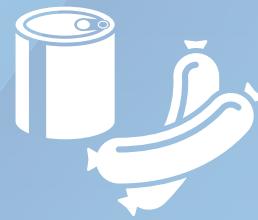
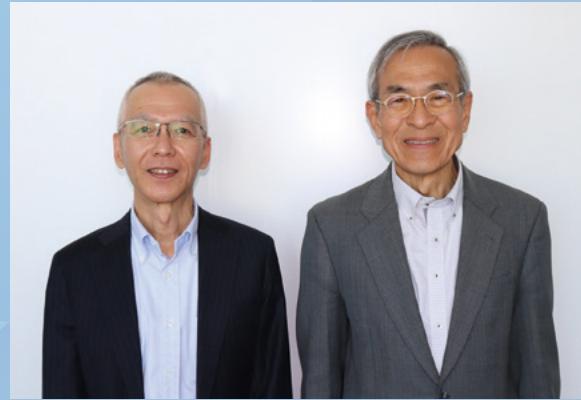


## マネジメントシステムを活用し 事業リスクの低減・食品安全文化の醸成を



食の安全は生命維持や健康に直結するため消費者の関心は高く、事故の発生は企業にとって大きな事業リスクとなる。昨今、食品安全への意識がますます高まるなか、事業リスクの低減に役立つ食品安全マネジメントシステムへの注目も集まっている。マネジメントシステムの活用により、企業はどういうに食品安全文化を醸成し、経営改善にも役立てていけるのだろうか。JQA審査事業センター 品質審査部 食品安全審査グループ グループ長の小田桐 弘幸とFSSC 22000主任審査員の森廣 義和に聞いた。



一般財団法人日本品質保証機構  
審査事業センター 品質審査部 食品安全審査グループ  
グループ長 小田桐 弘幸(写真左)  
FSSC 22000主任審査員 森廣 義和

### 食中毒事案の原因の多くは ハザード分析の欠如

昨年、パンや弁当などによる食中毒事案が世間を騒がせました。どちらの事案も製造業者に、病原性微生物による汚染があった場合にどのように増殖するのか、製造時にそれをどのようにコントロールすべきかといった知識がなく、かつ、汚染が引き起こす事態について想像できていなかったために発生したといえます。

食品安全管理システムHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)には、原料の受入から製造、出荷までの全工程において、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因(ハザード)を把握し、除去または低減させるために工程を管理するという原則があります。食中毒事案には、この「ハザード分析」が欠けていたことが共通しています。

また、最近よく見受けられるパターンとして、変更箇所の分析が足りていないという点も挙げられます。これまで事故を起こしていなかった製造業者だったとしても、新しい商品や事業展開に合わ

せて、製造や保管方法、工程を変えた場合に、その変更が微生物の増殖についてどう影響するのかという検討・分析は欠かすことができません。

### 食品安全マネジメントシステムがもたらす 生産性の向上と経営改善

食品に携わる会社において、食中毒の発生や食品への異物混入は、事業を継続していく上で最大のリスクであり、食品安全マネジメントシステムには、それらのリスクの低減と、それによる企業の信頼の失墜を防ぐという意義があります。

ほかに食品への意図的な異物混入や、産地や原材料などの表示を偽装する食品偽装もリスクとなります。FSSC 22000には食品防御(意図的な異物混入を防ぐ取り組み)や食品偽装に関することも要求事項に含まれており、この規格に適合した工程管理によって、それらのリスクを低減させることができます。産地偽装は食品自体の安全性に影響を与えるものではありませんが、偽装が発覚すると大きな社会問題となり、企業が顧客からの信頼を失うという点に違いはありません。

食品安全マネジメントシステムにのっとって食品を製造することで、安全性に関して納入先や流通の要請に応えることができるようになり、また、製品に対する苦情の減少にもつなげることが可能になります。

また、FSSC 22000やISO 22000は、従業員教育や企業文化の育成という点からも存在意義を高めています。これらについては、品質マネジメントシステム規格のISO 9001では明確に示されていませんが、FSSC 22000やISO 22000ではPRP (Prerequisite Program:前提条件プログラム)として、職場環境や作業員の服装、入場手順、作業員の配置についてなど、製造時のルールが細かく定められています。この取り組みはある種の統制ともいえますが、同時に、そのように行動する良い企業文化を組織の中に植え付けていくという働きもあります。

作業を標準化し、ルールを順守して行動するという企业文化の育成は、組織全体の食品安全文化の醸成につながり、働く人々の意識を確実に変えています。製造時のロスや装置のちょっとした不具合など、現場の小さな問題点に目が行き届くようになり、それらを改善するにはどうすればよいか、従業員それぞれが意識して行動するようになっていきます。このように、何らかの問題につながる可能性のある現場の課題を解決し、安全性を高めようという意識が強まり、それが組織内の共通の感覚となっていくことで、食品安全文化が組織全体に根付いていきます。

その結果、製品の質は向上して顧客からの苦情は減少し、ロスの低減もできて生産性が上がります。つまり、工場のパフォーマンスが向上するという副次的効果も生まれてきます。

食品安全マネジメントシステムの活用は、このように食品安全文化の醸成とともに、経営改善にもつなげていくことができます。これこそが食品安全マネジメントシステムの目指すところです。このようなプラス面を重視し、従業員へも良い効果を

