

GFSI Japan Local Group Facebook アーカイブ

2020-2022



議長インタビュー

2021年6月よりGFSI日本ローカルグループの議長に、深田浩司氏（キリンホールディングス株式会社 執行役員品質保証部部长）、青木英紀氏（イオングループ 品質管理部部长）が就任されました。現状の状況や課題、就任の抱負、そしてGFSI日本ローカルグループの今後の方針についてお話をいただきました。※深田新議長（以下深田氏）、青木新議長（以下青木氏）、ローカルグループ、ワーキンググループ（以下LG、WG）と表記させていただきます。

① 2020年から、新型コロナウイルス感染症が世界中で猛威を振るっており、食品業界においても様々な影響を及ぼしており、好調な企業と厳しい状況の企業の二極化している現状ですが、GFSI全体、そしてローカルWGの活動にも、何か影響などは生じていますか？

深田氏：食品安全に関する消費者の意識は向上してきており、ますますGFSIの活動の意義が高まっていると思います。外食の機会が減って内食へ消費がシフトしてきたことで、企業業績はもちろんです、様々な活動に影響が出ています。GFSIにおいても、（行動が制限されて）人が往来できなくなり、国際的なイベントも開催できない状況となり、対面でのグローバルな活動や議論がしづらくなっています。また、GFSIの認証スキームを使用した監査にしても、現地監査の実施が難しく対応が必要となっています。

青木氏：ローカルWGにおいては、対面で集まる議論はしづらくなっていると感じています。お聞きしている中では、特に行政連携WGが一番影響を受けているように思います。行政と取り組みを進めていこうと事業者向けの説明会を開催予定だったものの、結局集まって会議ができなくなるなど、影響がでてきています。ただ、マイナスの面だけでなく、コロナをきっかけにして取り組みが早まったものもあります。ICT技術を駆使したリモート監査が注目された時期もあり、そのような監査の有用性に気づき、活用が進んだことは成果の1つだと思います。他にも、GFSCをWebで実施したことで、通常より安い費用で参加できるので、例年よりも参加できる日本企業が多かったことも挙げられます。

② GFSIの開催目的の中に、キャパシティ・ビルディングを積極的に行っていくために、CGF-GFSIメンバー企業間で食品安全に関する様々な知識や課題を共有するという記事を記載しておりますが、それぞれ、メーカーとリテールのいうお立場から、現状の食品業界における食品安全の課題はどのようなことがあるとお感じになっていらっしゃいますでしょうか。

深田氏：GFSIの活動は全事業者・関係者が共通で食品安全を進めていくことにあります。その中で私たちメーカーは上流に位置しているわけですが、さらに上流の原材料メーカーに展開していくのもテーマの1つと考えています。食品加工ではHACCP管理などが行われているので、さらにその上流の原材料サプライヤー、特に農産物の管理が今後重要になってくるのではないのでしょうか。

青木氏：サプライチェーン全体で安全性を担保していくことは変わらないことだと思います。イオンは小売りだけでなく、生鮮品、加工品、PB商品、店内調理品など、事業が多岐にわたっています。昨今の食品安全事故では、最終製品を作った工場で問題が起こる事例よりも、仕入れた原材料から影響を受けている事例が多いです。サプライチェーンの1つ上流に遡って、原材料の安全をどうやって保証していくかを考える必要があると思います。例えば、アメリカではリステリアに汚染されていたロメインレタスの事例が有名ですが、日本では起こっていません。日本でなぜ問題が起こらないのか、どのような科学的根拠で安全性を説明できるのか、という部分を強化していく必要があると感じています。

③ 新議長としての抱負・施政方針などをお聞かせください。

深田氏：品質保証よりも製造部門のキャリアが長いのですが、GFSIに参加するようになって食品安全に関して様々なことを学ばせていただきました。同じように参加しているメンバーの皆さんの仕事に役立つような組織でありたいと思っています。また、GFSIメンバーの皆さんとのコミュニケーションを十分に取って、透明性のある意思決定をしていきたいです。

