

食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム 構築の状況について

2015年12月4日

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会

- 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. 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの検討状況について
- III. 今後の展開予定
- IV. 参考資料
- V. 最後に

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. 食品流通の広域化と科学的な食品安全基準の普及

国を超えた原材料・食品の流通の増加

- 科学的対応は世界共通
- 同じ基準での評価が必要



ハザード分析に基づくリスクベースの管理と記録
→ 科学的な根拠・証明

2. 食品安全の世界標準 HACCP

食品安全を実現する合理的方法

- 科学的対応
- 工程管理による未然防止
- 変化に対応できる

【背景】

- ・ マーケットの多様化、新しい商品の開発・製造
- ・ 流通の変化

	製品検査	工程管理
対応段階	最終製品	原材料受入れから最終製品までの全工程
方法	抜き取り検査 (見逃し率が存在)	あらかじめ危害を予測し、 危害防止につながる重要な 工程を 継続的に 監視・記録
不適合品の対応	検査で不適合があると、同ロット全ての製品の事後的廃棄が必要	問題のある製品を 出荷前に排除 → 事故の未然防止、被害の最小化

3. HACCPは規制・民間取引の両方で必須要件に

コーデックス委員会
HACCP導入のための
ガイドライン

各国の食品安全規制

HACCP義務化の流れ

2006年～ EU

2016年～ 米国(食品安全強化法施行)

⇒日本も、2015年4月から
HACCPが選択制に

民間取引

GFSIを代表とする、HACCPを取り入れた食品安全管理の標準化の流れ

取引相手の選定において、経験ではなく、科学的アプローチによる基準への適合・認証を求める流れ

4. 食料産業における食品安全をめぐる課題①

(1) 食品安全の取組の向上

(2) 食品安全の取組の伝達

※ それぞれの現場の文化に即した対応が必要

4. 食料産業における食品安全をめぐる課題②

- 中小事業者も含めたフードチェーン全体の取り組み、HACCP導入率の向上
 - 中小事業者に対してもわかりやすく、順を追って力量を上げていくことのできる仕組みが必要。
- 国を超えて事業を展開する事業者が増加する一方で、相互の関係性が明確でない、規格・認証スキームが多数存在。
 - 国際的に認められる規格・認証スキームと、既存スキームとの関係性の整理が必要。

5. 日本における食品安全国際標準化推進の意義

日本の強みを世界の強みへ

- 「5S」、「現場とトップとのコミュニケーション」、「和食の安全確保」など、これまで日本で独自に培われてきた食品安全にかかわる知見を世界に提供することで、世界の食品安全の拡充に貢献



国内市場と世界市場を近くに

- 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・認証の普及方策により、世界標準に到達するための道筋づくり
- 標準化の過程を通じた国内食品事業者のレベルアップ

世界標準に対応した、
日本発の食品安全マネジメント規格・認証スキームの構築へ

Ⅱ. 食品安全マネジメントに関する 規格・認証スキームの検討状況 について

1. 取組の必要性

① 日本国内の食料産業全体の安全・信頼対策の向上と、コストの最適化が必要

- ・ 中小事業者を含め、レベルアップし、産業全体の競争力を強化する必要。
- ・ 評価軸の標準化により、重複監査の軽減につなげたい。

② 日本の農林水産物・食品の輸出や海外展開を促進させるためには、食品安全管理を容易に確認できる環境整備が必要

- ・ HACCPや国際的な食品安全管理に関する認証を求められることが増加。
- ・ 国際的なルールメイキングに参画し、主体的に実施する必要。

③ 世界への和食と和食に使われる製品の普及・展開への寄与

- ・ 日本の食料産業は、「和食」や「和食に使われる製品」の適切な取り扱いの知見がある。

2. 規格・認証スキーム構築の意義

ビジネスの力により以下を実現

国内

【食品安全等対策レベルの向上】

- ・ 業界全体の食品安全等対策レベル向上
- ・ HACCP義務化への対応
- ・ 標準的な教育による効率的習得

【品質管理の効率化・有効化】

- ・ 業界横断的な共有による監査の効率化
- ・ 国内における課題解決に寄与

【認証ハードルの低減】

- ・ 国際的な規格による認証取得のハードルの低減
(言語・背景の違いによるわかりにくさ等の解消)
⇒ 国際的取引で有効(評価される)

海外

【輸出促進】

- ・ 外国の規制への対応、外国との相互承認の素地を作る
- ・ 国際的取引での活用(納入・調達基準)

【日本の食料産業の存在感、発言力の向上】

- ・ スキーム作成の経験、保持が、国際的な標準化(ルールメイキング)への参画を可能にし、プレゼンスや発言力を向上

【世界の食品安全への貢献】

- ・ 海外展開先での取組のレベルアップへの活用・フードチェーンを通じた食品安全等への取組の促進

【世界への和食とそれに使われる製品の展開・普及】



将来にわたる国際競争力の維持・向上に寄与する

3. 取組の内容

(1) 知識普及、人材育成

(2) 標準化(規格等の作成)、認証スキームの構築

(3) 情報発信

4. どのような規格・認証スキームを構築すべきか

①国際標準に適合し、国際的に通用するもの

②中小事業者の食品安全の取組向上につながるもの
(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)

③国内の規制に整合し、分かりやすい記述
(実質的に取組向上につながるもの)

④日本発の特徴

- a. 現場の意見を取り入れた継続的改善
(現場とトップと現場のコミュニケーション)
- b. 和食に適用しやすいガイドライン

具体的には . . .

