

# 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会

## 最終とりまとめ

平成 28 年 4 月 26 日

- I 食品安全に係る世界の潮流と日本における食品安全マネジメントに関する取組の現状
- II 新たに構築する食品安全マネジメント規格・認証スキームについての提言
- III 今後の食品安全マネジメント協会に対する期待

別添 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会の構成と参加企業



## はじめに

この報告書は、2015年1月27日に有志の食品関係事業者と農林水産省と共同で立ち上げた「食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会」（以下、「準備委員会」という）において、約1年間議論してきた内容を取りまとめたものである。

2014年8月8日にとりまとめられた、「食料産業における国際標準戦略検討会」（農林水産省において実施）の報告書での提言を受け、

- ① 食品安全マネジメントに係る規格・認証スキームの構築
- ② 食品安全管理に係る人材の育成
- ③ 日本の食品安全や品質管理の取組についての海外発信

の具体的な内容や進め方を検討していくために、この準備委員会が発足した。

準備委員会では、全体会合の他、「規格・認証スキームWG」、「人材育成WG」及び「情報発信戦略WG」という3つのワーキング・グループを設置し、議論を進めた。また、関連業界団体、認定機関、認証機関、有識者、コンサルタント等、食品安全にかかわるステークホルダーからも意見を聴きながら、検討を進めた。

準備委員会は、この報告書の内容を検討の結果として、今後食品安全マネジメント規格・認証スキームの運営、人材育成、情報発信を担う民間団体、「一般財団法人食品安全マネジメント協会」（以下、「協会」という）に、引き継ぐこととする。

# I 食品安全に係る世界の潮流と日本における食品安全マネジメントに関する取組の現状

## 1. 世界の食料産業における食品安全をめぐる課題

食品流通の広域化・複雑化などにより、いったん食品事故・事件が発生した場合の影響が大きくなっており、食品安全リスクへの対応が食品関係事業者にとって大きな課題となっている。このため、食品安全を確保する方法について、これまでの最終製品の抜き取り検査を主とする方法ではなく、リスクベースの視点で予防的に工程を管理する手法が合理的であるとして、HACCPの導入が重要視されてきている。HACCPとは、科学的な根拠・説明に基づいた計画により工程を管理し、記録することによって、食品事故の発生を未然に防止、また被害があってもそれを最小化しようとするものである。

1993年に国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発行された「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」が世界共通のHACCPの考え方の基盤となっており、各国の食品安全規制と民間取引の両方において活用されている。

食品安全規制に関しては、EUでは2006年から、米国では、本年9月から施行される食品安全強化法においてHACCPをベースとした食品安全管理が義務化されるなど、欧米を中心に各国でHACCPは食品事業者に求められる基本的な取組となっている。また、日本においても2015年4月から食品衛生法に基づく「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」改正によって、これまでの管理手法に加えて、HACCPによる衛生管理が選択できるよう位置づけられたところである。

また、民間取引においても、国を超えて原材料・食品の流通が行われるようになってきていることから、食品安全の基準を世界で共通化し、安全確保の取組を効率化していくことに対するニーズが強まっている。一方で、食品関係業界を構成する事業者も多様となっており、このため、取引相手の選定において、経験ではなく、HACCPなど科学的アプローチによる基準への適合や認証を求める流れが強まっている。

一方、食料産業の担い手は、中小事業者が多数を占める。フードチェーン全体での食品安全の確保のためには、多数の中小事業者の安全管理の取組が重要である。したがって、あらゆる事業者にわかりやすく、意欲のある者が順を追って、自らの力量を上げていくことができる仕組みが求められている。

また、世界には、これまでその地域・国や業界で取り組み、発展してきた基準や規格・認証スキームが多数存在している。これらは、相互の関係性が必ずしも明確ではなく、地域や国を超えて事業を展開する食品事業者にとっては、複数の基準や認証への対応が求められているのが実情である。このような状態

は、食料産業のコストを上昇させる。さらに、認証の仕組みは、認証を取得すること自体が目的化する傾向がある。規格・認証の取組を、安全確保を実質的なものとするのと、コストの最適化が、世界で共通の課題となっている。

