冷凍食品検査協会・商品分析センターだとか、登録格付け機関が分析していましたが、民間の法人も大企業（東レ、東庄、NKK等）の分析機関も登録格付け機関として登録できるようにする。

- ・総合衛生管理製造過程承認制度見直し

私どもの業界は、飲料で60ぐらい、レトルト缶詰で40工場が認証をとっていますが、定期的な見直しをするということです。たとえば、三年に一度かまた四年に一度か具体的に数字はできておりませんが、いずれにしても見直しをしていくということです。

一度認証を出した大企業が重大事故を起こしたわけです、乳業の工場は認証していたのです。その工場で事故を起こしたということで、やはり車の免許と同じように見直しをして、定期的に更新制度を導入していく。

- ・罰則の強化

ここでもそうですが、罰則ではなくて、ここに指導という言葉を入れればいいのです、我々納得するのです。業界側としても「指導、罰則の強化」とこの一言を入れるだけで、どれだけ頼もしい政府かといえるわけです。入れないから文句いうのです。

皆さんそうは思いませんか、“指導”という言葉を入れなさいということです。国は消費者のほうばかりに顔の向いた言葉です。

〔(4) アレルギー物質表示 (表3)〕

アレルギー物質表示 色々なことを表示しなければなりません

表示義務の特定原材料

小麦、そば、卵、乳、落花生を含む食品

これは大変なことですね、食品産業にとってはこれだけでも大変なことだろうと思います。

実は、濃度がどれくらいであれば、表示しなければいけないか、聞きましたら、規準には、いろいろあり、人によって、非常に微量でもアレルギーになる人がいるそうです。

ですから、食品の工場では午前中小麦を使って、午後からは小麦を使わない食品をつくる場合にはラインを別に行っている、そうしなければ無理だとなっているようです。そのくらい神経を使って物作りをしていかざるをえない世の中になってきたということです。ミルクなどはとくにそうですね、多くの食品にミルクを使います、逆にいえばアレルギー物質表示をしなくていい製品を作る場合には、ラインを二重釜とかポンプだとか別のラインでやらざるをえないという現実があります。

いずれも表示が推奨される原材料は19（表3）ぐらいあるのですが、こういったものにアレルギーのある人がいるらしいですね、松茸のようなうまいものが食べられない人がいるようで、気の毒です、こういうものにアレルギー症状を起こす人が多いということです。

表示義務はせめてこの5つだけにとどまっていたいただきたいと思います。

表 3

アレルギー物質表示（食品衛生法施行規則）

対 象：平成14年4月1日から製造された食品

表示義務の特定原材料：小麦、そば、卵、乳、落花生を含む食品

特定原材料	代替表記	特定加工品表記例
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、 あひる卵、うずら卵	厚焼き玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、部分脱脂粉乳、 脱脂乳、脱脂粉乳、クリーム、バター、 チーズ、濃縮ホエイ、加糖れん乳等	アイスクリーム、ガーリックバター、レーズ ンバター、カマンベールチーズ、プロセスチ ーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ等

●表示が推奨される原材料：あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、

さば、大豆、鶏肉、豚肉、松茸、桃、やまいも、りんご、ゼラチンを含む食品

〔5. 内外における食品の安全問題〕

〔(1) 残留農薬の基準策定の考え方と最近出てきた問題点〕

1. 農薬使用について
2. 食品中の残留農薬規制

去年は、前半から中国の冷凍ほうれんそうで、皆さま方の中にも、被害に遭遇されたブランドオーナーさんがいらっしゃるのではないかと思います。農薬については、いまのところ、日本は239の農薬が、食品衛生法で農薬の残留基準が決められております。

ただ、加工食品には残留基準というのはないのですが、ほうれんそうの缶詰を作った場合には、基準はないけれども、生(なま)の基準値があり、それが適用、準用されるということです。

それで、先ほどいったように、食品衛生法でこういった問題があるので、規制のない基準値の設けられていない食品にあっては、生の方の基準値を超えていると、もう流通を禁止するという法律に変えていく、ポジティブリストと言うらしいですが、分かったようなわからんような考えかたで、おそらくトラブルがでてくるのではないかと思います。

いづれにしても、農産物・肉・乳・水産物の農薬239の残留基準が設けられているわけで、これ以外に、世界ではいろんな農薬が開発されているようで、今後ますます規制される農薬の種類が増えていくのではないかと思います。

3. 規準策定の考え方

4. 残留農薬の実態調査

1) 実態調査（地方公共団体、検疫所、厚生労働省）

地方公共団体、国の検疫所、厚生労働省の本体、そういうところで実態調査をしているらしいが、データとしては少ない。

アメリカの農務省、FDAのデータははるかに多い。民間も十分活用できるようなデータが多い。

日本の国が出すデータは少ないのであまり利用できないし、限られているわけです。

2) マーケットバスケット調査

市場で流通している生の農産物、魚介類、肉類、飲料水等について、サンプリングして分析する。

3) 加工食品残留実態調査

平成 9年度：果汁、ベビーフード

平成10年度：パン、果実缶詰

平成11年度：植物油、冷凍食品

先ほどの食品衛生法改正の中で、自主管理を促進と書いてありました。ですから自分でどんどんやりなさいということです。いま輸入している関係者は、自分でお金を出して、輸入食品の農薬を分析して、厚生労働省にそれを出してもらっているのが、現状のようです。

〔(2) 農薬自身の化学変化による問題発生（中国野菜）〕

① 残留農薬の基準値が低い食品および検出してはならない農薬がターゲット

中国の野菜で、問題になったのは、残留基準の基準値が、非常に低い農薬がターゲットになっております。なぜ、ほうれんそうが問題になったかと言いますと、クロルピリホスという農薬をよく使うらしいのです。これは0.01ppmと言う非常に低い検出限界、それに対してブロッコリーは200倍の2ppm、そんなに野菜によって基準が違うのか、これは栽培面積によって違うのだと厚生省はっております。

考えてみますと、私はほうれんそうは嫌いだけれども、ブロッコリーは好きだという消費者にどう答えるかです。ブロッコリーでは200倍の基準値でも食べていいという論理になります、面積が違うだけで、こういう基準をつくっているわけです。

② 自然界で化学変化する農薬に起因する違反問題

もう一つ問題なのは、自然界の中で、農薬自身が、別の農薬に変わっていくのです。

一例として、「アセフェート」よく使っているらしいのですが、毒性はそれほど強くないが、残留基準値が高い。キュウリの場合には、5ppm。これが自然界の中では光、微生物、空気だとか、そういうものによって、メタミドホスという農薬に変わるというのです。このメタミドホスは毒性が強くて基準値が低い。ですからメタミドホスが検出されたこととなりますと、うちではメタミドホス使ったことありませんとなる。実態はこういう自然現象の中で起こるといことがわかってきた。こういうことに対して、国はどう対応していくか考えなければいけないのです。

もうひとつ、なぜあんな野菜のなかで、二年程前に中国にいつてきましたが、むこうでは、農薬を徹底的に洗っているのです。農薬をこれでもかと洗っているのです、そこまでやっても取れないのです。私、農林水産省研究所の人に質問したのですが、あれだけやっ

でも取れないのは、組織の中に入っているのではないかと聞いたら、そうだ、というのです。

発育の早い野菜は、表面でなくて中から吸い込んで組織の中に入っている、だからいくら洗っても取れない。そういうことをいっていました。本当かなとおもったのですが、植物というのは、自分の嫌いなものは吸い上げないということが、自然の摂理になっているということですが、どうもそうでもないようです。もしそういうようなことが起きれば、大変なことです。

発育の早いひと月ぐらいで成長していく野菜には、水のなかの農薬を自ら吸い上げて組織のほうに分布しているようです、本当かなと思いますが、そういうことで、なかなか洗っても取れないというメカニズムは、それにも一因があるのではとそのように思います。

・中国産果実加工品中のサイクラミン酸の検査命令

まさか、中国でチクロが問題になるとは思わなかったです。チクロは中国ではOKらしいです。アメリカでも、糖よりもまだ被害が少ないということで、糖尿病だとか、ウエイトコントロールしている人は、食卓上にチクロを置いています。日本では発ガン性があるということで昭和45年前後チクロショックが問題になって禁止になった。中国ではOKということで、中国から輸入した漬物、きんかんのシロップ漬けにチクロが入っていたということで、国はかんかんに怒り、中国から、果実の漬物だとか、果実の加工品を入れる場合、自分でチクロを検出してもらえ、検出されていないものだけを認めてやる、というようなことをまだやっておりますが、まだ続いているようです。（二次検査とって）

〔(3) 食品のトレーサビリティ（履歴遡及情報）〕

食品のトレーサビリティ、ようするに履歴を遡及できるシステムをつくるということで

EU：食の安全性確保のためトレーサビリティがある

日本：偽装防止 偽装表示を防止するためにある

日本とEUとは観点がちがっており、EUのほうが立派であると思います

トレーサビリティとはどういうことかといいますと、原料の履歴がすぐわかるということ。二次元の情報はバーコードでは一次元しか入りませんので、二次元の情報の入ったチップ。これはトヨタの系列で優秀なメーカー「日本電装」が自動車の部品を管理するため、こういうコードを自分で開発したようです。

内 容

原料履歴：受け入れ時の納入業者・品名・生産地・収穫日・運送業者・保管条件
数量・鮮度等

あらゆる情報が全部入るのです、これをスキャンすればたちどころにパッとでてくる
そういうコード使う

製造履歴：製品名・製造番号・製造日時・製造場所・ライン・容器等

流通履歴：製品・製造業者名等入力済の情報・倉庫業者・倉庫保管条件等

流通の過程で生じる情報を新たにいれていく

販売履歴：店舗は製品受け入れ時に、二次元コードを読み取り・陳列日時/陳列条件等
入力して、保管しておく

そうしておきますと、すべてのプロセスのところでもまたフィードバックできるわけです。この製品はどうなっているのかということが、たちどころにわかるシステムですが、これをやる

には、相当のエネルギーとコストがかかるでしょう。

EUでも、先ほどのようにHACCP、食品の安全性を確保するために、トレーサビリティ・オブ・フィッシュプロダクト（TRACEFISH）ということで、ナショナルプロジェクトでやっています。

〔(4) 発ガン性物質 アクリルアミド問題〕

それからふってわいたように去年の夏に発生しまして、ポテトチップス、ポテトフライ、焼いたパン類、これに発ガン性の物質のあるアクリルアミドができるということです。大騒ぎしました。

おそらく、C社のかっぱえびせん、などは大変だったでしょうが、要するに澱粉系の食品、じゃがいも、とうもろこし、等をフライにする、あるいは焼いたりしますと、たとえばフライにしたポテトでは、数千マイクロパーキログラムという高濃度のアクリルアミドが検出しているということで、世界各国とも国の研究機関挙げて、自分の国の食品について、アクリルアミドの含有量を調べております。だんだんわかってくるようになり、去年の10月ネイチャーと言う雑誌になぜできるのか、糖とアミノ酸の反応、とくにアスパラギン酸とグルコースが120度以上で加熱するとこの物質ができることがわかったのです。

つい最近のインターネットを見ていましたところ、1月末のつい先日ですが、イギリスの癌学会誌ブリッティッシュジャーナルオブキャンサーという癌学会誌を見ましたら、どうやら人への発ガン性はなさそうだと、千人ぐらいのガン患者に対し、あなたはどの食事をしましたかと調べたらしい、そしたらいまのところどうも関係ない、こういう食品を食べたから必ずガンになるというリンクは、無理だと結論しております。

