

2020.07.01

PL レポート(食品) <2020 No.2>

■ 「PL レポート (食品安全)」は原則として、隔月で発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、特集コーナーでは「HACCP の一歩先を行く食品安全マネジメントシステム」と題し解説 (全 6 回) を行います。

国内トピックス：最近公開された国内の食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

○食品産業センターが「食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン」を公表

(2020 年 5 月 14 日公表、6 月 2 日改訂 一般財団法人食品産業センター)

一般財団法人食品産業センターは、5 月 14 日、「食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン」をホームページ上で公表 (6 月 2 日に改訂版を公表) した。本ガイドラインは、5 月 4 日の「新型コロナウイルス感染症対策専門家会議」の提言および「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」に基づいたもので、業種や施設の種類ごとにガイドラインを作成するなど、自主的な感染防止のための取組を進めることが示されている。

同センターは、食品製造業には様々な業態の事業者があり、すべてを網羅するガイドライン策定は難しいとしながらも、食品事業者においては本ガイドラインを活用して、個々の状況に対応した対策を講じていくことを推奨している。

出所：食品産業センター「食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン」

<https://www.shokusan.or.jp/wp-content/uploads/2020/06/ki-20200603-1.pdf>

○HACCP に沿った衛生管理の施行に向けて厚労省が各都道府県等に各種要請

(2020 年 6 月 1 日 厚生労働省)

厚生労働省は、6 月 1 日、同日から原則全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の実施が求められる (ただし、1 年間の経過措置期間が設けられている) ようになったことを受けて、各都道府県等に対し、以下の要請をした。

- ・特に小規模事業者等に対し、HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、関係団体等の協力のもとでの制度の周知の継続
- ・厚生労働省が内容を確認した業種別の手引書を踏まえつつ、食品等事業者の規模や状況等に応じた適切な指導及び助言の実施
- ・該当する業種の手引書が存在しない食品等事業者については、原材料や製造工程等が類似しており、かつ危害要因が共通する業種の手引書を参考にに取り組むことの助言

また、「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」について、施行に合わせて内容を更新したことが示された。本 Q&A では、「公衆衛生に与える影響が少ない営業」、コーデックス HACCP

の弾力的な運用を可能とする「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者等に関する詳述が追加されている。

出所：厚生労働省「食品監視安全課長通知（HACCP に沿った衛生管理の施行について）」

薬生食監発 0601 第 2 号 令和 2 年 6 月 1 日

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635870.pdf>

○厚生労働省が食肉等に関して HACCP に基づく衛生管理が実施されていることを確認した国等を公表
(2020 年 5 月 29 日 厚生労働省)

厚生労働省は、5 月 29 日、6 月 1 日から輸入される獣畜及び家きんの肉及び臓器（以下「食肉等」という。）について、食品衛生法第 11 条第 1 項、食品衛生法施行規則第 11 条の 2 第 1 項により、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための措置（以下「HACCP に基づく衛生管理」という。）が講じられている国、地域、施設（以下、「国等」という）を公表し、各検疫所に対し通知した。

2021 年 5 月 31 日までは、輸入者は食肉等を販売するためには、告示された国等において製造し、又は加工された食肉等を輸入するよう努めなければならない。また、2021 年 6 月 1 日以降は、公表された国等で製造し、加工された食肉等でなければ輸入が認められないことになる。

なお、新たに HACCP に基づく衛生管理が確実に講じられていると確認された国等は、随時更新される。

出所：厚生労働省「大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知（食品衛生法第 11 条第 1 項の規定に基づき厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設について）」

生食発 0529 第 2 号 令和 2 年 5 月 29 日

<https://www.mhlw.go.jp/content/000635225.pdf>

解説コーナー：HACCPの一步先を行く食品安全マネジメントシステム

第2回 食品安全マネジメントシステムの規格の概要と特長

はじめに

前号ではFSMS（Food Safety Management System：食品安全マネジメントシステム）の全体像や、導入することによる効果について説明しました。