## 2. 日本における食品安全管理の規格等策定推進の意義

日本国内においても、上述のような課題は共通している。

加えて、日本国内では、HACCPの考え方や規格・認証の仕組みが海外の仕組みを翻訳したものからスタートしていることもあり、実態として機能している食品安全の取組と認証が乖離している例も見られる。規格や認証の活用が、自らのレベルの向上につながらず、取り組む側のメリットが感じられていないことに加え、HACCPの導入について施設・設備等のハードの増強ありきという認識が広がっており、コストや手間がかかると思われていることが多い。こうした一種の誤解が、HACCP普及の障害となっている。

また、日本の食料産業においては、実際には食品安全の取組を実施しているにもかかわらず、国際的にその取組を伝えることができていないという課題もある。

さらに、HACCPや食品安全マネジメントを適切に普及していく人材や、国際標準の意義を理解し日本の現状を踏まえて国内外に対して発言できる人材が不足している。

なお、食品安全の取組について考える場合には、日本国内の食品製造の現場が変化していることも考慮せねばならない。商圈が広がり、商品の加工度が高くなっていることに加え、事業者の中で働く人も世代交代や雇用形態の変化などで変わってきている。その結果、職人的な人のノウハウに頼った食品安全確保の方法に限界が来ている状況にある。

このような中で、今後、日本の文化的背景を考慮した、日本企業にとってわかりやすい規格・認証の構築と、その仕組みを活用して規格・認証を国内で普及させていくとともに、日本の食品安全確保の取組について海外にも説明できるようにしていくことが求められている。

このため、食料産業において、国際的に通用する食品安全マネジメント規格・認証スキームを構築していくことが求められる。

この取組を進めていくことで、国際的に通用する認証の取得のためのハードルを下げることになり、以下のような効果が期待できる。

＜国内市場における効果＞

- ① 中小事業者に対しても国際標準に到達するための道筋を明確に示し、食料産業の食品安全の取組向上と、海外展開と輸出をより身近なものにすることができる。
- ② 標準化を国内で行うことにより、その過程を通じて食品事業者のレベル

アップを図ることが可能となる。

- ③ 一定の食品安全管理が標準化され、各社の取引先等の監査が効率化できる。
- ④ HACCPに関する標準的な認証の仕組みにより、厚生労働省が検討しているHACCP制度化への対応ができる。

<海外市場における効果>

- ① 海外のHACCPをベースとした規制への対応を容易にする。
- ② 国際的な取引での取引基準として活用できる。
- ③ 日本ではこれまで、「5S」や「現場とトップとのコミュニケーション」等独自の食品安全確保の取組を推進し、世界的に見ても非常に高い食品安全レベルを維持してきた。また、世界的に受け入れられている和食については、国内に和食文化を培ってきた長い歴史や経験・実績がある。これらの日本独自の取組や、和食と和食に用いられる製品の食品安全管理に関する技術について科学的な検証を行い、その方法を標準化すること、発信していくことにより、和食のアピールができるとともに、世界の食品安全確保の取組の強化に貢献することができる。
- ④ 国内での標準化ができれば、海外から日本への輸入食品に対しても安全管理ポイントが明示される。

## Ⅱ 新たに構築する食品安全マネジメント規格・認証スキームについての提言

### 1. 規格・認証スキーム等の目的

業界自らの取組により日本発の規格・認証スキームを構築し、国内外で以下を実現することにより、将来にわたる食料産業の国際競争力の維持・向上に寄与することを目的とする。

(1) 食料産業全体の安全対策の向上及び社会からの信頼の向上

食料産業全体が食品安全の取組を向上させ、より社会からの信頼を高めていく。

(2) コストの最適化

食品事業者が互いの取組を評価する際の評価軸を標準化することにより、民間取引で行われている二者監査を効率化していく。

(3) 農林水産物・食品の輸出等における環境整備

現実の取組と国際標準との整合性を図っていくことにより、食料産業の海外展開と輸出をより身近なものとする。加えて、食品事業者や研究者等が食品事業者の取組を世界に対して説明し、国際的なルールメイキングに参画して戦略的に対応していく。

(4) 世界における、和食と和食に使われる製品の普及・展開への寄与

「和食」や「和食に使われる製品」を扱ってきた長い歴史や経験・実績をもとに、これらの食品安全管理に関する技術や経験について科学的検証を行い、その方法を標準化し、発信していくことにより、世界の和食の食品安全確保の取組の強化に貢献する。

