平成27年8月1日発行［毎月1回1日発行］第21巻第8号　通巻第239号　平成8年6月27日第三種郵便物認可　ISSN 1342-1573

食の安全と品質保証のための

月刊HACCP

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

2015 Vol.21
8

特　集　国際標準に基づく食品安全管理体制を構築する
～GFSI最新事情、ISO9001改定など～

企画特集　HACCP施設の「快適さ」を支える技術
～HACCP・PRPモニタリングと機器校正を考える～

伸びる企業の安全確保・品質管理　生麺製造におけるHACCPによる衛生管理の運営
～「笑顔と元気、幸せを創る」本場讃岐うどん～
●㈲たも屋、㈱スペック

特 集：国際標準に基づく食品安全管理体制を構築する
～GFSI最新事情、ISO9001改定など～

GFSIの最新動向

第三者審査登録機関／研修機関　オーディス㈱
最高審査責任者
齋藤恵美

GFSIによる食品安全規格のベンチマークの最新動向

2015年６月末現在で、GFSI承認スキームは、図１のとおり10スキームとなっている。これらのスキームは、それぞれ承認されているカテゴリが異なっているので、認証を必要とする組織は、自社製品のセクターにより選択することが可能である。日本国内での取得件数トップであるスキームはFSSC22000 Ver.3である。その他に、GLOBAL GAPや、SQFは国内でも取得組織がある。セクターはGFSI ガイダンスドキュメントに基づき、図２のように分類されている。

また、新スキームとして申請中であるChina HACCPの承認に対し、時間が要しており、本来ならば昨年には承認がされるスケジュールではあったが、未だ承認されていない。今後、承認されるか否か、多くの関係者が興味を抱いている。

GFSIガイダンスドキュメントの最新情報

セクターの拡大

食品システムの全セクターをカバーする「農場から食卓まで」のアプローチとして順次セクター（図２参照）の拡大を行っているが、2015年６月現時点でのGFSI 承認スキームは、ＡⅠ：動物生産、ＡⅡ：魚介類の生産、ＢⅠ：植物の生産、ＢⅡ：穀類・豆類の生産、Ｃ：動物の処理、Ｄ：植物性食品の前処理、ＥⅠ：動物性要冷蔵生鮮食品の処理、ＥⅡ：植物性要冷蔵生鮮食品の処理、ＥⅢ：動・植性要冷蔵生鮮食品（混合品）の処理、ＥⅣ：常温保存性

図１

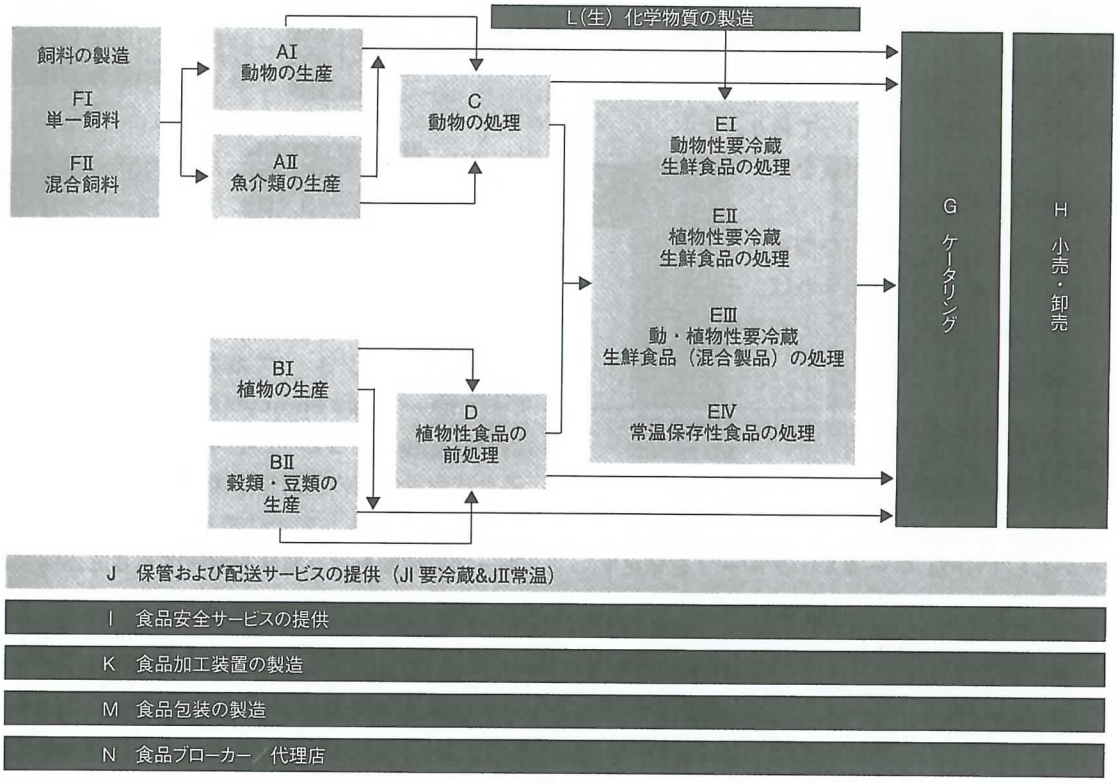

図2

食品の処理、J：保管および配送サービスの提供——が登録可能となっている。

進行中のセクターは、N：食品ブローカー／代理店、G：ケータリング、H：小売・卸売、I：食品安全サービスの提供、K：食品加工装置の製造——の分類を拡大するために、グローバルワーキンググループが作業を行っている。

