

特集

注目される FSSC22000の 最新動向と効果的活用法

巻頭インタビュー

現場の理解度アップに尽力し、
日本の食の安全確立を目指す

オーデイス株式会社 最高責任者 齋藤 恵美氏

キーマンインタビュー

現代版「ISO寺子屋」が築いた仲間との絆(上)

東日本アセスメント協会 会長 肥後 勇氏

新連載

ISO9004を活用して 経営に活かすためのQMSに変える!

特別企画

間違いだらけのISO(下)

INTERVIEW

現場の理解度アップ に尽力し、日本の食の 安全確立を目指す

聞き手/江頭紀子(ライター)



齋藤 恵美氏
オーディス株式会社
最高責任者

食品安全審査に関して国内屈指の実績とノウハウを持つオーディス。日本の審査登録機関においては初のJAS-ANZ(オーストラリア政府とニュージーランド政府により設立された独立機関)認定によるHACCP及びISO22000、ISO9001を、そしてFFSC(The Foundation for Food Safety Certification)より認定を受けたFSSC22000の登録審査を提供している。関連する国際会議にも積極的に参加している同社の最高責任者である齋藤恵美氏に、日本の食品安全の現状や同社が目指すことなどについて伺った。

大手企業と中小企業の温度差を解消したい

——近年、急激にFSSCが注目されていますが、日本での理解は進んでいるのでしょうか。

齋藤 現状はまだ不十分だと思います。大手流通・メーカーなどと取引をされている中小企業にとっては、取り組むことを前提とした通達に近いことを言われていますが、認証取得するには一体何をどうしたらいいかわからない、というのが実情でしょう。

そもそも、FFSC、GFSI、TCGFの関係がわかりにくい。TCGF(The Consumer Goods Forum)は、フードビジネス業界で活動するグローバルな世界最大の消費財流通業界の組織で、その傘下にあるのが、食品小売業界が中心となって設立された非営利団体のGFSI(Global Food Safety Initiative:国際食品安全イニシアチブ)です。GFSIでは食品安全マネジメントスキームの統一化を促進しており、食品安全を管理するための手法の1つとして承認しているのが、オランダにあ

る食品安全認証財団(FFSC)が開発した規格FSSC22000です。GFSIに加盟しているのは大手メーカーで、中小企業が入っていないことも理解が進んでいない要因でしょう。

——大手はともかく、中小の食品メーカーにはまだまだ正しく理解されていないのが現状なのですね。

齋藤 はい。大手メーカーは各組織の関係を理解しているものの、そこから発信していく場が少ないことも課題です。私は今年のGFSI会議でテクニカルワーキンググループに参加して、それを実感しました。今後の活動として、私としてはできれば中小企業に、なぜFSSC22000に取り組みねばならないのか十分理解してもらい、また導入することで自分たちにもこんなメリットがあるとわかっていただいで、大手との温度差を解消していきたいと考えています。実際に取り組みねばならないのは中小企業であり、中小企業の方々の正しい理解がなくては日本の食品安全につながりません。

日本の食の安全のスタンダード確立のために

——ある意味、御社が触媒となって中小企業への理解を広める役割を担うわけですね。ところで齋藤社長は、さまざまな国際会議にも参加されています。そうした場で、最近特に思うことなどありますか。

齋藤 昨年、APECの食品安全危害ベネフィット分析のワークショップに参加する機会があり、そこでマネジメントシステムはやはり必要だと再認識しました。HACCPやISO22000を導入している企業は食品危害の除去や低減を目的にしているわけですが、食品危害というのは、変化する市場によって変わってくるため、見直しが必要です。たとえば、現

在の食品危害のトピックとしては放射線量があげられます。沈黙化しつつあるとはいえ、まだ各地で検出されるなど、一消費者としては何を食べれば安心なのかわかりません。そうした状況下において、食品メーカーの責務として、今市場に出ている食品の危害を把握する必要があると感じます。とはいえ過剰反応するのもしません。そのためには、食品市場全体で統一性を築き、消費者に安全安心を提供することが必要だと痛切に感じます。

