

●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の仕組み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(PRP)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(ケータリングは、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、マル総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

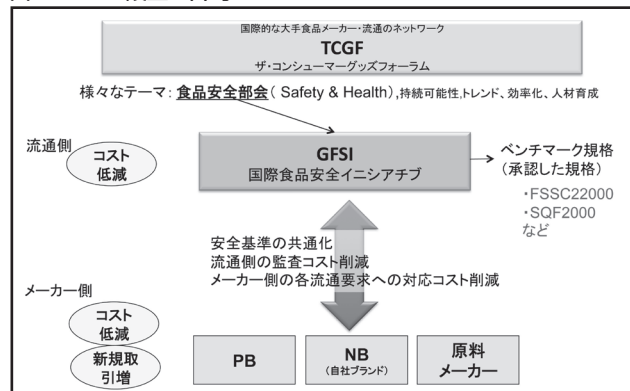


図2 FSSC22000規格概要とPRPの内容

FSSC22000(GFSIのベンチマーキングを受けた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) (獣肉、家禽肉、卵、酪農及び魚製品)	ISO/TS22002-1
D	加工2(腐敗しやすい植物性製品) (生果及び生ジュース、保存加工された果実、生野菜、保存加工された野菜)	
E	加工3(常温での長期保存品) (缶詰、ビスケット、スナック、油、飲料水、飲料、パスタ、穀物、砂糖、塩)	
L	(生)化学製品製造 (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)	PAS223

ISO22000 7.2.2項	ISO/TS22002-1 (PAS220)	規格解説
1 適用範囲	1 適用範囲	
2 用語と定義	2 用語と定義	
3 前提条件	3 前提条件	
4 資源管理	4 資源管理	
5 確認及び検証	5 確認及び検証	
6 コーディネーション	6 コーディネーション	
7 監視及び測定	7 監視及び測定	
8 改善	8 改善	
9 購入材料の管理	9 購入材料の管理 (ネスト)	
10 作業計画の予防手段	10 作業計画の予防手段	
11 清掃、洗浄及び消毒	11 清掃、洗浄及び消毒	
12 有害生物の管理	12 有害生物の管理 (ペストコントロール)	
13 衛生管理	13 衛生管理	
14 変更管理	14 変更管理	
15 製品/ロット管理	15 製品/ロット管理	
16 食品衛生	16 食品衛生	
17 食品衛生及び消費者保護	17 食品衛生及び消費者保護	
18 食品衛生、安全及び品質管理	18 食品衛生、安全及び品質管理	

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