今回は食品製造業者を対象にしたさまざまなFSMS規格の概要と特長について解説します。

1. FSMS 規格の概要

(1) これまでの経緯

①海外の動き

1993年に、コーデックス委員会※1からHACCP導入のための指針が発出され、これを機にHACCPをマネジメントシステムに組み込んで管理しようとする機運が高まりました。

しかしながら、食品安全に対する要求事項は国や顧客ごとに異なる状況が見られたため、これを改善し、円滑な国際貿易を実現する目的でISO（International Organization for Standardization：国際標準化機構）が食品業界に特化したFSMS規格としてISO22000※2を2005年9月に発行しました。

当時は様々な機関が定めたFSMS規格があり、どの規格が国際標準として通用するのが不明確な状況にありました。そうした中で、大手の食品製造業者や小売等を中心としたGFSI（Global Food Safety Initiative：世界食品安全イニシアティブ）※3が発足し、さまざまなFSMS規格のベンチマーキング（評価・承認）を始めました。GFSIは食品流通のグローバル化が進む中、食品安全の問題は業界全体で統一的に取り組む必要があると考えたからです。

このようにして、GFSIはオランダのFSSC22000（Food Safety System Certification 22000）や、米国のSQF（Safe Quality Food）を、ベンチマークスキームとして承認しました。GFSIの活動は、世界の食品等事業者の支持を受け、GFSI承認の認証取得を促進する流れに繋がり、食品安全管理の標準化が進みました。その結果、GFSIはFSMSの認証制度において、イニシアティブを持つに至っています。

②国内の動き

2016年に、一般財団法人食品安全マネジメント協会（Japan Food Safety Management Association）が設立され、日本において培われてきた食品安全に関する知見を世界に提供すること等を目的に、日本発のFSMSとしてJFS規格が誕生しました。これにはJFS-A、JFS-B、JFS-Cの3種類があり、JFS-Aは主に一般衛生管理、JFS-BはJFS-AにHACCPシステムによる運用の要求事項を追加する形で構成されています。そして、マネジメントシステムの要求事項を追加することでJFS-Cにステップアップできるようになっています。その中で食品製造業者を対象にしたJFS-Cは、GFSIのベンチマーク要求を満たすFSMS規格として承認されています。

※1：FAO（Food and Agriculture Organization of the United Nations：国際連合食糧農業機関）とWHO（World Health Organization：世界保健機関）が1963年に設立した、食品の国際基準（コーデックス基準）を作る政府間組織。消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進することを目的とする。現在180カ国以上が加盟している。

※2：「食品安全マネジメントシステムーフードチェーンのあらゆる組織に対する要求事項」の国際規格

※3：TCGF※4傘下の食品安全の推進母体。2000年5月の発足当時からGFSIには、小売業、製造業等の食品事業者、食品サービス業、認定・認証機関、国際機関がさまざまな形で参加して活動を展開している。

※4：The Consumer Goods Forumの略。世界70カ国、約400社の製造事業者、小売業者等による国際的な組織

(2) 各FSMS規格の特長

上述したFSMS規格の特長は下表のとおりです。

図表1 FSMS規格の特長

FSMS規格		対象となる事業者や特長等
ISO22000		<ul style="list-style-type: none"> 2018年に改訂した際には、ISO9000やISO14000等のマネジメントシステム規格と章立てを共通にした。 GFSIのベンチマークスキームとしての承認を受けていない。
FSSC22000		<ul style="list-style-type: none"> ISO22000の前提条件プログラム（一般衛生管理に関する管理プログラムのこと）を技術仕様書（ISO/TS22002-1等）に基づき厳密に規定した上で、ISO22000にない追加要求事項にも対応することで食品安全への取り組みをさらに推進する仕組みとなっている。 2010年にGFSIのベンチマークスキームとして承認を受けている。
SQF		<ul style="list-style-type: none"> 前提条件プログラムが製品カテゴリーごとに別途作成されている。 2005年にGFSIのベンチマークスキームとして承認を受けている。
JFS	JFS-B	<ul style="list-style-type: none"> 中小事業者において導入しやすいものとしつつ、将来的にJFS-Cにステップアップしやすい仕組みとなっている。 GFSIのベンチマークスキームとして承認を受けていないが、一部の小売にて取得（適合証明）を推奨している。
	JFS-C	<ul style="list-style-type: none"> JFS-Bをベースにさらに要求事項を増やし、国際取引に通用するレベルを目指している。 2018年にGFSIのベンチマークスキームとして承認を受けている。

