



ESCO News Letter

第7巻 第3号

発行日 2018年11月22日

これからの食品安全の取組みとは？

食品関連事業者にとって、食品の品質管理、安全管理は最優先事項と認識されますが、これらを取り巻く環境は、消費者意識の変容を背景の一つに、目まぐるしく変化しています。2018年6月には、食品衛生法等の一部を改

正する法律案が衆議院で可決されました。その背景には、広域的な食中毒事案、異物混入による自主回収等、潜在的・顕在的課題があり、特に食品中への異物混入防止対策への取組みは、各社共通の重要管理点といえます。



この号の内容

「食品衛生法等の一部を改正する法律」のポイント

- 2018年6月7日に、第196回通常国会の衆議院本会議で、食品衛生法の改正案が全会一致で可決されました。その改正案のひとつとして「事業者自らが重要工程管理等を行う衛生管理制度の導入に関する事項（HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化）」が盛り込まれています。
- 原則としてすべての食品等事業者に、一般衛生管理に加えHACCPに沿った衛生管理の実施を求めています。ただし規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性などに応じた衛生管理の実施としています。
- 「HACCPに基づく衛生管理」をする事業者、または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う事業者についての具体的な内容については、政令・省令の公布を待つことになります。
- 施行は公布（2018年6月13日）から2年、経過措置期間は1年とされています。
- 広域食中毒事案への対策強化、特別注意すべき成分等による健康被害情報の収集、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設、食品リコール（回収）の報告制度創設も含まれています。

これからの食品安全の取組みとは？
「食品衛生法等の一部を改正する法律」のポイント 1

アース環境サービスは、
JFS-AB適合証明事業を開始します！ 2

日本発の食品安全マネジメントに
関する規格・認証 スキーム
「JFS規格・認証スキーム」 3

-Global-
食品安全の取組みの現状 4
-Report-
GFSI世界食品安全会議2018の
トピックス
IoTを活用したツール

また、「取引先へ食品安全の取組みを証明したい」「得意先から要求されている」「海外との取引での条件となっている」などのニーズから、GFSI認証スキームの認証を取得する企業は、年々増加傾向にあります。

アース環境サービスは、このような規格要求事項は、あくまでも一つのツールとして捉え、本来必要な「食品の安全

安心を保証し異物混入・製品汚染をゼロにすること」をより効果的・効率的に行うべきと考えています。食の安全確保に向けた世界・日本の取組みには、より一層の「食品安全の見える化・実効ある食品安全の仕組み」が重要です。これらを実現するために、食品等事業者の皆様に向けた様々なサービスをご提供することで、社会に貢献してまいります。

JFS-A/B 適合証明書 発行までの流れ



アース環境サービスは、 JFS-A/B 適合証明事業を開始します！

JFS-A/B監査及び適合証明プログラムの目的

フードチェーンにおける食品安全確保のための取組みを標準化し、この適合証明を利用しようとする組織が、自らの食品安全レベルを向上させることを目的としており、フードチェーン全体における食品安全レベルのさらなる向上と食品安全に関わるコストの最適化が期待されるものです。

活用の目的として想定されること

- ① 組織が食品安全に係る仕組みを構築し、その取り組みレベルを段階的に向上させていくこと。
- ② 監査会社が、監査において監査を受ける組織に対し指導・助言を行うことで組織の食品安全管理の取組を向上させていくこと。
- ③ コーデックス委員会が推奨するHACCPへの取組を促進すること。

JFS-A規格 食品安全の基礎を確立したい事業者向け

JFS-B規格 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向け

対象となるカテゴリ

食品製造セクター（E）

- ・ **E I** 腐敗しやすい動物性製品の加工
- ・ **E II** 腐敗しやすい植物性製品の加工
- ・ **E III** 腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品）
- ・ **E IV** 常温保存製品の加工

化学製品（生化学製品を含む）の製造セクター（L）

- ・ **L** 化学製品（生化学製品を含む）の製造
（添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤等の製造）
尚、ここでいう化学製品とは、食品に係る化学製品（生化学製品を含む）をいう。

