審査員要件から考える
食品安全人材育成

～GFSI ベンチマーク要求事項における“equivalent（同等）”の解釈を通して～

2026年 10月　23日

The Consumer Goods Forum, Japan
GFSI日本ローカルグループ
テクニカル・ワーキンググループ　リーダー　朝倉

全体の流れ

① GFSIと監査員の学歴要件の関係
GFSIベンチマーク要求事項は、監査を受ける側だけでなく、監査員の要件も含む

② 監査員の学歴要件 ″equivalent（同等）″ の解釈
「同等」とは何を指すか

③ 高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
・何を学ぶか　＝「6知識領域」
・どう説明・証明するか　＝「評価の視点」

④ 活動から得られた示唆
「必要な知識を整理し、教育・実務経験と照合してギャップを補う」考え方を、食品安全人材育成へ

全体の流れ

① GFSIと監査員の学歴要件の関係
GFSIベンチマーク要求事項は、監査を受ける側だけでなく、監査員の要件も含む

② 監査員の学歴要件 ″equivalent（同等）″ の解釈
「同等」とは何を指すか。

③ 高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
・何を学ぶか　＝「6知識領域」
・どう説明・証明するか　＝「評価の視点」

④ 活動から得られた示唆
「必要な知識を整理し、教育・実務経験と照合してギャップを補う」考え方を、食品安全人材育成へ

GFSIの戦略

調和

世界の食品安全認証プログラムの水準を揃え、
食品安全マネジメントの全体的なレベル向上と
継続的な改善を実現する。

認証プログラムオーナー（CPO）

CPO：Certification Program Owner

GLOBALG.A.P.
FSSC財団
JFSM
（食品安全マネジメント協会）
SQFI
・
・
・

”GFSIベンチマーク要求事項“

認証プログラムのマネジメント
および認証プログラムに含まれる内容について定めた基準



- ✓ CPOの認証プログラムに対し、第三者の専門家によるベンチマークを実施。
- ✓ すべての要求事項が満たされていれば、GFSI承認（recognition）が得られる。

→**要求事項には被監査側と監査側（監査員の条件など）も含まれる。**

その要求事項を理解・共有するのがテクニカル・ワーキンググループの役割

- ✓ MyGFSI（公式ウェブサイト）上で公表され、国際水準を満たした認証プログラムと認知される。

→ 今回は、この要求事項のうち監査員の学歴要件にある “equivalent（同等）” に着目

全体の流れ

① GFSIと監査員の学歴要件の関係
GFSIベンチマーク要求事項は、監査を受ける側だけでなく、監査員の条件も含む

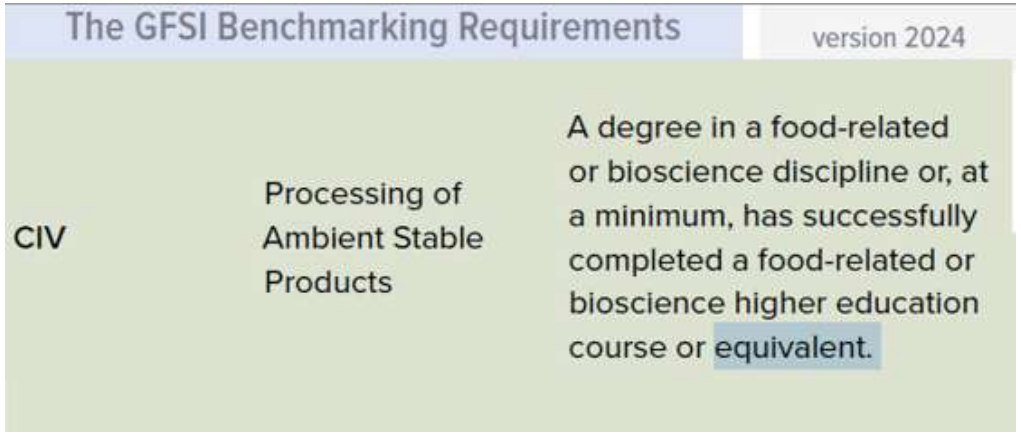
② 監査員の学歴要件 ″equivalent（同等）″ の解釈
「同等」とは何を指すか。

③ 高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
・何を学ぶか　＝「6知識領域」
・どう説明・証明するか　＝「評価の視点」

④ 活動から得られた示唆
「必要な知識を整理し、教育・実務経験と照合してギャップを補う」考え方を、食品安全人材育成へ

② 監査員の学歴要件“equivalent（同等性）” の解釈について

※GFSIベンチマーク要求事項



The GFSI Benchmarking Requirements		version 2024
CIV	Processing of Ambient Stable Products	A degree in a food-related or bioscience discipline or, at a minimum, has successfully completed a food-related or bioscience higher education course or equivalent.