——海外と比較して、日本の独特さ、違いなど感じることはありますか。

齋藤 日本の一般消費者は、メディアの影響を受けやすいと感じます。日本ではエンドユーザー(消費者)の責任、つまり選んだ責任、食べ方の責任というのが、文化としてありません。しかし海外では、買った側が責任を持って食べることが多く、エンドユーザーもある程度、食品安全に関する知識を持っています。日本では、「あれはよくない」「これは良い」と、メディアの影響だけで市場が動いてしまっています。こうしたことも変えていきたいですね。

また、佃煮など日本特有の食品を海外に輸出している企業も多くあります。これまで海外においては日本食はブランド品でしたが、放射線量の影響で一時輸出に規制がかけられました。現在では数値的に安全性が担保されてきていますが、海外の消費者が手に取らなくなってきました。そうした中、国際会議の場は、日本における法制化の動きや食品メーカーはこういう基準を入れて数値をクリアしているから問題ないと、他国に周知していける絶好の機会です。残念ながら今はまだそう言えない状況ですが。

——それはどうしてでしょうか。

齋藤 今後の課題と言えますが、日本の食品安全の基準が多すぎて、それぞれ違いがあるからです。HACCPを一例にあげても、厚生労働省のマル秘(総合衛生管理製造過程の通称)のほか、私どものような審査機関が認証するもの、自治体が行うものなど複数あり、それぞれ内容が違います。審査する審査員によっても違ってきます。ですから、スタンダードとして要になるものを1つ立ち上げなくてはならないと強く感じています。FSSC22000はそのきっかけになりうるのではないのでしょうか。GFSIに加盟している大手メーカーと協力することで、ある程度のところまで日本の食の安全を一本化できるのではないかと思います。現場が混乱しないよう、何をすれば消費者に安全安心を提供できるのか、省庁を交えて活動したいと考えています。

ただ、FSSC22000は日本で作ったものではないので、翻訳していくと、日本の文化に合わない部分が出てきています。この部分を日本オリジナルのスキームとしてGFSIに登録し、国内に浸透させ

て、これがあれば海外でも通用するとすれば、一番いいと思います。

現場の作業者が食品安全を意識しているかがカギ

——第三者認証そのものは、国内で活用されていると感じますか。

齋藤 私どものお客様に関して言えば、導入してよかったという企業がほとんどです。二者監査の時に記録があるのでそれを活用できたり、監査員が話す専門用語も理解できてスムーズになったり、という話をよく聞きます。また工場を案内する際には、これまでは毎回同じ担当者だったのが、誰に任せても問題なくなったとか、ラインにいる誰にでも自由に聞いてくださいと言われるようになったなど、非常にうまく活用されているんじゃないかと思います。

——うまく活用できている企業とそうでない企業とでは、何が違うのでしょうか。

齋藤 表面的なことを申し上げれば、審査する時に推進チームだけの参加かどうか、です。取得当初の頃に行うインタビューでは推進チームや責任者だけでなく、工場を見せてもらう際には、必ずラインの方と話をさせてもらいます。各工程には意味があり、「ただ言われたからやっている」のではなく、意味を理解して作業しているかどうかを確認したいからです。

また私どものお客様は、指摘件数を気にするよりも、審査そのものを改善のきっかけにしようとする企業が多いですね。

——もともと、そうした意識が高い組織が多かったのでしょうか。

齋藤 そうとも限りません。意識は変わってきます。「推進チームが発信した内容が現場に浸透しているか確認しないと、変化したかどうかわからないので、現場の人に話をさせてください」と伝えると、皆さん、初めは渋々です。でも、一緒に現場の方の話を聞くうちに、現場でどういう活動をしようとはならないか、実際に推進チームの目的が現場の目的と一致しているかどうかを確認できるなど、意義をわかっていただけるようになります。推進チームのメンバーにとっては、「自分たちの言っている内容が理解されていない」「この人には別の言い方をしなくてはならないな」となど見極める指標にもなり、今後の活動に役立てることができ、結果として効果が出てくるのです。

