

特に国境を越えた取引の場面で ISO22000の第三者認証が 効果を発揮

取引先・消費者の信頼性向上を図る上で 食品安全マネジメントシステムは有効なツールに

2005年9月、食品安全マネジメントシステム(FSMS)に関する国際規格ISO22000が発行された。この国際規格は、食品製造業だけでなく、フードチェーンに直接・間接的に関わる企業も対象にしており、幅広い業種での活用が期待されるとともに、今後第三者認証機関の役割もますます重要になってくるだろう。TC / 34の国内審議団体代表としてISO22000の制定作業に深く携わった独立行政法人農林水産消費技術センター・湯川剛一郎理事に、国際規格化にいたる経緯と、ISO22000と第三者認証の役割・効果などについてお話を伺った。



独立行政法人
農林水産消費技術センター
理事

湯川剛一郎氏

ISO22000の制定作業は 2001年3月にスタート

独立行政法人農林水産消費技術センターは、日本の代表窓口として食品安全マネジメントシステムの国際規格ISO22000の制定に携わってこられたとお聞きしています。まず、農林水産消費技術センターの概要と、ISO22000発行にどのように関わったのかについて、簡単にご説明いただけますか。

湯川 当センターは2001年4月、前身の農林水産省農林水産消費技術センターから独立行政法人として発足し、食の安全と消費者の信頼確保に向け、

法律などに基づく施策の実施や制度の運営を技術的な側面から担う機関として活動しています。業務の柱のひとつが、JAS法に基づく登録認定機関の調査・監査業務です。具体的には、登録認定機関の登録に関する書類審査・実地調査、また登録認定機関による認定が適正に行われているかどうかを確認するため、現場での立会調査やJAS認定製品のモニタリング調査などを実施しています。

ISO22000の制定にあたっては、当初検討を行っているISO / TC34(食品に関する専門委員会)では、わが国が投票権のないIO(Observer)メンバーであったことから、国内の実態を国際規格に反映させることが難しいため、2002年5月に投票権を有するP(Participation)メンバーとなり、2003年3月の

CD投票要請を機に本格的な検討に着手。国内審議団体として国内意見の取りまとめを行い、2003年9月の国際会議から職員を派遣するなど規格制定作業に携わってきました。

そもそもISO22000発行にいたるまでの経緯は、どのようなものだったのでしょうか。

湯川 食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格化の動きは、2001年3月にデンマークから出されたNWIP(新業務項目提案)に端を発します。提案理由は大きく2つあって、「食品業界において

食品安全マネジメントシステムの必要性が増大している」、「円滑な国際貿易の実現をめざす上で、各国共通の食品安全に対する要求事項をつくる必要がある」というものでした。

食品分野では、これまでCodexがHACCPの原則として作成したガイドラインに基づき、各国で食品安全システムが構築されてきました。わが国でこれに該当するのが、食品衛生法に基づいて厚生労働省が実施している「総合衛生管理製造過程」の承認制度です。

ISOは、FSMSの国際規格化と

(ISO22000の概要)

1 目的

ISO22000は、HACCP原則及びコーデックス委員会が示したHACCPシステム適用の手順と、食品安全に対する管理の要求事項を統一することによって、円滑な国際貿易を実現することを目的に作成されました。

2 規格の対象<すべてのフードチェーン>

この規格は、農場から食卓までのフードチェーンに属する以下のようなすべての組織(事業者)を対象としています。

- | | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| 農家などの一次生産者 | 飼料生産者 | 食品製造業者 |
| 輸送・保管業者 | 小売業者 | |
| 食品サービス事業者(外食・ケータリングなど) | | |
| その他生産者(食品加工機械や包装材料、洗浄・消毒剤、添加物など) | | |