4. どのような規格・認証スキームを構築すべきか

〈具体的留意点〉

- HACCPの正しい理解を促す
- フードチェーンを通じて、統一的な規格とする
- 汎用性を高め、安全を確保する体制を見極めるため、システム規格とする
- 世界で使えるよう、安全と品質を分けて整理する

(参考) 安全と品質

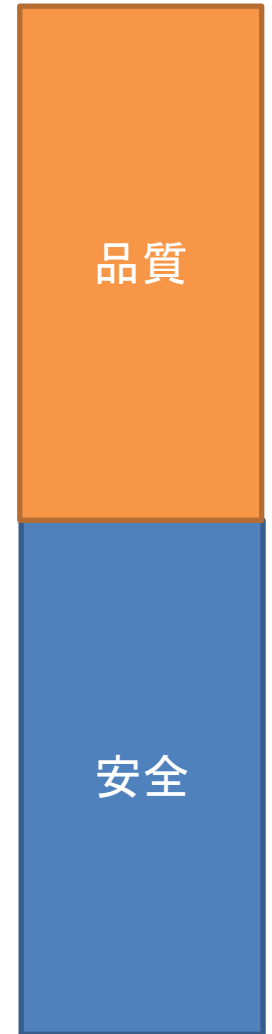
- 世界的には、食品安全と品質は分けて定義されており、食品安全は非競争分野、品質は競争分野とされる。すなわち、食品安全は、すべてのステークホルダーが関与して、世界標準の発展が期待されている。
- 「日本品質」は世界的に見ても高く、標準化の意義はあると思われるが、まずは、世界で進められている食品安全について、日本の強みを含めた標準化を進める。
- 「日本品質」を世界に対して打ち出していくことも重要。今後の課題として検討を続ける。

ISOをはじめ、規格・認証スキームにはなっているが、基本的には競争分野。
日本品質の標準化は今後の課題。

非競争分野とされ、世界的に標準化が推進されている。

品質

安全



5.規格の構造

- 以下の3層構造とする。

**I 食品安全マネジメント
システム**

**II 適正製造規範
(GMP)**

**III ハザード制御
(HACCP)**

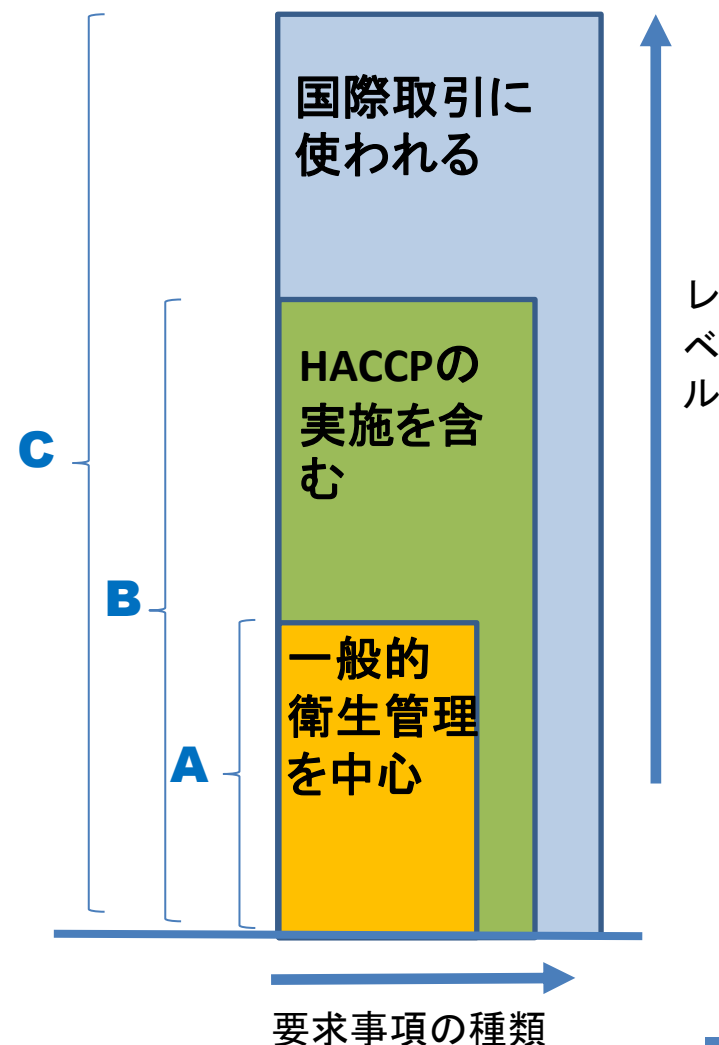
6. 段階的規格 規格とスキームそれぞれの関係

(1) 連続性のある3段階の規格

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。

マネジメントシステム、GMP、HACCPの3要素で構成される、一つの規格をベースとした、A・B・Cの3段階のレベルを設定。

[規格のイメージ]