上層の人たちだけ、一部の人たちだけで回してしまえば、クレームも減りませんし、事故も起こりません。システムを活用してクレームを減らしたい、消費者に安全安心を提供したい、継続的改善につなげていきたい……というのなら、現場で実際に作業をしている人たちが、どれだけ食品安全の意

識を持っているかが非常に重要になってくるのです。

「改善のきっかけ」となる審査を提供

——お客様のためになる審査とは、そのような審査を言うわけですね。

齋藤 そうですね。第三者認証というのは、内部監査プラスアルファと考えると良いと思います。つまり審査機関からの指摘は、お客様から改善要求があつたり指摘されたりするものではなく、内部からの指摘であり、改善のきっかけとなるという理解です。ですから、指摘はたくさん出ていいのです。また規格には専門用語が多く、現場のパートさんにはわかりにくかったり、構えてしまって余計なことは一切話さなかったりということもあります。そうならないよう、私どもの審査員は専門用語は使わずに言い換えています。

そして大事にしているのは、利益が上がることです。食品安全に対応しているから企業が存続できるかというところではなく、食品安全はあくまで経営戦略の一部です。そのため売上げやロス率などを目標に掲げてもらうようにしています。

——ほかに、第三者認証制度を経営に活かせるコツなどありましたら教えてください。

齋藤 自社のスタンスを変えないでください、このシステムを使って何をしたいかを考えてくださいとお伝えしています。要は、目的がはっきりしているかどうかです。

今、特にFSSCIに関しては「取引先に言われたから取得を考えなくては」という状態で、「マル総なら持っているんだけど……」と悩まれる組織もあります。マル総を持っているならそれを活かせばいいと思います。大切なのは、どれを使っても自社として何を狙っているかです。ですからあまり構える必要もありません、現状で何が足りないかを審査を通じて解決していきましょう。お金をかけて工場をきれいにする必要はないのですが、まず大手企業がそうしてしまったので、そうしなければならぬというイメージができてしまいました。自社でどう安全を確立していくかが一番大事なのです。

——中小企業にとって認証取得は負担感が大きく、認証の意義を理解していただくのが苦勞があるのかと思いましたが、成果を上げられている事例があれば、納得していただきやすくなりそうですね。

齋藤 実は弊社には営業部はなく、新規のお客様まは、お客様からの紹介がほとんどです。同業他社から「あの会社は変わった」と評判になり、変化の理由やきっかけを聞かれるようで、その結果、私どもに話が来るのです。



食品安全に関しては、マネジメントシステムだけを知っていても偏ってしまうし、微生物や理化学的な証拠などの理解だけでも審査はできません。そこを総合的に見ていくには現場を理解している審査員がいることが必須です。弊社の強みはそうした審査員がいることで、その点をお客様にも評価いただいているのでしょう。他の審査機関で受審していた中小企業が、「食品企業なのになぜこんな審査が必要なのか」、あるいは逆に、「なぜこの部分が審査されないのか」といった疑問を持つケースもあり、私どもに相談にこられたりもします。弊社はISO22000の認証業務の認定を受けたのが比較的早く、他ではやっていなかったので紹介いただいたということもあります。

せっかく取得した認証を取りやめしてしまう組織も多いようですが、私どものお客様の中では、やめられたのは倒産してしまった社のみです。規格拡大するお客様も多く、そうしたお客様のお陰で私どもも成長できていると感謝しております。

