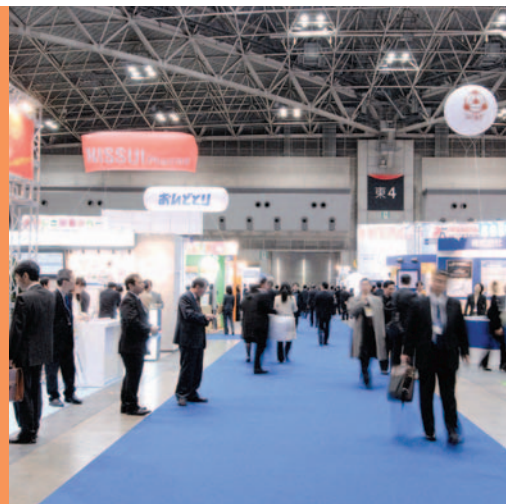


# 高まる 「食の安全」に対する 消費者からの関心 ISO22000の役割はなる

食品開発展  
レポート

2007年11月20日から22日の3日間、東京都江東区有明の東京ビッグサイトにおいて「食品開発展2007」が開催され、JQAは食品安全マネジメントシステム規格ISO22000を活用した食品安全の実現を提案しました。



今回開催の「食品開発展2007」では、機能性食品、健康食品関連の企業ブースとともに、食品の安全性確保、品質向上に向けた技術などを紹介するブースが目立ち、この分野に対する各業界の関心の高さを物語るイベントとなったようです。JQAは食品安全の実現によるビジネスの拡大や消費者をはじめとするユーザーの信頼獲得を目指したい企業や組織に対してISO22000の第三者認証の必要性を認識していただくため、ブースの出展にとどまらず、各種の講演、セミナーを企画、開催しました。

初日11月20日には、主催者(CMPジャパン)イベントとして開催された『動き出したISO22000』と題した記念セミナーにJQAのISO22000主任審査員が講師として参加し、『食品関連業種におけるISO22000』をテーマに講演を行いました。また3日間の会期中、出展社プレ

ゼンテーションとしてJQAのISO22000主任審査員が日替わりでJQAのホームページに寄せられた質問に回答。食品に関わる企業がコンプライアンスを確保するにあたってISO22000が効果的なツールの一つであることをアピールしました。さらに11月21日には東京ビッグサイト近くの東京ベイ有明ワシントンホテルに会場を設け、食品安全を考えるゲスト



会場内の特設セミナールームでは出展社による様々なセミナーが行われた。



会期中、会場近くの東京ベイ有明ワシントンホテルにて、イオントップバリュ株式会社の植原千之取締役を講師に迎え、食品安全に関する講演会をJQA主催で行いました。

講演会として、イオントップバリュ株式会社取締役グリーンアイ商品本部本部長・植原千之氏による『小売りが考える食の安心』と題した講演を主催しました。講演で植原氏は、食品の安全・安心を確保するためには生産段階での適正な工程管理が重要であることを強調するとともに、日本と世界における食品安全に対する先進的な取り組みを紹介。食の安全はフードチェーンに関わるすべての企業や組織にとって最重要課題であることを、会場を埋めた参加者に強く印象づけました。

## 食品開発展とは



場内の「安全・衛生ゾーン」の一角にJQAもブースを展開。ISO22000など審査や各種業務に関する説明や、「ISO NETWORK」の場内向け特集号の配布などを行いました。

各国で高まる食品分野の健康・安全に対する意識。「食品開発展」はこの大きな流れとニーズをとらえ紹介する日本最大級の展示会として内外の関心を集めている。2007年は食品分野の機能性を紹介する「HI」(Health Ingredients)と、安全性確保、品質向上に向けた技術などを紹介する「S+tec」(Safety & Technology)の2つのゾーンに分かれ展示が行われた。

## 多くの方にご来場いただいたJQAによるセミナー&プレゼンテーション

### 食品開発展2007 記念セミナー 「動き出したISO22000」

11月20日、東京ビッグサイト  
会議棟606にて



食品開発展の主催者(CMPジャパン)によるセミナーにJQA講師も参加いたしました。テーマは、食品関連業種におけるISO22000。包装材料・食品機械・サービスといった食品関連業種がそれぞれシステム構築・運用を行っていく際に考えるべきことについて提案を行いました。

講師：森廣義和  
(JQA ISO22000主任審査員)

### JQA審査員が3日間日替わりでISO22000に関する質問にお答えしました



11月20日会場内セミナールームにて消費期限切れ原料の使用や、製品の販売、不衛生な生産管理などが行われていた事例をもとに審査での留意点などを解説しました。ほかISO22000の国内外の登録状況についても紹介しました。  
講師：川崎政憲 (JQA ISO22000主任審査員)



