

## 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会

# 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム 構築の考え方 中間とりまとめ

平成 27 年 5 月 27 日

1. 構築する規格・認証スキームのあり方
2. 認証スキームの特徴・内容
3. 他の規格・認証スキームとの関係
4. 認証スキームの構築の順
5. 認証スキームの名称
6. 認証スキームの運営主体への継承



# 1. 構築する規格・認証スキームのあり方

## (1) 構築の目的

世界的なフードチェーンの広域化・複雑化により、食品安全、消費者の信頼確保の取組をフードチェーンに関係する者が確実に実施し、互いに確認できるようにすることで、食品安全を確保していく必要が高まっている。

世界の人口が増加し、食料供給のますますの効率化、コストの最適化が世界で求められているが、日本の食料産業も、世界的な食品安全の取組に積極的に貢献していかなければならない。このことは、日本の食料産業の国際的な競争力にも大きく影響するものである。

一方、国内では、国際的に標準となっている HACCP 等のリスクベースの食品安全管理が推奨されており、中小事業者を含め、HACCP 等をさらに普及させていく必要がある。これから日本の食料産業が成長産業となり、競争力を向上させていくためには、HACCP の正確な理解を拡げつつ国内の状況を継続的に改善し、国内外で評価されるようにしていく必要がある。特に日本は、他の先進国と比較して、多数の中小の事業者が食料産業を支えており、こうした方々と食品安全の取組について共通の認識を持ち、同じ言葉を用いて食品安全管理の分野での標準化を進め、事業の効率化に取り組むことが重要である。

また、和食文化を培ってきた長い歴史や経験・実績をもとに、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、その方法を標準化し、世界に発信していくことにより、和食を通じて日本が世界に貢献できる。

これらを実現していくために、食品安全マネジメントの規格・認証スキームを、食品関係者のコンセンサスを得ながら構築していくこととする。

## (2) スキームの主な対象

このスキームは、取引や流通範囲の拡大を目指し、食品安全や品質管理の取組を向上させていこうとする中堅・中小事業者を中心とした事業者をまずは念頭におくこととする。中小事業者であっても、拡大する海外市場へ商品を提供することを考える事業者も多い。したがって、こうした事業者の取組の実質的な向上が実現できるものであり、かつ、輸出や世界共通の管理に関心を有する事業者全てが、最終的には国際的な取引で通用する管理レベルの実現に役立つものである必要がある。なお、対象は、日本国内の事業者に限らない。

食品安全は、食品を扱う事業者自身が自主的に、日常的に実現していかなければならず、一回達成すれば終わりではなく、継続的な改善があってはじめて実現できるものである。したがって、食料産業の担い手に常に変化する状況に継続的に対応していく取組を促すものである必要がある。

## 2. 認証スキームの特徴・内容

### (1) 構築する規格・認証スキームの備えるべき特徴

上述のように、スキームは、取組の実質的な向上や継続的な取組を促すことを第一の目的とし、それを国内外に伝達できるようにすることを第二の目的としている。これらの目的を達成するため、以下のような特徴を持つ規格・認証スキームを構築していく。なお、この規格・認証スキームは、任意の民間認証スキームであり、どのように利用するかは、事業者がそれぞれ判断するものである。

- ① 国際的に通用するものとするため、国際的な標準となっている考え方をベースとして、食品安全管理の体制を確認できるものであること
- ② 全ての食品関係事業者にとってわかりやすく、規制（厚生労働省で示している HACCP 導入型基準等）にも整合していること
- ③ 継続的に現場の取組を向上させていくことができるよう、段階的な取組を促すものである（ステップアップ方式）とともに、「現場力」の向上を促すものであること
- ④ 和食や和食に用いられる産品にも適用しやすく、また、海外での利用や食品の種類横断的な利用が可能な汎用性があるものであること

### (2) 日本で構築する意味

このスキームを日本で構築していく意味は、以下の通りである。

- ① 日本の食品安全・品質管理・信頼確保の取組方法（日本独自品目の扱い方、「現場力」による継続的改善の方法（教育方法）等）を、国際標準を踏まえた上で、国内で標準化する。これにより、和食や和食に用いられる産品にも適用しやすく、また、日本の食文化、企業文化について、海外の事業者からも評価が得られるようにし、世界での円滑な流通に資する。
- ② ①を実現するためには、日本国内の食品関係者が、規格や認証スキームを作り上げるプロセスを経験し、維持・発信していくことで、世界での標準化の過程に参画し、発言力を高めていくことが必要である。
- ③ 国内で、HACCP を含む衛生管理の実施、継続的改善の実施による食品安全の取組の向上に資するとともに、他の国でも日本的な方法に取り組むことができるようにし、アジアをはじめとした世界での食品安全の取組の向上、継続的な改善に資する。