アース環境サービスは適合証明の取得に加えて、 食品安全の見える化・実効ある食品安全の仕組み作り までサポート！

- 異物混入・製品汚染のクレームをゼロにするための、原因調査・対策立案・実施・現場定着サポート
- 食中毒菌や腐敗変敗菌による微生物汚染防止のサポート
- クレームとして多い体毛混入・軟質/硬質異物混入防止のサポート
- 現在のHACCPシステムの「本当の効果を期待できる」仕組み見直しのためのサポート
- HACCPシステムはあるが「理解できていない・現場にあっていない」システムの現場にあったシステムへの見直し・現場理解のためのサポート
- HACCPシステム構築サポート（現場に沿った・継続的改善を促すシステム） など

JFS-A/B適合証明事業に関するお問合せ先

規格監査チーム事務局 電話：03-3253-0646／E-mail：c-shijo@earth-kankyo.co.jp

日本発の食品安全マネジメントに関する規格・認証 スキーム 「JFS規格・認証スキーム」

JFS-C認証スキームおよびその規格（セクター:EIV）がGFSIに承認されました

JFS規格・認証スキームは、A/B/C規格の3段階に分かれており、一般衛生管理を中心としたA規格、HACCPの実施を含むB規格、国際取引に使われるC規格から構成されています。スキームオーナーである一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）は、GFSIにより、JFS-C認証スキーム及びその規格（セクター:EIV）について、GFSIのベンチマーク要求事項を満たした規格として承認されたことを発表しています。E I やE II 等のセクターについても申請要件が整い次第、順次拡大申請を予定しており、国際的な認知と活用への動きを継続しています。

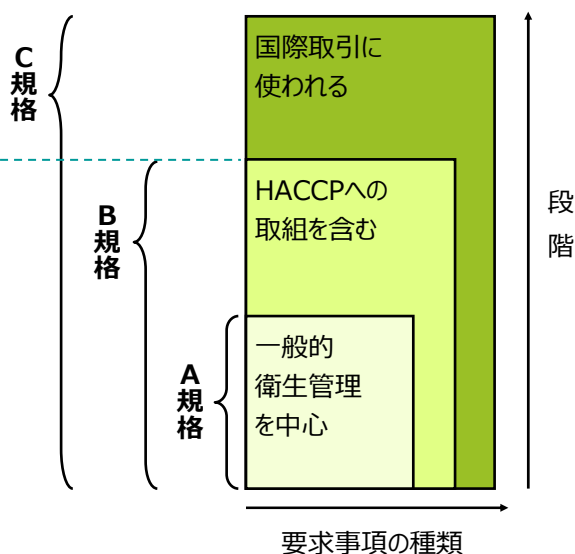
- A 規格… 食品安全の基礎を確立したい事業者
- B 規格… 食品安全のレベルをさらに向上させ、HACCPを実施したい事業者
- C 規格… 輸出など国際的な取引で通用するレベルを目指す事業者

規格のイメージ図

（平成28年4月26日 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等推進に向けた準備委員会 最終とりまとめ 概要を基に作成

JFSMによりGFSIに承認申請が行われているのは、FSSC22000、SQFなどの国際規格と同等のC規格。

厚生労働省によるHACCPに沿った衛生管理の制度化^{※1}は、認証や承認の制度ではない。但し、JFS-A/B規格は民間の監査会社による適合性証明、コンサルが可能。HACCPに関してコーデックスと同様の要件が求められるB規格（及びC規格）については、保健所等による立ち入り検査等の際の負担軽減への配慮が検討されている。^{※2}



※1 コーデックス HACCP の7原則に基づく衛生管理「HACCP に基づく衛生管理」（旧呼称基準A）、その弾力的な運用による衛生管理「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」（旧呼称基準B）

※2 JFS、FSSC22000、ISO22000等、HACCPに関してコーデックスと同様の要件を求めているものについては、「HACCPに基づく衛生管理」の要件を満たしていると考えられており、保健所等による立ち入り検査等の際に、認定に必要な書類や記録、審査や監査の結果等を活用し、事業者負担の軽減に配慮することを検討されている。

※1,2出典：厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」（<https://www.mhlw.go.jp/content/000347613.pdf>）