11月21日会場内セミナールームにて消費期限切れ原料の使用や、製品の販売、不衛生な生産管理などが行われていた事例をもとに審査での留意点などを解説しました。ほかISO22000の審査日数や審査費用についても紹介しました。  
講師：岩本昌也 (JQA ISO22000主任審査員)



11月22日会場内セミナールームにて牛肉トレーサビリティ法に関する違反や、表示以外の原料混入などが行われていた事例をもとに審査での留意点などを解説しました。ほかISO22000と他の食品安全規格の違いについて、変更や経緯などをふまえた紹介を行いました。  
講師：宇都宮誠 (JQA ISO22000主任審査員)

## ゲスト講演会

## 小売りが考える食の安心

## イオントップバリュ株式会社

取締役 グリーンアイ商品本部本部長

植原千之氏



## Profile

1975年ジャスコ（イオンの前身）入社。農産物を中心とした食品の販売、バイヤー、商品企画、マーチャンダイザー等を歴任。1993年PBトップバリュ「グリーンアイ」の立ち上げに参画。社外ではGLOBALGAP SCFV委員、SQF TAC委員、JQA ISO22000技術委員、東京都適正農業規範検討委員会委員、MPS-ABC日本基準認定委員会委員に就任。

## 食品の安全・安心を確保するため重要性が増した生産段階における適性な工程管理

2007年11月21日、「食品開発展2007」に出展したJQAでは「食品安全を考えるゲスト講演会」を同時に開催。1975年ジャスコ（イオンの前身）入社以来、一貫して安全・安心な食品の開発と流通に携わるとともに、国内はもとより国際的な食品安全に関わる認証機関の委員など幅広く活躍中の植原千之氏に、日本、そして世界における食品安全に対する考え方や取り組みの現状と今後の動向について農畜産物を中心に講演していただいた。

### 企業理念を体現するPBに必要な工程管理

イオンではPB（プライベートブランド）として1994年からトップバリュ（TOPVALU）を展開しています。イオンのPBは、「お客様を原点に、平和を追求し、人間を尊重し、地域社会に貢献する」というイオンの基本理念をお客様に理解していただくための商品群であり、経済活動を行っている企業としての理念を体現しています。現在トップバリュのサブブランドは6つあります。中でも私が立ち上げに関わった「グリーンアイ」は自然のおいしさを大切に環境と健康に配慮した食品と位置づけられています。

「グリーンアイ」のコンセプトは、

- ・すべての工程を管理することにより安心できる食品の提供を通じて健康への寄与
  - ・自然の持つエネルギーを最大限に活かしての生産
  - ・地球環境に対する負荷の低減と生態系の保全
- の3つです。

そしてこれらを実現するために

- ・合成着色料、合成保存料、合成甘味料の不使用
  - ・化学肥料、農薬、抗生物質などの化学製品の使用抑制
  - ・適地・適期・適作・適飼育など自然力によるおいしさを大切にする
  - ・環境や生態系の保全に配慮した農業のサポート
  - ・自主基準に基づく生産から販売までの管理
- という5つの基準を設けています。

### 世界規模で高まっている食のリスク

ここで、食と農業を取り巻く環境とマーケットの変化について考えてみたいと思います。国連のデータによると、世界人口は2050年には95億人に増加すると予測されています。人口増によって化石エネルギーの消費量が急角度で伸びる一方、石油資源の枯渇により年間石油生産量のピークをあと数年で迎えると言われていています。量的ピークを迎えた後、想像よりも大きな社会的変化をもたらされるでしょう。予兆はすでにあらわれています。バイオ燃料の需要急増や、中国など途上国の急激な経済発展による食料消費の高度化がそれです。環境汚染や良質な水資源の枯渇も無視できません。

一例を挙げると、畜産物1kgあたりの飼料穀物をトウモロコシで換算した場合、豚肉は7kg、牛肉は11kgと、肉を食べることによって何倍もの穀物が必要となるのです。飼料穀物だけではありません。世界規模での農業生産物の絶対量不足は避けられず、トウモロコシやナチュラルチーズなど一部では価格高騰がすでに始まっています。

また日本の食料自給率はカロリーベースで40%であるのに対し、アメリカは128%、フランスは122%、ドイツは84%（※注1）となっており、先進国で最下位。農業生産物はますます戦略物資としての性格を増していきます。食のリスクは安全だけにとどまらず多面的かつ世界規模で高まっているのが現状なのです。この