2. FSMS規格を選ぶ

上述のように、各FSMS規格には要求事項の異同等があることから、自社の目的に見合ったFSMS規格を選ぶことが大切になります。FSMSの導入や認証取得に向けた目的を整理すると、大きく分けて以下ようになります。

- (1) 自社の課題解決
- (2) FSMSのスムーズな導入・構築
- (3) ステークホルダーとのコミュニケーション

これらの目的別に適したFSMS規格を選ぶポイントを以下で説明します。

(1) 自社の課題解決

どのFSMS規格でもHACCPを衛生管理システムとして導入している点で共通していますが、他の管理項目（要求事項）の記述や求められる深度には違いがあります。食品安全を実現するうえで、自社の課題を認識している場合、以下に示すとおり課題解決に適ったFSMS規格を選択することが有効です。

図表 2 自社課題解決型にみられる目的と関連する FSMS 規格

目的	関連する FSMS 規格
① フードディフェンスの強化	FSSC22000、SQF、JFS-C
② 産地偽装の未然防止	FSSC22000、SQF、JFS-C
③ 食品表示ミスの防止	ISO22000、FSSC22000、SQF、JFS-B、JFS-C
④ 緊急時対応の強化	ISO22000、FSSC22000、SQF、JFS-C

① フードディフェンスの強化

FSSC22000、SQF、JFS-C のいずれにも、脅威（組織内外の人による意図的な食品汚染リスク）を特定し、それに対する食品防御の脆弱性の評価、その軽減方策と計画の作成が規定されています。さらに、FSSC22000 では重大な脅威があると判明した場合の緊急時対応の実施も必要とされています。また、SQF は米国食品医薬品局の定めた手順に従って、人のアクセス権限や施設へのアクセスポイント等を具体的に計画化することを規定しています。一方、JFS-C は FSSC22000 とほぼ同じ構成になっていますが、脅威について重みづけが規定されておらず、どのような場合に軽減方策の実施が必要になるのかは不明確です。

② 産地偽装の未然防止

FSSC22000、SQF、JFS-C のいずれにも、脆弱性（食品偽装の起きやすさの評価）や、軽減方策と計画の作成が規定されています。さらに、FSSC22000 では産地偽装があると判明した場合の緊急時対応の実施が必要とされています。また、SQF では代替製品（牛乳に対する豆乳等）の脆弱性の評価や、軽減方策と計画の作成も規定されている点で違いがあります。JFS-C では食品偽装の脆弱性に優先順位をつけるための評価手順を文書化することを求めており、評価に使用する手順書が必要になります。

③ 食品表示ミスの防止

ISO22000、FSSC22000、SQF および JFS-C のいずれも、法令・規制要求事項にそった食品表示を規定しています。なお、FSSC22000 は輸出先の規制についての遵守を要求している点が特長的です。

④ 緊急時対応の強化

ISO22000 と FSSC22000 では、緊急事態の例として、自然災害、環境事故、バイオテロ、作業場での事故等と規定した上で、定期的な訓練の実施を含んだ緊急時対応の強化を要求しています。また、SQF でも、使用される用語は異なるものの同様の要求がなされています。なお、JFS には、上記でいう「緊急時対応」にあたる要求事項はありません。

(2) FSMS のスムーズな導入・構築

難易度の高い FSMS 規格の取得をいきなり目指すのではなく、徐々にステップアップを図りたい場合や、効率的に取り組みたい場合に適した FSMS 規格は以下のとおりとなります。

図表 3 ステップアップ型の目的と関連する FSMS 規格

目的	関連する FSMS 規格
① 段階的なステップアップ	FSSC22000、SQF、JFS-C
② 既に取得している ISO マネジメントシステムの活用	ISO22000 (FSSC22000)

①段階的なステップアップ

ISO22000 を取得している場合には、ISO/TS22002-1 (前提条件プログラム) 等と追加要求事項 (アレルゲン管理や食品偽装等) に取り組むことにより FSSC22000 へステップアップが可能です。