ただ、もっとそれ以外の食品に、フライにした食品とか、照り焼きにした食品とか、たとえばパン、にあるかも知れないし、試食、もっとたくさん食べる食品に、もう少し調べてみる必要があるでしょうが、すくなくとも、こういうものをたくさん食べた人で、大腸ガンと膀胱ガンと肝臓がんの患者、千人ぐらい調べたところ、因果関係ないといっております。よかったなと思っておりますが、まだよく分かりません。

〔(5) 妊婦・胎児へのメチル水銀の影響〕

こんな問題はもう出てこないだろうと、遠い昔の水俣病の問題で、ないだろうと思っていたら、最近医学界の中では、妊婦さんあるいは胎児への影響を研究しているようです。アメリカでは、太りすぎだとか、おなかの大きな妊婦さんに、魚はいいですよ、ということで妊婦さんが、週に1回、あるいは3日にいっぺん、カジキマグロをステーキにして食べている人がいるみたいです。カジキマグロは水銀が多いのです。体がでかいから、食物連鎖で、魚でも蓄積していくのです。クジラが一番多い、つぎがサメ、メカジキ、マカジキなど、一番よく食べるのは、メカジキ、カジキマグロのステーキを3日にあげず食べている奥さん連中、妊婦さんがいるそうです。そういう人には、危ないですよといっているわけです。また胎児というのは小さいですから、メチル水銀が移行するらしいです。そうすると水俣病と同じような現象が起きるといっております。

〔(6) 鉛量の低減化対策〕

鉛の問題ですが、われわれの業界では鉛ハンダは一切使っておりません。使っておりませんが、これも小さい赤ちゃんとか乳幼児は体が小さいために影響が大きい。同時にもうひとつ注目すべきは

① 成人の鉛吸収量は、成人で消化管に達した鉛の11%しか吸収されないが、乳幼児、子供は30~75%半分から大半も吸収するということがわかったのです。ここが大きな違いで、やはり食品の中から鉛を減らさなければならない。と言っております。

② アメリカでは1995年、今から7年前、鉛ハンダの使用を全面禁止したのですが、まだ輸入されている缶詰には、鉛ハンダを使っているところがあります。

③ ワインの口蓋にスズと鉛の箔を使っている。クリスタルガラスに鉛を使用。アルコール、飲料、水道自身にも鉛を使っている。鉛の来源を再点検しなければならないといっております。

〔(7) 米国バイオテロリズム法〕

これは、アメリカの身勝手なことですが、一昨年9月11日に起きた世界貿易センタービル等のテロ事件のあと、炭素菌、ボツリルス菌とか、いたずらで入れたことが問題になりました。それでアメリカでは再発防止のための一環として、バイオテロリズム法をブッシュ大統領が署名して、やろうということが決まっております。

今年の暮れには公布して、アメリカに輸入するすべての食品を対象に。どういうことをやりますかと言いますと、食品関連施設の登録、製造メーカー、食品を扱う流通業者等もアメリカのFDAに登録しなければならない。また、製造メーカー、皆さん方流通業者もそれぞれ記録を保管しなければならない、出荷する事前に今から出すということを通知しなければならない、素性のわかったものだけしか、アメリカに入れないという考えかたです。今後、バイオテロリズム法が引っ掛かってきて、日本からアメリカへ輸出する食品はすべて適用を受けますから、ご注意くださいと思います。

〔6. HACCP〕

〔(1) FDAジュースHACCP規則（強制法）〕

アメリカでは、95%は加熱されたジュースが流通しており、あとの5%が非加熱のジュースが流通しております。日本も将来そうなるかもしれませんね。非加熱のジュースで今から8年ほど前、オレゴン州の牧場で落ちたリンゴを使って非加熱のリンゴジュースをつくったら、O-157の事故がおきて何人か亡くなった。それでこの法律を強制しようと動いたわけです。そのなかに要件として非加熱のジュースにあっては、微生物を5対数周期減らせ、5対数周期減とは 最終製品ジュース グラム当たり10,000あった菌を1個にしろということです。

〔5D 5対数減少させるということ〕

即ち、一万分の一に菌を減少させるということです。これは並大抵のことではないです。加熱以外の方法で減らすということは大変です。まずリンゴの表面についている菌を減らす、過酸化水素（劇薬ですが）をうまく使ってやると、4D（千分の一）ぐらいまでは減らせるということが、わかっております。しかし、5Dは難しい。あと一押しして5Dにしなければならない。これはリンゴの果実だけです、あと、搾じゅうする時も菌がふえますから、いかに減らすかということです。

こういうターゲットを出したため、アメリカは必死になってこれをクリアーするために、技術開発をやっていく。アメリカの立派なところは、ターゲットを掲げ、業界にここまでおいでと、此処まであなた方、やりなさいよと課題を突きつけるわけです。それに対して大学だとか、缶詰協会等が必死になって、この法律をクリアーするための技術開発をやるわけです。今

回のアメリカのスペースシャトルがそうです。宇宙開発によって、いろいろな産業に力がついているわけです。アメリカの偉いところはそういうところだと思います。産業界のパワーを引き出すことができるはっきりした国です。日本では、こういうことは、ようやらない。日本の役所ではポイントがわからないから、5D削減しろと言うようなプログラムは出せない。アメリカではこの目標達成のためにいろんな努力をして、それが、ひいては食品業界の技術の発展に繋がっていくだろうと思います。

皆さんもうひとつ覚えておいてほしいのですが、食品工場の中で何故汚染するかと言いますと、微生物はすべて自分で生きようと努力するわけです。微生物自身が「もの」を吐き出すのです。それは多糖類という「糊」のようなもの自ら出す。台所や風呂場のようなところに ときに、ヌルヌルしたようなのを感じるでしょう、あれがそうです。そしてステンレスの表面のようなところでも、付着しようとして、そこで世帯をもって生き延びようとするわけです。毎日洗浄せずに、一日でもこの洗浄をサボタージュすると、「かさぶた」が出来て、薬剤をあたえても、「かさぶた」のため菌に直接入っていかない。いくら薬剤をやっても、菌自体には影響を及ぼさない。とにかく食品工場では、毎日洗浄しろということは、こういう「かさぶた」を作らないようにすること、そういうことが大事であります。

〔(2) ナノテクノロジー〕

ナノテクノロジー これは次の産業革命だといわれております。これは日本の出番だといわれております。Nano（ナノ）というのは10億分の1、別に極小という意味、非常に小さい世界のことです。

電子顕微鏡を駆使しながら、その物質の動きだとか、極小の世界を観察し、その機構を解明していくのです。

細菌の運動のメカニズム、精巧なモーターの解明、神経伝達機構

最近わかってきた、人間の精子の動き、皆さん自分の精子の動きを見たことないかもしれませんが、顕微鏡で50倍までみえます。あの動きは何で動くのかということです。

これを、大阪大学の先生がみつけ、非常に巧みなモーターでできているということがわかった。たんぱく質を色々に組み合わせて、プラスマイナスの電気を発生させているとか。そういうモーターが10億分の1の世界にあるということがわかった。それを使って更に桁違いの半導体のチップに、そしてそれに知能を与えることが出来る、というようなことを懸命になって研究しております。

世界の先進国がナショナルプロジェクト、国家戦略として先端ナノテクノロジーの投資をやっております。日本では理化学研究所、京都大学、国立の研究所でやっております。

人間の神経伝達機構はどのようになっているのかと。まさに日本が世界に貢献できる分野は、この分野だといわれております。この分野で願わくば、私たち食品の分野にどれだけフィードバックされるのか、楽しみなところであります。

最後にいろいろな問題もあると同時にまた夢もあるということです。同じ釜の飯を食べながら暮らしている私たちですが、今後とも食品業界にいささかでも夢のある産業であってほしいと願っているところであります。以上で終わります。

取引の実態とその対応について

－公正取引委員会－

1月28日(火) (財)食品流通構造改善促進機構主催、公正取引委員会の「大規模小売業者と納入業者との取引に関する実態調査報告書」の説明会が東京四谷弘済会館において開催された。

席上、公正取引委員会が平成13年9月～14年10月にかけて行われたアンケート調査（対象期間平成12年9月～13年8月）の集計結果と見解についての説明が取引部企業取引課長高橋省三氏よりなされた。

当日配布された資料に依り次にその内容を紹介する。

- I 調査結果の概要
- II 公正取引委員会の対応
- III 流通・取引慣行に関する独占禁止法上の指針（抜粋）

(平成3年7月11日)

なお、このアンケート調査は、大規模小売業者（①百貨店 ②スーパー ③専門量販店 ④CVS ⑤その他のホームセンター、ドラッグストア、生協等）と取引（①衣料品・繊維製品 ②食料品・飲料 ③酒類 ④トイレタリー・化粧品）がある納入業者6,530社を対象として行い、有効回答数1,284（回答率19.7%）の集計結果である。

当日は農林水産省総合食料局 流通課が実質的に開催企画を行ったもので、平尾流通課長以下幹部全員が出席されていた。このような企画は今までになかったし、今回は大阪地区においても同様な会を開催するという事である。

しかし、肝腎の公正取引委員会としては、相変わらず「被害者の正確な情報待ち」であり、今回も大規模小売業者に対して要請を行ったものの、今後能動的に調査し、実態を明確化し指導をする体制にはないような感触しか得られなかった。

また、全てに物不足、情報未発達時代の経済法（独占禁止法）の枠にさえぎられた発想であり、物余り・過当競争の今日の世界の中で「弱者」に対して何が必要かを理解していない。

そして「公正取引」そのものの適用を一部取引に限定して考えている事も明白になった。

我々の見解をまず公正取引委員会事務総局に理解させる事が必要であるが、日時とエネルギーを必要とする事である。

Ⅰ 調査結果の概要

調査結果は資料1の行為類型別の調査結果のとおりであるが、その概要を行為類型別にまとめると、以下のとおりである。

1 返品（買取商品の返品）

(1) 返品については、回答のあった納入業者の7割強が「返品を受けたことがある」と回答しているが、そのうちの5割弱が「返品基準は明確になっている」と回答している。また、返品基準が明確化されている場合には、5割強の納入業者が「基準の範囲を超えた返品はない」と回答している。基準を超えた返品が行われる場合があるとの回答もあるが、これについて納入業者からヒアリングをしたところ、基準を超える場合には、おおむね双方協議の上で処理されている状況が認められた。

図1 返品の有無

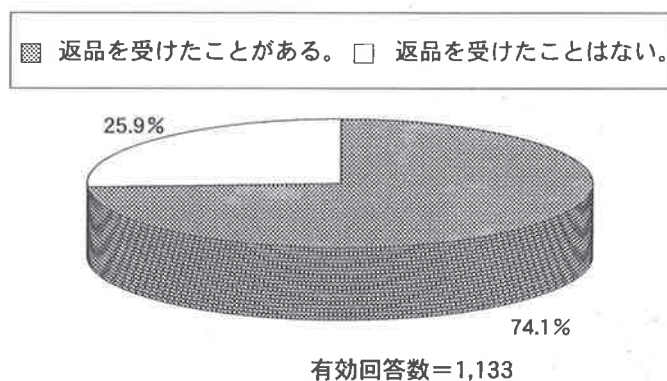


図2 返品基準の明確化の状況
(複数回答有り)