これらの目的を達成するためには、取組が広く理解され、支持される環境作りと推進力が重要であり、

(1) 世界の標準化の状況を理解し、国内に対して正確な内容をわかりやすく伝達できる、橋渡しとなる人材の育成

(2) 国内外に対して日本の食品安全の取組を伝えていくための情報発信を重視して同時に実施していく必要がある。

## 2. 構築する規格・認証スキームが備えるべき特徴

これらの目的達成のため、食品安全マネジメント規格・認証スキームは、具体的に以下の特徴を備えていくことが重要である。

### (1) 国際標準に適合し、国際的に通用する

規格は、既存の国際標準の考え方を踏まえ、①食品安全マネジメントシステム（以下、「FSM」という）、②ハザード制御（以下、「HACCP」という）、③適正製造規範（以下、「GMP」という）の3層の構造とする。

また、

- ✓ HACCPの正しい理解を促すものであること
- ✓ フードチェーンを通じて統一的な規格となること
- ✓ 汎用性を高め、安全を確保する体制を構築していくことを目的とするため、システム規格とすること
- ✓ 世界で使えるよう、安全と品質を分けて整理することに留意する。

なお、準備委員会の中では、「日本品質」は世界的に見ても高く、標準化の意義があるとされ、品質を規格に盛り込むべきとの議論もあった。しかしながら、世界的には、食品安全と品質は分けて認識されている。食品安全は、多くのステークホルダーが関心を持ち、競争するものではなくフードチェーンを通じて確保すべきものとして国際標準化が進んできていることを踏まえ、まずは、世界で進められている食品安全を対象として標準化を進めることとする。「日本品質」の標準化は、今後の課題として検討を続ける。

国際的に通用するものとするため、国際的に求められているISO等の枠組みを活用した規格・認証スキームとし、ISO22000やFSSC22000等とも同等のものを目指す。



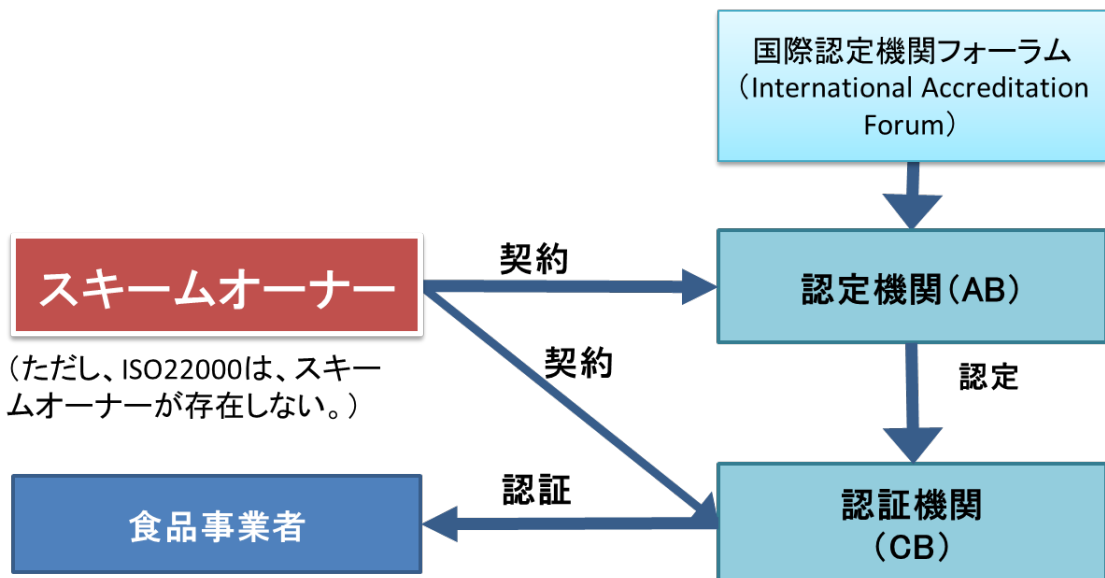


図 国際的な認証スキームの仕組み

(2) 中小事業者を含むフードチェーン全体の食品安全の取組向上につながる（順を追って自らの力量を段階的に上げていく取組を促すもの）

あらゆる事業者の食品安全の取組の向上、HACCPへの取組を促すものとするため、規格は、一つの標準的な物差しの中で段階的な取組を促す仕組みとする。

【利用する事業者の想定】

A：食品安全の基礎を確立したい事業者  
 B：食品安全のレベルをさらに向上させ、HACCPに取り組みたい事業者  
 C：輸出など国際的な取引で通用するレベルを目指す事業者