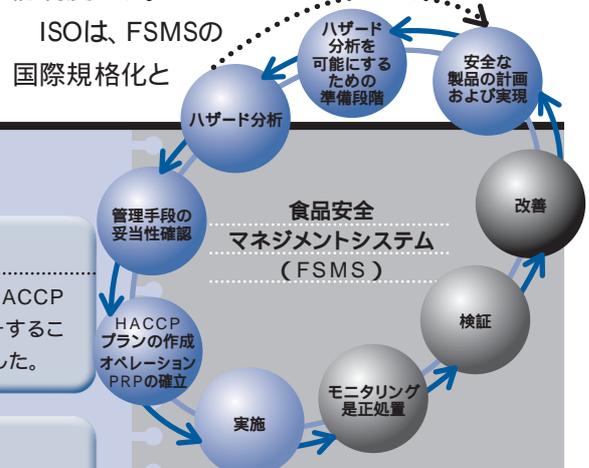
3 規格要求のポイント(次のような事項に適合することが求められます)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. 相互コミュニケーション
互いに連絡を取り、活動を進めること | 3. 前提条件プログラム(PPR、オペレーションPRP)
安全衛生条件を維持するために必要な基本条件として活動すること |
| 2. システムマネジメント
仕組みで保証すること | 4. HACCP
7原則12手順により食品の安全を確保すること |

4 実践の手順

これを実践するために、ハザード分析を通じ、フードチェーン内で発生することが予想されるハザードを明確にし、評価し、PPR、オペレーションPRP、HACCPプランを組み合わせることでハザードを管理するステップを規格の中で明確にしています。

「ISO22000とは!」(発行/財団法人食品産業センター)より



用語集

- ・食品安全ハザード
健康への悪影響をもたらす可能性がある、食品の生物的、化学的又は物理的物質又はその状態。
- ・PRP(前提条件プログラム、或いは一般的衛生管理プログラム)
人間による消費にとって安全な最終製品及び安全な食品の生産、取り扱い及び提供に適切なフードチェーンの衛生環境を維持するために必要な基本条件及び活動。例えば適正農業規範(GAP)、適正製造規範(GMP)、適正衛生規範(GHP)などが相当する。
- ・オペレーションPRP
食品安全ハザードの製品若しくは加工環境への混入及び/又は製品若しくは加工環境における食品ハザードの汚染、若しくは増加の可能性を管理するために不可欠なものとしてハザード分析によって明確になったPRP。
- ・CCP(重要管理点)
管理が可能で、かつ、食品安全ハザードを予防若しくは除去又はそれを許容水準まで低減するために不可欠な段階。
- ・HACCPシステム(ハザード分析及び重要管理点方式)
食品の安全のために重要であるハザードを明確にし、評価し、管理するシステム。(Codex衛生規範から)
- ・HACCPプラン
CCPにおける管理の計画書。

いうデンマークの提案に基づき、2001年6月に食品安全マネジメントシステムに関する要求事項の制定を決議。TC34にWG8を設置し、規格要求事項の策定作業がスタートしました。それから約4年間にわたる検討作業を経て、2005年9月1日に国際規格ISO22000が発行されました。

法令・規制で担保された安全性をベースにワンランク上の組織をめざす

JAS制度の企画立案や運用指導など、長年にわたって「食の安全」を守る仕事に携わってこられた立場から、ISO22000をどのようにご覧になっていますか。

湯川 JAS制度の運営に関わっている立場から言わせていただくと、現在さまざまな食品が市場に出回っていますが、いくらおいしくても、あるいは高級な原料を使用している、そもそも安全でなければ食品として成り立たないということです。ISO22000も、基本的にこうした考え方がベースになっています。

序文を読んでいただくとわかるのですが、ISO22000では法令や規制で担保された安全性は当然確立されているという前提に立っており、さらにその上を行く品質管理の徹底と、失敗を繰り返さない組織の構築を要求しています。また、ISO22000はISO9001と異なり、顧客満足よりも法令・規制要求事項への適合を優先させています。法令・規制で担保された安全性をベースに、さらにワンランク上の組織構築をめざすというスタンスに立っている点がISO22000の特徴でしょう。