6. 段階的規格 規格とスキームそれぞれの関係

(2) 異なる確認の仕組み

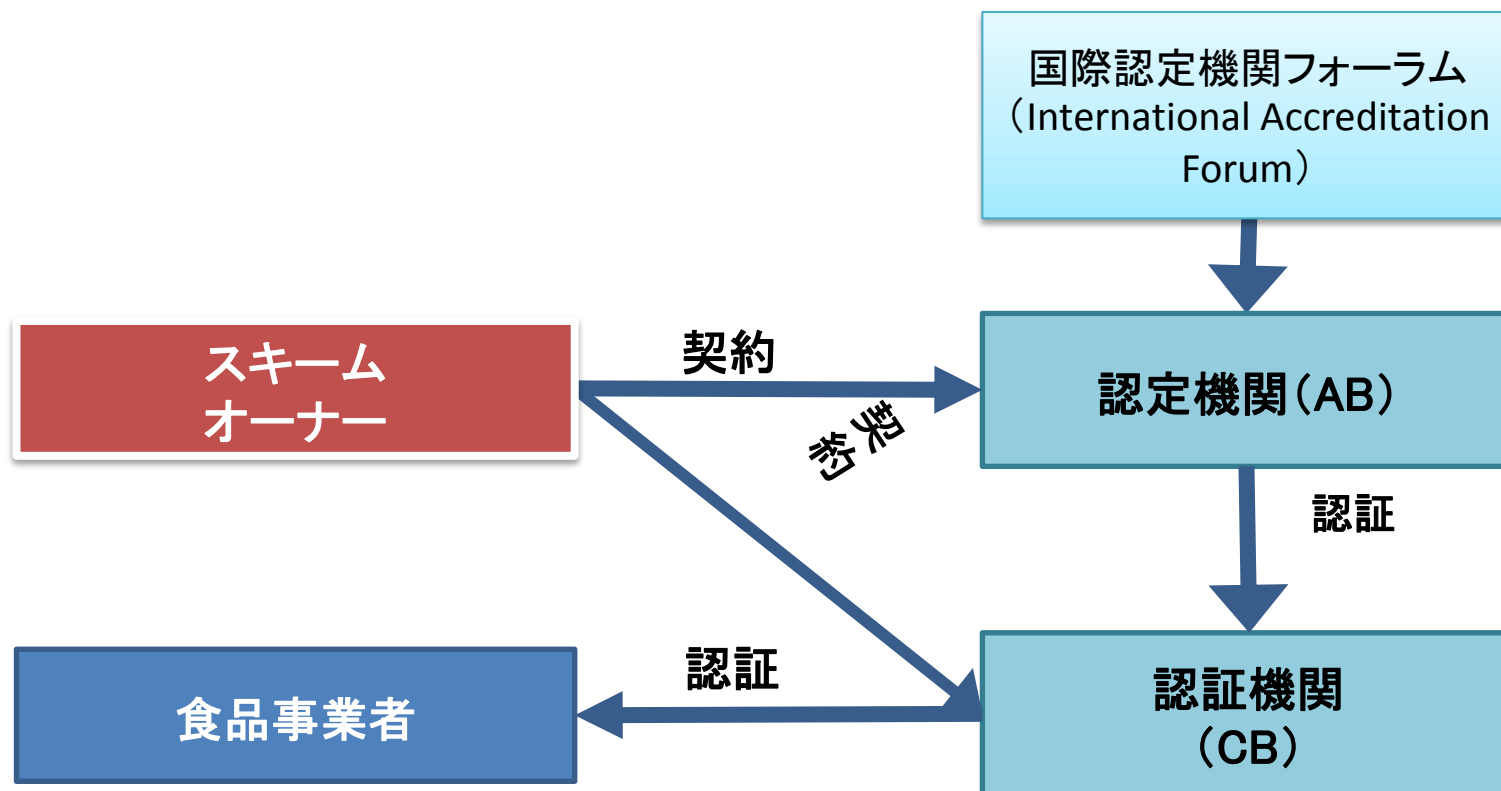
CはISO等の国際標準の枠組みを用いた第三者認証とし、国際的に認められ、通用するものとする。

