



ESCO News Letter

第3巻 第5号

発行日 2014年4月22日

GFSI世界食品安全会議2014

食品業界における食品安全に対する取り組みや活動は、年々活発化の一途をたどっており、最近では集団食中毒や化学物質の意図的な混入といった事件がそれに拍車をかけているように感じられます。このような動きは日本に限らず、欧米やアジアを始めとする世界各国でも見受けられる動きであり、世界各国で食品を提供している企業やメーカーが中心となって、グローバルな観点で食品の安全性を維持するための様々な取り組みを進めています。

このような状況の中、去る2014年2月26日(水)から28日(金)にかけて、アメリカ合衆国のカリフォルニア州アナハイムにて、GFSI(Global Food Safety

Initiative)主催の世界食品安全会議2014(Global Food Safety Conference 2014)が開催されました。3日間の会議期間中には、サプライチェーンの各段階における食品安全への実際の取り組み事例の報告や、食品安全の実現に向けた活動に携わる様々な立場のメンバーによるディスカッションが行われました。

弊社は、食品安全についての世界の業界におけるトレンドや、各国の小売業者・生産者・加工業者のニーズに関する生の情報を収集しよう、という目的でこの会議に参加いたしました。本稿ではそこで得られた情報についてご紹介します。

世界食品安全会議2014の概要

今回の会議には、世界53ヶ国から過去最高となる合計1,100名を超える人々が参加されており、「食品安全」というテーマに対する関心が全世界的に高まっていることがうかがえました。参加者には小売やメーカー、食品安全関連規格の関係者だけではなく、大学や公的機関からの参加者も見受けられ、「官」と「民」のパートナーシップの構築に向けた動きが重要視されていることが確認できました。

また、会議に参加した企業・組織の声として、「西ヨーロッパを中心に増加しつつあるサプライチェーンへの食品安全要求に対応する上で、会議で得ら

れたGFSIの食品安全への取り組み情報は非常に有益だった」との回答も紹介されており、GFSIのコンセプトや動向に対して幅広いジャンルの企業・組織から注目が集まっているようです。

日本からも弊社を含め約30社の食品関連企業や組織が参加されていました。参加の目的としては、それぞれの組織において食品安全の実務に携わるエキスパートや、企業・組織の意思決定者が、各国の参画企業や組織での食品安全への取り組み体制や状況を把握すること、各企業と足並みを揃えた自社の食品安全活動の方向性を模索すること等が挙げられます。



この号の内容

世界食品安全会議2014の概要 1

<会議TOPIX!> 2

- ① 食品安全実現のためのキーワードは「リスクベース」と「HACCP」！
世界各地での食品安全マネジメントシステムの運用失敗事例
- ② 食品安全実現のための「技術」の確保と「人材」の育成

- ③ アメリカ食品医薬品局(FDA)も GFSIの承認規格に注目！ 3

食品の偽造問題について

アース環境サービスでの支援事例

Rapicom・GENOGATEのご紹介 4

世界食品安全会議 2014 会議テーマ

“One World,
One Safe Food Supply”

“一つの世界、
一つの食品安全供給”

会議TOPIX！

① 食品安全実現のためのキーワードは「リスクベース」と「HACCP」！



ディスカッションの様子



会場の様子



会場周辺の様子

会議全体を通じて、「危害物質による食品の汚染・混入リスクはゼロにならない」という前提の下で食品安全を実現するには、製造工程（フローダイアグラム）の各段階でどんな危害があるのか？実際にどれくらい製品に影響するのか？それを低減させるにはどうすればよいのか？などといった「リスクベース（Risk-Based）」の観点に基づいて現状を分析することが重要である、ということがGFSIへの参画企業間での共通認識となっていました。さらに、想定されたリスクとそれらに関連する科学的根拠に基づいて構築された、重要工程の具体的な管理プログラムである「HACCP」やその基礎となる前提条件プログラム（PRP）の運用はグローバルに食品安全を推進するために有効な手段で

ある、ということが再認識されていました。

しかし、その一方で、有効な手段であるはずのHACCPやPRPを導入した食品安全マネジメントシステムを運用している企業での失敗事例も挙げられており、いずれのケースも製造現場における危害物質によるリスクや、それらを管理する手法であるHACCPやPRPについての理解・認識が不十分な状態でシステムが構築・運用されていることが原因となっていました。これらの報告から、世界各国の企業や有識者の間では、継続して食品の安全性を保証していくには、リスク分析やシステムの検証を効果的に行うための技術の導入や、従業員の力量・技量の向上を随時実施していくことが重要と考えていることがうかがえました。