ような変化に対し、ヨーロッパの小売流通業者や消費者の意識は非常に高い一方、日本はまだ認識が低いと言わざるをえません。

## 急がれる食品に対する安心と信頼の提供 (農畜産物について)

以上はマクロ的な視点から見た変化ですが、ミクロ的には食品の生産過程に対する消費者の不安感があります。たとえば、農畜水産物の生産過程、輸入農産物や輸入原材料、製造・加工工程での安全性に対して、実に日本の約80%の消費者が不安を感じているという調査結果があります(図1)。また、農薬や肥料の適正使用など農産物の生産段階における安全確保に向けた取り組みについては、「十分行っていると思う」と回答したのが、農業者では約80%であったのに対し、消費者ではわずか約20%と、その認識に大きな隔たりがあることが分かりました。生産者の取り組みが消費者に伝わっていないことを浮き彫りにした結果ですが、逆に日本の消費者の目は非常に厳しいことの証明ともいえます。昨今の残留農薬や産地偽装表示など、一部の生産者や企業のモラル低下が、食品の安全・安心を確保できない大きな原因と消費者は感じているのです。

これらの結果から明らかなのは、トレーサビリティなど食品の安全・安心を確保するための情報伝達の前提として、生産段階における適正な工程管理が重要だ、ということです。いま農畜水産物とその加工品の生産現場に求められていること。それは「安心と信頼の提供」に他なりません。

## 世界基準をいち早く導入したイオンのA-Q

イオンでは「農業現場における安心と信頼の提供」のため、生産者やお取引様と共にイオン農産物取引用

図2 イオンGAPの管理項目内容

管理項目		【目的】安全及び優良な農産物実現のための「生産面」の規範	
1 人、組織	✓	2 種苗と品種	✓
3 用水管理	✓	4 圃場管理	✓
5 土作り・土壌管理	✓	6 肥料・飼料管理	✓
7 病害虫管理	✓	8 栽培管理	✓
9 収穫後管理	✓	10 環境配慮	✓
11 労働者保護、管理	✓	12 記録、トレーサビリティ	✓
13 お客さまの声を反映する	✓		

図1 食品供給の各段階における消費者の不安感 (%)

項目	不安がある	不安がない	無解答
農畜水産物の生産過程での安全性	77.6	17.7	4.7
輸入農産物、輸入原材料等の安全性	91.4	5.3	3.3
製造・加工工程での安全性	74.3	19.7	6.0
流通過程での安全性	49.3	43.0	7.8
小売店での安全性	57.0	35.9	7.1
外食店舗での安全性	73.7	20.5	5.8
家庭での取り扱い方	29.6	62.2	8.2
その他	9.0	54.4	36.6

資料：農林水産省「食料品消費モニター調査」(平成15年8月)

品質管理基準 (A-Q = AEON QUALITY) を2002年に決めました。このA-QがイオンのPB「トップバリュグリーンアイ」の明確な工程管理の規準であり、A-Qシステムは正に冒頭でご説明したイオンが掲げる企業理念を実現するための「道具」なのです。A-Qが目指しているのは、世界で標準となっている基準と同等のレベルの規準の実現と、お客様の要求と生産者の状況から作り上げた実務的に有用な規準の実現です。

ただ、イオンがA-Qを定めても生産者が実現できないことには意味がありません。そのため、お客様が求める最低以上のものを実現しながら、生産者が実現可能なことも要件となっています。

A-Qシステムの基盤となっているのは、国際チェーンストア協会 (CIES) のGFSI (※注2) です。生産から消費に至る一連の過程において、

- ・生産段階ではGAP (※注3)
- ・製造段階ではGMP (※注4)
- ・加工・物流段階ではGDP (※注5)

という一貫した基準と規範を適用しています。さらに、品質マネジメントシステムと、HACCP (※注6) の考えを導入して、危害分析と重要管理点管理を行っています。そして、このA-Qの適合自体については内部あるいは外部の監査を導入して農業生産物の安全・安心と品質を担保し、企業の社会的責任を果たそうとしているのです。

## ISO9001のマネジメント手法を取り入れたイオンGAP

A-Qを適合させ、農業生産物の生産におけるリスクを想定し、そのリスクをいかに排除するかの取り組みが2002年12月に策定した「イオンGAP (農業生産工程管理)」です。イオンGAPとは、安全で優良な農産物実現のため生産者や生産管理責任者が取り組むべ

き規範です。イオンGAPには人・組織、水、圃場、土壌、肥料、栽培から収穫までの管理、環境への配慮や労働者保護など13の管理項目があり、さらに各項目ごとに細かな要求事項が定められています(図2)。GAPは作り方の基準ではなく、適切な生産管理のための手順や方法である、ということが理解いただけると思います。GAPはリスクや問題を通さないための網の目、フィルターと考えていただくと分かりやすいでしょう。イオンでは毎年その網の目を少しずつ生産者の努力によって狭め、より管理された品質の実現を目指しています。最初は最低限のレベルから。次はもう少し高いレベルに挑んでいく。このような行為こそが大切であり、構築、維持、改善のサイクルを回すというISO9001のマネジメントの考え方が反映されています。