A・Bは、育成的観点や取り組みやすさを重視し、人材活用とコストの観点から、確認の仕組みはCの認証とは異なるものとする。

特に、認証取得が究極の目的とならないようにするとともに、国内の食品安全人材の育成にもつながるものとする。

7. Cスキームの備えるべき特徴

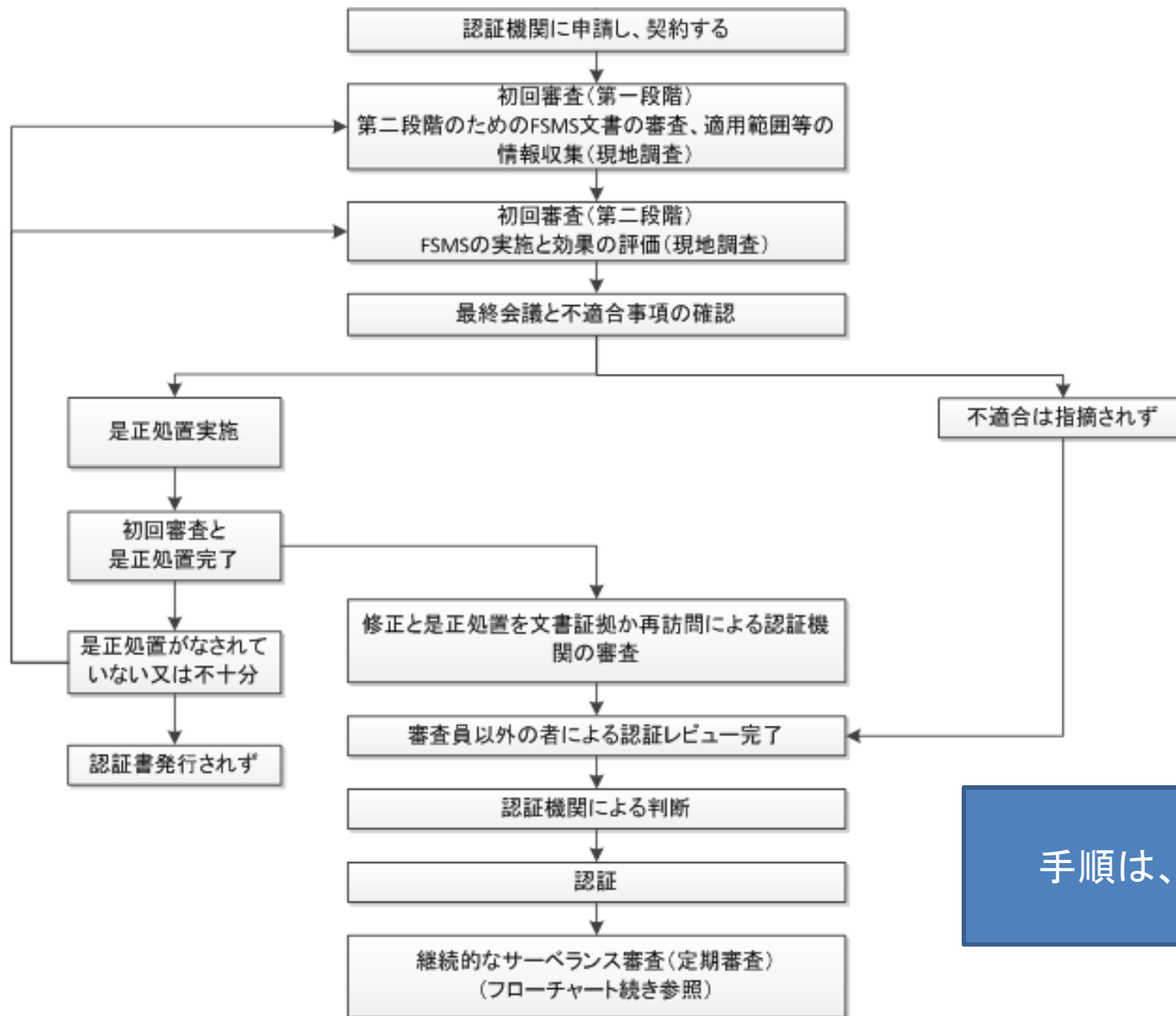
- ISO22000やFSSC22000などとの整合性も意識して作成する。
- 認定機関、認証機関などを活用した、第三者認証のスキームを構築



