

2020.09.01

## PLレポート(食品) <2020 No.3>

■ 「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。

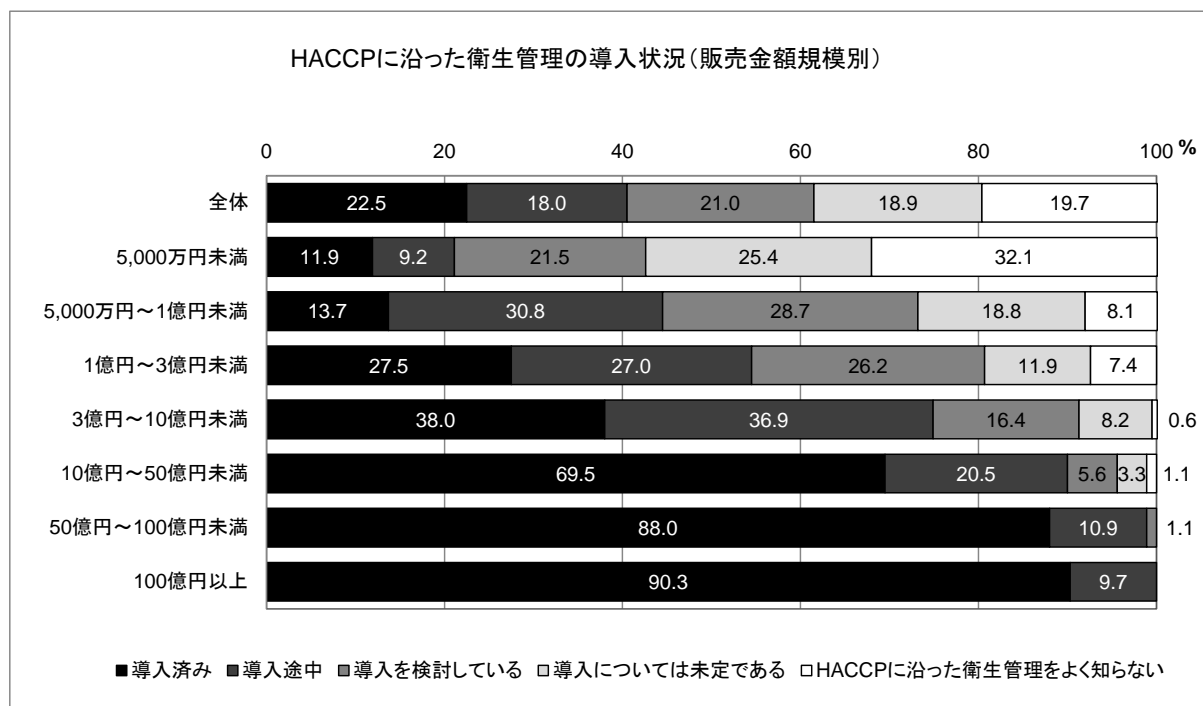
国内トピックス：最近公開された国内の食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

### ○農林水産省が「食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査結果」を公表 (2020年6月26日 農林水産省)

農林水産省は、6月26日、食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査結果を公表した。この調査は2020年1月中旬から2月末にかけて、食品製造業者を対象に2019年10月1日時点での HACCP に沿った衛生管理の導入状況を調査したもの。

全体では、HACCP に沿った衛生管理を「導入済み」の事業者は22.5%、「導入途中」は18.0%、「導入を検討している」は21.0%、「導入については未定である」は18.9%、「HACCP に沿った衛生管理をよく知らない」事業者は19.7%となった。

これを事業者の規模別に見ていくと導入状況に大きな差異が見られる。売上規模が100億円以上の事業者では9割が「導入済み」であるのに対し、売上規模が小さくなるほど割合は下がり、売上規模5,000万から1億円未満及び5,000万円未満の事業者では1割程度となっている。



出典：農林水産省「令和元年度 食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果」(令和2年6月)のデータをもとに弊社にて作成

出所：農林水産省「食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査」(e-Stat 政府統計の総合窓口)

[https://www.e-stat.go.jp/stat-](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500311&tstat=000001130911&cycle=8&year=20191&month=0&tclass1=000001130912&tclass2=000001141346)

[search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500311&tstat=000001130911&cycle=8&year=20191&month=0&tclass1=000001130912&tclass2=000001141346](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500311&tstat=000001130911&cycle=8&year=20191&month=0&tclass1=000001130912&tclass2=000001141346)