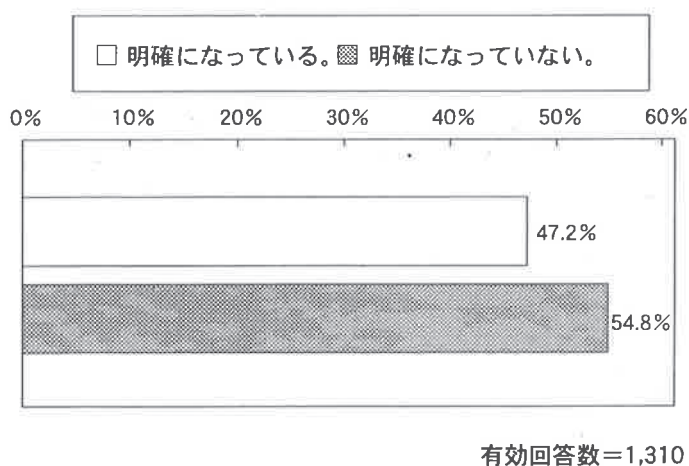
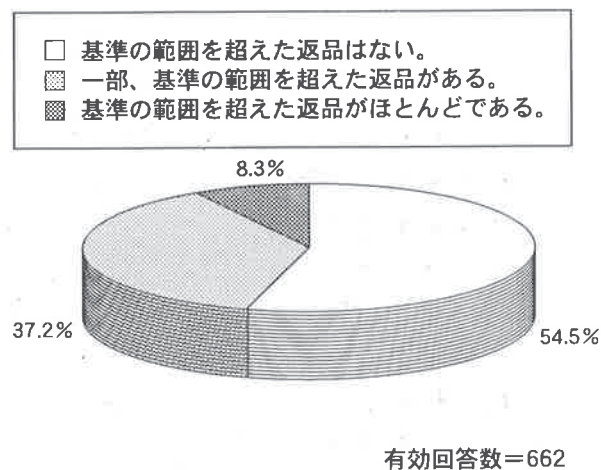


図3 基準の範囲を超えた返品の要請

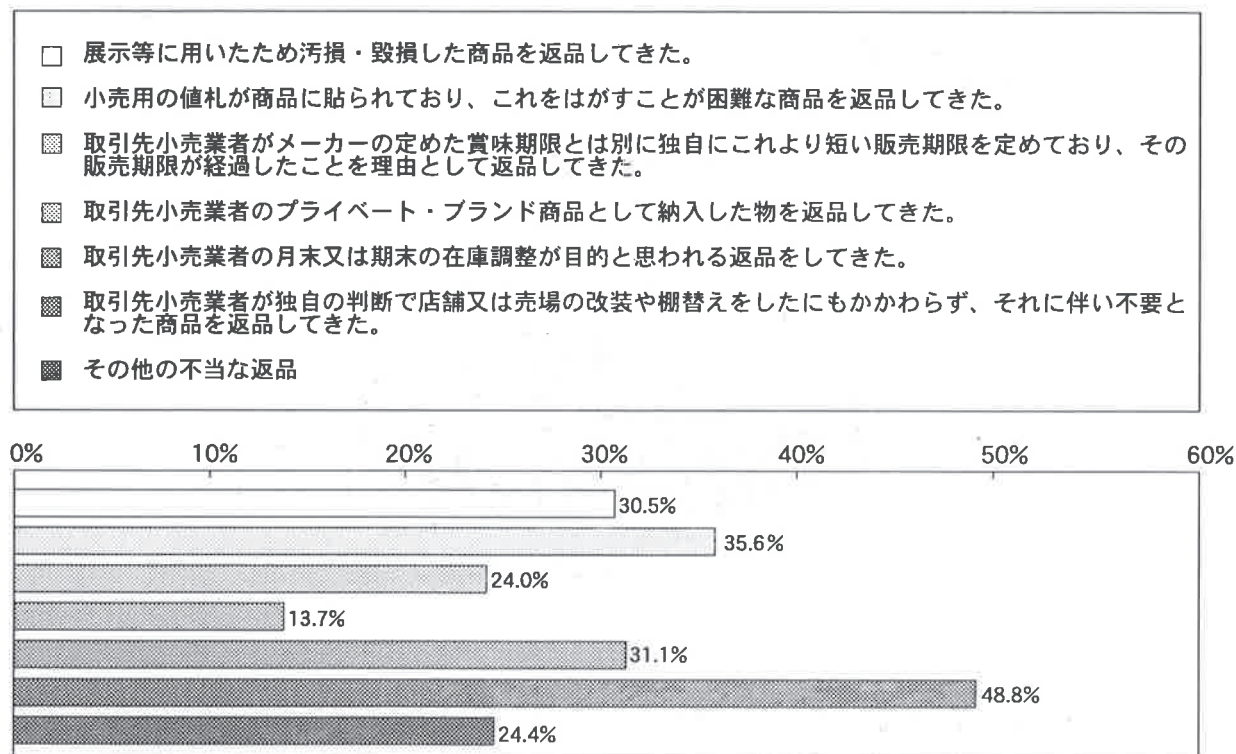


(2) 前回調査時（平成10年）以降の返品の変動については、「もともと返品はほとんどなく、現在もほとんどない」とする者が4割弱みられるものの、「以前から返品はあり、返品の変動はほとんど変わらない」とする者も3割強となっている。

(3) 返品の内容としては、①「取引先小売業者が独自の判断で店舗又は売場の改装や棚替えをしたにもかかわらず、それに伴い不要となった商品の返品」や、②「小売用の値札が商品に貼られており、これをはがすことが困難な商品の返品」を挙げる者が多い。

これを業態別にみると、百貨店では「展示等に用いたため汚損・毀損した商品の返品」を挙げる者が多いのに対し、スーパー、専門量販店、CVS等では、「取引先小売業者が独自の判断で店舗又は売場の改装や棚替えをしたにもかかわらず、それに伴い不要となった商品の返品」を挙げる者が多い。

図4 返品の内容（複数回答あり）



有効回答数=1,252

これらは、ガイドラインにおいて、返品の内容について取引当事者間で明確になっている場合であっても独占禁止法上問題となるおそれがあるとしている行為であることから、納入業者からヒアリングを行ったところ、次のような独占禁止法上問題となるおそれのある事例が指摘された。

○ 100%買取りにもかかわらず、自社の月末又は期末の在庫調整を目的とした返品をした（スーパー）。

○ 展示等に用いたため汚損・毀損した商品を返品した（百貨店）。

○ 話合いで決定した納入数量を超えて大量に発注し、売れ残りを大量に返品した。納入業者は小売業者の値札を付けて納品しているの、返品された場合、値札をはがすのが困難なものを返品した（ホームセンター）。

○ 小売業者が独自に設定した販売期限を経過した商品や、店頭での破損と思われる凹み缶等を販売不適格品として返品した（CVS）。

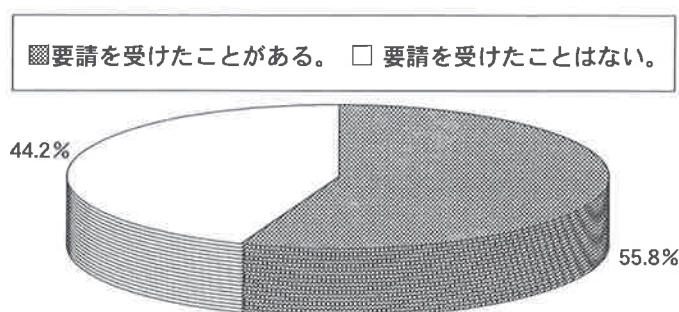
(4) ガイドラインにおいて、小売業者は、返品の内容について納入業者との間であらかじめ明確にすることが望ましいとしており、今後とも、返品基準の明確

化・書面化を推進していくことが、不当な返品を未然に防止する上で重要であると考えられる。

2 従業員等の派遣の要請

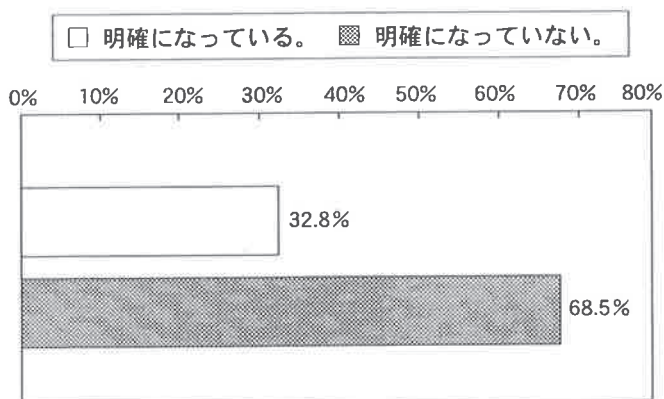
(1) 従業員等の派遣の要請については、回答のあった納入業者の6割弱が「要請を受けたことがある」と回答しているが、従業員等の派遣基準が「明確になっている」とする者は、そのうちの3割にとどまっている。また、従業員等の派遣基準が明確化されている場合には、7割強が「基準の範囲を超えた派遣要請はない」と回答しており、従業員等の派遣基準が明確化されていれば、基本的には当該基準に従って派遣の要請が行われている状況が認められた。

図5 従業員等の派遣の要請の有無



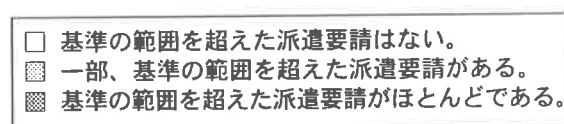
有効回答数=1,152

図6 従業員等の派遣基準の明確化の状況（複数回答あり）



有効回答数=836

図7 基準の範囲を超えた従業員等の派遣の要請



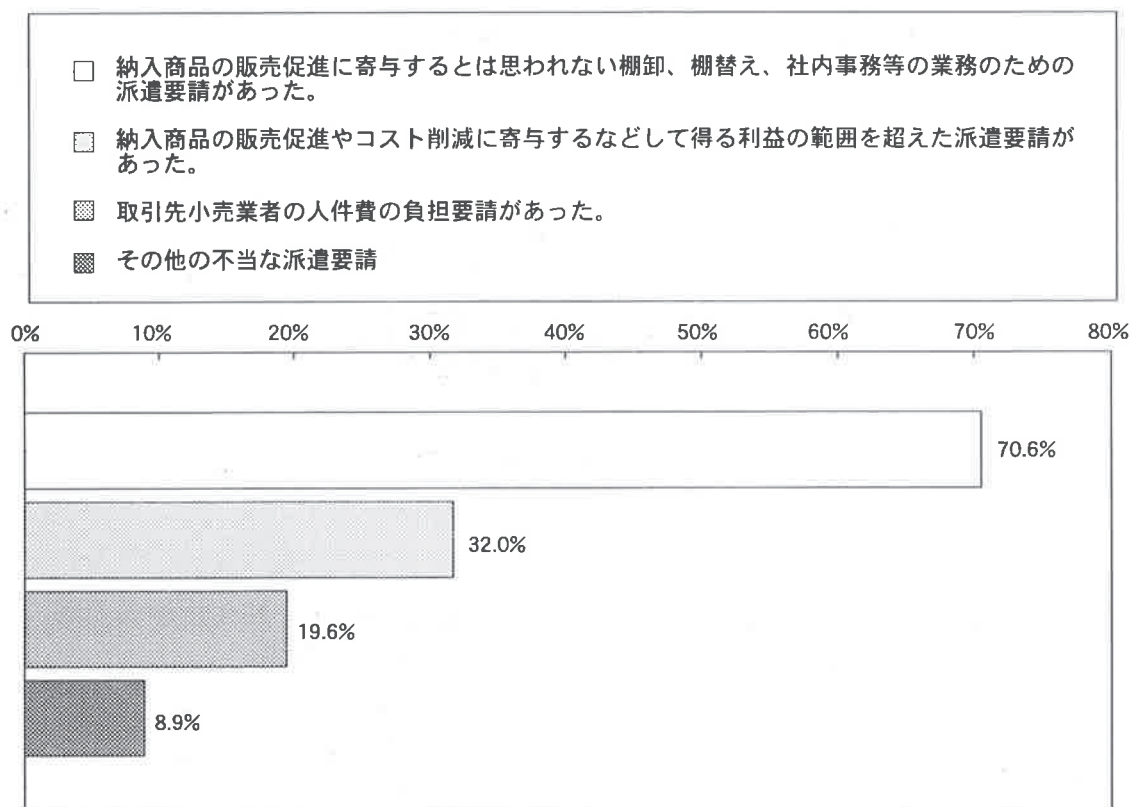
有効回答数=390

(2) 前回調査時（平成10年）以降の従業員等の派遣の要請の変化については、「もともと派遣要請はほとんどなく、現在もほとんどない」とする者が5割弱みられるものの、「以前から派遣要請はあり、要請の状況はほとんど変わらない」とする者が3割強みられる。

