



ESCO News Letter

第5巻 第1号

発行日 2016年5月13日

GFSI世界食品安全会議2016

世界食品安全会議(Global Food Safety Conference)は、世界の小売業、製造業、食品サービス、認定・認証機関、食品安全に関する国際機関が参加しているGFSI(Global Food Safety Initiative)が主催し、毎年、世界各国から約1,000人の食品安全の専門家が集まり、食品の安全性や食品システムの効率化などについてディスカッションや情報共有している会議で、

ビジネス主導の食品安全に関するトップイベントとしての地位を確立しています。弊社は、2012年から毎年参加しており、食品安全のトレンドや有用情報を収集し、お客様への情報提供や業務のアップデートに活かしています。2016年は、2月29日から3月3日にかけてドイツのベルリンで本会議が開催されました。本稿では、その動向やそこで得られた有用情報をご紹介します。



この号の内容

GFSI世界食品安全会議2016 1
世界食品安全会議で取上げられているテーマ

世界食品安全会議2016の概要

世界食品安全会議で取上げられているテーマ

本題に入る前に、弊社が参加してきた2012年以降の世界食品安全会議でどのようなことが取り上げられ、議論されてきたのかをご紹介します。

本会議では、ステークホルダーの意見を反映させ、ここ数年は「世界全体の食品安全活動の底上げ」「食品偽装」「食品安全監査員の力量向上」を大きなテーマとして取り上げ、ローカルからグローバルな活動としてGFSIグローバルマーケットプログラムの展開、

官民連携の強化、食品偽装に対する取り組み、監査員力量向上に関する取り組みなどがセッションの中で紹介されました。2016年も引き続き3つのテーマに対する取り組みのセッションが多数盛り込まれ、テーマに対する取り組みの進捗、それらに関連する新技術や今年度中に発行予定のGFSIガイドンストドキュメント第7版に関するトピックスも紹介されました。

GFSIガイドンストドキュメント(第7版) 2
「フードディフェンス」と「食品偽装軽減」が追加予定

衛生管理におけるICT・IoT活用
の広がり

<TOPIX>

JGAP: Japan Good Agricultural Practice
日本発の食品安全マネジメント

海外訪問レポート <英国> 3

グローバルな医薬品製造企業への訪問
日本向け化粧品品の微生物汚染防止を
目的とした工場診断

世界食品安全会議2016の概要

今回の会議には、50か国960名の食品安全に関する専門家が集まり、日本からも農水省や日本GAP協会の方も含め小売業、メーカー、認証機関、食品安全関連サービスなど38名の方が参加されました。本会議では、GFSIの主な戦略的方針(右記)に対して「Making The Change(変化をも

たらす)」をテーマに掲げ、議題が構成されていました。会議中はもちろんのこと、会議の間でも活発な意見交換や情報交換が行われ、同じ目的を持った様々な経験や知見を持った食品安全の専門家たちをつなぐプラットフォームでもあることもこの会議の大きな意義となっています。

GFSIの主な戦略的方針

- ・ 食品安全スキームの
確実性と調和
- ・ (審査員の)能力構築の
リーダーシップ
- ・ 政府との協力体制

JGAP

(Japan Good Agricultural Practice)

農業事業者として遵守、または従うべき規範群（法律、行政指導、世界基準、従うことが望ましい規範）を遵守するためのツール。
財団法人日本GAP協会が運営をしている。

JGAPによる品質管理の構造

ステップ1：
農場内の責任分担の明確化

ステップ2：
生産環境の確認とリスク検討

ステップ3：
「農場管理の作業手順」づくり

ステップ4：
ルールの周知徹底と従業員教育

ステップ5：
記録と検証と自己審査

一般財団法人日本GAP協会:3分で分かるGAP「JGAPによる品質管理の構造」を引用

GFSIガイドンスドキュメント（第7版）

「フードディフェンス」と「食品偽装軽減」が追加予定

2016年中（4月～6月頃見込み）にGFSIガイドンスドキュメントが改訂される予定です。その改訂には、フードディフェンスと食品偽装軽減に関する要求事項が追加される見込みです。それらに関して新たに追加される2つの要素は、「食品偽装脆弱性評価」と「食品偽装緩和計画」となる予定です。