## ○消費者庁がトランス脂肪酸の情報開示を関係先の団体の長あてに要請

(2020年6月26日 消費者庁)

消費者庁は、6月26日、トランス脂肪酸<sup>\*</sup>を含む食品の製造事業者が、当該食品中のトランス脂肪酸の含有量を円滑に把握し情報開示できるよう、「一般財団法人食品産業センター」、「一般社団法人日本植物油協会」、「日本マーガリン工業会」、「一般社団法人日本乳業協会」、「一般社団法人日本パン工業会」の5団体の長あてに、管下事業者以下に以下の事項について周知するよう要請した。

1. トランス脂肪酸を含む原材料を供給する食品製造事業者は、トランス脂肪酸を含む原材料を利用する食品製造事業者に対して、当該原材料中のトランス脂肪酸の含有量についての情報の提供に努める。
2. トランス脂肪酸を含む原材料を利用する食品製造事業者であって、当該食品中のトランス脂肪酸の含有量の把握をしていない者は、原材料中のトランス脂肪酸の含有量の情報を入手し、含有量の把握に努める。
3. 食品製造事業者は、引き続き、トランス脂肪酸に関する情報を自主的に開示する取組を進める。

消費者庁は平成23年2月21日に「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」を公表し、食品関連事業者にトランス脂肪酸を含む脂質に関する情報を自主的に開示するよう要請してきた。しかしながら、令和元年度に「トランス脂肪酸の情報開示に関する調査事業」を実施したところ、消費者に対して情報発信をしている事業者は14.3%にとどまっており、その理由として「トランス脂肪酸の含有量を把握していないから」との回答が31.1%を占めていたことが、今回のリリースの背景にある。

<sup>\*</sup>トランス脂肪酸：過剰な摂取により心疾患のリスクが高まる恐れがあると指摘されている。

出所：消費者庁

「トランス脂肪酸の情報開示に係る周知・普及について」(消食表第240号令和2年6月26日)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/health\\_promotion/trans\\_fatty\\_acid/assets/food\\_labeling\\_cms206\\_20200626\\_04.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/trans_fatty_acid/assets/food_labeling_cms206_20200626_04.pdf)

## ○経済産業省が「サプライチェーン イノベーション大賞 2020」を発表

(2020年7月3日 経済産業省)

経済産業省は7月3日、「サプライチェーン イノベーション大賞 2020」を発表した。

経済産業省では、国内におけるサプライチェーン全体の最適化に向け、製造業・卸売業・小売業各層の協力の下、優れた取組を行い、業界をけん引した事業者に対しその功績を表彰している。今回は、合計13社(共同提出含む)から応募があり、製造・卸・小売各部門の連携によりトラック事業者の荷積み作業の大幅な削減を実現した1件の取組がサプライチェーン イノベーション大賞、

3件の取組が優秀賞（うち1件の取組は食品ロス削減特別賞の同時受賞）となった。受賞企業は以下の通り。

（サプライチェーン イノベーション大賞）

- ・株式会社 PALTAC 株式会社薬王堂 ユニ・チャーム株式会社（3社の連名）

（優秀賞）

- ・サントリー食品インターナショナル株式会社
- ・加藤産業株式会社
- ・株式会社セブン-イレブン・ジャパン

（食品ロス削減特別賞）

- ・株式会社セブン-イレブン・ジャパン

出所：経済産業省「サプライチェーン イノベーション大賞 2020」（2020年7月3日）

<https://www.meti.go.jp/press/2020/07/20200703003/20200703003.html>

## 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3回 FSSC22000の認証取得に向けた準備

### はじめに

前号ではさまざまな食品安全マネジメントシステム（以下、FSMS）の規格の概要と特長について説明しました。FSMSのなかでもFSSC22000は、GFSIのベンチマークスキームとして承認されており国際的に通用すること、また、食品安全実現のためにさまざまな観点から網羅的に取組事項が提示されていることから、国内において普及が進んでいます。そこで本稿ではFSSC22000の認証取得に向けて準備すべき事項について解説します。

なお、今回述べる内容は、組織における取組の一例を示したものです。これを参考に、各組織において最適な取組をされることをお勧めします。

### 1. 経営トップのコミット

FSSC22000の取得にあたっては、製造部門のみならず、品質管理部門・営業部門などさまざまな部門と連携し、全社で一体となって進めていく必要があります。そのためには、経営トップが全役員に対し、本取組を推進していくことをコミットすることが求められます。その際、経営トップは、FSMSの取組とは無関係だと考える従業員が現れないよう、「なぜ取り組むのか」を経営者が従業員に対し明確に宣言することが大切です。「お客さまの食の安全と品質確保のため」、「自社の持続的発展を目指すため」、「ブランド力を高め、かつ、地域の発展に貢献するため」など取組む目的を伝え、組織内の士気を高めるとよいでしょう。