周知していくことで、従業員の“やらされ感”が減少し、食品安全マネジメントシステムがより有効活用されるようになるでしょう。

## FSSC 22000 Ver.6 要求事項に 食品安全文化と品質要素が追加

2023年4月、FSSC 22000認証スキーム Version 6.0(以下、Ver.6)が発行されました。要求事項として新たに「食品安全文化」「品質要素」などが追加されています。

### ●食品安全文化

FSSC 22000をベンチマーク規格として承認しているGFSI(Global Food Safety Initiative)は食品安全文化も重視しており、Version 5.1の段階で食品安全文化について要求事項に加えることが検討されていました。しかしISO 22000に入っていることもあり見送られ、食品安全文化の取り組みのガイドラインを発行するにとどまりました。それが今回改めて要求事項に加えられています。食品安全文化の取り組みとして何をすればよいか悩まれる組織が多いのですが、日本の企業についていえば、それほど心配する必要はありません。一般に日本の企業には食品安全に関する意識がすでに根付いていることが多く、職場の整理整頓や5S、提案制度など、これまで実施してきたことを取り込んで進めていけばよいでしょう。

### ●品質要素

「品質要素」への対応としては、品質目標の設定などの新しい要求事項に沿った取り組みをプラスアルファで行う必要があります。それ以外については、品質規格の設定、品質検査とそのデータ分析、計量法に基づく重量や体積の管理など、ISO 9001を運用している企業であれば実施していることがほとんどであり、大きな変更の必要はありません。

食品安全文化も品質要素も、新たに加えられた要求事項ということで難しくとらえてしまう組織もありますが、実際にはいずれも日本人には馴染みやすい要求事項といえます。ISO 9001を取得している企業がFSSC 22000の追加取得を考えた場合、ISO 9001の取り組みをベースにし、一部をその要求事項に合わせた形で追加・変更すれば十分に対応できるため、それほど大きな負担とはならないでしょう。

### 認証取得の先にある価値をお客さまに JQAの食品安全マネジメントシステム認証

現在JQAでは、FSSC 22000、ISO 22000、JFS-C、ISO 9001-HACCPの4種類の食品安全マネジメントシステムの認証サービスを提供(16ページ参照)しており、食品業界にかかわる全ての組織を対象に、幅広く対応しています。JQAでは、現場での審査を何よりも大切にしており、製造現場で何が起きているのかを審査のなかで見つけていくという文化が審査員に定着しています。お客さまもJQAに依頼する以上は、表面的

#### ■ FSSC 22000 Ver.6 パート2 2.5 追加要求事項

- 2.5.1 サービスと購入資材の管理
- 2.5.2 製品のラベリング及び印刷物
- 2.5.3 食品防御
- 2.5.4 食品偽装の軽減
- 2.5.5 ロゴの使用
- 2.5.6 アレルゲンの管理
- 2.5.7 環境モニタリング
- 2.5.8 食品の安全と品質の文化
- 2.5.9 品質管理
- 2.5.10 輸送、保管及び倉庫
- 2.5.11 ハザード管理と交差汚染防止対策
- 2.5.12 PRP検証
- 2.5.13 製品設計及び開発
- 2.5.14 健康状態\*
- 2.5.15 設備管理
- 2.5.16 食品ロス及び廃棄物
- 2.5.17 コミュニケーションの要求事項
- 2.5.18 多サイト認証を行う組織での要求事項\*

\* JQAでは認証対象外

#### ■ FSSC 22000とISO 22000、ISO 9001-HACCPとの関係



ではなく、より深いものを探して審査に臨まれる方が多いです。単に認証を取得して終わりではなく、その先にある価値や意義を登録組織の方に感

じていただけるにはどうしたらいいのかを常に考え、今後もサービスの向上に努めていきます。

(取材日:2023年11月20日) ■

### ■ JQAの食品安全マネジメントシステム認証サービス

#### FSSC 22000

FSSC 22000は、ISO 22000をより実践的な要求事項で補強した、食品安全マネジメントシステムに関する国際的な規格です。GFSIによって、ベンチマーク規格の一つとして承認されています。現在は世界的にこの規格が食品業界では主流であり、多くのグローバル企業で調達要件にもなっています。

#### JFS-C

JFS-Cは、フードチェーン全体での食品安全確保のための取り組みを標準化し、組織の食品安全レベルを向上させることを目的として、一般財団法人 食品安全マネジメント協会（JFSM）が開発した食品安全マネジメントシステム規格です。FSSC 22000と同じく、GFSIにベンチマーク規格として承認されていますが、日本発の認証スキームということで、要求事項も全て日本語となっています。

#### ISO 22000

ISO 22000は食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。HACCPの食品安全管理手法をもとに、食品安全を損なうリスクを低減し、フードサプライチェーン全体で食品安全を実現するためのマネジメントシステムです。フードチェーンに関する全ての組織を対象としています。ISO 22000を取得してから、FSSC 22000の取得も目指すという流れも多いです。

#### ISO 9001-HACCP

ISO 9001-HACCPは、品質マネジメントシステム規格 ISO 9001をベースに、食品安全管理システムを構築する HACCPの考え方を組み込んだJQA独自のマネジメントシステム規格です。国際的な基準に基づいた食品安全管理に取り組む第一歩として最適な規格です。

### 食品安全マネジメントシステム4規格の関係図

FSSC 22000、ISO 22000、JFS-C、ISO 9001-HACCP、4種類の関係は、右図のようになります。