ガイドンスドキュメント内に具体的にどのように組み込まれるかは発表されていませんが、それらの2つに対して既にいくつかのツールが開発され一部で活用され始めています。

その中で、現在GFSIでも内容の精査がなされているFFVA【食品偽装の脆弱性評価ツール】をご紹介します。世界最大級のプロフェッショナルサービスネットワークであるPwCと国際非営利団体「SSAFE」が共同開発したもので、食品偽装の脆弱性は「機会」と「動機」から食品偽装に関する制御を差し引いたものであるという提議に基づき、それらの要素に関して問診に回答する形式で評価するツールです。2016年1月からは、全世界に英語版の無料配信がされています。

食品偽装の2つのカギとなる要素

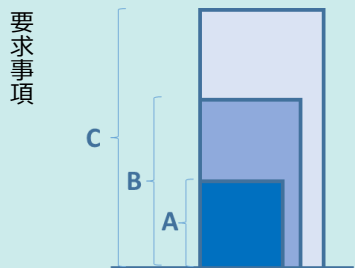
Food Fraud
VULNERABILITY
ASSESSMENT
食品偽装脆弱性評価

Food Fraud
MITIGATION
PLAN
食品偽装緩和計画

日本発の食品安全マネジメント

農林水産省が主導している「食料産業における国際標準戦略検討会」で日本初の食品安全マネジメントが検討されている。2016年1月には、その規格・認証スキーム等の運営主体を検討する一般財団法人食品安全マネジメント協会が設立された。

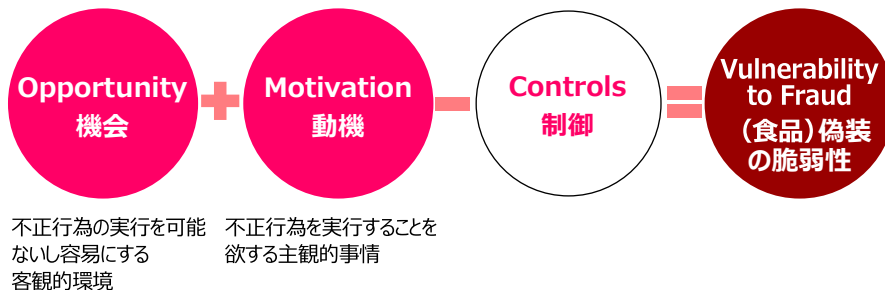
規格のイメージ



- A. 食品安全の基礎を確立したい事業者
- B. 食品安全のレベルをさらに向上させ、HACCPを実施したい事業者
- C. 輸出など国際的な取引で通用するレベルを目指す事業者

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会：食品安全マネジメントシステムに関する規格・認証スキーム構築の考え方中間とりまとめ概要を引用

食品偽装の脆弱性評価ツール



衛生管理におけるICT・IoT活用の広がり

本会議のスポンサー企業のセッションでは、複数の企業がICT・IoTを活用した衛生管理について紹介されていました。例えば、シールドエアー社のディバーシー事業では、「Internet of Clean」というキャッチフレーズで、様々な清掃道具とインターネットをつなぎ、清掃業務の管理、洗剤の管理、自動掃除機による清掃を行なうシステムの運用、また、レントキル・イニシャル社では、ネズミの捕獲器に通信機能を付与し、監視や管理を行うシステムの紹介が行われていました。衛生

管理におけるICT・IoTは、「効率化」「迅速化」「予防管理」を目的に活用されています。現在、それらの企業は日本では営業展開されていませんが、弊社においてもすでに様々なICT・IoTを活用したシステムを開発、運用し、衛生管理における問題点の原因特定や予防管理に活用しております（マルチ監視システムEMS-Q、昆虫自動判定システムESCO-AIDなど）。詳細は、ESCO News Letterの各紹介号をご参照ください。