青木氏：GFSIは参加している皆様の貢献によって成り立っているものです。本業に活かせる・活かさないはあると思いますが、少なからず何かしらの目標をもって進めていきたいです。議長が決めたからということだけでなく、共通の目標や目指すものを決めて、実行していけたらと思います。GFSI日本立ち上げ当初はベンチマークのドキュメントを翻訳するところからスタートし、日本発の国際認証、HACCP制度化など大きな転換点で貢献したことは多くあると思います。今後どこを目指していくかを明確にして、一緒にやり遂げたといえるような形にしていきたいです。



（写真左：深田新議長、写真右：青木新議長、
写真下：GFSI日本ローカルグループ コミュニケーションWG）

④日本として、輸出の促進を目指し、2030年に輸出目標額2兆円を掲げています。GFSIとして促進・協力できることがありましたら、お聞かせください。官民連携することにより、可能となることはどのようなことがあるとお考えですか？

深田氏：私自身はGFSIとのかかわりが今年で5年目になります。当初行政連携WGで活動させていただいていました。輸出が大きなテーマ、官民連携も含めて色々やらなければならないことは認識しています。

青木氏：先ほど原材料のところ農産物の話が出ましたが、特に日本の果物や農産物は海外では贈答品になっており、これらの安全性を対外的に説明できるようになるとより武器になっていくと思います。EU、アメリカ、オーストラリア等のマーケットであれば、取引要件としてGFSI認証（承認規格）の取得を求められることが多く、必然的にGFSI認証への取り組みは拡大するとは思いますが、アジア（中国、東南アジアなど）のようにHACCPベースによる食品安全は推進されつつも、認証取得までは取引要件とまではなっていないマーケットでは、GFSI認証による優位性が輸出先国で認知され推進されるか、輸出者が自発的に取り組んでいくかのいずれによると思います、後者の場合にはJapan LGとして協力できることはあると思います。

⑤東京オリンピック・パラリンピックが開催され、日本が世界から注目される機会となります。このようなタイミングも含め、日本LG自体のアピールや日本LGからグローバルに何か発信することなど、今後検討されていることがありましたら、お聞かせください。

深田氏：選手村の食事がおいしいという話がSNS等に投稿され、評判が良いというのは純粋に嬉しく思いました。関係者の皆さんの努力の賜物と思います。食品安全の側面から見ると、東京オリンピックがHACCP等の法令の整備や普及に貢献したことは間違いのないと思います。しかしながら本来の意味としては、オリンピックのための仕組ではなく、社会的な基盤として整備されてきたのであって、この食品安全システムを維持し一層発展させるのがLGの役目だと思えます。

青木氏：海外から日本を見たときに、日本人のおもてなしに感銘を受けたというコメントをよく目にします。食品安全の要素の一つに、食品安全文化がありますが、これはシステムではなく人の行動に焦点を当てた結果であり、日本人の性格に合っていると思います。ガイダンスドキュメント2020でも入っていますし、マネジメントシステムやルールとして、運用する人の重要性を改めて感じています。もう一つ、実現できたらいいなと思っているのは、GFSIの認証を持っているのに事故が起きているのはなぜかをしっかりと検証する仕組みです。例えば、日本発のJFS-C規格をもとに、認定機関、認証機関、認証サイトなどステークホルダーと連携して、事故の原因を検証するシステムを作り、海外に発信できたらすばらしいのではないかと思います。

⑥ローカルワーキンググループに期待されることはありますか？

両議長：業務を超えてGFSIに参加して食品安全を推進し支えていただいている方々は、「世の中のために」という熱い想いがある方が多いので、その気持ちを損ねないように、協力して達成感を味わえるようなグループにしていきたいです。

⑦Food Safety DayでのCPO（Certification Program Owner: 認証プログラムオーナー）ディスカッションを受けて、感じていることはありますか？