GFSIガイダンスでセクター拡大後、スキームオーナー（図1参照）がセクター拡大を行うことが可能となる。

<u>監査員力量運営委員会（The Auditor Competence Steering Committee、ACSC）</u>

2013年11月に発行されたFood Safety Auditor Competenceでは、すべてのGFSIベンチマークスキームの監査員の力量を査定し、さらに資格認定するプロセスを監督する組織「監査員力量運営委員会」（The Auditor Competence Steering Committee、ACSC）が設立された。また、グローバルマーケットプログラムでは、評価者が何をすべきかをガイダンスがされており、グローバルマーケットを活用する組織と評価者の役割が明確になっている。これまでは、監査員の力量のバラつきにより、GFSI承認スキームを導入している組織は、監査員ごとにレベル感の違いがあったが、今後は統一されてくることを期待したい。

図3

また、図3のようにGFSI監査員力量モデルを発表している。これにより、食品安全システムの効果的な運用は、監査員の力量にかかっており、資格認定のプロセスは大変興味深い。

ACSCは、ISO/DTS22003に記される監査員の

必要力量との整合性比較（2013年７月）、さらに規制当局および民間の食品安全監査員向けに、他の国際組織が開発中の力量基準とも整合性比較を行っており、グローバル間でも監査員の力量を統一することに注力している。

ただ、地域により食品安全関連法令の食品安全基準があるのでできれば、その地域の監査員が監査を行うことが重要である。

GFSIローカル・グループ

グローバル戦略をローカル・レベルで実行に移すことができるよう、GFSI 理事会は地域ネットワークとしてGFSI ローカル・グループを発足することに決めた。ローカル・グループは、世界各地でGFSI の取り組みを推進するため、GFSIの目的である知識の共有、並びに食品安全の管理と改善へ向けた調和のとれたアプローチを推進する役割を担っている。

これまでに、GFSI は以下４つのローカル・グループを発足している。

・GFSI 日本ローカル・グループ（2012 年設立）
・GFSI 中国ローカル・グループ（2013 年設立）（近日更新予定）
・GFSI 米国―カナダ・ローカル・グループ（2013 年設立）
・GFSI メキシコ・ローカル・グループ（2013 年設立）

GFSI 日本ローカル・グループは2012年に設立後、さまざまな活動を行っており、2014年の活動の一つとして、主要都市７カ所でワークショップを実施し、GFSIの周知活動を行い、多くの企業でGFSIの理解を得ることができた。各会場では100名を超える出席者があり、今後も開催要請を受けており、ローカル・グループメンバーが出張解説を行うことも視野に入れている。

現在、日本では「行政連携グループ」「コミュニケーショングループ」「グローバルマーケットグループ」「ガイダンスドキュメントグループ」の４つのグループで活動が行われている。

図４　４つのGFSIローカルグループ

ローカル・グループの活動を行うにはThe Consumer Goods Forumの会員企業またはGFSI活動費が必要となる（2015年９月より）。会員企業と非会員企業の差別化を図るためであろう。企業にとってコストをかけて、GFSIローカル・グループの活動を行う意味を検討することが必要になる。

図４は、グルーバルで示しているローカル・グループの位置づけである。ローカル・グループの２つの目的として、以下の内容を示している。

①グローバル戦略をローカルなレベルで実施するために、GFSI を地理的に拡大し、各地域におけるプレゼンス（認知度・影響力）を向上させる。
②地域ネットワークのために地域のフォーカスと視点を発展させる。

以上のように、グローバルで統一をさせることにより、世界レベルでの食品安全の底上げを戦略的に行っていくことが理解できる。

また、今後の課題として、バイヤーや商品部門担当者向けにGFSIの理解を深めていくことが挙げられる。食品安全活動としては、品質管理部門が主に活動を行っているが、実際にはバイヤーなどの仕入れ責任者が食品安全の重要性を認識していくことが必須と考えている。

GFSIグローバルマーケットプログラム

GFSIグローバルマーケットプログラムを知っている人は、まだまだ数少ない。GFSI承認スキーム（FSSC22000、Global GAPやSQFなど）要求事項の入手は、企業として行われているが、GFSI承認スキーム認証を希望している組織は、まずグローバルマーケットプログラムを使って自己診断

をしてほしい。この名前がわかりにくいが、GFSI承認スキームの認証前に「自社で何をすべきか？」を確認し、自己評価することができる。また、バイヤーが評価者となり、グローバルマーケットのチェックリストを活用し評価していくことが可能である。