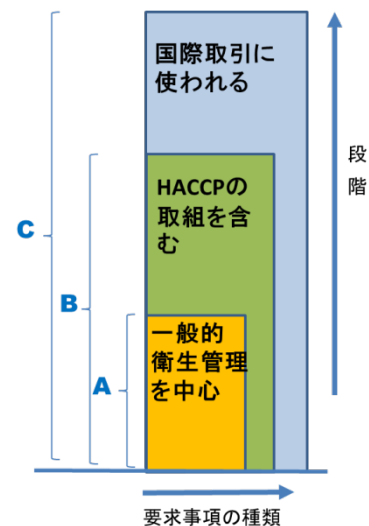


図 規格のイメージ

また、実質的に活用され、標準化されるよう、事業者間取引（小売事業者と製造事業者など）において、取引先の取組確認に活用できるものとする。

なお、国際標準となっているHACCPへの対応が可能となるものであること

は、必要条件である。

規格は、具体的には、FSM、HACCP、GMPの3層で構成される、1つの規格をベースとした、A・B・Cの3段階の構造とする。A・B規格は、中小事業者にとってわかりやすく、使いやすいものとなるよう、評価し、確認するプログラムを独自に構築する。ここでは、事業者に対する適切な指導が行われるように留意する。併せて、国内の食品安全専門人材の育成も促すような仕組みとする。

また、中小事業者の取組向上のために使いやすいものとしつつ、将来的にC規格にステップアップできる仕組みとする。したがって、GFSI<sup>1</sup>のグローバル・マーケットプログラム及び国内の規制との整合性を確保するものとする。具体的には、A規格はグローバル・マーケットプログラムの基礎に、B規格は中級に対応する内容とする。

また、A・B規格については、事業者が自らの力量を上げていくためのものであり、認証を取得することが目的ではないことから、第三者評価の仕組みだけではなく、事業者内の内部監査員が内部監査を実施することや、食品事業者の品質管理担当者が取引先の監査を実施することによっても、合格証が発行される仕組みも検討する。

(3) 国内の規制に整合し、分かりやすい記述である（実質的に取組向上につながるもの）

規格は、日本の食品安全に関わる法令や規制、これまで業界で使われてきた言葉を踏まえ、食品事業者にとってわかりやすい言葉、言い回しで表現される必要がある。

また、策定されるA規格、B規格と国内の規制や国内で既に使われている認証との整合性を確保し、それぞれとの関係を明確にする。

(4) 日本のこれまでの経験を反映している

規格は国際標準を踏まえたものであると同時に、日本のこれまでの経験を反映したものとすることが求められる。

このため、日本発の特徴として、「現場の従業員からの食品安全に関する改善提案を適切に活用する仕組み」を規格の要求事項に含める。これは、日本の食料産業の安全対策を向上させるために実質的に多く行われている取組であり、現場で働く従業員が高い意識を持って自らの業務を実施することにより、食品

---

<sup>1</sup> 食品関連企業が集まる世界的な民間団体 Global Food Safety Initiative の略称。GFSI は、会員企業間で合意した食品安全スキームに対する要求事項の共通事項をガイダンスドキュメントとしてまとめ、これを満たす食品安全スキームを承認している。また、GFSI 承認スキームのレベルに至るまでの、企業に対するレベルアップのプログラムを開発し、グローバル・マーケットプログラムとして公開している。

安全の取組を継続的に維持・向上させる、有効な取組として世界に対してもアピールできるものと考えられる。

なお、組織の食品安全レベルを向上させるためには、組織のトップマネジメントが食品安全の取組に確実に関与し、方針を示すとともに、人や資金等の経営資源を適切に投入するという、マネジメントシステムの基礎も重要である。このため、それを押さえた上で、上記の現場からの改善提案を活用する仕組みを追加的な要求事項としていくべきである。

また、日本では、「和食」や「和食に使われる産品」を扱ってきた長い歴史や経験・実績があり、これらについて、科学的検証を行い、標準化し、ガイドラインに含めていくことにより、世界の食品安全の取組の向上に貢献していく。

