

マネジメントシステム規格の専門月刊誌

# アイソス ISOS 7

2015 July No.212  
<http://www.isos.co.jp>

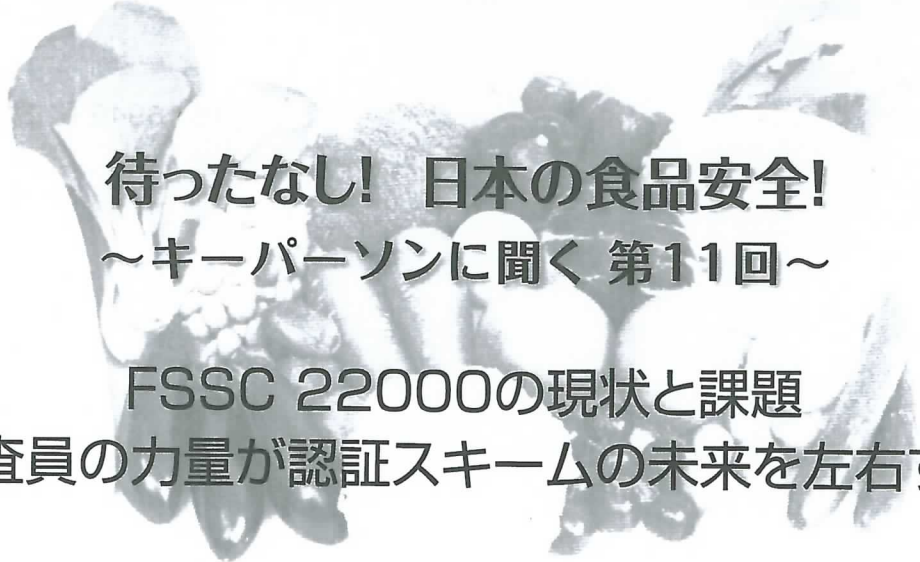
特集	P11
次期改正	P38
自動車	P79
食品安全	P84

# ISOS

Monthly  
magazine  
about  
management  
systems ISOS

特集

## サプライヤーマネジメントと二者監査



# 待ったなし! 日本の食品安全! ~キーパーソンに聞く 第11回~ FSSC 22000の現状と課題 審査員の力量が認証スキームの未来を左右する

取材先/オーデイス株式会社 最高審査責任者 齋藤 恵美 氏

GFSI(Global Food Safety Initiative)がFSSC 22000(Food Safety System Certification 22000)を食品安全分野の認証スキームの一つとして承認したのは2010年である。その後、認証件数は順調に伸びてきており、現在、日本国内では700件を越えている。このFSSC 22000の認証スキームの現状と課題について、食品安全マネジメントシステムの第三者審査の分野で実績を誇る認証機関/FSSC認定審査員研修機関であるオーデイスの最高審査/研修責任者である齋藤恵美氏に話を聞いた。

## 国内の認証件数は 700件を越える

—FSSC 22000の認証スキームに関して、国内の状況を教えてください。

FSSC 22000は、オランダに拠点を持つFFSC(Foundation for Food Safety Certification)が開発・提供している食品安全マネジメントシステム認証スキームです。認証スキームの開発自体は、このFFSCが中心になって、EU食品・飲料産業連合(CIAA)の支援を受けて進められました。その中身は、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO 22000:2005と、英国規格であるBS PAS 220:2008、さらにサービス仕様や要員監視などの付加的な要求事項の3つを組み合わせたものです。

このFSSC 22000を、グローバルに活動する食品流通業者や食品メーカーなどが参加し、食品安全の認証スキームのベンチマークを行っているGFSI(Global

Food Safety Initiative)では、スキームとして承認、主に食品製造業者を対象にした新たな認定・認証制度が2010年にスタートしています。

—米国・アトランタのコカ・コーラ本社が、主要取引先にFSSC 22000を含むGFSI承認の認証スキームでの第三者認証取得を要請し、国内でも日本コカ・コーラが2012年を期限にサプライヤー約170社に対して取得を求めました。いわゆる「コーラショック」から数年経ちましたが、FSSC 22000の認証スキームの現状についてお聞かせください。

日本国内の認証件数は2015年3月末で735件です(FSSC本部データベース調べ)。今後もこれまでと同じペースで増えていくと予想しています。実際の取得理由として大きくは2つに分かれるようです。まず目立つのが取引先からの要請ですが、それと同じくらい販路を海外に広げるために自発的に取り組む事例も出てきて