深田氏：貴重な意見を言って頂き、有難く感じました。GFSI本部との対話についても皆さんのご意見も聞きながら充実させていかなくてはいけないと思っています。

⑧日本ローカルグループとしての今後の戦略をお聞かせください。

青木氏：先ほども触れましたが、注目しているのは、食品安全文化です。

数年前になりますが、自動車業界、建設業界、医薬品業界など、様々な業界において、業界のルールや企業の基準がある中でも不祥事が起きました。ルールがあったとしても、最終的に運営しているのが人なので、納期を急げ、利益を上げるとなると安全・品質が二の次になってしまいます。Food Safety Behavior(食品安全行動)を支えているものがFood Safety Cultureと表現されていますが、企業の中で信念・価値観などを醸成し、それらと品質を両輪としてないと食品安全は担保できないと思います。文化というのは目に見えないもので、どのように測定するか、どのような成功事例があるのかも含めて共有されていないため、扱いづらいと考えられている可能性もあります。だからこそ、日本としての考えを発信していきたいと考えています。

深田新議長、青木新議長、ありがとうございました。

文責：GFSI日本ローカルグループ コミュニケーションWG

2020年1月よりGFSI日本ローカルグループの議長に、小谷雅紀氏（アマゾンジャパン合同会社）、副議長に石川敦氏（ハラダ製茶株式会社）が就任されました。新型コロナウイルス禍で、予定が遅れていましたが、この6月にインタビューを実施し、GFSI日本ローカルグループの今後の方針や活動内容について語っていただきました。

＜GFSIジャパンローカルグループ・コミュニケーションWG＞（以下、GFSI）はじめに、現在、新型コロナウイルス感染症が世界中で猛威を振るっていますが、様々な社会・経済的影響を及ぼしている新型コロナウイルス禍において、GFSI全体、そしてローカルグループの活動にも、何か影響などは生じていますか？

＜小谷議長、以下小谷＞GFSI日本ローカルグループとして、大きな方針の変更などはありません。個々の活動についてもニューノーマル（ニューワークスタイル）の積極活用などを含め、活動を止めることなく取り組んでいます。例えば、GFSI日本ローカルグループで今年新たに立ち上げる予定のナレッジ・シェアリングのプログラムも、オンラインでのリモート形式のセッションや動画での提供を検討しているところです。これにより参加者の受け口を広げられる等、プラスの効果もあると考えています。

＜石川副議長、以下石川＞ニューノーマルについては、メリット・デメリットの両方があると思います。例えばナレッジ・シェアリングのプログラムについては、従来の対面や集合形式は難しい状況ですが、リモート形式のセッションで実施することで、遠隔者や今まで参加が難しかった層の拡大などの、メリットが期待されます。デメリットとしては、生産現場を確認することで得られる情報・知識が、リモートでは制限があるのではないかと考えます。

＜GFSI＞ありがとうございます。日本ローカルグループ全体として大きな方針変更はないとのことですが、先日、日本ローカルグループのVision & Strategyが策定されたと伺いました。まずはそのあたりから、新議長/副議長としての抱負・活動方針などをお聞かせください。

＜小谷＞GFSI本部の方針に沿った活動が大前提という点は、今後も継続していきます。今回のVision & Strategyは、『官民連携やGFSIの活動を通じて、組織全体に渡って食品安全に対する認識を高め、国際的に調和の取れた食品安全プログラムの普及により、「すべての消費者に安全な食品を届ける」ことを実現する』となりました。

特に、『組織全体に渡って食品安全に対する認識を高め』という文言が今回追加されました。この言葉は、言い換えると「食品安全文化の浸透」、食品事故を減らすには、これまでGFSIで活動してきた食品安全規格の調和及び、その規格の普及だけでなく、今回の追加要素である食品安全文化の浸透が必要と考えています。

＜石川＞「食品安全文化」に対する意識は各国・地域固有の食文化と密接につながる部分もあると思っています（例えば、発酵食品や生食の文化など）。日本としても和食の文化を世界に広げていきたいと思ったり、食品安全文化の考え方や、食品安全プログラムの普及が、そうした地域固有の食文化への理解のきっかけになれば良いと思っています。

＜GFSI＞食品安全文化に関して、国内の事業者がアクションすべき内容にアドバイスがあれば、お聞かせください。

＜小谷＞食品安全文化については、GFSIベンチマーキング要求事項2020にも追加されました。GFSIでは食品安全文化を「組織において、縦横に、また、全体にわたって、食品安全に対する考え方、行動に影響をあたえる、共有された価値、信念、規範」と定義しています。

