

特集▶食品安全管理の国際対応 2

●In This Globalizing Food Industry, What would Japanese Companies be Required to Do in order to Insure Food Safety?

食のグローバル化の中で 日本企業に求められる食品安全対策

(株)レジェンド・アプリケーションズ シニアコンサルタント 田中 義人

はじめに

国内の食品メーカーを取り巻く環境は、ここ数年で大きく変化している。3年前までは食品安全認証のISO22000やSQFを取得する企業は、ごく一部であった。しかし、大手メーカーからのGFSIベンチマーク規格(FSSC22000、SQF、etc.)の取得要請、大手流通からのPBメーカーに対する取得要請、そして日本食輸出拡大の流れの中、追い打ちをかけたのが米国食品安全強化法(FSMA)だ。

現在の食品製造業に 求められている事

今までは、HACCPの仕組を導入している事が食品安全の証とされてきた。しかし、CCPで管理している殺菌・金属異物だけが食品安全事故を起こしているわけではなく、むしろ最近「CCPで管理していない事」が原因となって事故が起こっている。そこで、一般的衛生管理(PR)の重要性に焦点が当たってきた。

なぜなら、硬質異物(ガラス片など)の混入、アレルゲンの混入、残留農薬、食品テロなどは、CCPでは管理できないからだ。

国際規格ISO22000は、「農場から

食卓まで」の発想のもと、「農業・酪農～食品製造～輸送～小売」などあらゆるフードチェーンカテゴリーを認証範囲として、世界に支持されてきた。一部の冷凍食品会社では、ISO22000を取引条件としていた。

しかし、ISO22000においても、PRPの内容は、「CODEX文書 CAC/RCP 1-1969に配慮する事」と記載されており、具体的な要求が不明確かつ、餃子事件などの対応に必要なフードディフェンスなどの要求項が欠けていた。

一方、世界の流通やメーカー大手が運営するThe Consumer Goods Forum(TCGF)が、食品安全部会をGFSIとして組織し、その中で世界の流通・メーカーが求める食品安全の内容(ガイダンス文書)をまとめた(図1)。

GFSIベンチマーク規格(GFSIに承認された規格)のFSSC22000の場合、フードチェーンカテゴリーごとに要求するPRPの内容を明確にし、食品製造業においては、図2に示すような主なPRPの観点をISO/TS22002-1で求める要求事項として明確にした(ケタリングは、まだ確定していない)。

今まで国内

で国際的な安全管理システムであるHACCP対応をしている企業は、マルチHACCPの業種(乳・魚・肉・飲料・缶詰・レトルトなど)や、惣菜製造業が主で、それ以外の業種では安全性の国際規格への関心は低かった。

しかし、FSSC認証取得を大手メーカーが、サプライヤーに要請した3年前から状況が変わってきた。

今まで安全だと思われていた、砂糖などの原料、香料・着色料などの食品添加物企業が続々と認証を取得するようになり、各業界毎にこの流れを汲んで、次々に認証取得に動いている。

GMPなどの規格が主であった添加物や健康食品業界まで、GFSI対応ラッシュが始まっている。

また、供給者評価が規格に含まれているため、認証取得を受ける企業は、川上企業の調査が必要となってきた。通常は、購買者と製造者の間で実施する二者監査(工場監査)のチェックリストの項目に、FSSC22000の要求事項を使用する企業が増えてきた。つまり、食

図1 GFSI設立と目的

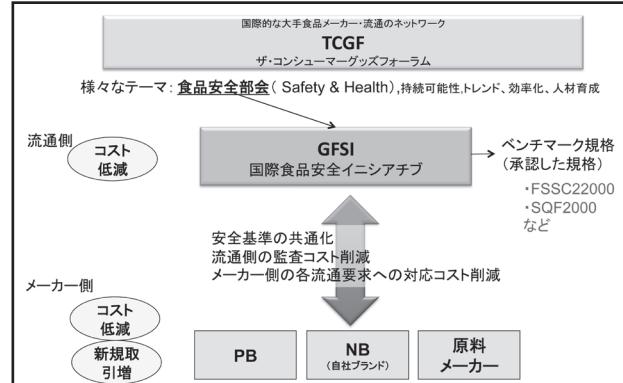


図2 FSSC22000規格概要とPRPの内容

FSSC22000(GFSIのベンチマークを受けた5分野) フードチェーンカテゴリー		適用されるPRP要求
C	加工1(腐敗しやすい動物性製品)(熟肉, 家畜肉, 頭, 鮮魚及び魚製品)	ISO/TS22002-1
D	加工2(腐敗しやすい植物性製品)(果実及び生ジュース; 保存加工された果実, 野菜, 保存加工された野菜)	
E	加工3(常温での長期保存品)	
L	(生)化学製品製造 (ただし, 技術的支援を除く)	(食品及び飲料の製造, 加工時に添加される(生)化学製品, ビタミン等)
M	食品包装材料製造	食品に直接触れるか間接的に触れる包装材料等

ISO22000 7.2.3項	ISO/TS22002-1 (PAS2202)	規格解説
1. 通用規則 2. 用語規則 3. 用語及び定義 4. 延長された規則と記載 5. 他の規則と規則の範囲 6. コーディネイション 7. 延長物の管理 8. 供給の追溯性, 清掃, 洗浄, 乾燥及び除菌のしやすさ 9. 入庫材料の管理, サイズジメント 10. 空室や空きの手順 11. 清掃, 洗浄及び除菌 12. 有機物の分離(ペーストロール) 13. 継続的改善及実現■のための測定 14. 手順 15. 清掃, ハンドル手順 16. 純度 17. 物品監視及び監査の範囲 18. 食品添加物, バイオラント及びバイオロジカル		内容明確化

ISO22000:項目のみ	具体的な要求項目 計171項目 shall(義務)159項目, should(勧告) 6項目 recommended(推奨) 6項目
---------------	--