8. スキーム文書の構成

1. 総論
2. スキームオーナーに関する規則
3. 認証の手順
4. 認証を受ける組織への要求事項
5. 認証機関への要求事項
6. 認定機関への要求事項

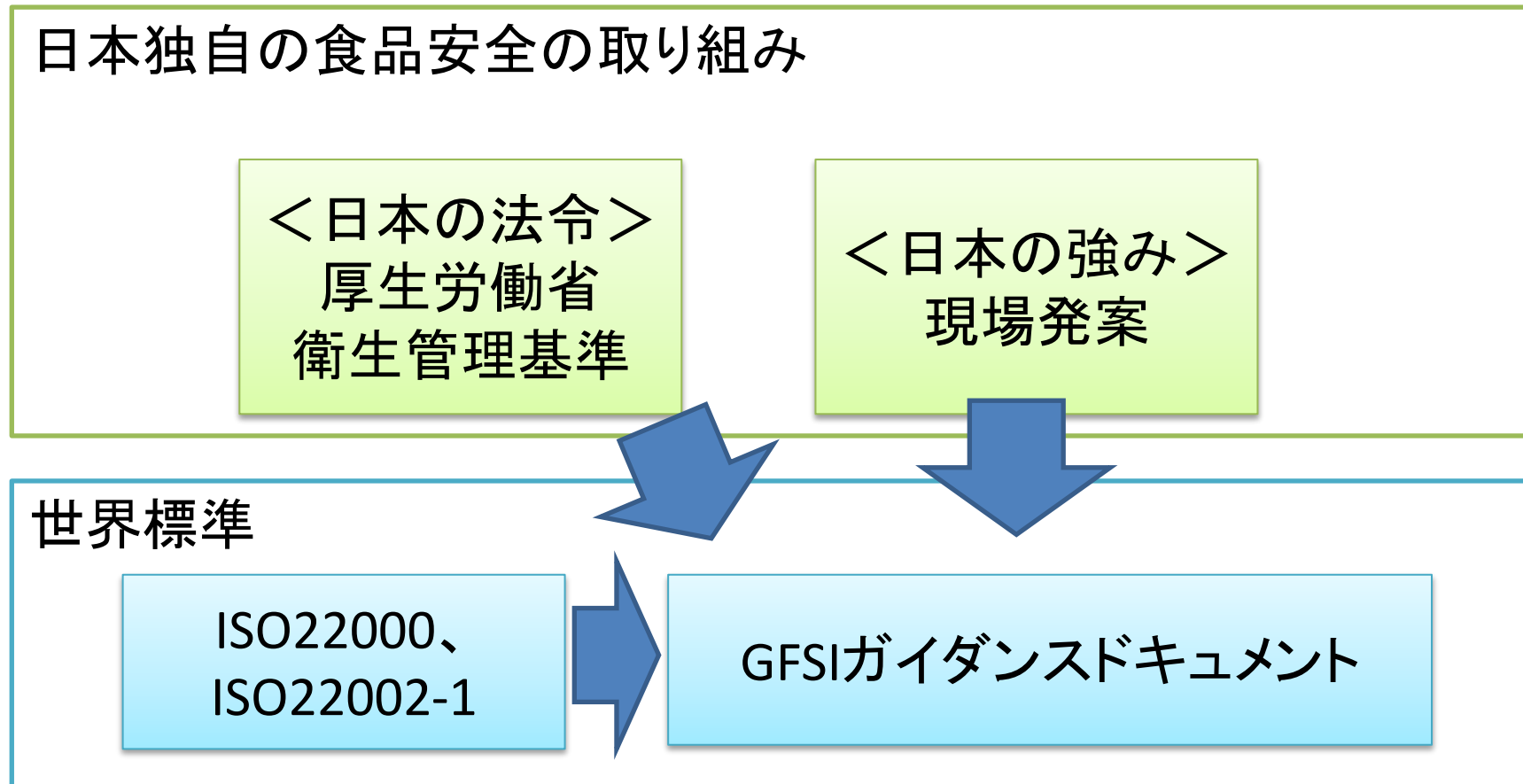
9. 認証の手順



手順は、ISOと同じ

10. 規格（組織に対する要求事項）の考え方

- GFSIガイダンスドキュメントをベースに、日本独自の食品安全の取り組みを付加し、ISO22000シリーズと整合性を持つ。



11.規格（組織に対する要求事項）の項目（案）

I	食品安全マネジメントシステム
1	食品安全マネジメント一般要求事項
2	食品安全方針
3	食品安全マニュアル
4	経営者の責任→組織体制
5	経営者のコミットメント
6	マネジメントレビュー
7	資源の管理
8	一般文書要求事項→文書・記録の管理
9	特定要求事項→購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理
10	手順
11	内部監査
12	是正処置
13	不適合の管理
14	製品のリリース
15	購買
16	供給者の評価
17	アウトソーシング
18	苦情処理→コミュニケーション
19	重大事故マネジメント
20	測定・モニタリング装置機器の管理
21	食品防御
22	製品表示
23	トレーサビリティ
24	インプットの分析(水、氷等)→製品も含む分析
25	食品偽装対策
26	食品安全マネジメントシステムの検証
27	食品安全マネジメントシステムの更新

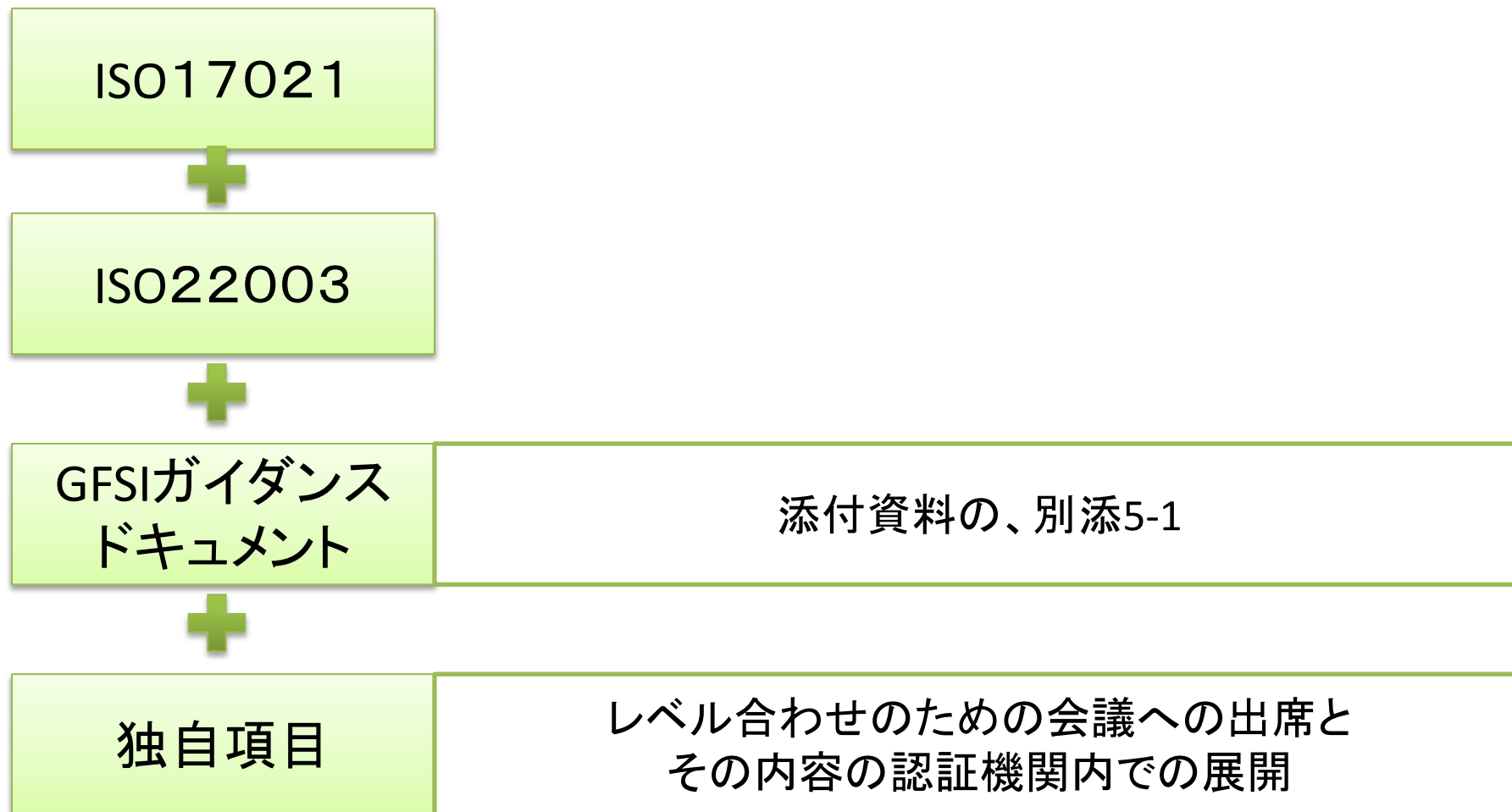
- ・ 緑色網掛け箇所GFSIガイダンスドキュメントの項目名を変更。
- ・ 黄色の網掛け箇所はISOと整合性を持たせて追加。
- ・ 18は、ISOと整合性を持たせて、コミュニケーションに内容を拡大し、かつ、日本の強みである現場発案の内容を付加。