日本国内の事業者で従業員も日本人という企業では、「食品安全文化」とあえて意識しなくても浸透していると考えている方も多いと思います。食品の安全性を高めるためには、これまでの食品安全規格への遵守、教育訓練などだけではなく、積極的に前向きな食品安全文化への取り組みが必要になってくると考えます。例えば、従業員間で食品安全についての考え方、懸念を堂々と議論し、異なる意見を許容しあう姿勢を構築するには、どうすればよいか？考えてみてください。

＜石川＞日本においては、いわゆる「あうんの呼吸」でやってきたところも多いと思いますが、これからの企業のグローバル展開を想うと、多様な国の従業員が働く場では、情報を明文化し、様々なツールを使いながら食品安全に関する意識を共有することが必要となります。更には生活（お金）のためだけでなく、何のために働くのかというモチベーションの一つとしての「食品安全文化」の提供という一面もあると思いますし、そのためにGFSI承認規格を活用するという考え方もあります。

<GFSI>続いて、先の2020世界食品安全会議シアトル大会を振り返り、そのご感想、これを受けての日本ローカルグループとしてアピールしていきたいことなどをお聞かせください。

<小谷>最も大きなトピックとしては、ベンチマーキング要求事項2020年版のリリースですね。さきほど言及した食品安全文化、ISO22000に沿ったスコープ構造、抜き打ち監査の要件など、大きな改定になっています。名称は、これまで「バージョン」表記だったところが、今回からは「年号」での表記になりました。このことから、時代に合わせて、継続的に要求事項を改定していくという姿勢が読み取れます。

<GFSI>ありがとうございます。最後に、日本ローカルグループとしての戦略的重点事項として、1) 調和、2) キャパシティ・ビルディング3) 官民連携、の3点が掲げられていますが、それぞれについてポイントをお聞かせください。

<小谷>まず、1) 調和については、HACCP管理運営基準とグローバルマーケットとの調和がいかに行けるか、言い換えると、グローバルマーケットプログラム(GMaP)をいかに活用していただけるか、がポイントと考えています。2017年、GFSI日本ローカルグループでは、2016年のGFSI承認規格数(841)に対して、2020年にはGFSI承認規格数(1,000)、GMaP活用件数(5,000+)に達したいという目標を発表しました。それに対して2020年の現状どのくらいか、という現在地の確認のため、今年2～3月に調査したところ、GFSI承認規格取得件数約2,200件、JFS-B規格を含めたGMaP活用件数約2,500件、という状況でした。GFSI日本ローカルグループの活動との相関関係は言い切れませんが、2017年には全く無かったGMaPの浸透、さらにGFSI承認規格の躍進ができていますと考えています。

<石川>加工食品ではGFSI承認規格を取得だけでなく、GMaP活用件数も増加している状況があります。一次農産品では、ASIAGAP、GLOBALGAPといったGFSI承認規格取得件数は、2020年3月には約2,000件まで増加していますが、その背景でGMaPはほとんど活用されていない状況です。GFSI承認規格が求める食品安全の浸透のためにまだやれることがあると思われます。もっとGFSI承認のGAP認証への理解を拡げて行きたいと思えます。

一次農産品分野では、GMaPと国内のGAP認証とのステップアップの構造をわかりやすくするためのGMaPとGAP認証規格との調査が課題であると考えます。

<小谷>次に、2) キャパシティ・ビルディングについては、「調和」のパートでお話ししました内容をメインとして拡大を図っていくとともに、GMaPを活用する上で、アセッサー（評価者）に求められる資格・力量要件を整備し、それをシラバスとして、GMaP関連事項の幅広い理解のため、指導者研修なども検討しています。これから経験を積まれる方の学習資料や、ベテランの方にも改めて知識の確認のための資料として活用いただけるのではないかと考えています。