世界各地での食品安全マネジメントシステムの運用失敗事例

- ・ 製品ラベルの不備
（原材料・アレルギーの表示漏れ、期限誤記載など）
- ・ アレルギー管理プログラムの不足
（洗浄プログラムのバリデーション欠如、アレルギーの教育不足など）
- ・ HACCPプランの不備
（フローダイアグラムと現場の不一致、変更管理不足、活動の形骸化）
- ・ プログラムの検証不足
（不明確な検証活動、検証者のレベル低下、評価記録の欠如）
- ・ 殺虫剤使用・管理の不備
（薬剤に対する認識不足、使用濃度の遵守不足） など

② 食品安全実現のための「技術」の確保と「人材」の育成

世界全体での食品需要の増加に伴い、メーカーや小売業に対する食品安全の要求も増大することが予測される中、食品安全活動を推進していくためには、システムを運用するための「技術」の導入と、十分な力量・技量を持った「人材」の育成の両方に取り組むことが必要不可欠です。今回の会議では、将来を見据えた有能な食品安全マネジメントシステムの開発と運用に向けたアイデアを捻出し、参加者間の意見交換を活性化する目的で、あえて「技術」と「人材」のどちらがより

重要か？をテーマとして掲げて議論やディベートが行われました。結果としては両方とも重要な事項であり、各組織は両者のバランスを保ちながら運用することが必要という結論になりましたが、ディスカッションやアンケート結果を通じて、各企業が自社での食品安全マネジメントシステムの運用や自社あるいは他社の監査業務における「効果的な技術」の確保と「正しい判断ができる技量をもった人材」の育成に対して強い関心を持っていることがうかがえました。

③ アメリカ食品医薬品局（FDA）もGFSIの承認規格に注目！

今回の会議には、前回に引き続きアメリカの公的機関の一つであるアメリカ食品医薬品局（FDA）も参加しており、民間と公的機関のコラボレーションの将来というテーマの下、GFSIとの協議の現状について報告がありました。FDAは、食品由来の健康被害を防止することを目的として2011年に施行された食品安全強化法（FSMA）を運用していくためには、官民のパートナーシップが必要不可欠と考え、安全な食品供給の国際化に向けた取り組みとして、FSMAの枠組み内に第三者審査機関による認証評価プログラムを構

築することを検討しており、その第三者審査としてGFSIの承認規格（FSSC22000、SQF、など）は極めて有効と考えているとコメントしています。これが実現すればFDAの査察対象となる企業での食品安全マネジメントシステムの構築や、GFSI承認規格の認証取得に拍車がかかることが予測されますが、今回の会議ではFDAからこれ以上の明確な回答は出ず、引き続き食品業界（GFSI）と政府（FDA）間で協議していくとのことでした。FDAの今後の動向については各国の企業・組織も注目しています。

食品の偽装問題について

今回関心が高かった話題の1つとして、馬肉の偽装スキャンダル（2013年にイギリスやアイルランドで発生）から端を発した「食品の偽装問題」が挙げられます。食のタブーに触れるケースでもあったため欧米企業からの注目度が高く、また、食品や供給工程を人為的・意図的な危害から保護するというフードディフェンスの観点からも重要視されました。しかし、今回のようなケースは複数の組織ぐるみの犯罪の可能性もあるため、未だ明確な対応策が示されないままとなり、具体的な予防対策を確立するには今後更なる議論が必要という結論となりました。

最近、日本国内でも取り沙汰されている「フードディフェンス」への取り組みを具体的に進める上でも、引き続き各国企業や政府の動向を確認し、情報収集していくべき問題といえます。

馬肉の偽装スキャンダル

2013年にイギリスやアイルランドで発生。牛肉を使用したものとして販売された食品に馬肉を混入。併せて産地偽装や化学物質の混入についての疑いも発覚。

欧米の一部の地域では馬肉を食することはタブーとされている。

アース環境サービスでの支援事例

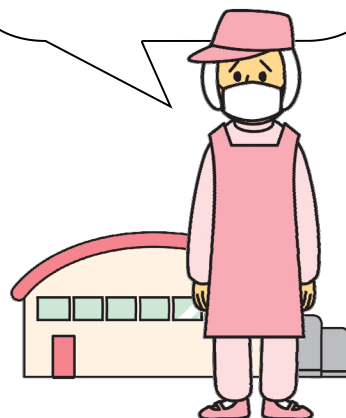
弊社では科学的根拠に基づく現状把握を実現させる最新技術や、多くの食品製造現場にて培った食品安全や食品衛生に関するノウハウの提供による教育訓練プログラムをご提案しています。