### 3. 環境づくり

以上の取組を円滑に推進していくため、以下に示す環境づくりも求められる。

#### (1) 人材育成

食料産業全体において、食品安全を理解し、実施することのできる人材を充実させていくことが必要である。

また、規格・認証スキームを有効に機能させるためには、

- ① 食品事業者における食品安全を直接的に推進する担当者や内部監査員の力量の向上と、
  - ② 認証機関の審査員の力量の向上
- が必要となる。

審査員力量に関しては、国際的には、

- ① 監査を行う技能と知識
- ② テクニカルスキルと知識
- ③ 行動とシステム思考

が必要とされている。しかし、日本国内ではこれまで、②についての研修が中心に実施されており、①や③についての研修機会は限定されている。①、③に関する研修を充実させていく必要がある。

今後、審査員や内部監査員を含めた食品安全専門人材に求められる力量要素についての検討を進め、教育研修機会の充実を行う必要がある。

また、食品安全専門人材のみならず、食料産業全体として、経営層も含めて、食品安全に係る知識や管理の必要性についての認識を高めていくことも必要である。

#### (2) 情報発信

国内外に対して、日本の取組に関する情報の発信を積極的に行っていくことが必要である。

海外に対しては、2020年に予定されている東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催の機会を活用し、世界に向けて日本の取組をアピールすることを検討すべきである。また、食品安全に関する国際会議等に参加し、事業者の取組に関するプレゼンテーションを行うことも重要である。さらに、海外の研究者との連携を進めることにより、食料産業内での取組や蓄積する知見について、海外に伝え、海外の取組向上に貢献することも必要である。

国内においては、食品安全の取組向上及び日本発の規格・認証スキームの構築に関する理解を広め、食料産業全体が自ら取組を推進していくための意識啓発が必要となる。そのためには、たとえば、わかりやすいFAQ（よくある質問と回答）のような説明資料を充実していくことも重要である。

### Ⅲ 今後の食品安全マネジメント協会に対する期待

Ⅱの提言の実現を、今後協会に期待していくが、以下のことについても、実施が期待される。

#### (1) A・B規格と活用プログラムの運用

A・B規格の活用を促し、効果的に運用していくために、小売事業者の方々や自治体、業界団体等、関係者の方々との連携を進める。A・B規格については、国内の中小事業者が多く活用することが期待されており、他の規格や認証との整合性を確保し、取引先に対する監査を効率化していくことが非常に重要である。

#### (2) ガイドラインの整備

規格が分かりやすく使いやすいものとなるため、規格に関するガイドラインを整備する。

また、日本独自の取組や、和食と和食に用いられる製品の食品安全管理に関する技術について科学的な検証を行い、その方法を標準化するためにガイドラインを整備していく。

#### (3) 規格・認証スキームの構築とさらなる発展

規格は、まず、食品製造のセクターから整備していくが、他のセクターについても検討していく。

また、自治体を実施しているHACCP関連の認証や海外の規制にも留意していく。

参考：GFSI承認範囲

GFSI承認範囲 (コード)	カテゴリー	GFSI承認範囲 (コード)	カテゴリー
AI	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産	F	飼料の製造
AII	魚介類の生産	G	ケータリング
BI	植物の生産(穀類、豆類を除く)	H	リテール・卸売
BII	穀類、豆類の生産	I	食品安全サービスの提供
C	動物の処理	J	食品及び飼料のための保管施設・配送車両
D	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理	K	食品及び飼料の加工装置の製造
EI	動物性要冷蔵生鮮食品の処理	L	化学物質・生化学物質の製造(添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤)
EII	植物性要冷蔵生鮮食品の処理	M	食品及び飼料の容器包装の製造
EIII	動・植物性要冷蔵生鮮食品(混合製品)の処理	N	食品ブローカー/代理店
EIV	常温保存性食品の処理		

