

特集

# いまさら聞けない ISO14001への質問

**巻頭インタビュー** DNVビジネスアシュアランスジャパン 前田 直樹氏  
**外資系ならではの特徴を活かして**

**特別記事**

日本で唯一、ISOを業務に取り入れた  
グリーンパーク動物病院でのISO9001活用法  
ISO22000から考えるフードサプライチェーンの責務

**新連載**

マネジメントシステムの方法より概念の見直しを  
CSR検証システム用“評価・分析ツール”  
あなたもできる身近な知的財産権の利用法

# ISO22000から考える フードサプライチェーン の責務

エコアオーデット(株) 宮澤 公栄

ISO22000も発行から4年が経過し、その必要性から導入件数が増加しています。これまで、食品業界における食品安全規格として最も有名なHACCPシステムを含んでいることもあり、発行されたばかりの規格としては食品危害制御という意味でも大きな効果を発揮しています。

国際規格としてのHACCPシステムはWHO/FAOが合同で組織するCODEX委員会が規格の管理をおこなっています。CODEXの定めるHACCPシステムは本来審査登録制度を目的としておらず、世界各国で安全な食品を消費者に提供するためのガイドラインとして発行されていましたが、世界各国の行政や団体は食品安全が構築されていることを証明するための審査登録や承認制度により規格要求事項として採用することが増加してきました。

その事自体は決して悪いことではありませんが、各国行政や団体が審査登録や承認をおこなうことを個別で実施したために、規格要求自体や審査手法にバラツキが発生し、国際標準規格ではないHACCP制度が数多く誕生しました。

当然HACCPの審査手法などが統一されていないので、HACCPによって構築した結果としての安全レベルにもバラツキが生じて、消費者にとってわかりにくいものになっていました。日本では厚生労働省による総合衛生管理製造過程承認制度が中心となり、対米輸出水産加工施設承認制度や対EU輸出水産加工施設承認制度などの業種別HACCP審査制度が実施されてきました。

残念なことにHACCPシステムのほとんどは加工施設いわゆる食品工場に対して実施されるものばかりで、フードチェーン全体でHACCPに取り組むのではなく一工場として取り組むことが中心となりました。

しかし、HACCPの基本である「農場から食卓までの食品安全」という概念から実務は離れており、食品安全を消費者の手元まで管理することは困難極まりない状況でした。この「HACCPシステムが標準化されていない」「フードチェーン全体の食品安全をカバーしていない」ということから国際標準化機構（ISO）は2005年にISO22000食品安全マネジメントシステムを発行することになります。大きな問題の一つである「標準化されていない」ものを標準化することはISOの得意分野であり、ISO22000だけでなくISO22003（審査及び認証を行う機関に対する要求事項）、ISO22004（適用のための指針）、ISO22005（トレーサビリティシステムの設計及び実施のための一般原則及び基本要求事項）を制定することにより国際標準としての食品安全マネジメントシステムを具体化しています。

一方「フードチェーン全体の食品安全をカバーしていない」という問題はどうか？ 現在ISO22000を認証取得している組織の多くはやはり食品工場であり、農業や物流、小売などの認証事例は少ないのが現状です。

「農場から食卓までの食品安全」とはイメージが良いから提唱されたわけではなく、全てのフー

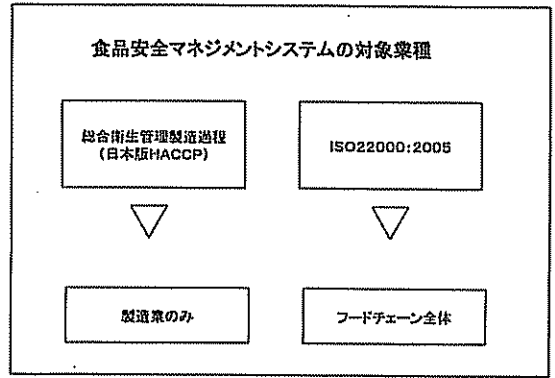
ドチェーンで取り組まなければ食品安全が実現しないからこそ重要視されています。つまり、食品工場だけでISO22000をおこなうだけでは食品安全を実現することは困難であり、同時に一次産業は「うるさいな」と感じるでしょうし、小売は「どうでもいいから安くして」という価値観になることも考えられます。これではせっかく食品安全を実現しようと決心した食品工場も士気は下がりまじ、活動が利益の圧迫にもなりかねません。安全な商品を提供するフードチェーンを消費者は望み、一貫した食品安全に対する姿勢が消費者に愛される食品の創造に繋がります。

### ■フードチェーンにおける責務

よく誤解されていることがあります。食品安全を実現することはフードチェーンの目標や努力姿勢だけではなく、最低限の義務であるといえます。これは食品衛生法により「健康を害する虞のある食品の販売の禁止」と明記してあることやPL法の「引き渡したものの欠陥により他人の生命、身体又は財産を侵害した時は、これによって生じた損害を賠償する責任がある」と明記されていることから遵守すべき対象と捉えなくてはなりません。

ここからいえることはフードチェーンにおける食品安全は経営最優先事項の一つであり、コスト削減からの悪影響などは受けてはならない対象となります。例えば環境負荷軽減という活動も経営者にとって非常に重要な取り組み課題であり、優先事項は高いものだと思います。しかし、違法な活動は別としても環境負荷軽減ができていないのでは、食品安全ができていないのではステークホルダー（利害関係者）に与える直接的影響は全くことなり、食品安全を考えることは消費者に直接危害を与えると事実を忘れてはなりません。

よく「安全と安心」という言葉が



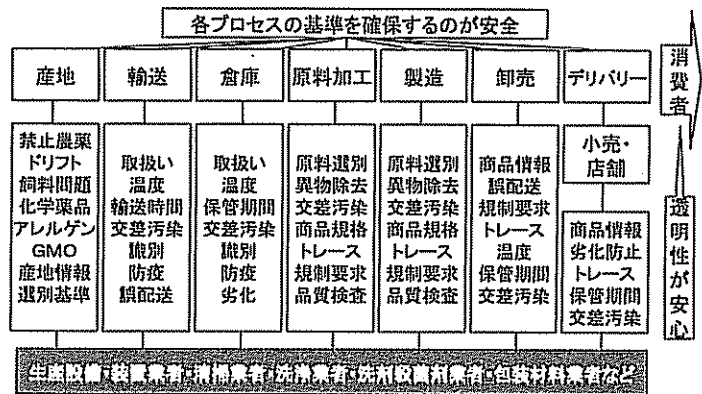
使われますが、安全と安心では意味が異なります。安全はフードチェーンにおける活動の中で適切な危害制御がおこなわれていることを理化学的に証明することができることで、安心は消費者に安全であることに対して透明性をもって伝達できたときに消費者が感じる気持ちだということです。いくら「当社の製品は安全で安心です」といったところで、原料の安全性を証明できなかつたり、流通の温度管理の証拠がなかつたりすれば消費者の安心が生まれることはありません。

食品の安全・安心は消費者にとって大きな価値があり、業界の真摯な姿勢が伝わったときに食文化の豊かさも膨らみ、国民に幸せな生活を提供することになります。

(エコアオーデット㈱代表/CEO、東京海洋大学大学院FSMS論非常勤講師

<http://www.ecoreaudit.jp>)

## 食品流通の安全・安心とは



食品流通の安全・安心とは