## 2. 推進組織の組成

FSSC22000 の取得に向けて、組織によってさまざまなアプローチの仕方がありますが、一例として、推進組織を立ち上げ、認証取得までのプランを練っていく方法を紹介します。

### (1) 推進組織の役割

推進組織の主な役割としては、次のように整理できます。

- ・ FSSC22000 の認証取得までの計画の策定と進捗管理
- ・ FSSC22000 で求められる要求事項に対する自社の現状に対する評価と課題の抽出

本組織の役割はあくまでも認証取得であり、実際に FSSC22000 の要求事項に沿った各種取組を実行していく組織（食品安全チーム等。次号詳細を説明します）とは、その役割が異なることに留意が必要です。

### (2) 推進組織のメンバー

経営トップは、本組織のリーダーを指名します。上記のとおり本取組は全社一体となって進めていく必要があることから、リーダーは、全社の各種取組を横断的に理解し、関係者に対して適切なコミュニケーションをとりうる者が望ましいといえます。このリーダーにより、推進組織のメンバーが選出されることとなりますが、FSSC22000 のスムーズな取得のためには、関連する各部門からメンバーが選出されることが望まれます。その際、各部門において十分な専門性や経験を有した人物を選出するとよいでしょう。

### (3) キックオフミーティングの開催

推進組織が組成されたら、キックオフミーティングを開催します。このミーティングは、認証取得に向けた推進組織内の足並みを揃えることを目的とし、推進組織メンバーにおける FSSC22000 の要求事項の理解、認証取得までの役割分担、TODO やスケジュール等の確認を行います。

## 3. FSSC22000 認証取得までの計画作成

推進組織においては、まず、FSSC22000 の認証取得に向けた計画を策定します。計画策定にあたっては、自社内外の状況等を踏まえた認証取得の時期を設定した上で、各ステップの実施時期を設定していきます。このステップについてはさまざまな考え方がありますが、一般的には、

- ① 要求事項に対する自社の取組状況等の評価
- ② 現状評価結果に基づく要求事項に沿った体制整備
- ③ 当該体制を運用するための規程・マニュアル類の整備
- ④ 整備した規程・マニュアル等の周知
- ⑤ 実際の運用
- ⑥ 運用結果の検証・改善

といった流れになります。

ここで定めた計画が認証取得のための重要な土台となるため、計画の内容に無理がないか、ボトルネックになりそうな箇所はどこか、マイルストーンをどのように設定するか、などを入念に吟味しながら策定することが重要です。

認証取得は上述のとおり全社的に進めていくことになるので、推進組織において計画策定後、経営トップの承認を得たうえで、全社に共有しておくことが望ましいといえます。

4. 要求事項に対する自社の取組状況等の評価

FSSC22000 の要求事項に基づいて現状の自社の取組状況を評価し、認証取得に向けた課題とその解決策等を明らかにします。具体的には、次のような図表を作成して整理し、関係者に共有するとよいでしょう。