海外訪問レポート <英国>

会社設立当初より継続してきた海外視察ですが、昨秋は、「欧州の医薬品工場における衛生管理情報、及びPIC/Sに関する最新情報入手」、「化粧品工場の微生物汚染防止を目的とした現場診断」の2つを目的として英国を訪問しました。

特に医薬品工場については、全世界に工場を持つグローバルな医薬品製造企業を訪問し、工場見学とディスカッションを通じて、PIC/Sに対する取組み、多くの製造拠点を持つ企業の衛生管理面のポイントなどの情報を得ることが出来ました。

グローバルな医薬品製造企業への訪問

品質保証システムについて

- ・ ICH Q10を軸に、自社の世界共通のGlobal Standardを最小限のレベルで作り込み、それを元に各国のGMPを運用している。
- ・ ISO9001のバージョンアップに伴い、企業ポリシーを特に大切にすることになった。
- ・ EUではQP(Qualified Person)の選任が義務付けられている。QPは、医薬品関連の法律・GMP・工程管理・安全性・品質・効率性を用途・製品ごとに熟知した人間。QPの習得分野は化学・微生物学・薬学など。工程にも習熟していなければならない。製品バッチ毎の品質保証に責任を持ち、工場長よりも権限は上、独立した本社直轄の部署である。

工場見学でのトピックス

- ・ 床から天井にかけてシームレス(継ぎ目なし)の構造。通路の壁には、前述のQPが見やすいように大きな窓がつけられている。
- ・ クリーンルームの除染はすべて清拭。第4級アンモニウム塩や過酢酸を使用している。
- ・ 微生物のモニタリングポイントはリスクベースで設定。微生物が検出された場合は、菌種を同定。塵埃数は常時モニタリングし、結果について週1回レビューを実施している。
- ・ 防虫管理については、専門業者にアウトソースしている。最終的な責任は工場側。
- ・ バリデーションについては、FDAはゼロリスクに見えるのに対し、EUはリスクの許容値の上限および下限を決めて監視する考え方(Risk Based, Science Based view)。データ解析モニタリングソフトを導入し、統計的に製品品質を解析している。

日本向け化粧品の微生物汚染防止を目的とした工場診断

最近、日本向けの製品や原料を海外から輸入している企業様から、現地へ赴いての現場診断のご依頼が増えていきます。そのような中、日本向け化粧品の微生物汚染防止を目的とした工場診断の機会をいただき、日本から持込める限りの調査ツール(ルミテスター、クリーンルームライト、パーティクルカウンター、熱画像カメラ、ビオライト、クリモマスター)をトラックに詰め込み、現地へと向かいました。

入場前、ホワイトボードと図を駆使して約1時間半の打合せを実施しました。工場内では、持込んだルミテスターとクリーンルームライトが活躍し、いくつかの問題点を確認することが出来ました。

即日実施した報告会では、「どう改善するか」まで、徹底的なディスカッションが行われ、予定の時間を大幅にオーバーしての終了となりました。これらをとりまとめ、後日メールで送付した最終報告書には、「非常に満足した」との嬉しいお返事をいただくことが出来ました。

今回は、限られた時間の中で、どこまで成果を上げられるか、多少不安もありましたが、調査ツールの活用と充実したディスカッションで、お客様にも満足いただける結果を出すことができました。今後も、国内外のお客様からの信頼を得られるように、このような実績を積み重ねていきます。

ガラパゴス？
最先端？

海外から見た 日本の品質保証

今回の訪問で印象に残ったことの1つは、海外から見た対日本のビジネスについてのコメントです。「日本は他国にはない、野菜の人参を個包装するような文化があり、その要求レベルは非常に高い。ただ、大きなビジネスチャンスもあるので対応していきたい」

日本がガラパゴス化しているのか、最先端を進んでいるのか。今後も積極的に情報収集を継続し、グローバルなサービスを提供できるように努めていきたいと思います。



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/>