GFSI: Global Food Safety Initiative

世界中の小売業やメーカー、フードサービス業、並びに食品サプライチェーンに関わるサービス・プロバイダーから業種を超えて食品安全専門家が集まり、協働して食の安全に取り組む組織。世界に多数存在する食品安全基準の集約化を促し、食品サプライチェーン全般における費用効率を向上させ、食品安全を管理する上での国際的な検討の場を参画企業に提供することを目的としている。

現在のGFSI承認スキーム

BRC GLOBAL STANDARD, BRC-IOP GLOBAL STANDARD,
BRC GLOBAL STANDARD for Storage and Distribution,
Canada GAP, FSSC 22000, Global Aquaculture Alliance Seafood,
GLOBALG.A.P.,
Global Red Meat Standard, IFS Food Standard, IFS LOGISTICS,
IFS PAC secure,
PrimusGFS Standard, SQF



IoTを活用したツール

GFSCの中で、実際に食品安全に取り組む上でのツールとして話題となったIoTツールをご紹介します。

■ AI ■

食品安全の中での活用方法例として、顧客アンケートやクレーム情報の文面を解析し、リコールの危険性を事前察知する技術・ロボットにレシピを学習させ均一化した自動調理する技術などがある。

■ ブロックチェーン ■

分散型台帳技術のこと。データベースの一部を共通化して様々な端末（コンピューターなど）内に同一の台帳情報を共有する技術のこと。原材料や包装材料など、食品に関わる全てを一元管理し、それら全てのトレーサビリティ情報をスマートフォンなどで共通のアプリケーションインターフェイスを用い、改ざんやサーバーダウンすることなく顧客が扱いやすく情報提供できる技術がある。

■ ビッグデータ ■

データ処理ソフトウェアでは取扱い困難なほど巨大で複雑なデータのこと。トレーサビリティ情報や顧客からのフィードバック、製造現場でのサンテーション方法別の効果検証情報、微生物同定における遺伝子データベース構築など、活用されている。

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/>

-Global- 食品安全の取組みの現状

世界食品安全会議(GFSC)は毎年、世界各国から約1,000人以上の食品安全の専門家が集まり、食品の安全性や食品安全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が行われる会議です。世界の食品安全を推進するために世界の小売業、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、行政の協力からなる「GFSI」が主

催しており、業界主導の食品安全に関するトップイベントの地位を確立しています。

アース環境サービスでは、2012年から毎年参加を続けており、収集した食品安全のトレンドや有用情報を、お得意先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。2018年は、3月5日から8日の4日間開催され、初めての日本(東京)開催となりました。

GFSC: Global Food Safety Conference (世界食品安全会議)

-Report- GFSI世界食品安全会議2018のトピックス

今回は、世界52か国(約半数は欧米)から、約1,200名の食品安全の専門家が集まり、日本からは農林水産省や日本GAP協会、小売業、メーカー、認証機関、食品安全関連サービスなど、200名以上の方が参加されました。「いつでも安全な食を(Safe food for consumers everywhere)」をテーマに、「食品安全とリーダーシップ」などについて、会議中は勿論のこと、会議の合間にも活発な意見交換や情報交換が行われていました。オープニングでは日本の食文化や食品安全の取組みについて紹介する、安倍晋三内閣総理大臣からのビデオメッセージが流されました。

上月良祐農林水産省大臣政務官は、今後の目標として「国内のGAP認証取得を2020年までに3倍以上」「HACCP制度化」「日本発の規格・認証の活用」を挙げ、これらを達成するためには官民一体

の連携が重要であると述べられました。

官民連携(PPP:Public-Private Partnerships)に関しては、各国関係者から具体的な活動についての情報提供がありました。食品安全に取り組む上で、今後、より一層、官民パートナーシップの強化をすることの重要性について、様々な場面で議論がされました。

また、食品業界のリーディングカンパニーのCEOが登壇し、食品安全におけるリーダーシップの重要性、食品安全文化への影響についてや、自社の具体的取組み、改善事例の紹介がされました。

食品安全の構築はもちろんのこと、食品偽装防止、そして食品防御の観点でのより一層の取組み強化が必要との認識が高まっています。また、食品を取り扱うすべての事業者に対する取組みが進んでいることを実感する内容でした。