- (3) 従業員等の派遣の要請の具体的内容としては、①「納入商品の販売促進に寄与するとは思われない棚卸、棚替え、社内事務等の業務のための派遣要請」や、②「納入商品の販売促進やコスト削減に寄与するなどして得る利益の範囲を超えた派遣要請」を挙げる者が多い。

これを業態別にみると、百貨店では「取引先小売業者の人件費の負担要請」を挙げる者が多く、その他の業態では「納入商品の販売促進に寄与するとは思われない棚卸、棚替え、社内事務等の業務のための派遣要請」を挙げる者が多い。

図8 従業員等の派遣の要請の内容（複数回答あり）



有効回答数=838

これらについては、ガイドラインにおいて、従業員等の派遣の条件について取引当事者間で明確になっている場合であっても独占禁止法上問題となるおそれがあるとしている行為であることから、ヒアリングを行ったところ、次のような独占禁止法上問題となるおそれのある事例が指摘された。

- 納入商品の販売促進と関係のない棚卸や棚替えのために、納入業者の従業員等の派遣を要請した（スーパー、専門量販店、ホームセンター、ドラッグストア）。
 - 歳暮期、中元期の過大なアルバイト代の負担を要請した（百貨店）。
 - 特売、創業祭等のセール時に、店舗の駐車場整理のために納入業者の従業員等の派遣を要請した（スーパー、専門量販店）。
- (4) ガイドラインにおいて、小売業者は、派遣の条件について納入業者との間であらかじめ明確にすることが望ましいとしており、今後とも、従業員等の派遣

基準の明確化・書面化を推進していくことが、不当な従業員等の派遣の要請を未然に防止する上で重要であると考えられる。

3 協賛金等の負担の要請

(1) 協賛金等の負担の要請については、回答のあった納入業者の6割強が「要請を受けたことがある」と回答しているが、協賛金等の負担基準が「明確になっている」とする者は、そのうちの5割弱にとどまっている。また、協賛金等の負担基準が明確化されている場合には、7割弱が「基準の範囲を超えた負担要請はない」と回答しており、協賛金等の負担基準が明確化されていれば、基本的には当該基準に従って協賛金等の負担の要請が行われている状況が認められた。

図9 協賛金等の要請の有無

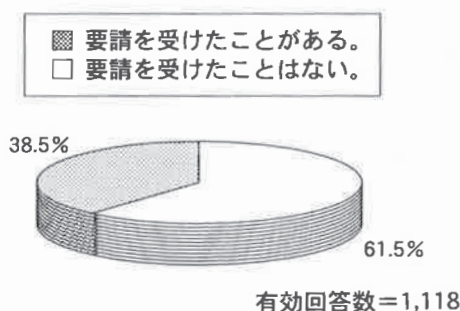


図10 協賛金等の負担基準の明確化の状況
(複数回答あり)

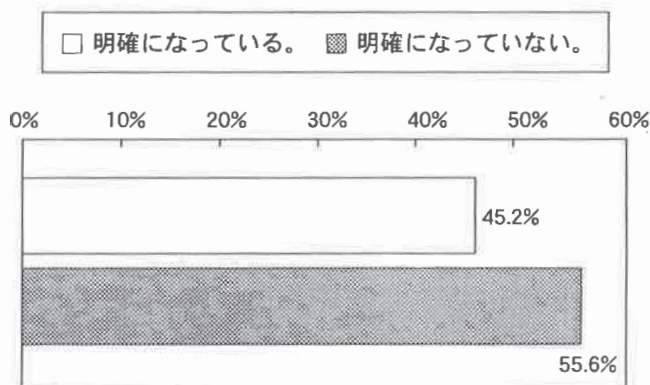
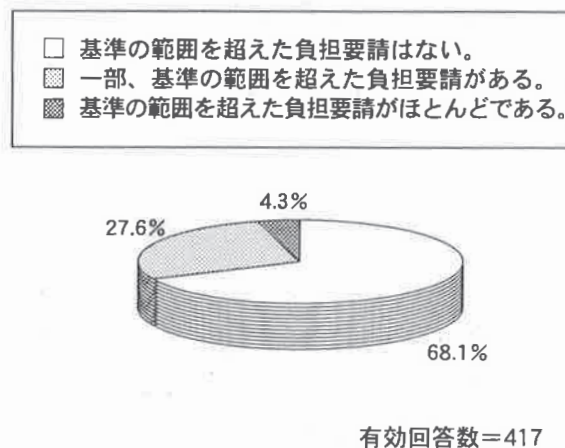


図11 基準の範囲を超えた協賛金の負担の要請



(2) 前回調査時(平成10年)以降の協賛金等の負担の要請の変化については、「もともと負担要請はほとんどなく、現在もほとんどない」とする者が4割強みられるものの、「以前から負担要請はあり、要請の状況はほとんど変わらない」とする者が3割弱みられる。

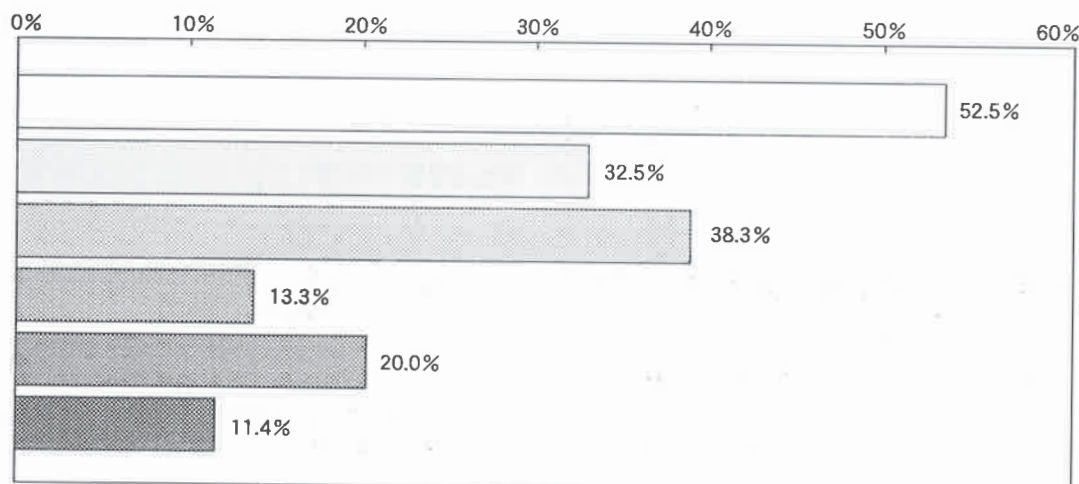
(3) 協賛金等の負担の要請の具体的内容としては、①「納入商品の販売促進に寄与するとは思われない催事、売場の改装、広告等のための費用負担の要請」や、②「決算対策という理由での協賛金等の要請」を挙げる者が多い。

これを業態別にみると、百貨店、CVSでは「納入商品の販売促進に寄与するとは思われない催事、売場の改装、広告等のための費用負担の要請」を挙げ

る者が多く、スーパー、専門量販店、CVS等では「決算対策という理由での協賛金等の要請」を挙げる者が多い。

図12 協賛金等の負担の要請の内容（複数回答あり）

- 納入商品の販売促進に寄与するとは思われない催事、売場の改装、広告等のための費用負担の要請があった。
- 納入商品の販売促進やコスト削減に寄与するなどして得る利益の範囲を超えた協賛金の要請があった。
- 決算対策という理由での協賛金等の要請があった。
- 取引先小売業者と事前に販売目標達成リベートの支給を同意していたが、その販売目標に達していないのに、リベート支給の要請があった。
- 当社が負うべき責任がないにもかかわらず、商品を納入した後において、商品の納入価格の値引きを要請してきた。
- その他の不当な協賛金等の要請



有効回答数=849

これらについては、ガイドラインにおいて、協賛金等の負担の条件について取引当事者間で明確になっている場合であっても独占禁止法上問題となるおそれがあるとしている行為であることから、ヒアリングを行ったところ、次のような独占禁止法上問題となるおそれのある事例が指摘された。

- 売上の一定割合を短期割戻金として、年4回に分けて代金支払時に相殺した（スーパー）。
- 納入商品の売場改装費について高額を負担を要請した（百貨店）。
- 周年記念として納入業者の売上高に応じて協賛金を要請した（スーパー）。
- 特別協賛という名目で、毎月納入額の一定割合を一方的に徴収した（ホームセンター）。

(4) ガイドラインにおいて、小売業者は、協賛金等の負担の条件について納入業者との間で明確にすることが望ましいとしており、今後とも、協賛金等の負担基準の明確化・書面化を推進していくことが、不当な協賛金等の負担の要請を未然に防止する上で重要であると考えられる。

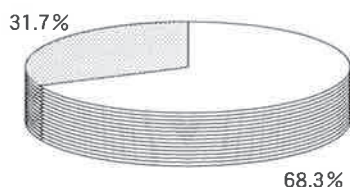
4 物流センターの設置等に伴う費用の負担の要請

(1) 大規模小売業者の物流センターの利用状況については、回答のあった納入業者の7割強が物流センターを「利用している」と回答しており、そのうちの8割強が物流センターの利用料を「負担している事例がある」と回答している。ただし、百貨店では、負担している事例があるとする者は5割程度と相対的に少ない。

また、物流センターを利用する理由として「取引先小売業者の方針で、物流センターを利用しないと販売ができない」とする者が6割強となっており、大規模小売業者の多くは、物流センターの利用を取引の条件としている状況にある。

図13 物流センターの利用の有無

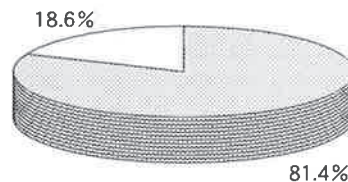
□ 利用している。 ■ 利用していない。



有効回答数=1,175

図14 物流センターの利用料の負担事例の有無

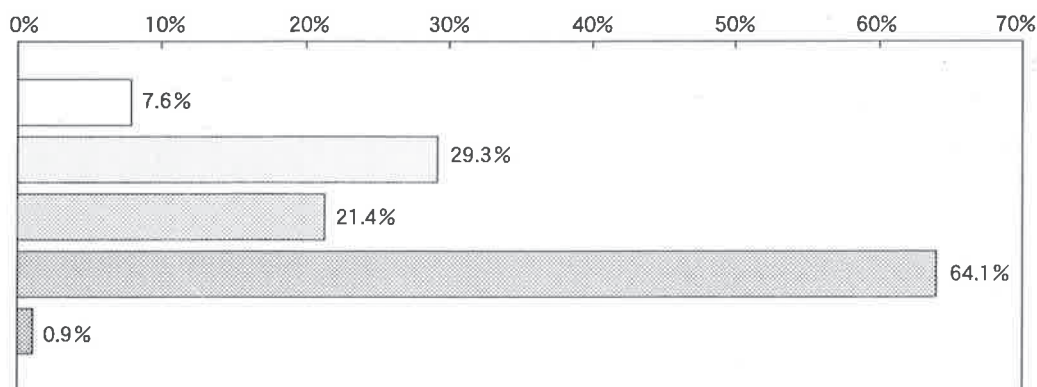
■ 負担している事例がある。 □ 負担している事例はない。



有効回答数=1,425

図15 物流センターを利用する理由（複数回答あり）

- 当社の申出による。
- 取引先小売業者から利用するよう要請を受け、当社としての利益も大きいと思って利用している。
- 取引先小売業者から利用するよう要請を受け、断ると今後の取引に支障が生じると判断して利用している。
- 取引先小売業者の方針で、物流センターを利用しないと販売できない。
- その他