図表：FSSC22000 の要求事項に基づく自社の取組状況の評価結果一覧

FSSC22000の要求事項			要求事項に対するあるべき姿(取組内容)		現状の取組状況	評価結果	今後の取組案・解決策	優先度
章	節	事項	観点					
4		組織の状況						
	4.1	組織及びその状況の理解 組織は、組織の目的に関連し、かつ、そのFSMSの意図した結果を達成する組織の能力に影響を与える、外部及び内部の課題に関する情報を特定し、レビューし、更新しなければならぬ。	仕組み・ルール	①事業所内における本規格の対象範囲を組織図を基に明確にする。 ②業務分掌に紐づいて業務内容や責任・権限範囲を明確にする。 ③食品安全に関する社内外の課題を洗い出し、一覧化した上で、定期的に情報収集や課題の見直し等を行う。 (食中毒・異物混入、サイバーセキュリティ、食品防衛、食品偽装等含む)	①当社組織における本規格の対象範囲を絞っていない。 ②本規格に対する責任や権限は明確ではない。 ③課題はクレーム処理に関する課題等、一部しかない。	△	①対象範囲を明確にする。 ②業務内容を見直した上で、責任と権限を明確にする。 ③食品安全に関する課題を、社外/社内に峻別した上で洗い出す。	A
			文書化	①組織図 ②業務分掌 ③食品安全に関する社内外の課題一覧表	①会社全体の組織図はあるが、本規格の対象範囲を絞っていない。 ②業務一覧はあるが、責任や権限は明確ではない。 ③課題はクレーム処理に関する課題等、一部しかない。	△	①組織図に対象範囲を上書きする。 ②業務内容を見直した上で、責任と権限を明確にする。 ③食品安全に関する課題を、社外/社内に峻別した上で洗い出し、一覧表にする。	A
			運用	③の定期的な情報収集や見直し・更新を行い記録を残す。	③食品安全課題一覧に基づく情報収集・レビュー等は実施していない。	×	③担当者や情報収集内容、収集・レビュー頻度等、運用ルールを策定した上で履行し、記録を残す。	B
	4.2	利害関係者のニーズ及び期待の理解 組織が食品安全に関して適用される法令、規制及び顧客要求事項を満たす製品及びサービスを一貫して提供できる能力を持つことを確実にするために、組織は、FSMSに密接に関連する利害関係者及び要求事項を明確にしなければならない。	仕組み・ルール	ステークホルダー※を洗い出した上で各担当窓口が要求内容を掌握し、組織内に共有する。 (※法令・規制当局、消費者、供給者、株主、従業員等)	ステークホルダーの洗い出しはしているが、各ステークホルダーの期待や要求内容については一部未確認。	△	調達先や商品荷主として運送事業者に対して視察やヒアリング等を行い確認する。	A
			文書化	ステークホルダー一覧表	ステークホルダー一覧表に不備あり	△	上記ヒアリング結果等を当該表に反映させて修正する。	A
			運用	法令の改正や小売からの要望、消費者苦情等、ステークホルダーの更新情報を月1回の食品安全会議等で共有する。	月1回の食品安全会議は実施しているが、ステークホルダーの情報共有は行っていない。	△	食品安全会議にて、その情報共有を行う。更新情報がない場合は、無い旨を報告する。	B
...		.....		.....	.....	...	.....	...

本図表は、一番左の列に、「FSSC22000 の要求事項」を転記したうえで、その隣の列に「要求事項に対するあるべき姿(取組内容)」として、自社の業態や事業規模等に鑑み、以下の3つの観点から、要求事項の実装や履行するために必要な事項等を洗い出します。

- 仕組み・ルール：いつ・だれが・何を・どのように実装や履行、記録等をするのか、その計画や実施手順等の規則
- 文書化：仕組み・ルールを明文化したマニュアル類や記録フォーム等
- 運用：仕組み・ルールに則り、実施、維持・更新する取組

「要求事項に対するあるべき姿(取組内容)」として整理した各項目の現状について、文書類の精査やヒアリング等により確認し、その結果を「現状の取組状況」の欄に記載します。そのうえで、現場での履行状況や文書有無の充足度を評価し、○・△・×のような形で「評価結果」に記載します。

当該評価を踏まえて、次列「今後の取組案・解決策」では、「要求事項に対するあるべき姿(取組内容)」と「現状の取組状況」との乖離を埋めるための実施事項や解決策を起案します。その際、自社の経営資源に鑑み、可能であれば、ベスト/ベター案を起案します(例えば、食品防衛対策の課題に対して、脆弱性評価は確実に実施するものの、防犯カメラの設置が理想(ベスト)だが、施錠の徹底や服装等によるアクセス制限で代替する(ベター)等)。

最後に、「今後の取組案・解決策」の「優先度」を決定します。優先度は、時間軸や限られた経営

資源に鑑み、法令遵守や認証取得までの間に発生しうる食品安全上の問題等の可能性も勘案し、以下のように整理します。

- A : 仕組み・ルールがなく、または不備が多数あり、食品安全が担保できない可能性が否定できないため、早急を実施する。
- B : 現行の取組により、ある程度安全性が担保できるため、スケジュール中盤までに実施する。
- C : 一定の運用後に見直しや修正すればよいのでスケジュール終盤で実施する。
- : 評価結果が「○」であり、現状の取組で要求事項を満たしている。

おわりに

今号は、FSSC22000 認証取得に向けた準備工程を中心に解説しました。次回は、認証取得のために必要な要求事項に沿った取組について解説します。

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