いるようです。とくに後者では中小企業が目立ちますが、お話をうかがうと、日本のHACCPやISO 9001+HACCPなどに既に取り組んでいるが、せっかく食品安全のための仕組みを導入するのなら世界に通用するものという意気込みで、FSSC 22000にチャレンジするケースが少なくないようです。

## 課題は審査員の力量

—認証スキームがはじまって時間が経ちました。気になる課題などありますか。

審査員の力量です。FSSC 22000認証スキームが今後も信頼されて普及していくには審査の質、すなわち審査員の質にかかっているからです。企業の立場からすれば、登録証だけでなく、FSMSを構築、運用して実際に導入効果を得られることも重視するはずですが、そのためには審査において、例えば改善の機会などとい

った組織の能力向上につながる指摘が得られる審査が望ましいでしょう。

この力量に関しては現状の認証スキームでは、審査員を擁する認証機関に対する認定の中で担保する仕組みになっています。認定機関は認証機関を認定するにあたって、認証機関への要求事項・ISO 17021「適合性評価—マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項」と、食品分野の監査員への要求事項を含んだISO/TS 22003「食品安全マネジメントシステム—食品安全マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項」に定める仕組みになっているかどうかを確認しています。

ただ現実には認証機関ごとに審査員や審査についていくらかのバラツキが生じてしまっているようです。こうした状況もあって、GFSIから審査員の力量に関して明確に示した文書「GFSI 食品安全監査員力量」が2013年に出されています。

—どういったところでバラツキののでしょうか。

あくまでも聞きかじりしている範囲の話ですが、例えばISO/TS 22002「食品安全のための前提条件プログラム」に関連する内容です。そもそもこのTSは、前提条件プログラムの項目内容を補完するために、

国内外でバラツキのみられた衛生管理の基準等を詳細に規定することで国際的な調和をはかった食品製造業向けのPAS 220:2008「食品安全に関する前提条件プログラム」とともに発行された文書です。ISO/TS 22002はパートごとに、食品製造、ケータリング、農業、食品容器包装の製造、と分かれ、かつ詳細な内容が含まれており、すべてを把握、理解しておくには、食品分野に対する幅広く深い知見が求められます。現実問題として、審査側の認識が完全でないがゆえに、審査における判断にぶれが生じてしまうと考えられます。

—そこで「GFSI 食品安全監査員力量」の存在がクローズアップされますが、この文書は、認証機関の認定などでは評価基準になっているのですか。

現状では認定の基準にはなっていません。認証機関の審査員を評価する仕組みにおいて、各機関が独自に採用している状況です。

ただ現在、GFSIにおいて、この「GFSI 食品安全監査員力量」を使った審査員の評価制度を具体的に検討している最中です。仕組みとして誰が審査員一人ひとり評価するのか、GFSI本体がやるのか、ISO 9001/14001など同

様に要員認証組織を設けて、そこで見るとか、あるいは各認証機関に任せるのか等々、具体的に議論しています。

話は戻りますが、認証スキームとしての信頼性を高めていくには、審査員の力量に関して、認証機関間のバラツキ、個々の審査員間でのバラツキ、両者をいかに抑えるか、並行して、全体としていかに向上させていくか、すべてがここにかかっていると考えています。

—食品分野の審査員になるには専門性について実務経験が必須という状況がありました。かつて、国内のISO 22000認証制度のFSMS審査員になるには、実務経験「フードチェーンに関連する業種において常勤で5年以上（高等学校卒業後に教育期間1年以上の教育機関を修了している場合は4年以上）」のうち「2年以上を食品製造の品質保証又は食品安全マネジメントに係わる業務に従事していること」が要件でした。現在もこういった状況でしょうか。

ISO/TS 22003については、2007年版から2013年版に改正された際のトピックスの一つとして、審査員の力量に関する要求事項の定義が、「資格認定」から「能力認定」に変わったことが挙げられます。旧版では大学での微生物学履修

や、食品分野での製造に携わった実務経験などが求められていましたが、現版ではこの要件が外れています。その代わり、審査ができるカテゴリーに関しては、該当カテゴリーに関して知識を持っている証拠を示すことが求められています。証明方法に関しては各機関に委ねられています。

—審査員を目指すハードルが下がって間口が広がったといえるのでしょうか。

断言はできませんね。ただし一人の審査員がより多くの業態を審査できるよう、カテゴリーを増やしていくには、次のやり方があると考えています。まず当然ですが、該当カテゴリーに関して「製造工程」と「危害要因」に関する知識は欠かせないでしょう。例えば、最終製品を作る上で、各プロセスにおけるPRPがどのレベルまで必要なのか。各プロセスにおける使用する機器に必要な基準の精度はどの程度なのか等、こういった知識がないと審査はできないはずですが、ただ今挙げたような知識は、机上教育と審査での実地研修を経験することで身につけていくことは可能でしょう。バラツキの話になりますが、こういったトレーニングの仕組み自体を統一する必要があるでしょう。