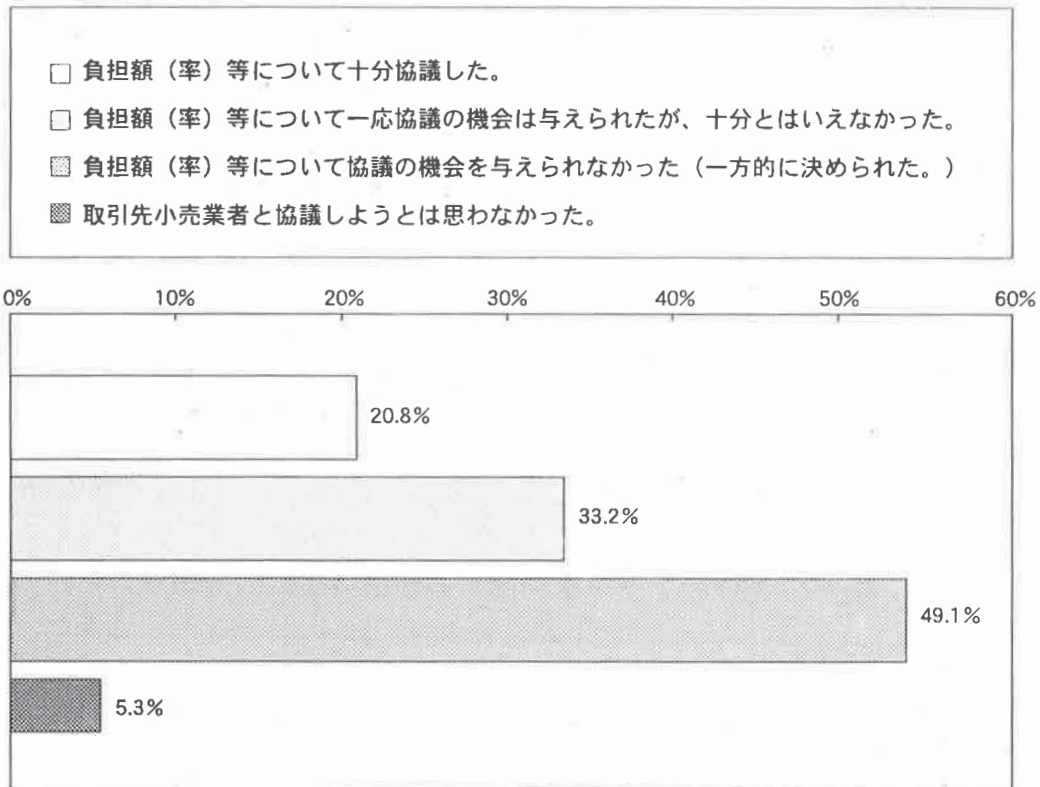


有効回答数=1,428

(2) 物流センターの利用料の負担額（率）や算出根拠に関する協議の状況については、「負担額（率）等について協議の機会を与えられなかった（一方的に決められた）」とする者が5割弱、「負担額（率）等について一応協議の機会は与えられたが、十分とはいえなかった」とする者が3割強となっている。

これを業態別にみると、スーパーと専門量販店では「負担額（率）等について協議の機会を与えられなかった」とする者が5割を超えており、「十分協議した」とする者は約2割にとどまっている。

図16 物流センターの利用料の負担額（率）に関する協議の状況
（複数回答あり）



有効回答数=1,142

(3) 前回調査時（平成10年）以降の物流センターの利用料の負担の要請の変化については、「もともと負担要請はほとんどなく、現在もほとんどない」とする者が4割強みられるものの、「以前から負担要請はあり、要請の状況はほとんど変わらない」とする者が4割弱みられる。また、負担の要請が増えたとする者の割合が、減ったとする者を大幅に上回っている。

また、前回調査時（平成10年）以降の物流センターの利用料の変化については、「ほとんど変わらない」とする者が4割強みられるものの、値上げ（料率アップ）されたとする者が多い。

(4) 納入業者の物流センター利用の負担額と利用による利益を比較すると、「負担額が利益に見合う」とする者が3割であるのに対し「負担額の方が利益を上回る」とする者が5割弱あり、物流センターの利用が納入業者にとって負担となっている状況が多いことがうかがえる。この傾向は、スーパー、専門量販店、CVS等で顕著である。

物流センターの利用料の負担の要請について納入業者から指摘された事例のうち、独占禁止法上問題となるおそれのあるものとしては、以下のような例がある。

- 納入業者が物流センターを利用せずに商品を直接店舗に納入したにもかかわらず、当該商品についても、物流センターの利用料を徴収した（スーパー、ホームセンター）。
 - 算出根拠を示すことなく物流センターの利用料を一方的に決定し、かつ、納入業者が利用を断ると取引ができないようにした（スーパー）。
 - 物流センターを利用することによる納入業者の利益を大幅に上回る物流センターの利用料を一方的に決めて、徴収した（ホームセンター）。
- (5) ガイドラインにおいて、小売業者は、物流センターの設置等に伴って生じる費用の負担を納入業者に一方的に負わせることのないよう、その条件について納入業者との間で十分に協議することが望ましいとしており、今後とも、大規模小売業者の側において、納入業者との間で、物流センターの利用料の負担額（率）等について十分協議を行うとともに、その算出根拠について十分な説明を行うことが重要であると考えられる。

5 特売、創業祭等の開催時における低価格納入の要請

- (1) 大規模小売業者による特売、創業祭、新規開店への協賛を理由とした低価格納入の要請については、回答のあった納入業者の7割弱が「要請を受けたことがある」と回答している。低価格納入の要請が行われることは、そのこと自体独占禁止法上問題となるものではないが、取引上優越した地位にある大規模小売業者が、納入業者に対して、十分に協議することなく一方的に著しく低い価格で納入させるような場合には、独占禁止法上問題となる。

今回の調査においては、協議の機会の有無について、「納入価格について十分協議した」とする者が5割強となっているが、他方で「納入価格について一応協議の機会は与えられたが、十分とはいえなかった」とする者が4割弱、「納入価格について協議の機会を与えられなかった」とする者が2割弱となっている。何らかの形で大規模小売業者と協議した結果、納入価格がどのように変化したかについては、「通常の納入価格等まではいかないが、若干引き上げてくれた」とする者は5割弱みられたのに対し、「協議したにとどまり、結局、要請の価格での納入を余儀なくされた」とする者が5割強あった。

業態別には、「協議が十分とはいえなかった」、「協議の機会を与えられなかった」とする者は、スーパー、専門量販店、CVS等に多く、また、これらの業態では、「協議した結果通常の納入価格等まで納入価格を引き上げてくれた」とする者は少ない。

図17 低価格納入の要請の有無

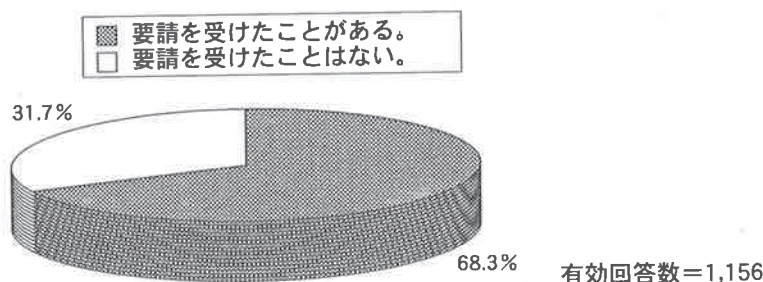


図18 低価格納入の要請に関する協議の状況（複数回答あり）

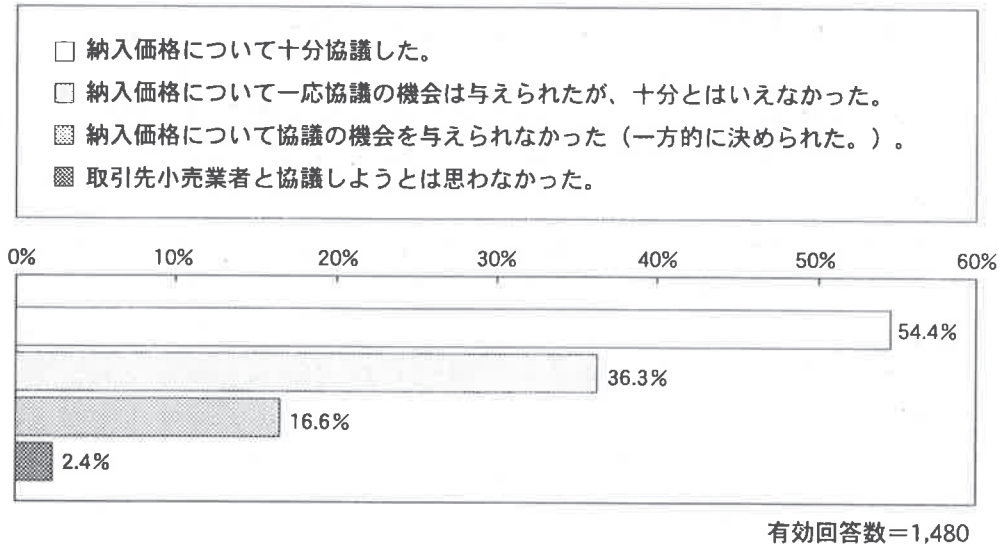
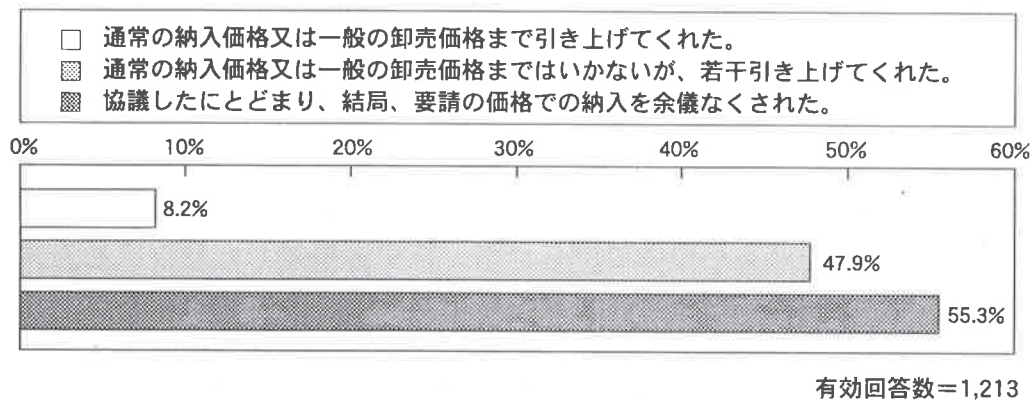