II	GMP
1	立地環境
2	立地場所の土地
3	施設の設計、建築、レイアウト及び製品フロー
4	製造(投入物及び原材料の取扱、調整、製品の取扱、包装、貯蔵の各エリア)
5	設備→設備・器具
6	保守・点検
7	従業員用施設
8	物理的・化学的・生物学的製品汚染リスク
9	ゾーニングと交差汚染
10	貯蔵品管理
11	整理整頓、清掃、衛生管理
12	水氷→ユーティリティ管理
13	廃棄物管理
14	有害生物防除
15	輸送
16	従業員の衛生と作業着及び健康管理
17	教育・訓練

III	HACCP
1	HACCPチームの編成
2	製品説明書の作成
3	意図する用途等の確認
4	製造工程一覧図の作成
5	製造工程一覧図の現場確認
6	危害要因の分析(原則1)
7	重要管理点の決定(原則2)
8	管理基準の設定(原則3)
9	モニタリング方法の設定(原則4)
10	改善措置の設定(原則5)
11	検証の実施(原則6)
12	記録と保存方法の設定(原則7)

2次文書として、規格を解説するガイドラインを策定予定

12. 認証機関に対する要求事項の考え方



13. 認証機関への要求事項（案）

1. 総論
2. スキームオーナーに関する規則
3. 認証の手順
4. 認証を受ける組織への要求事項
5. 認証機関への要求事項
6. 認定機関への要求事項及び規則

5. 認証機関への要求事項

5.1 はじめに

5.1.1 目的

5.1.2 基本的な考え方

5.2 認証機関への要求事項

5.2.1 認証機関の役割

5.2.2 認証機関に求められる認定機関による認定

5.3 認証業務を始めるための手続き

5.3.1 申請

5.3.2 認定

5.3.3 申請手数料

5.3.4 認証書

5.3.5 要求事項等の改訂時の実施猶予期間

5.3.6 認証スキームの変更の連絡

5.3.7 苦情

5.3.8 利益相反

5.3.9 ISO/IEC17021 :2011及びISO/TS 22003:2013の周知

5.3.10 認証組織のための年間費用

5.3.11 認証の期間

5.3.12 認証組織の登録

5.3.13 審査報告書の配布

5.3.14 情報交換・情報提供

5.3.15 認証機関の体制

5.3.16 審査員登録制度

14. スキーム構築の順

- まず、食品製造のセクターから整備していくこととする。将来的に、他のセクターを可能なところから追加していく。

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
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		