食品関連のお得意先様へのご支援の実例

- ・ 特許を持つ高精度の細菌あるいはカビの調査システム（ラピコム・ジェノゲート）を導入した、製造設備の洗浄・殺菌プログラムの妥当性確認。
- ・ 経験豊富な弊社スタッフと現場の方々との合同インスペクションによる、自社の前提条件プログラムの検証活動の支援および監査技量の現場教育。
- ・ 食品安全マネジメントシステムの審査員の有資格者による、個々の現場に応じた内容での現場作業員の教育訓練（講習・グループディスカッション・管理マップ作成など）。

「既存の仕組みの見直し」や、「管理すべき危害を明確にしたHACCPおよびPRPの構築・継続運用」に、お得意先様と一緒に取り組みます！

どうやって、効果的にシステムを運用し、食品安全を継続して実現させていけばいいの？



対策重視の検査手法で、 微生物対策を迅速・効果的に

同定不要の一括検査！構成する菌種の特徴に着目したフロー解析をすれば、同定せずに汚染源を推定し、迅速かつ効果的な対策が立てられます！

微生物汚染源迅速推定システム

Rapicom ラピコム

衛生指標菌
大腸菌群

変敗の原因
乳酸菌群

新登場！
芽胞菌群

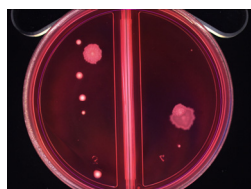
専用培地を用いて、**構成する菌種の特徴**(マイクロフロー)に着目！
同定検査が不要なため、汚染源・汚染経路の推定が最短3日！
データベースと組合せて、菌種の可能性まで推定。推定した汚染源・汚染経路に存在する微生物への的確な対策で**時間と費用の大幅カット！**

製品汚染の原因が解明され汚染が解消された後も、構築したデータベースに基づき、**継続的監視で汚染予防管理！**

汚染源の最短推定日数は、弊社総合分析センターに検体到着から推定までの日数です。
Rapicom(ラピコム)は、アース環境サービス(株)、埼玉県産業技術総合センター、コージンバイオ(株)の3社が共同開発しました。



芽胞菌群専用平板培地
MAB (Microflora Analysis of *Bacillus* and its relatives)キット



複数コロニー・孢子未形成カビにも最適！DNAチップによる一括検査

ジェノゲート
GENOGATE DG

新手法スタート！
カビ

東洋製罐グループホールディングス(株)のチップ技術と食品・微生物の知見が融合生まれた、画期的な**DNAチップ検査法！**

遺伝子配列による**客観的判別**。従来の目視による判別方法では不可能だった**孢子未形成**のカビにも対応可能！

分離培養不要。複数のカビ種が混在していても**一括同時検出可能**で、**時間と費用の大幅カット！**

性質ごとにカテゴライズされた判別結果で、迅速で効果的な対策が可能！

現在32カテゴリー637種のカビについて対応可能ですが、すべての種類のカビの判別ができるわけではありません。
『GENOGATE (ジェノゲート)』は、東洋製罐グループホールディングス株式会社の登録商標です。



DNAチップ「ジーンシリコン」

アース環境

総合環境衛生管理で
社会に貢献します

無断複写・複製はご遠慮下さい。
本件に関してのお問合せは、
03-3253-0640
ホームページもご覧ください
<http://www.earth-kankyo.co.jp/>

今回の世界食品会議2014で報告された内容や、参加する各企業での取り組み姿勢を見ると、消費者や得意先からの「食品安全マネジメントシステムの継続的改善に基づく運用」という要求は、今後さらに厳しくなると予想されます。

そのような要求に対し、科学的根拠に基づいて論理的に説明できる仕組みを持っているということは、自社および自社製品の安全性を対外的に強くアピールでき、消費者・得意先から確固たる信頼を得るための必須条件になると考えられます。

新たな仕組み作りや既存の仕組みの整備を、弊社と一緒に取り組んでいきませんか？