あと注意点として、審査員には専門性やカテゴリー云々も重要ですが、審査現

場で受審組織の弱点に関する鋭い指摘がだせるかどうか、この能力が問われることは強調しておきます。

## FSSCと9001をカバーする「FSSC 22000-Q」登場

—FSSC 22000を巡る気になる動きはありますか。

3月にFFSCが公表した新しい認証スキームである「FSSC 22000-Q」は広く受け入れられる可能性が高いでしょう。これは、FSSC 22000とISO 9001の両方をカバーするスキームです。すでに両方の認証を持っている組織は、希望すれば「FSSC 22000-Q」の統合審査が受審可能となります。

## GFSIジャパンLG最新情報

—齋藤さんはGFSIジャパンローカルグループ(以下ジャパンLG)に参加しています。最新情報を教えてください。

ジャパンLGの活動として、従来はGFSI本体が出している文書・ルールなどについては、手を加えることで、日本独自

の運用方法などを検討することもありました。ただ現在は、GFSI本体と歩調をあわせることを重視しつつあります。例えば新しい文書が出たらそのまま日本国内でタイムリーに同じ内容での運用を目指しています。GFSI本体から出されるものが、ローカルでの運用を念頭にしたきめ細かな内容になってきていることもあるからです。

一方、ジャパンLGにあるグローバル・マーケット・プログラムWGにおいて、私自身はトレーニングプログラムの開発を担当しています。GFSI本体と連動して動いており、プログラム開発は最終段階で近々、公表する予定です。

—グローバル・マーケット・プログラムに関してその他の情報は。

グローバル・マーケット・プログラムWGとして、活動のステップ1としてFCPとのマッチング作業を行い、ステップ2で国内での運用実験を実施したのが2013年のことです。この運用実験については、FCPタスクフォースチームをWG内に設け、GFSIのオリジナル版による運用実験チームと、メロ版での運用実験チームに分けて行いました。その結果を反映させてグローバル・マーケット・プログラムの日本語版を完成しています。チェックリストも日本語版を用意してあるので、ぜひGFSI日本事務

局のホームページからダウンロードできますので、自己評価などで活用していただければと思います。

最新情報として、グローバル・マーケット・プログラム食品加工編第2版が5月中に発行される予定です。WGでは英語版入手後速やかに日本語訳作成を開始、完了次第HPの差し替えを行います。今回の改訂の詳細は和訳作業を通じて確認し公開して行く予定です。

一次に出てくるであろう課題は普及ですね。

そもそも、グローバル・マーケット・プログラムを準備した狙いは、中小企業にとってGFSI承認スキームにいきなり取り組みを始めるのはなかなかむずかしいところもあるので、その入口として用意したのです。このプログラムは、基礎レベル、中級レベルが設けてあり、ステップアップをしながら、最終的にはGFSIの認証を取得することを目的としており、実際のパイロットの結果を反映させて改良を加えていくことになります。

一段階的な取り組みを勧めているわけですね。

GFSIとしては、全項目の合格到達に、初級1年以内、初級到達後に中級1年以

内、3年以内にGFSI承認スキームの第三者認証取得をモデルケースとして言っていますが、これの限りではありません。適合できていない個所については適宜、是正処置を行うことで、食品安全マネジメントシステムのレベルアップにつなげていただければと思います。

—最後に認証機関・オーデイスによるFSSC 22000認証の特徴をご紹介します。

私どもは食品安全マネジメントシステムの第三者審査の分野では国内屈指の実績とノウハウがあると自負しています。とりわけFSSC 22000に関しては、基礎衛生要件としてPASやISO/TS 22002シ

リーズといった前提条件プログラムを熟知しており、これまでのHACCPやISO 22000における審査をレベルアップさせた、現場でのクレーム要因改善に直接的なマネジメントシステム審査を提供しています。こういった審査サービスは、中小食品企業の食品安全分野での経験から獲得したノウハウ・知見があったからこそ可能だと考えています。

また、FSSC 22000規格要求事項に精通した審査員が揃っているため、巷で耳にする受審組織が過剰要求に悩まされる、こういった心配もないこともアピール点として挙げさせていただきます。▼

(取材日:2015年4月3日)



オーデイス株式会社 最高審査責任者 齋藤恵美氏