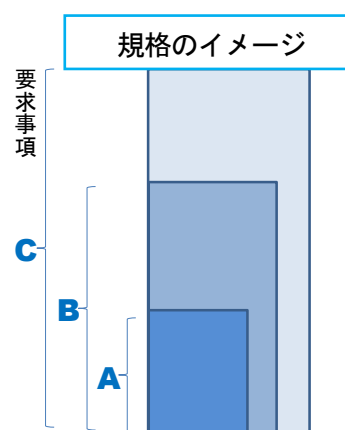
### (3) 現場の取組を向上させる仕組み

(1)のうち、現場の取組を向上させるという③について、具体的には以下のような仕組みとする。

- ① 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して、一つの規格・スキームの中で、複数の達成レベル又は項目により適合性を確認できる仕組みとする。

段階的な確認項目のまとめ (A、B、C) は、それぞれ以下のような事業者の利用を想定している。

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を実施したい事業者  
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



- ② 達成度が外部から分かるようにするとともに、取り組む事業者のインセンティブになるよう、3段階とも認証可能とする。

ただし、認証を取得することが目的であるわけではないことから、第三者認証ではなく、事業者が自主的に取り組む際に利用することも、推奨する。特に、AやBの段階は、そのような使い方も有効である。

- ③ 育成的で、かつ、実質的な基準とするため、規格の中に以下を含める。
- ✓ 自発的かつ継続的な改善を行っていく方法として、組織のトップによるマネジメントに加え、組織の管理と現場のコミュニケーションによる現場の改善力（「現場力」）の向上（現場従業員の意見を聴いて、継続的な改善に結びつけていること）
  - ✓ 取引先や消費者とのコミュニケーションにより適切な企業活動を行っていくこと

### (4) 認証の信頼性を維持する仕組み

- ① 新しく認証の仕組みを作るに当たっては、信頼性があり、効果があるものとしなければ、意味がないものになってしまう。信頼性と効果を上げていくためには、認証のばらつきを抑え、一定レベルの認証サービスを担保していく必要があり、このため、以下のような仕組みとする。

- ✓ 認証機関の審査員について、具体的にどのような審査を行うべきかを習得するプロセスや、目線合わせのプロセスを、認定を受けた研修機関による研修制度により担保する仕組みを設ける。
  - ✓ 食品事業者や認証機関などから運営主体に認証プロセスについてのフィードバックをもらう仕組みを組み込み、寄せられる好ましい事例・好ましくない事例を共有する仕組みとする。
- ② また、スキーム自体も、規格や認証スキームを活用する事業者や認証機関等のステークホルダーの意見を聞きながら、より現場で使いやすく有益なものとしていくことが必要である。スキームを運営する主体とステークホルダーとのコミュニケーションができるような仕組みとしていく。

### 3. 他の規格・認証スキームとの関係

#### 〈組織に対する要求事項(規格)について〉

組織に対する要求事項(規格)は、組織における食品安全マネジメントの規格とする。

したがって、認証は、

- ✓ 規格要求事項に従い、適正で継続的な取組が行われる体制となっていることを認証するものであり、
  - ✓ 適合していることと効果的であることを判断基準とするものとする。
- これらの考え方は、システム規格の基本的な考え方であり、ISO22000 シリーズや FSSC22000 の認証と共通のものである。

### 4. 規格の構築の順

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。

### 5. 認証スキームの名称

認証スキームは、今後広く普及させていくためにも、適切で使いやすい名称を付す必要がある。「名は体を表す」と言われるとおり、この認証スキームの特徴を表すような名称である必要があり、2. で記述した特徴、特に、日本発であるという特徴を示しつつ、将来的に国際的に使われることを目指していくことを考慮すると、この認証スキームは、

『食品安全(信頼)についての継続的な改善を推進する規格・認証スキーム』であるとし、これにふさわしい名称とすることとする。

## 6. 認証スキームの運営主体への継承

認証スキームについては、法人格を有する主体が責任を持って運営する必要がある。「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。）としては、準備委員会で検討した内容を、関係者のコンセンサスとして運営主体に引き継ぐこととする。