和訳：食品関連またはバイオサイエンス分野の学位、あるいは、最低限の条件として、食品関連またはバイオサイエンスの高等教育課程（またはそれと同等のもの）を修了していること。

監査員には、食品関連・バイオサイエンス分野の次のいずれかが求められる

- 学位
- 高等教育課程の修了
- または、それらと同等の知識・技能

今回の問い

「同等」とは、何を指すのか。何を根拠に、同等と説明できるのか。

監査員に必要な能力は二つ —— 学歴要件が指すのは「教育」の側

教育＝基礎知識・技能（＝学歴要件）【今回の対象】

訓練＝知識を使う力（HACCP研修・実務経験）【対象外】

全体の流れ

① GFSIと監査員の学歴要件の関係
GFSIベンチマーク要求事項は、監査を受ける側だけでなく、監査員の条件も含む

② 監査員の学歴要件 ″equivalent（同等）″ の解釈
「同等」とは何を指すか。

③ 高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
・何を学ぶか　＝「6知識領域」
・どう説明・証明するか　＝「評価の視点」

④ 活動から得られた示唆
「必要な知識を整理し、教育・実務経験と照合してギャップを補う」考え方を、食品安全人材育成へ

③高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
・何を学ぶか＝「6知識領域」による分類

6知識領域：監査員が食品安全を監査するうえで、食品サプライチェーン全体
（原料→製造→保存・流通→消費）を理解するために必要な基礎知識

1.基礎自然科学　　・・・専門知識を理解するための土台
2.微生物・衛生・公衆衛生・・・食品安全における生物的危害を理解・評価するための領域
3.食品化学・分析　・・・食品の化学的性質を理解することと、それを測定・分析して評価すること
4.加工・殺菌・食品工学・・・・危害要因を知るだけでなく、製造工程によってそれを制御するための
科学的・工学的知識
5.保存・包装・流通管理・・・製造後から消費までの維持・管理
6.食品安全マネジメント・品質管理・・・・その知識をどのような管理システムで運用・検証するか

※本検討における比較・分析用の枠組みであり、食品安全人材育成の共通モデルを示すものではありません。

「6知識領域」におけるベンチマークと社会人教育プログラムの比較

Tec WGの考えた要件(世界基準)			惣菜管理士教育プログラム			食品微生物検査技
知識領域	知識内容	大学の履修科目（専門）	総菜管理士３級	総菜管理士２級	総菜管理士１級	社会人講座 食品微生物検査技士 （通信講座＋実技研修　２級以上）
基礎自然科学	食品分野の理解の基礎となる化学・生化学・分子生物学・物理化学。物質の構造、反応、代謝、分子レベルの生命現象、基礎実験技能。	有機化学、 生物化学Ⅰ、 分子生物学、 化学実験、 生物化学Ⅱ、 物理化学 化学Ⅰ・Ⅱ 生物学Ⅰ・Ⅱ 物理学Ⅰ・Ⅱ 物理学実験	科目1 第2章 食品の機能 科目1 第4章 植物性食品の特性 科目1 第5章 動物性食品の特性、 科目5 第1章 栄養と食事、 第2章 消化と吸収、 第3章 エネルギー代謝、 第4章 三大栄養素の働き、 第5章 ビタミンと無機質の働き、 第6章 その他の食品成分	科目2 第2章 食品の劣化に関する要因 科目4 第1章 品質変化に対する制御法 科目4 第2章 成分変化 科目4 第4章 第2節 食品加工の原理と方法 科目5 第1章 おいしさとは 科目5 第2章 おいしさの評価	科目3「基準値設定の考え方」 第7章 遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品 の一部	一部該当：食品微生物検査の基礎知識、微生物の基礎、検査の基本技術
[illegible]	微生物の性質　食品中微生物　食中毒・	微生物学 微生物学実験 公衆衛生学	科目2 第1章 食生活の安全と衛生、 第2章 食品における危害要因 第3章 食品の安全性確保 科目3 第1章 日本の食中毒 第2章 生物的ハザードの基礎知識	科目1 第2章 目的、定義 科目1 第3章 一次生産 科目1 第4章 施設の設計および設備 科目1 第5章 作業工程のコント	科目2「HACCPの実践」 第7章 ハザード分析（生物的危害） 科目3「基準値設定の考え方」 第6章 微	食品微生物検査法 基礎編：食品微生物検査の基礎知識、生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸内細菌科菌群、芽胞形成菌、黄色ブドウ球菌、乳酸菌、真菌、製造環境・調理場環境の微生物検査　簡易・迅速検査　微生物検査実習　グラム