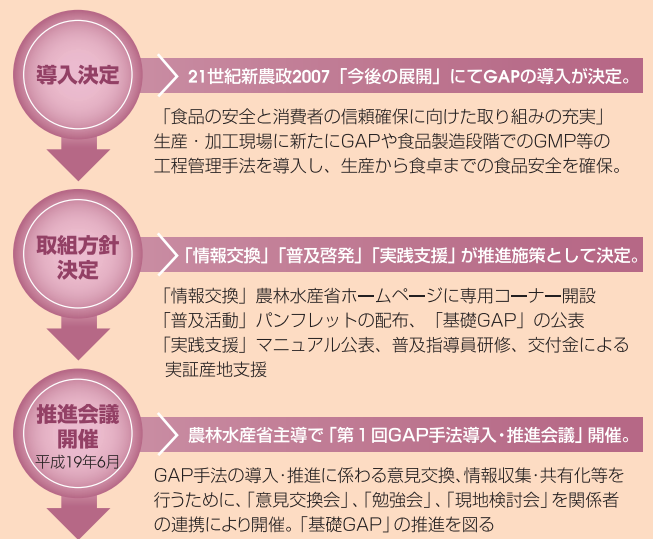
### 動き出した日本での工程管理の取り組み

イオンが国際基準を導入しA-Qを策定したきっかけは2000年の冬にさかのぼります。当時、輸入冷凍野菜から基準値以上の農薬が検出され、翌2001年にかけてイオンは対応を迫られました。その時に出会ったのがGAPでした。流通小売業が自分たちで扱っている商品を自信を持って提供できる仕組みがある、と知ったのです。日本の消費者の食に対する安全を確保するためには、構造的に食の安全を担保しなくてはならない、と考えたイオンが策定したのがA-Qであり、すでに欧米で導入されていたGAPを日本風にアレンジした独自のGAPがイオンGAPだったのです。イオンではA-Qを策定する際、日本全国約1000のお取引先と一緒に取り組んでいただけるよう呼びかけ、その実現にこぎ着けました。さらに2006年にはEUREPGAP(ユーレップギャップ ※注7)のメンバーに加わりました。世界的に農業生産物を取り扱う企業として、GAPの世界標準とされる農業規範を構築するメンバーに加わる必要と考えたからです。

現在、農産物の安全と安心を担保する世界的な認証システムはGLOBALGAPとSQF(※注8)のふたつが主流ですが、2007年11月、アメリカのナッシュビルで開催されたSQFの国際会議において、GLOBALGAPの認証を取得している企業はSQFの認証もあわせて認められることが決定されました。食品安全の実現に向けて世界は大きく動いているのです。一方日本におけるGAPの取り組みはどうか。農林水産省では2007年4月に発表した「21世紀新農政

のポイント2007」において食品の安全と消費者の信頼確保に向けた取り組みの充実を掲げ、食品の生産・加工段階における適切な工程管理のため、GAPおよびGMPの導入を始めました(※注9)(図3)。さらに東京都をはじめ、その他の地方自治体でも独自のGAP策定計画があり、これらの基準は国よりもさらにきめ細かいものになるはずで。今やGAPで管理された農業生産物がスタンダードとなりつつあること、食品の安全・安心、品質を確保して消費者の要求に応えるためには適正な工程管理が必要であることを、是非ともご理解、認識していただきたいと思ひます。

図3 国内におけるGAPの取り組み 農林水産省の施策



資料：農林水産省

※注1/出典：2003年農林水産省「食料需給表」

※注2/Global Food Safety Initiativeの略。世界にある様々な食品安全マネジメント規格に対する要求事項を作成し、それに基づき規格の認証を行うプログラム

※注3/Good Agricultural Practiceの略。適正農業規範

※注4/Good Manufacturing Practiceの略。適正製造規範

※注5/Good Distribution Practiceの略。適正流通規範

※注6/Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。食品安全とりわけ食品衛生を確保するための技術的な手法として普及している

※注7/1997年に誕生した。欧州小売業組合(Euro-Retailer Produce Working Group=EUREP)が定めた適正農業規範。GAPの世界標準ともいわれている。2007年9月にバンコクで開催された世界会議でGLOBALGAPとすることが決定された

※注8/Safe Quality Foodの略。衛生管理のHACCPと品質管理システムのISO9000の手法を組み合わせた国際的な食品安全規格

※注9/農林水産省では今後の展開として平成23年度までにおおむね全ての主要な産地(2000産地)においてGAPを導入することを目標としている