図19 何らかの形で協議した結果の納入価格の状況（複数回答）



- (2) 前回調査時（平成10年）以降の低価格納入の要請の変化については、「もともと低価格納入の要請はほとんどなく、現在もほとんどない」とする者が3割強みられるが、「以前から低価格納入の要請はあり、要請の状況はほとんど変わらない」とする者も、同様に3割強みられる。また、低価格納入の要請が増えたとする者が3割弱に上り、低価格納入の要請が増えたとする者の割合が、減ったとする者を大幅に上回っている。
- (3) 低価格納入の要請について納入業者から指摘された事例のうち、独占禁止法上問題となるおそれのあるものとしては、以下のような例がある。
- 新店舗オープン記念セールの際、納入業者と十分協議することなく、一方的に通常の納入価格の半額程度での納入を要請した（スーパー、専門量販店）。
 - 納入業者が新規に納入する際、納入業者と十分協議することなく、一方的に通常の納入価格の半額程度での納入を要請した（スーパー、ドラッグストア）。
 - チラシ広告の目玉商品にするため、納入業者の仕入原価を下回る価格での納入を要請した（専門量販店）。
- (4) 低価格納入の要請については、大規模小売業者の側において、納入業者に対して一方的なものとならないよう、納入業者との間で十分協議を行うことが重要であると考えられる。

6 欠品の取扱い

(1) 小売業者が納入業者に発注した商品が発注数量どおりに指定された納期に納品されないこと（欠品）の取扱いについては、回答のあった納入業者の2割弱が、大規模小売業者からいわゆる欠品ペナルティー（例えば、大規模小売業者が販売した場合に得られた利益相当額を納入業者に補てんさせること）を「受けたことがある」と回答しているが、欠品が生じた場合の取扱いに関する基準が「明確になっている」とする者は3割強にとどまっている。また、欠品が生じた場合の取扱いの基準が明確化されている場合には、8割弱が「基準の範囲を超えた欠品ペナルティーはない」としている。

業態別には、専門量販店について基準が明確になっていないとする者が多く、また、基準を超えた欠品ペナルティーがあるとする者も専門量販店に多い。

図20 欠陥ペナルティーを受けたことの有無

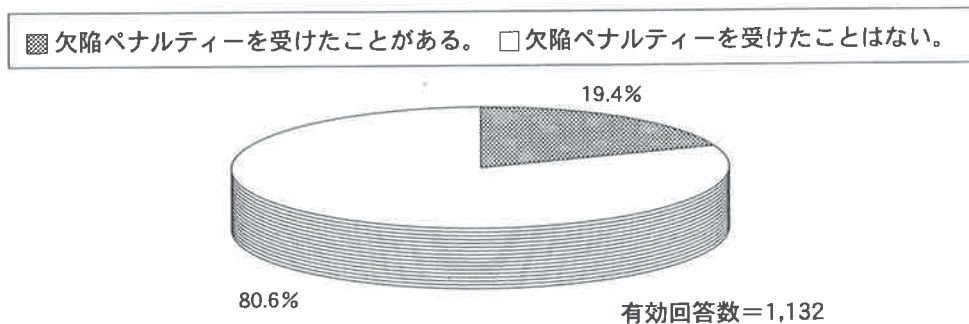


図21 欠品の取り扱いに関する基準の明確化の状況（複数回答あり）

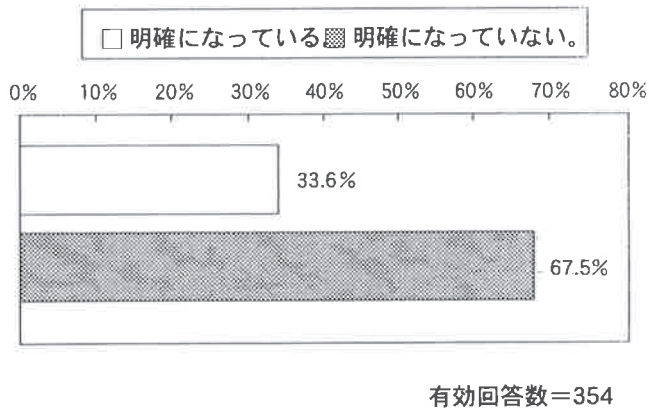
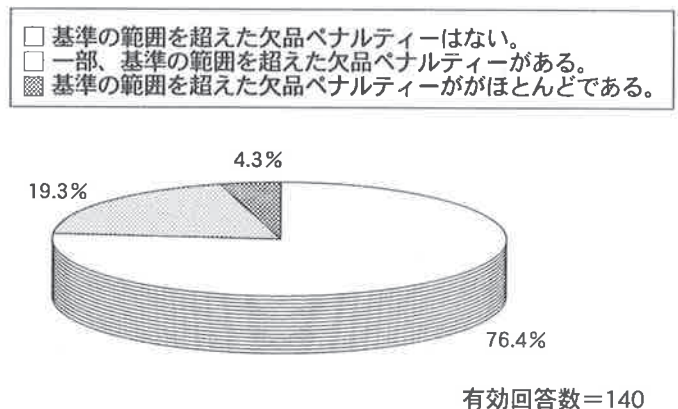


図22 基準の範囲を超えた欠品ペナルティー



(2) いわゆる欠品については、それが発生する事情・原因、その態様などは様々であることから、どのような欠品がどのように取り扱われるかが取引当事者間で明確になっていないにもかかわらず、取引上優越した地位にある大規模小売業者が、納入業者に対して、欠品が生じたことを理由として納入業者に一方的に不利益を与えることとなる場合には、独占禁止法上問題となるものである。

また、大規模小売業者が自ら発注した数量どおりに納入業者が納品できなかった場合にはペナルティーを課しておきながら、一方的な都合でその売れ残りを返品するなど、正常な商慣習に照らして不当に不利益を納入業者に与えるこ

ととなる場合には、欠品の取扱いについて取引当事者間で明確になっているとしても独占禁止法上問題となるものである。

今回の調査では、次のような事例が指摘された。

- 欠品についての取扱いを明確にすることなく、小売業者の欠品分の利益の補てんという理由で、根拠のないペナルティーを一方的に課した（専門量販店）。
 - 小売業者と納入業者との間の話し合いで納入数量を決めているにもかかわらず、決定した納入数量を超えて大量に発注する。納入業者は注文のあった数量を納品しないと欠品ペナルティーを課されるので、やむを得ず納品するが、結局売れ残りを大量に返品した（ホームセンター）。
- (3) 今回の調査結果によれば、欠品が生じた場合の取扱いの基準が明確化されている場合には、基準の範囲を超えた欠品ペナルティーはないとする回答が多数であることから、大規模小売業者の側において、欠品が生じた場合の取扱いについてあらかじめ明確にするとともに、欠品にはペナルティーを課しておきながら一方的な都合で返品するなど、納入業者に不当に不利益を与えることのないようにすることが重要であると考えられる。

7 押し付け販売

- (1) 小売業者が優越的地位にある場合において、納入業者に対して、商品やサービスの購入を要請する場合、納入業者は、購入を希望しないものであっても、今後の納入取引に与える影響を懸念して購入せざるを得ないこととなり、優越的地位の濫用として問題となる。

今回の調査における自由意見欄の記載等によれば、納入業者が大規模小売業者から、背広やおせち料理、宝飾品、図書等、多種多様な商品等の購入を要請されている状況があることが認められた。また、大規模小売業者の仕入担当者から購入の要請を受けると、納入業者は継続的取引の停止又は取引数量の減少等を危惧することから、購入を断ることができないといった指摘がみられた。

- (2) 商品の購入要請等について納入業者から指摘された事例について、納入業者からヒアリングを行ったところ、独占禁止法上問題となるおそれのあるものとして、以下のような事例が指摘された。

- 商談日に合わせて社内販売との名目の展示会を開催し、商品購入を強制した（スーパー）。
- 高額な宝飾品の購入を強制し、購入しない場合でも売上げから一方的に相殺した（スーパー）。
- 小売業者の関連のスポーツクラブへの加入や、関連会社が主催する旅行への参加を強要した（スーパー）。

- (3) ガイドラインにおいて、仕入担当者等の仕入取引に影響を及ぼし得る者が購入を要請する場合や、購入しなければ今後の納入取引に影響すると受け取られるような要請をし、又はそのように受け取られるような販売の方法を用いる場合には独占禁止法上問題となるとしている。大規模小売業者の側において、ガイドラインで問題とされているような行為が行われることのないよう、仕入担当者等への徹底を図るなどの社内体制の一層の整備が、不当な購入要請を未然に防止する上で重要であると考えられる。

II 公正取引委員会の対応

- 1 小売業者と納入業者がどのような条件で取引するかは、基本的には取引当事者間の自主的な判断にゆだねられるものであるが、大規模小売業者が納入業者に対して取引上優越した地位にある場合において、その地位を利用して、納入業者に対し一方的に、返品、従業員等の派遣や協賛金等の負担の要請、著しく低い対価での取引の要請等を行う場合には、優越的地位の濫用として問題を生じやすい。
公正取引委員会は、従来から、大規模小売業者と納入業者との取引における優越的地位の濫用行為について具体的な情報に接した場合には事実を調査し、違反行為の排除に努めてきたところである。
- 2 今回の調査の結果、依然として、大規模小売業者から納入業者に対して種々の要請が行われており、納入業者は、要請が自己に不利益なものであっても、同業者が応じているため対抗上やむを得ず、又は、要請に応じないと取引上不利になることを懸念して、受け入れざるを得ない状況にあることがうかがわれた。
当委員会は、調査の過程において、独占禁止法上問題となるおそれのある行為を行っているとの指摘があった大規模小売業者に対し、具体的な行為を指摘して納入業者との取引において優越的地位の濫用行為がないか点検を求めるとともに、問題となるおそれのある行為については是正を要請した。これを受けて、各大規模小売業者は社内の仕入担当者等を対象に調査を行い、明らかになった問題点について改善策が講じられているところである。
- 3 調査結果によれば、大規模小売業者において、返品、従業員等の派遣要請等について基準が明確化されている場合には、基本的には、当該基準に従ってこれらの要請等が行われていることが認められた。したがって、独占禁止法上問題となる行為を未然に防止し、大規模小売業者と納入業者との取引の公正化を図っていくためには、取引条件を決定するに当たり、大規模小売業者と納入業者の間であらかじめ十分な協議を行うとともに、これらの取引条件を明確化・書面化しておくことが重要であると考えられる。
当委員会は、調査の過程において、独占禁止法上問題となるおそれのある行為が指摘された大規模小売業者に対して、今回指摘を受けた問題が今後生じることのないよう、独占禁止法遵守体制の見直しを行い、社内チェック体制の改善を図るとともに、納入業者との取引において取引条件の明確化・書面化を進める等、取引の公正化を図るための一層の取組を行うよう文書で要請したところであり、今後、更にその取組状況を注視していく。
また、これらの大規模小売業者以外にも問題となるおそれのある行為を行っている大規模小売業者があると考えられることから、日本百貨店協会、日本チェーンストア協会等に対して、改めてガイドラインの内容を傘下会員に十分に周知徹底するとともに、傘下会員の独占禁止法遵守体制について、制度面及び運用面において一層の改善が図られるよう、傘下会員への指導を文書で要請した。
- 4 当委員会としては、規制改革後の市場における公正な競争秩序を確保するため、今後とも、大規模小売業者と納入業者との取引実態の把握や違反行為の未然防止に努めるとともに、優越的地位の濫用行為等独占禁止法違反となる事実が認められる場合には厳正に対処するなど、優越的地位の濫用行為等中小事業者に不当に不利益を与える不公正な取引に対して厳正・迅速に対処していくこととしている。