SQF では認証レベルが「食品安全の基礎」「HACCP に基づく食品安全」および「食品品質」の3段階で設定されているので、まずは「食品安全の基礎」から始めることも可能です。

JFS には上述のとおり、JFS-A、JFS-B、JFS-C の順でステップアップできるように構成されています。

②既に取得している ISO マネジメントシステムの活用

既に品質 (ISO9001) や環境 (ISO14001) 等、他の分野で ISO の構築・運用の経験がある場合は、一般衛生管理や HACCP 等の食品安全分野の要求事項以外はシステムの運用方法が概ね同じなので、ISO22000 は取り組みやすい規格といえます。前述の通り、FSSC22000 は ISO22000 を含んで構成されているので、さらに FSSC22000 の取得を目指すことも期待できます。

(3) ステークホルダーとのコミュニケーション

取引先や消費者等に対し、自社製品の安全性をアピールする意図がある場合に適した FSMS 規格は以下のとおりとなります。

図表 4 顧客満足向上型にみられる目的と関連する FSMS

目的	関連する FSMS
①小売業者との関係強化	FSSC22000、SQF、JFS-C (JFS-B は GFSI 承認ではないが一部小売が取得を推奨)
②消費者へのアピール	SQF

①小売業者との関係強化

GFSI のベンチマークスキームは国際標準として認められており、特に輸出による取引では有効です。また、国内の小売業者の中には自社のプライベートブランドの製造委託先に対して、GFSI で承認されている FSMS の取得を要求する場合もあるため、小売業者に対しては訴求力があります。なお、GFSI のベンチマークの対象外ではあるものの、JFS-B の取得 (適合証明) を推奨する小売業者も一部あります。

②消費者へのアピール

SQF については、事業者が「食品品質認証」を取得した場合に限り、製品に認証を取得した証明として「品質シールド」（認証マーク）を製品上に使用することが一定の条件下で認められています。これにより消費者に対して製品の品質を訴求することができます。

3. FSMS 導入のポイント

マネジメントシステムに取り組む理由や事情は事業者により様々ですが、FSMS の取得にあたりハードルとなる典型例として、要求事項の理解、文書の作成および従業員への周知があります。

また、同じ FSMS を認証取得しようとしても、認証機関ごとに認証に要する費用が異なる上、FSMS の認証基準についても認証機関の方針と戦略によって相違が生じる場合もあります。認証機関の選択にあたっては、単純な費用の比較だけではなく、当該認証機関に FSMS の構築を評価・判定してもらうことで得られる効果とのバランスを考慮のうえ、選択をすることが肝要です。そのため、複数の認証機関に問い合わせることが得策です。

どの FSMS も認証取得後は 3 年おきに更新審査が行われ、1 年ごとに定期審査が行われますが、GFSI のベンチマークスキームでは、定期審査の中で非通知の審査（いわゆる抜打ち監査）があります。

認証取得にあたっては、事前にコンサルタント等を活用し、自社体制や文書化の現状、現場状況等について現状評価をした上で、自社に則した FSMS 規格の提示や、認証を取得するまでの具体的なプラン等を提示してもらうのも一考です。

4. 次回について

次号では、日本で急速に普及しつつある FSSC22000 をサンプルに、FSMS の構築にあたり、どのような取り組みが要求されるのかを解説します。

以上

文責：リスクマネジメント第三部 製品安全グループ

インターリスク総研の食品リスク対策関連サービス

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

食品RM MASTER 代表的なメニュー例

I. 食品コンプライアンス

コンプライアンス態勢の確立

II. 食品衛生・品質管理

食品衛生管理態勢の改善

異物混入対策の強化

品質管理態勢全般の改善

取引先監査の実施

III. 食品安全マネジメント

HACCPシステムの構築・認証取得・維持改善

ISO22000・FSSC22000の認証取得・維持改善

IV. 食品リスクコミュニケーション

食品誤表示対策

食品事故対応マニュアルの策定

V. 食品防御

フードディフェンス対策

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 製品安全グループ (TEL. 03-5296-8974)、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2020