社会人教育プログラムの6知識領域に基づいた整理

記号	意味
◎	体系的に深く扱っているもの。 多くは実験・実習・実技評価を伴います
○	体系的または実務的に扱う
△	部分的に扱っている
－	主対象外：専門特化の設計による

※評価はTWGによる大学ベンチマーク(東京海洋大学 食品生産科学科)との比較の見立てであり、定量的測定値ではない。
※「－」は専門特化の設計を示すものであり、プログラムの欠陥を意味しない。

※6知識領域は比較・分析のための一例であり、共通モデルではない。

社会人教育プログラムの6知識領域に基づいた整理

6知識領域	惣菜管理士 (1~3級)	食品微生物検査技士 (1~2級)	東洋食品工業短大 食品総合技術コース※1
1. 基礎自然科学	△	△	△
2. 微生物・衛生・公衆衛生	○	◎	○
3. 食品化学・分析	△	―	◎
4. 加工・殺菌・食品工学	○	△	◎
5. 保存・包装・流通管理	○	―	◎
6. 食品安全マネジメント・品質管理	◎	◎	○

※1 短期大学が提供する履修証明プログラムであり、短期大学の学位課程そのものではない

※評価はTWGによる大学ベンチマーク(東京海洋大学 食品生産科学科)との比較の見立てであり、定量的測定値ではない。
※「ー」は専門特化の設計を示すものであり、プログラムの欠陥を意味しない。
※6知識領域は比較・分析のための一例であり、共通モデルではない。

記号	意味
◎	実験・実習・実技評価等を含む
○	体系的または実務的に扱う
△	部分的に扱っている
_	主対象外：専門特化の設計による

全体の流れ

① GFSIと監査員の学歴要件の関係
GFSIベンチマーク要求事項は、監査を受ける側だけでなく、監査員の条件も含む

② 監査員の学歴要件 ″equivalent（同等）″ の解釈
「同等」とは何を指すか。

③ 高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
・何を学ぶか　＝「6知識領域」
・どう説明・証明するか　＝「評価の視点」

④ 活動から得られた示唆
「必要な知識を整理し、教育・実務経験と照合してギャップを補う」考え方を、食品安全人材育成へ

③高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
「評価の視点」を設定

#	評価項目	確認する問い	大学ベンチマーク
1	カリキュラム構造	科目・段階・受講要件が体系として定められているか	履修規則の科目区分、必修・選択、単位制
2	学習成果	何を理解し、何ができるようになるかが明文化されているか	ディプロマポリシー、科目ごとの到達目標
3	学習時間・量の定量化	学ぶ量を時間・単位で第三者に示せるか	1単位＝45時間の学修時間（履修規則第3条）
4	評価方法	理解を確認する試験・課題と合格基準が明確か	試験・レポート、60点以上で合格
5	課題・実験・実習	知識だけでなく、手を動かして身についているか	実験・実習・演習、卒業論文
6	修了証跡	修了・成績を第三者に証明できるか	成績証明書、単位、学位
7	専門家の関与	教材・試験・指導に分野の専門家が関与しているか	専門科目を担当する大学教員