Ⅲ 流通・取引慣行に関する独占禁止法上の指針（抜粋）

平成3年7月11日

[小売業者による優越的地位の濫用行為]

1 考え方

(1) 事業者が、どのような条件で取引するかは基本的には取引当事者間の自主的な判断に委ねられるものであるが、小売業者が、納入業者に対し取引上優越した地位にある場合において、その地位を利用して、納入業者に対し押し付け販売、返品、従業員等の派遣の要請、協賛金等の負担の要請又は多頻度小口配送等の要請を行う場合には、優越的地位の濫用として独占禁止法上問題を生じやすい。

なお、独占禁止法による優越的地位の濫用の規制は、このような行為によって小売業者間あるいは納入業者間等における公正な競争が阻害されるおそれがある場合に当該行為を排除しようとするものである。

(2) 「小売業者が納入業者に対し取引上優越した地位にある場合」とは、当該納入業者にとって当該小売業者との取引の継続が困難になることが事業経営上大きな支障をきたすため、当該小売業者の要請が自己にとって著しく不利益なものであっても、これを受け入れざるを得ないような場合であり、その判断に当たっては、当該小売業者に対する取引依存度、当該小売業者の市場における地位、販売先の変更可能性、商品の需給関係等を総合的に考慮する。

(3) 以下では小売業者の納入業者に対する特定の行為について独占禁止法上違法となる場合を示しているが、購入者としての地位を利用して卸売業者やユーザーが、同様の行為を行う場合にも、基本的には同様の考え方によって、違法性が判断される。

(4) 取引上の優越的地位の濫用は、一般的には、不公正な取引方法として一般指定14項（優越的地位の濫用）によって規制されるが、百貨店・スーパー等の大規模な小売業者による納入業者に対する行為については、一般指定14項のほかに、「百貨店業における特定の不公正な取引方法」（昭和29年公正取引委員会告示第7号。一定以上の売場面積の店舗を持ち、一般消費者が日常使用する多種類の商品を販売する小売業者が対象。）によっても規制される。

なお、小売業者と納入業者との取引が、下請代金支払遅延等防止法にいう親事業者と下請事業者の取引に該当する場合であって、小売業者のブランドを表示した商品（いわゆるプライベート・ブランド商品）を製造し、納入する場合など、物品の製造委託に該当する場合には、同法の規制の対象となる。

2 押し付け販売

(1) 考え方

小売業者は、納入業者に対して、納入取引関係を利用して自己の販売する商品やサービスの購入を要請することがある。優越的地位にある小売業者が納入業者に対して商品・役務の購入を要請する場合には、納入業者は、購入を希望しないものであっても、今後の納入取引に与える影響を懸念して購入せざるを得ないこと

となり、優越的地位の濫用として問題となる。

(2) 独占禁止法上問題となる場合

取引上優越した地位にある小売業者が、納入業者に対し、次のような方法によって自己又は自己の指定するものから商品や役務を購入させる場合には、正常な商慣習に照らして不当に不利益を納入業者に与えることとなり、不公正な取引方法に該当し、違法となる（一般指定14項（優越的地位の濫用））。

- ① 仕入担当者等の仕入取引に影響を及ぼしうる者が購入を要請する場合
- ② 納入業者に対し、組織的又は計画的に購入を要請する場合
- ③ 購入する意思がないとの表明があった場合、又はその表明がなくとも明らかに購入する意思がないと認められる場合に、重ねて購入を要請し、又は商品を一方的に送付する場合
- ④ 購入しなければ今後の納入取引に影響すると受け取られるような要請をし、又はそのように受け取られるような販売の方法を用いる場合

3 返品

(1) 考え方

返品は、新規商品の参入を促進する、あるいは地域的な需給に即応させる等の利点を有する場合もあるが、優越的地位にある小売業者が一方的な都合で返品を行う場合には、納入業者に不当に不利益を与えることとなりやすく、優越的地位の濫用として問題を生じやすい（注1）。

（注1） 返品の内容について取引当事者間で明確になっていない場合には、こうした問題を生じやすく、小売業者においては、その条件について納入業者との間であらかじめ明確にすることが望ましい。

(2) 独占禁止法上問題となる場合

取引上優越した地位にある小売業者が、納入業者に対し購入した商品を返品すること（いわゆる買取商品の返品であり、購入契約を委託販売契約に切り替え、又は商品を取り換える等実質的に返品となる行為を含む。以下同じ。）は、次のような場合には、正常な商慣習に照らして不当に不利益を納入業者に与えることとなり、不公正な取引方法に該当し、違法となる（一般指定14項（優越的地位の濫用））。

- ① どのような場合に、どのような条件で返品するか、取引当事者間で明確になっていない場合であって、納入業者にあらかじめ計算できない不利益を与えることとなる場合（注2）
- ② 次のような返品を行い、納入業者にとって不利益を与えることとなる場合（注2）（注3）
 - a 納入業者の責に帰すべき事由によらない汚損商品、毀損商品等の返品
（例）(a) 展示に用いたために汚損した商品の返品
(b) 小売用の値札が貼られており、商品を傷めることなく剥がすことが困難な商品の返品
(c) 小売業者がメーカーの定めた賞味期限とは別に独自にこれより短い販売期限を定め、この販売期限が経過したことを理由とする返品
（注4）
 - b 小売業者のプライベート・ブランド商品の返品
 - c 月末又は期末の在庫調整のための返品

d 小売業者の独自の判断に基づく店舗又は売場の改装や棚替えに伴う返品
(注5)

なお、返品については、「不当な返品に関する独占禁止法上の考え方」(昭和62年4月21日公表)を併せて参照されたい。

(注2) (a)返品によって通常生じる損失を小売業者が負担し、納入業者の同意を得て行う場合、(b)納入された商品が納入業者の責に帰すべき事由により汚損し、毀損し、その他欠陥のあるものであった場合、及び(c)納入された商品が注文した商品と異なっていた場合は、不利益を与えることとなるものではなく、違法とされない。

(注3) ②の場合は、返品の内容について取引当事者間で明確になっている場合であっても違法となるケースである。

(注4) 消費者が通常、商品購入後、賞味するまで一定期間を要することを考慮して、短期間の賞味期限を残して返品する場合であって、その条件が取引当事者間であらかじめ明確になっている場合を除く。

(注5) 季節商品の販売時期の終了時の棚替えに伴う返品であって、その条件が取引当事者間であらかじめ明確になっている場合を除く。

4 従業員等の派遣の要請

(1) 考え方

メーカーや卸売業者が百貨店・スーパー等の小売店に対して、自社商品又は自己が納入した商品の販売等のためにその従業員等を派遣する場合がある。こうした従業員等の派遣は、メーカーや卸売業者が、小売業者の店舗で消費者に対して直接に、自社商品又は自己が納入した商品の広告宣伝と推奨販売が行えることから行う側面と、小売業者が自己の商品知識や販売力、労働力の不足を補うため要請する側面の両面がある。

従業員等の派遣は、メーカーや卸売業者にとって消費者ニーズの動向を直接把握できる、小売業者にとって専門的な商品知識の不足が補われる等の利点を有している場合があるが、優越的地位にある小売業者が一方的な都合で派遣を要請する場合には、派遣するメーカーや卸売業者に不当に不利益を与えることとなりやすく、優越的地位の濫用として問題を生じやすい(注6)。

(注6) 特に、従業員等の派遣の条件について取引当事者間で明確になっていない場合には、こうした問題を生じやすく、小売業者においては、派遣された従業員等の業務内容、労働時間、派遣期間等の派遣の条件について納入業者との間であらかじめ明確にすることが望ましい。

(2) 独占禁止法上問題となる場合

取引上優越した地位にある小売業者が、納入業者に対し、商品の販売その他の業務のためにその従業員等を派遣させることは、次のような場合には、正常な商慣習に照らして不当に不利益を納入業者に与えることとなり、不公正な取引方法に該当し、違法となる(一般指定14項(優越的地位の濫用))。

なお、小売業者が、納入業者に対し、従業員等の派遣に代えて、これに相当する人件費を負担させる場合も同様である。

① どのような場合に、どのような条件で従業員等を派遣するかについて取引当事者間で明確になっていない場合であって、納入業者にあらかじめ計算できない不利益を与えることとなる場合(注7)

② 従業員等の派遣を通じて納入業者が得る直接の利益に照らして、納入業者に不利益を与えることとなる場合（注7）（注8）

（例） a 派遣された従業員等に棚卸、棚替え、社内事務等の納入商品の販売促進と直接関係がない業務を行わせ、納入業者に不利益を与えることとなる場合

b 派遣された従業員等が納入商品の販売に当たることによって、納入商品の販売量が増大するなど納入業者が得る直接の利益に比較して、派遣のための費用が大きい場合

（注7） 従業員等の派遣のために通常必要な費用を小売業者が負担し、納入業者の同意を得て行う場合は、不利益を与えることとなるものではなく違法とはならない。

（注8） ②の場合は、従業員等の派遣の条件について取引当事者間で明確になっている場合であっても違法となるケースである。

5 協賛金等の負担の要請

(1) 考え方

小売業者が納入業者に対して、催事、広告等の費用負担のためのいわゆる協賛金など、金銭的な負担（以下、「協賛金等」という。）を要請することがある。小売業者と納入業者が共同して商品キャンペーンのための催事や広告を行う場合、そのための費用について協賛金等を負担することが、納入商品の販売促進につながるなど納入業者にとっても直接の利益となる場合もあるが、優越的地位にある小売業者が一方的な都合で納入業者に対しこのような要請を行う場合には、納入業者に不当に不利益を与えることとなりやすく、優越的地位の濫用として問題を生じやすい（注9）。

（注9） 取引当事者間で協賛金等の負担の条件について明確になっていない場合には、優越的地位の濫用の問題を生じやすく、小売業者においては、その条件について納入業者との間で明確にすることが望ましい。

(2) 独占禁止法上問題となる場合

取引上優越した地位にある小売業者が、納入業者に対して協賛金等を負担させることは、次のような場合には、正常な商慣習に照らして不当に不利益を納入業者に与えることとなり、不公正な取引方法に該当し、違法となる（一般指定14項（優越的地位の濫用））。

① 協賛金等の負担額及びその算出根拠、使途等について、取引当事者間で明確になっていない場合であって、納入業者にあらかじめ計算できない不利益を与えることとなる場合

② 次のような方法により協賛金等を負担させ、納入業者に不利益を与えることとなる場合（注10）

a 納入業者の商品の販売促進に直接寄与しない催事、売場の改装、広告等のための協賛金等を要請すること

b 納入業者にとって商品の販売促進やコストの削減に寄与するなど納入業者が得る直接の利益の範囲を超えて協賛金等を要請すること

c 小売業者の決算対策のために協賛金等を要請すること

d 一定期間に一定の販売量を達成した場合に小売業者にリベートを供与することをあらかじめ定めていた場合において、当該販売量を達成しないのに当

該リポートを要請すること

e 納入業者が負うべき責任がないにもかかわらず、納入業者が商品を納入した後において、その商品の納入価格の値引を要請すること

(注10) ②の場合は、協賛金等の条件について取引当事者間で明確になっている場合であっても違法となるケースである。

6 多頻度小口配送等の要請

(1) 考え方

最近、大規模な小売業者は、発注のオンライン化、物流センターの設置等仕入体制のシステム化を進めているが、これに関連して、例えば、納入業者に多頻度小口配送（配送の小口化とそれに伴う配送回数の増加）を要請したり、システム化の費用として納入業者に負担を要請することがある。