対象業種が広がったことで多くの企業が食の安全に取り組む姿勢をアピールできるチャンスに

食品に関わる企業の多くが、食の安全をテーマにしたISO22000に注目しています。ISO22000が国内の



PROFILE

湯川剛一郎氏

独立行政法人農林水産消費技術センター理事 / 技術士(農業部門 食品化学 及び総合技術監理部門)

1953年生まれ。1976年京都大学理学部生物物理学科卒業、同年農林省(現農林水産省)入省。2001年独立行政法人農林水産消費技術センター企画調整部長、2003年同横浜センター所長、2005年4月同理事に就任。ISO / TC34WG8におけるISO22000の検討にわが国におけるTC34国内審議団体代表として参画。食品安全マネジメントに係る認定・審査登録制度の開発委員会(JAB、日本食品衛生協会、消費技術センターによる共同事務局)副委員長。著書・論文に『食品鑑定技術ハンドブック』(編集及び分担執筆:サイエンスフォーラム、2005年1月)、『食品の安全とISO22000』(乳業技術第5巻、2005年9月)等がある。

食品業界に及ぼす効果として、どのようなものが考えられますか。

湯川 ISO22000は、「From Farm to Table(農場から食卓まで)」という概念に基づいて組み立てられています。このため、食品製造業者だけでなく、農場などの原料生産現場から流通、小売を経て食卓に食品が届くまでのフードチェーンに直接的に関わる組織、さらに製造機械、食品添加物、包装資材メーカーなどの間接的に関わる組織まで、非常に幅広い業種を対象にしています。1996年にスタートした「総合衛生管理製造過程承認制度」の対象となっていない企業にとって、食品の安全に取り組む姿勢を対外的にアピールできるチャンスが広がったことは、大きなメリットと言えます。

企業間取引の場面では、例えば食品加工メーカーが原料メーカーと新たに取引を行う場合、これまでは独自の基準を設け取引先の安全体制を評価しなければならなかったケースもあったと思います。その点、ISO22000を評価基準として用いれば、国際的な標準に基づいて検証することが可能になります。企業が学生を採用する際に、「TOEICの点数が何点以上」という第三者による指標を基準として設けるのと同じように、今後は取引を行う際の条件としてISO22000を活用するケースも増えてくるのではないのでしょうか。

日本ではISO9001やISO14001の普及とともに、第三者認証制度のすそ野も広がりを見せています。ISO22000発行を契機に、食品業界でも第三者認証制度を活用する動きが高まってくるのでしょうか。

湯川 食品業界では、JAS制度が普及しており、第三者認証制度に対する理解は進んでいます。ISO22000に関しても同じような動きをたどるかどうかは今のところ未知数ですが、少なくとも国境を越えた取引の場面では、第三者認証を取得していた



ほうが有利になると予想されます。

日本では1997年に「輸出検査法」が廃止されましたが、食品に限って言うと、製品を輸入する際になんらかの保証を求める国がまだまだ多いのが実情です。このため、国内の輸出企業にとって、第三者認証に基づく食品安全マネジメントシステムの構築は、販売促進のための大きな要素になるでしょう。現在、政府が農産物の輸出拡大に本腰を入れて取り組んでいる状況から見ても、食品の輸出に取り組もうとする企業が、ISO22000の第三者認証を取得するケースが増える可能性は十分に考えられます。また、国内限定で取引を行っているような中小企業でも、第三者認証を取得することにより、「取引先・消費者に信頼性をアピールし、ブランド力の不足分をカバーしよう」とお考えになるところが現れると思います。

消費者の間では、食品の安全性を判断するための目安として、ISO22000に期待する向きもあるようです。

湯川 最近では、BSEの発生や残留農薬問題などに代表されるさまざまな課題が発生し、食品の安全に対する消費者の信頼は大きく揺らいでいる状況にあります。そんな中で、食品の安全に対する企業の取り組みを客観的に評価するための仕組みができたことは、消費者にとってもプラス材料になると思います。