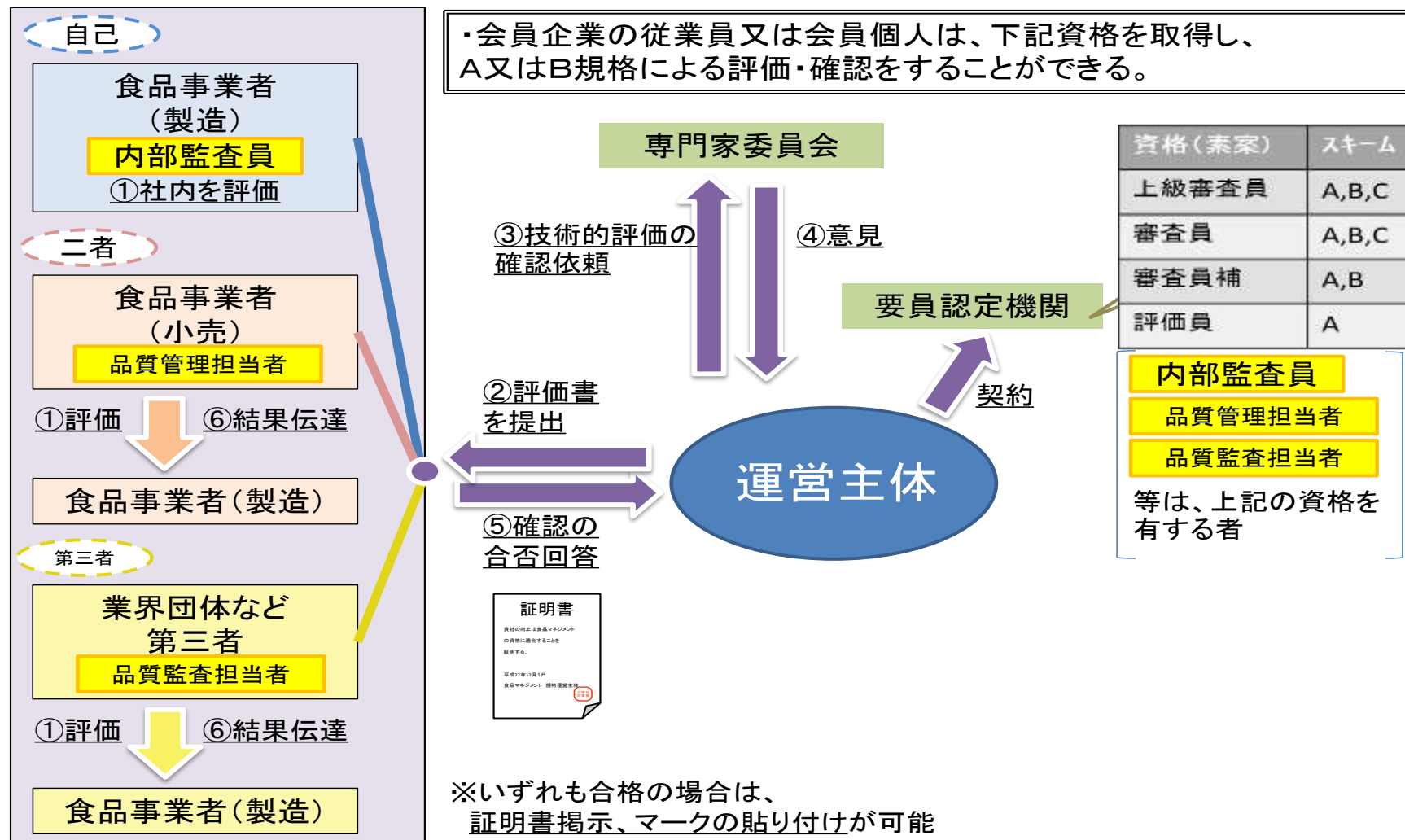
GFSIガイドンスドキュメント付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋

15. A・Bスキームの備えるべき特徴

1. 事業者間取引(小売事業者と製造事業者など)における取引先の取組確認に活用できるもの
2. 規制との関係が明確になっている
3. リスク・ハザード制御の考え方の普及に役立つものであること
(国際標準となっているHACCPへの対応が可能となるもの)