GFSIガイダンスドキュメント6.4版 付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋

(4) 「品質」の取扱

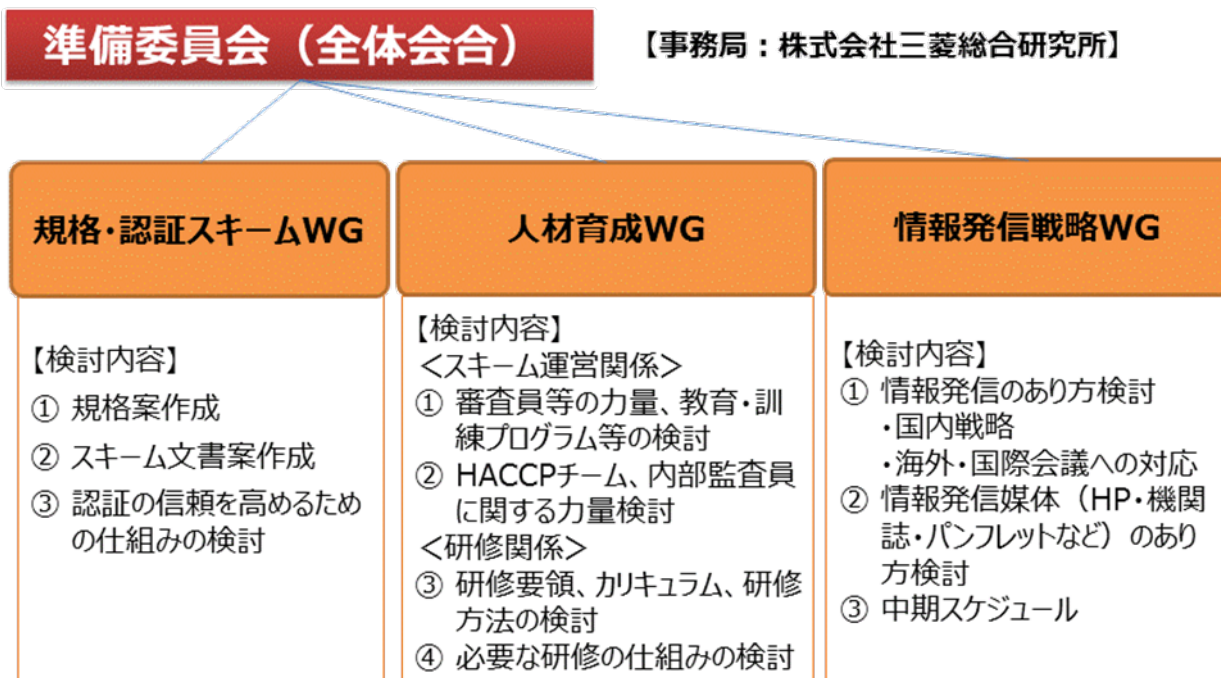
品質を取り込むべきか、取り込むとするとどのような形で取り込むかについての検討を引き続き行う。

(5) 国内外のステークホルダーのつなぎ役

今後、協会は海外に対して日本の取組を説明し、理解を広めるとともに、国内に対しても世界の動きを伝え、調整していく、海外とのつなぎ役となることが期待されている。

世界の標準化を推進する団体やステークホルダーとの関係を構築し、連携し、協働を進めていくことを期待する。

## 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会の構成



準備委員会参加企業 (50音順)

1	アサヒグループホールディングス株式会社	24	株式会社ニチレイフーズ
2	味の素株式会社	25	株式会社日清製粉グループ本社
3	イオン株式会社	26	株式会社日本アクセス
4	株式会社伊藤園	27	日本コカ・コーラ株式会社
5	伊藤忠商事株式会社	28	日本水産株式会社
6	伊藤ハム株式会社	29	日本生活協同組合連合会
7	エム・シーシー食品株式会社	30	日本製粉株式会社
8	カルビー株式会社	31	日本ハム株式会社
9	キッコーマン株式会社	32	日本マクドナルド株式会社
10	キューピー株式会社	33	パルシステム生活協同組合連合会
11	キリン株式会社	34	株式会社ファミリーマート
12	株式会社サークルKサンクス	35	三井物産株式会社
13	サントリービジネスエキスパート株式会社	36	三菱食品株式会社
14	昭和産業株式会社	37	ミニストップ株式会社
15	合同会社西友	38	株式会社明治
16	株式会社セブン-イレブン・ジャパン	39	株式会社ヤクルト本社
17	全国農業協同組合連合会	40	山崎製パン株式会社
18	大日本印刷株式会社	41	雪印メグミルク株式会社
19	ダノンジャパン株式会社	42	株式会社吉野家ホールディングス
20	東京デリカフーズ株式会社	43	よつ葉乳業株式会社
21	東洋製罐株式会社	44	株式会社ローソン
22	凸版印刷株式会社	45	株式会社ロッテ
23	株式会社ニチレイ		

(平成28年1月22日現在)