ただ、ISO22000は、認証を取得した企業で製造された食品について、絶対安全であることを保証するものではありません。ISO22000の要求事項には、リコールの手順の確立も含まれており、万一安全性に欠ける食品を市場に流通させてしまっても、被害の発生を最小限にとどめ、さらに、原因究明を的確に行い、再発防止に努める組織を育てていこうという考え方がベースにあります。つまり、ISO22000はゼロリスクを保証しているわけではないのです。もちろん、食品安全マネジメントの仕組みが幅広い企業に浸透することが、食品の安全に対する消費者の信頼性向上のための重要な要素であることは言うまでもありません。

組織自身でマネジメントシステムを回そうとする意識がなければ食の安全確保は望めない

ISO22000の普及に向けた現在の取り組み状況について教えてください。

湯川 2005年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」では、食の安全および消費者の信頼確保の一環として、「食品製造事業者のHACCP手法の導入を推進するとともに、食品安全マネジメントシステムの普及・啓発を行う」と明記されています。これを受けて農林水産省では、食品製造業者が円滑にISO22000の認証を取得できるようにする目的で、「食品安全マネジメントシステム普及推進事業」を行っています。

事業の実施主体は財団法人食品産業センターで、具体的にはISO22000の概略を簡単に紹介したパンフレットの配付や、ISO22000の啓発・普及セミナーを全国各地で開催しています。食品産業センターでは、ISO22000の認証取得を考えている生産者を対象に、現場で役立ててもらうためのマニュアルを検討中で、2006年3月までに作成される見通しです。

ところで、今回のISO22000発行によって、「総合衛生管理製造過程承認制度との関係はどうか」というご質問をよくいただきます。先ほどお話ししたように、総合衛生管理製造過程は食品衛生法に基づいて国が運用する制度であるのに対し、ISO22000は食品衛生法で担保された安全性をベースに、さらにマネジメントシステムとしての能力を高めようとしている点に特徴があります。従って、両制度は対立するのではなく、「役割」と「対象分野」の部分で相互に補完し合いながら、食品の安全に寄与していくものと考えています。

ISO9001やISO14001が中小企業に普及していく段階では、コンサルタントの役割も小さくありませんでした。ISO22000についても、コンサルタントを活用する組織がこれから増えてくると予想されますが、この点に関して気になる点があればひと言いただけますか。

湯川 審査登録機関の審査員には評価登録基準がある一方で、コンサルタントには明確な基準がないため、「審査員とコンサルタントで言うことが違う」という問題が、ISO9001でも起こっていると聞いています。ISO22000の場合も、同じようなことが起こり得る可能性はあると思います。コンサルタントの是非はともかくとして、組織がコンサルタントの活用をお考えになる場合、ぜひ念頭に置いていただきたい点があります。

ISO22000では、要求事項が広範囲に及ぶため、中小規模の組織への配慮として、マネジメントシステム構築の際に外部の専門家がつくったプランの適用が認められています。ここで強調したいのは、たとえ外部からコンサルタントを招き入れたとしても、PDCAを回すのはあくまでも組織自身であるということ。すべて人任せというのではなく、万が一異常が発生した場合には、修正および是正処置、あるいは予防処置なりを自分たちで考え、食品安全マネジメントプランの改善につなげることができる能力を持たなければ、消費者の信頼に応えられる食の安全の確保は望めません。

今後、ISO22000が普及するためには、審査登録機関の役割も重要であると思います。最後に、審査登録機関に対するご意見・ご要望があれば、ぜひお聞かせください。

湯川 現在、農林水産省が中心となりISO22000の普及に努めていることはすでにお話ししましたが、今後は「実際の現場で、規格をどう使っていいのかわかりたい」というニーズが高まっていくだろうと思います。そのような場面では、現場の審査経験が豊富な審査登録機関の力が必要になってくるでしょう。現在、審査登録機関や審査員の要求事項を定めたISO22003発行に向けた議論が急ピッチで進んでいます。審査登録機関が持っている経験やノウハウを発揮して、ぜひISO22000の普及に努めていただきたいと思います。

本日は貴重なお話をいただき、ありがとうございました。