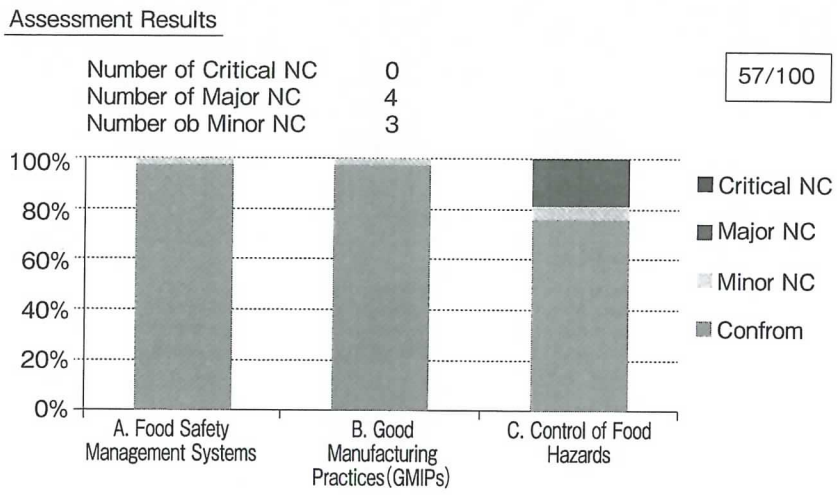

図5

GFSI承認スキームは、このグローバルマーケットプログラムを基に、スキームの要求事項が構築されている。このグローバルマーケットプログラムには、チェックシートを使い、評価結果を入力すると、図5のような自己診断結果を得ることができる（チェックシートの一部を表に示す）。

この自己診断を行い、ある一定の基準を超えていれば次のステップ（GFSI承認スキームの認証取得のための第三者機関による審査）を受けることが可能である。

認証取得に向けてコンサルタントを利用している企業が多く見受けられるが、グローバルマーケットプログラムを理解しているコンサルタントの活用をしてほしい。

2015年GFSI世界食品安全会議

3月3日～5日マレーシアのクアラルンプールにて開催した。世界食品安全会議は、「共通の責務」というサブタイトルで行われ、915名が参加した。今年の会議には、日本から農林水産省食料産業局食品企業行動室長の横田美香氏が、スピーカーとして日本でのグルーバルに食品安全活動を強化している旨のスピーチがあった。日本における「フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）」での活動として、FCPチェックリストとGFSIグローバルマーケットプログラムを比較し、「よく適合していることがわかり、整合が進んでいる」との報告もあった。

食品安全活動には、グローバルな問題と地域の問題の2つの現実を認識し、グローバルな問題として法規制の整合に取り組みを必要とし、地域的な問題では状況把握や文化を認め、食品安全活動を強化する必要があるとスピーチしており、日本もグローバルな食品安全活動に貢献をしていくことが期待できる。

次に、サプライヤー育成プログラム（SSDP）に参加した企業のスピーチを紹介する。マレーシアの企業で、主に有機の食品をパックで販売する小規模輸入業者の育成プログラム（SSDP）への取り組み事例である。この企業は、数年前にイオン社へ営業アプローチし、何度となく断られた。なぜなら、食品安全システムがなかったからである。そこで、何度もイオン社へアプローチし続けていたそうである。その後、イオン社からSSDPに参加することを要請され、食品安全システムを導入するSSDPがスタートした。彼らは変化とは改善であることを悟り、2年間かけSSDPに基づき基礎レベルから始まり、現在は中級レベルを終えたそうである。2年間で、彼らにとって多くの変化があり、改善され食品安全システムが構築された。2年をかけた2014年5月、遂にイオン社に受け入れられた。このSSDPに参加したことで、彼らは多くの時間を必要となったが、それ以上に多くのことを学び、改善することにより売上の増

大が図られたそうである。

中小企業こそ、このSSDPを活用し、グローバルマーケットプログラム導入のステップを踏み、組織に見合った食品安全システムを有効的に利用することが重要である。そして、売上につながるシステムに構築できるといっても過言ではない。

表　グローバルマーケットチェックリスト

Items	Requirements	Comments and Observation	Meets Requirements?
A. Food Safety Management Systems			
B.A 1	Specifications including Product release The business shall ensure that product specifications and adequate, accurate and ensure compliance with relevant safety, legislative and customer requirements. The business shall prepare and implement appropriate product release procedures.		Conform
B.A 1.1	Are specifications available for all products (raw materials, ingredients, additives, packaging, materials, rework) and finished products?		Conform
B.A 1.2	Are the available specifications compliant with relevant safety, legislative and customer requirements.		Conform
B.A 1.3	Are specifications up to date, unambiguous and available to relevant staff?		Conform
B.A 1.4	Are changes to specifications clearly communicated both internally and externally?	Better clarify process steps for communicating change	Conform
B.A 1.5	Is there a documented product release procedure in place? Dose it effectively ensure that the final product meets the specification?"		Conform
B.A 1.6	Is there a designated person with responsibility for controlling specifications?	CEO/General Manager	Conform