システム化への取組は、受発注業務、物流業務の合理化を促進し、消費者ばかりでなく納入業者にとっても利益となる場合がある。しかし、優越的地位にある小売業者が、一方的な都合で納入業者に対し多頻度小口配送の要請を行ったり、システム化に伴って生じる費用について具体的な負担の根拠や割合を示さないまま、例えば、受発注オンライン・システムの利用料や物流センターの使用料として納入業者に負担を要請する場合には、納入業者に不当に不利益を与えることとなりやすく、優越的地位の濫用として問題を生じやすい（注11）。

(注11) 小売業者においては、仕入体制のシステム化に伴って生じる費用の負担や多頻度小口配送に伴う負担を納入業者に一方的に負わせることのないよう、その条件について納入業者との間で十分に協議することが望ましい。

(2) 独占禁止法上問題となる場合

取引上優越した地位にある小売業者が、納入業者に対して多頻度小口配送を要請し、又は仕入体制のシステム化に伴って生じる費用の負担を要請することは、次のような場合には、正常な商慣習に照らして不当に不利益を納入業者に与えることとなり、不公正な取引方法に該当し、違法となる（一般指定14項（優越的地位の濫用））。

① 多頻度小口配送を要請し、これによって納入に要する費用が大幅に増加するため納入業者が納入単価の引上げを求めたにもかかわらず、納入業者と十分協議することなく一方的に、通常対価相当と認められる（注12）単価に比して著しく低い納入単価で納入させることとなる場合

② 仕入体制のシステム化に伴って生じる費用の負担額及びその算出根拠等について納入業者と十分協議することなく一方的に負担を要請し、納入業者に不利益を与えることとなる場合

③ 仕入体制のシステム化に伴って生じる費用を納入業者が得る利益の範囲を超えて一方的に納入業者に負担させる場合（注13）

(注12) 「通常対価相当と認められる」かどうかは、従前の納入単価、同様の多頻度小口配送の条件で取引している他の納入業者の納入単価等から総合的に判断される。

(注13) ③の場合は、費用負担の条件について取引当事者間で明確になっている場合であっても違法となるケースである。

より付加価値を求める年

—各地で新年会—

1月7日(火) 16時よりパレスホテルにて、恒例の缶詰団体共催の新年賀詞交換会を開催した。当日は(社)日本缶詰協会会長 後藤康雄氏のご挨拶。臨席した北村直人農林水産副大臣に依る祝辞及び大島理森農林水産大臣海外出張中の為、大臣祝辞の代読があり、続いて当協会会長 國分勘兵衛氏(国分株)の乾杯の挨拶と音頭と共に祝宴に入った。約530人が参加。國分会長は挨拶の中で我国の技術を以って賞味期限のより長い加工食品を創り出す事は、極めて意義のあることではないか、と問題提起を行った。

近畿支部ではこれに先立ち1月6日(月) 夕刻より、大阪太閤園に233社、763人を集めて新春名刺交換会を開催。

恒例の如く、大阪府食品卸同業会、大阪乾物卸商組合、食品新聞社と当協会の四団体に依る共催。

主催者を代表し、当協会近畿支部長 尾崎弘氏(伊藤忠食品株)が、「午前中の東京の酒類食料品懇話会の賀詞交換会で國分会長が言われた様に、徒らに規模拡大、シェア競争の年ではなく、付加価値をつける競争をせねばならぬ年である。

昨年ヒット商品の選考委員をしていた時、良い品質のものであれば、値段に関わりなく支持されている事、逆に価格を下げて利益の上がらなかった一流ハンバーガーチェーンやコーヒーショップの例もある事が話題となった。物量よりも利益追求の時代である。」と挨拶された。

続いて黒木幾雄 近畿農政局長の来賓代表挨拶、大阪食品卸同業会副会長 米谷晴生氏(株大トウ)が乾杯の音頭をとった。中締めは村瀬景三大阪乾物卸商組合理事長の発声に依り萬歳を三唱をした。

また、九州沖縄支部でも11時より博多全日空ホテルにて550人を集めて新春賀詞交歓会が開催され、当支部長 本村道生氏(コゲツ産業株)が「多難な前年に引続き明るい話題は期待できない。中間流通を排除する動きもあるが、一方では、これまで築いてきた豊かな日本の食生活を支えて来た卸機能の見直し、日本古来の風土に合った卸が見直され、再認識されだしたのも事実である。我々の活動も業界の結束を高め、これら日本型の流通秩序の真価を世に積極的に「主張」していく年としたい」と挨拶された。

乾杯は小泉利郎氏(味の素株)が音頭をとり、中締めは副支部長 柳川信氏(ヤマエ久野株)が行った。

九州地区では引続いて7日は鹿児島サンロイヤルホテルにて「鹿児島食品二十日会」、8日午前「宮崎はまゆう会」、8日午後「大分食品共栄会」が相次いで新年交換会を盛大に開催した。

締めくくりは10日長崎アストピアで「長友会」が新年会を開催した。

各地区の会員が、それぞれ地元の会合に出席した。

一方、北海道では1月7日(火) 当協会北海道支部の主催する食品業界新年交礼会が京王プラザホテルにて開催された。主催者代表として北海道支部長 杉野恵二郎氏(株)杉野雪印アクセス)は「品質に対しての消費者の選別は厳しく、従来のように低価格だけの販売に依存しては、食に対する消費者の不安はぬぐえない。高品質を追求した付加価値商品を開発し販売することで、安心・安全の商品を提供するチャンスである」と挨拶された。130社355人が出席し、盛大であった。会の中では北海道支部副支部長 村山圭一氏(株)スハラ食品)が「道内人口の減少、高齢化社会の到来など社内構造の変化でパイは縮小傾向にあり、生配販三層の競争はますます厳しさを増しているが、公正で公平な競争を」と呼びかけ、賛助会員側からは味の素(株) 星野国幸氏と東洋水産(株) 井上康雄氏よりご挨拶を頂いた。

笑いと時代と人生と

—近畿支部—

2月25日(火) 15時より、ホテルグランヴィア大阪にて、近畿支部と大阪府食品卸同業会の共催による日食協経営実務研修会が開催された。当日は講師に立命館大学産業社会学部教授 木津川計氏をお願いし、「笑いと時代と人生と」と題する講演を1時間半に亘って頂戴した。我々が忘れかけていた大切な事をユーモアを交えてお話しして頂けたので、時間の経つのを忘れる有意義なひと時であった。

講演の前には本部より井岸専務理事が日食協の事業活動報告を行い、講演の後には懇親会も開催した。

総勢70名を越す盛況であった。

平成15年度の課題まとまる

—情報システム・物流委員会—

2月5日(水) 10時より情報システム委員会が、そして2月7日(金) 15時より物流委員会がそれぞれ開催され、席上、平成15年度の活動指針について討議し以下の如くに決定した。

情報システム委員会においては、特にEDIにおける固定長データ交換から、世界的標準といわれている可変長交換への切り換え問題が直面する大問題である事が認識された。そこでまず、卸売業としての見解をまとめるべく、次回を2月26日に予定し、討議することとなった。

物流委員会においては、開発中のシステムの完成を控えたFLN(フーズロジスティクスネットワーク(株))の現況報告がなされ、4月から実践活動予定に入るので、なお一層の支援活用体制への協力要請がなされた。これについてその場で早くも打合せ希望が出される等の動きがあり、こうした共同インフラ機構への期待の大きさをうかがわせた。

平成15年度情報システム委員会活動指針(案)

平成14年度において「酒類・加工食品データベースセンター」の運營業務が(株)ファイネットに移管され、業界内の中心的VANも統合した。

一方、EDIの方式においては可変長の「XML-EDI」が開発された。一部とは云え実践化されている。

こうしたインフラの整備やグローバル化の受容の中で、当協会の果たすべき役割と影響は多大なるものがあると認識せねばならない。

依って、平成15年度は次の如き活動を行う。

1. 当面する課題の認識と対応について

前年度に引き続き、「ネットワーク検討会実施アンケート」の中から問題点を整理すると共に、進展するIT環境を加味して、問題点の確認を行うと共に年度内において継続的に情報交換と討議を行う。

2. 業界「標準」の研究とその体制について

生・配・販三層に亘る業界内のシステムに関連する「標準」については、中間流通の立場から恒常的に留意する必要がある。

わけても、「日食協標準システム」については、専担的ワーキンググループにより、メンテナンスを行う必要があると共に、今後のこの「日食協標準システム」のあり方について検討の必要性がある。

従って、これらについての対応体制を明確化する。

加えて(株)ファイネット、酒類加工食品データベースセンター等関連企業や事業との役割を明確にする。

3. 業界内外に対する「情報発信」について

こうしたダイナミックな環境変化についての、当業界のスタンス、討議の論点・結果の公表等は、会員・賛助会員はもとより、業界の内外、そして取引先から行政にいたる迄、あまねく啓蒙伝達せねばならない性格のものである。

従って随時、会報や業界紙を通じて行なったり、必要とあれば研修会や説明会を開催する等して、積極的に「情報発信」を行う。

以 上

平成15年度物流委員会活動指針(案)

中間流通業に対するロジスティクス関連の高度・効率化とローコスト化の要請は、益々その重要度が増している。

社会の全体最適志向は、各企業の目指す部分最適との整合性を求めて来ている。

かかる観点よりスタートした、フーズロジスティクスネットワーク(株)の事業が開始される。

こうした背景にあって、平成15年度は次の如く諸活動を行う。

1. フーズロジスティクスネットワーク(略称 FLN)の支援

当委員会の構想に基づき発足した同社に対して、会員、中でも委員企業の全面的支援を行う。

その為に随時FLNの現状報告等を行う。

2. 物流コストの算出と算出基準の普及

前年度に引続き委員企業において、物流コストの算出を行い、算出基準についての討議を行うと共にその普及を促進する。

3. ロジスティクスにおける標準化の研究

パレチゼーションの推進、ITFコードの活用と促進、異業種の標準との整合性等について研究し実践する。

4. 環境問題対応について

東京都における「排ガス規制の実施」を始めとする社会的ニーズ、また「返品に関するガイドライン」の公表等の当協会のスタンス、リサイクル・リターナブル商材の物流等の幅広い課題に対応し研究及び情報交換を行う。 以上

返品問題についての打合せ 第二回

－返品問題ワーキンググループ－

2月13日(木) 15時より、会議室において、返品問題についての賛助会員との意見交換の第2回が開催された。

当日は、賛助会員側から有志として日置啓氏(キューピー(株))、篠原武男氏(ハウス食品(株))、雨宮均氏(味の素(株))、魚住和宏氏(味の素(株))、石森和弘氏(明星食品(株))。

当方は食品流通委員会及びその返品問題ワーキンググループメンバーを中心として、石川秀雄氏(株廣屋)、菰田義壽氏(株明治屋)、佐藤満氏(伊藤忠食品(株))、瀬尾佳英氏(株雪印アクセス)、榎崎栄一氏(株菱食)、星名桂治氏(西野商事(株))が出席した。

当日は、既に1月22日の食品流通委員会の命を受け、1月30日に返品問題ワーキンググループが策定した「返品に関するルールについて(原案)」を叩き台として双方からの意見交換がなされた。

中には、小売業や卸売業が設定する販売期限・受入期限を諸悪の根源とする話等出て、突っ込んだやり取りがなされて、原案の一部を修正する事として当日の会合を終了した。