「評価の視点」に関して

ベンチマークと社会人教育プログラムの比較

評価項目	大学ベンチマーク	惣菜管理士教育プログラム（1〜3級）	equivalentに近づく根拠	食品微生物検定（
1. カリキュラム構造	学年進行、科目区分、必修・選択、単位制	3級→2級→1級。各級6科目の通信教育、セミナー、資格試験で構成	級間の受講要件を伴う段階的な体系	2級は衛生指標菌等、査・精度管理等。通信
2. 学習成果	DP、科目別到達目標	各級・各科目の学習範囲・章構成が明確	修了者が学習内容を科目単位で説明可能	正確な検査技術を習得改善・指導に活用する
3. 学習時間・量の定量化	単位数・学修時間が明確	6か月間、毎月1科目の通信学習・添削課題＋90分セミナー／動画視聴・レポート	継続的学習の仕組みがある。教材量・課題数から学習負荷を整理可能	4か月の通信講座、毎実技研修



社会人教育プログラムの「評価の視点」に基づいた整理

記号	意味
◎	明確な根拠があり、第三者に説明しやすい
○	根拠は確認できるが、追加整理で説明力を高められる
△	一部根拠はあるが、定量化・文書化・追加確認が必要
－	現時点で根拠を確認できない／対象外

※本評価は、各プログラムが高等教育と同等であるかを判定するものではなく、equivalentを説明するための根拠が現時点でどこまで確認できるかを整理したもの。

社会人教育プログラムの「評価の視点」に基づいた整理

#	評価項目	惣菜管理士 (1〜3級)	食品微生物検査技士 (1~2級)	東洋食品工業短大 食品総合技術コース
1	カリキュラム構造	○	○	◎
2	学習成果	△	○	◎
3	学習時間・量	△	△	◎
4	評価方法	○	◎	○
5	課題・実験・実習	△	◎	◎
6	修了証跡	○	◎	○
7	専門家の関与	○	○	○

記号	意味
◎	明確な根拠があり、第三者に説明しやすい
○	根拠は確認できるが、追加整理で説明力を高められる
△	一部根拠はあるが、定量化・文書化・追加確認が必要
−	現時点で根拠を確認できない／対象外

全体の流れ

① GFSIと監査員の学歴要件の関係
　GFSIベンチマーク要求事項は、監査を受ける側だけでなく、監査員の要件も含む

② 監査員の学歴要件 ″equivalent（同等）″ の解釈
「同等」とは何を指すか。

③ 高等教育を物差しに、社会人教育プログラム3件を比較
　・何を学ぶか　　＝「6知識領域」
　・どう説明・証明するか　＝「評価の視点」

④ 活動から得られた示唆
「必要な知識を整理し、教育・実務経験と照合してギャップを補う」考え方を、食品安全人材育成へ

④ 活動から得られた示唆

・「必要な知識を整理し、教育・実務経験と照合してギャップを補う」考え方を食品安全人材育成へ

監査員に求められた"基礎知識"は、監査員だけのものでしょうか？

企業の食品安全人材

監査員

教育
監査員の仕事を理解するための
知識（理論や考え方）を身につけること

現場、現物、現実

固有技能
監査技法・規格解釈・監査経験

食品安全の基礎知識
微生物
食品加工
保存
食品安全マネジメントetc.
教育（社内・社外）で知識を得ることも可能

原理原則

教育
食品安全の仕事を理解するための
知識（理論や考え方）を身につけること

現場、現物、現実

固有技能
自社の製品・現場に関する知識・経験

自社の食品安全人材育成に、知識領域の考え方を活用してみませんか

～自社の食品安全を担う人材像から、必要な知識と教育をつなぐ～

STEP1． 整理する
自社の食品安全を担う人に必要な知識を、書き出して整理してみる

STEP 2． 照らす
社内外の教育を、その整理に当てはめてみる
― 何を学べるか／学んだことを確認・記録できるか

STEP 3. 埋める
見えてきた足りない部分を、教育や実務経験で補う

① 育成したい人材像を描く

組織にとって、どのような役割を担ってほしいか

② 必要な知識領域・到達レベルを定める

その役割に必要な知識は何か
どのレベルまで求めるか

③社内外の教育プログラムを対応づける

既存の教育で、どこまで習得できるか

④ ギャップを補完し、育成計画にする

足りない知識を見える化し、教育・実務経験で補う

得られたのは「答え」ではなく、
必要な知識を整理し、教育と結びつけて考える「視点」

ご清聴ありがとうございました