——営業部隊がないというのも、ポリシーがあるのでしょか。

齋藤 一気にクライアントが増えてしまうと、限られた審査員数では回らなくなり、審査の質が落ちる恐れがあります。審査機関にしてもお客様にしても大手には大手のやり方があります。私どもは「認証取得をして当然」な大手企業はなく、何をしたら良いのか悩みながらも認証に関心がある中小企業を対象としていきたいのです。

日本の食品業界がレベルアップをするには、どんなに大手企業がお金をかけて整えても、やはり末端にいる製造業が理解することが重要だと思っています。

——中小企業に注力されている理由がよくわかりました。ありがとうございます。

オーデイスとは

日本の畜産登録機関においては初のJAS-ANZ認定によるHACCP及びISO22000：2005(食品安全マネジメントシステム)・ISO9001：2000(品質マネジメントシステム)の登録審査を推奨。お客様の立場に立ち、規格に振り回されることなく、規格の趣意を理解した上で、より実践的で穏やかな審査を行う。FFSC認定研修機関としての活動もスタートさせた。

<FFSC22000特別セミナーのご案内>

The Consumer Goods Forum及びGFSIテクニカルワーキンググループの専門家、さらに食品安全エンジニアリング・コンサルティングのエコア株式会社を講師としてお招きし、企業における食品安全基準導入の重要性やGFSIの世界における活動内容及びFFSC22000の概要を解説いただきます。

会場：東京ビッグサイト102会議室(東京都江東区有明3-11-1) TEL：03-5530-1115

日時：2012年7月6日(金)

13：00より受付開始

13：30 セミナー開始

16：00 セミナー終了

プログラム：

13：30～14：00 TCGFの役割と国際的な食品安全(講師：朝長哲氏)

14：00～14：45 GFSIとその承認規格の今後の展開について(講師：山崎次郎氏)

14：45～15：30 FFSC22000最新動向と導入ポイント(講師：宮澤公栄氏)

15：30～16：00 質疑

参加料：無料

<FFSC認定FFSC22000審査員/主任審査員トレーニングコース-5日間コース>

GFSIガイドンストキュメント&に対応したFFSC22000スキームをわかりやすく、かつ効果的に身につけることができます。GFSIスキーム、学術的知見、食品安全実務など食品安全専門知識ならでは実践研修になります。

本セミナーでは「FFSC22000審査員資格」「FFSC22000認定予定企業」「食品安全推進チーム育成」「工場長・部門責任者・内部監査員スキルアップ」「コンサルタント候補者」を目指す方に最適な研修です。尚、本セミナー合格者は「合格証明書」を発行致します。

会場：オーデイス本社ビル2F

日時：2012年5月8日～5月12日

2012年6月11日～6月15日 のいずれか

1日目 9：30～17：45

2日目 9：30～17：45

3日目 9：30～17：45

4日目 9：30～17：45

5日目 9：30～17：00

お申し込み締切：1週間前にお申し込みを締め切らせていただきます。お早目にお申し込みください。

受講料(他格(税別))：一般企業：258,000円(1名)

会員企業又は3名以上でお申込み：230,000円(1名) ※ご請求書を送付

受講前知識：受講に当たり、フードチェーンでの実務経験と下記事項の理解がある程度必要です。

・食品安全に関する関連法規

・前提条件プログラム(PRPR)

・オペレーション前提条件プログラム(OPRP)

・適正規範(GAP、GMP、GHP等)

・CodexのHACCPの原則

※事前に基礎的な資料及び課題をお送りします。自習学習及び確認をお願いいたします。

■セミナー及びトレーニングコースのお申し込み・お問合せ先

FAX又は、e-mailにてお申し込み下さい。FAX 03-5371-6321

お問い合わせ オーデイス管理部(担当：土屋) TEL 03-5302-2330

<所在地>

オーデイス株式会社

〒164-0012東京都中野区本町1-16-6

Tel：03-5302-2330 Fax：03-5371-6321

<http://www.audis.jp>