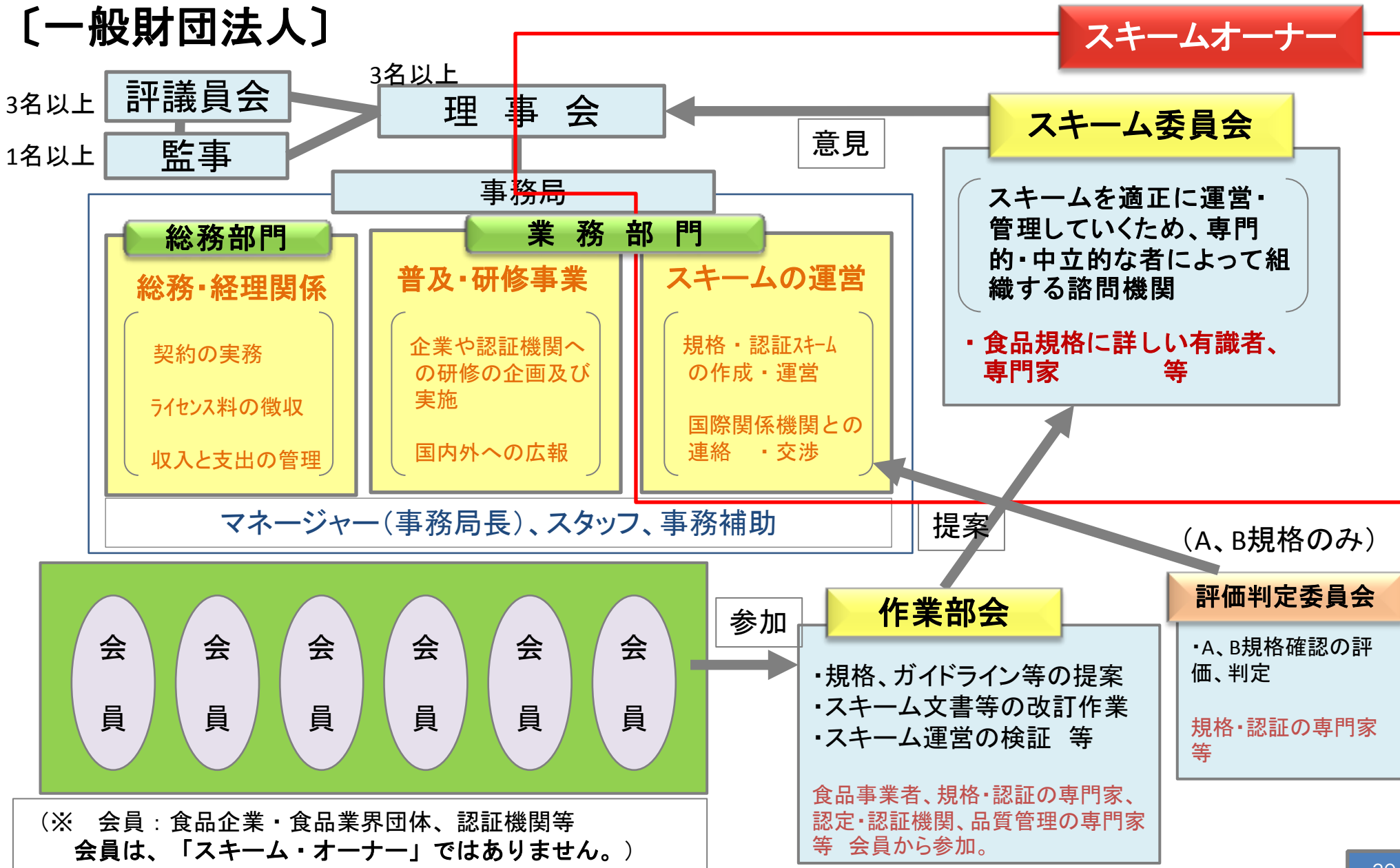
16. A・Bスキームの備えるべき特徴

- A・B規格のレベル確認の仕組みとして、一者監査、二者監査、三者監査の全てで活用できると想定される。この場合、合格証の区別や外部機関の活用により信頼性を高めることができると考えられる。(下図は運用イメージ)



17. 運営主体の仕組み

〔一般財団法人〕



Ⅲ. 今後の展開予定

1. 今後取り組むべき課題

■ 品質の取り扱い

- 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。

■ ガイドラインの整備とカテゴリーの拡大

- 規格・認証スキームをより使いやすくするためのガイドラインや、カテゴリーごとのガイドラインの整備
- 食品製造以外のカテゴリーへの展開
- 研究機関との連携

■ A・B規格の具体化

- 小売事業者の方々との調整
- 自治体HACCP、業界HACCPとの調整
- 要員認証機関、研修機関との連携

■ 海外との協働

- 他国と協働するための具体方策の検討

2. 運営主体への期待

1. 日本の食品関係事業者の食品安全・信頼確保の取組の向上に寄与する。

HACCPの導入等の食品安全管理の向上を進め、フードチェーンを通じた食品安全への取組を向上させることに貢献する。

2. 世界への和食とそれに使われる製品の展開・普及のための、食品安全・信頼確保に関する標準化のプラットフォームをつくる。

3. 世界における食品安全の評価基準の標準化に寄与し、世界の食品安全の向上に貢献する。

3. 運営主体において実施していくこと

- この運営主体では、認証スキームの運営だけでなく、必要とされる規格やガイドラインの策定を進めていく母体となる。
- 例えば、海外等で安全性の確認や、安全管理を証明するために必要な規格・ガイドラインを、フードチェーンを通じて検討し、科学的根拠をそろえながら策定する場ができることとなる。
- この他、中小事業者を含めた食品事業者の安全管理の取組の向上を目指した規格普及、人材育成事業も行っていく。

【参加予定事業者】 小売事業者、食品製造事業者、食品流通事業者、物流事業者、容器・包装事業者、認証機関、検査機関、コンサルティング、研究者、金融機関等

IV. 參考資料

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(全体会合)

【事務局：株式会社 三菱総合研究所】

規格・認証スキームWG

【検討内容】

- ① 規格式案作成
- ② スキーム文書案作成
- ③ 認証の信頼を高めるための仕組みの検討

人材育成WG

【検討内容】

- <スキーム運営関係>
- ① 審査員等の力量、教育・訓練プログラム等の検討
 - ② HACCPチーム、内部監査員に関する力量検討
- <研修関係>
- ③ 研修要領、カリキュラム、研修方法の検討
 - ④ 必要な研修の仕組みの検討

情報発信戦略WG

【検討内容】

- ① 情報発信のあり方検討
 - ・ 国内戦略
 - ・ 海外・国際会議への対応
- ② 情報発信媒体（HP・機関誌・パンフレットなど）のあり方検討
- ③ 中期スケジュール

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会参加企業

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27年9月25日現在) 計 45社 (五十音順・敬称略)

設立者一覧

■企業

アサヒグループホールディングス株式会社
味の素株式会社
イオン株式会社
キッコーマン株式会社
キューピー株式会社
サントリービジネスエキスパート株式会社
株式会社セブン&アイ・ホールディングス
株式会社ニチレイ
株式会社日清製粉グループ本社
日本生活協同組合連合会
日本製粉株式会社
日本ハム株式会社
株式会社明治
株式会社ヤクルト本社
山崎製パン株式会社
雪印メグミルク株式会社
株式会社吉野家ホールディングス
株式会社ローソン

■学識経験者

東京海洋大学先端科学技術研究センター 湯川
剛一郎教授
関西大学化学生命工学部 広田鉄磨特任教授

計18社、学識経験者2名（敬称略）