<石川>先の調査と同様に一次農産品の分野でもアセッサートレーニングの仕組み整備が重要です。GMaPのアセッサートレーニングを構築し、GAPに取り組もうと考える、あるいは取り組んでいる生産者やGAP審査員等にも広く参加してもらうことで、一次農産品における食品安全に関する力量が一定レベルで確立することが期待されます。リモート形式のプログラムを活用すれば、より参加しやすい環境も生まれると思います。

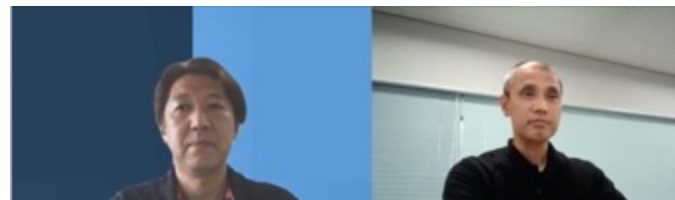
<小谷>最後に、3) 官民連携については、農林水産省とは引き続き良い関係を築けていると考えています。農林水産省に対して、GFSI日本ローカルグループとしてサポートできる部分は、食品の輸出についてと考えます。2030年目標として5兆円を掲げられており、それを達成するためには、GFSI承認規格が食品輸出ビジネスのパスポートになるので、引き続きGFSI承認規格の認証取得支援をしていくことで、農林水産省と連携していきたいです。

<石川>農林水産省の連携はこれまで同様しっかりと取り組みつつ、HACCP管理運営基準を管轄する厚生労働省ともGFSIベンチマーキング要求事項やGFSI承認規格の内容を、より理解いただく機会を設けることができるとよいと思えます。

<GFSI>小谷議長、石川副議長、ありがとうございました。写真左：小谷議長、右：石川副議長)

文責：GFSI日本ローカルグループ コミュニケーションWG

サントリー食品インターナショナル株式会社 木村 健一郎



ナレッジシェアリング

[2021年11月15日](#)

GFSI日本ローカルグループが取り組んでいるナレッジシェアリングについて、10月28日に、第7回「新製品、新素材の開発と食品安全」を開催いたしました！

はじめに、キューピー株式会社 重本様より「卵を使わないスクランブルエッグの発売に向けて」というテーマでご講演いただきました。

「卵のキューピー」が、卵の普及を目指して培われた卵加工技術を活かし、卵を使用しない卵代替食品として開発されたのが、プラントベースフード「HOBOTAMA」です。プラントベースであることに加え、卵不使用であることでも注目されており、急遽生産ラインを当初の予定から卵を使用していないラインに切り替えたことなど、開発の経緯やご苦労についてお話しいただきました。

続いて、日本ハム株式会社 内藤様より、「たんぱくの持続可能性について（代替たんぱくの動向）」というテーマでご講演いただきました。日本ハムではグループのビジョンとして「たんぱく質をもっと自由に」を掲げる中、大豆ミートの開発のご苦労や培養肉の最新動向などについて、肉類特有の鉄分や繊維質による風味や食感の再現の難しさ、代替原料そのものの持続性のチェックなど、専門的かつ幅広くお話しいただきました。

3番目に消費者庁の南様と谷口様より「プラントベース食品の表示について」というテーマでご講演いただきました。2021年8月20日に消費者庁のプラントベース食品等の表示に関するQ&Aが公開されました。その内容や考え方について、原則景品表示法と食品表示法が関わること、消費者の優良誤認につながるような表現に注意すること、具体的には代替肉は食肉ではないため食肉であるかのように誤認されないような表示であること、また、「プラントベース」という表記はまだ一般的とは考えられていないため、原材料名としては他の一般的な表現を使用するよう推奨されること等、お話しいただきました。

最後に、参加者からの質問とディスカッションが行われました。非常に活発な議論が行われ、プラントベース食品の表示やアレルギー対策についてや、動物性たんぱく質の代替として使用される植物性油脂のトランス脂肪酸の問題、ヤシ油の環境問題など、大変幅広いテーマで様々な方からご意見、ご議論いただきました。

セッションはWEB会議形式で行われ、参加者数は約60名でした。

今後も、GFSI日本ローカルグループはこのナレッジシェアリングの取組を引き続き進めてまいります！



昨年から取り組んでいる「ナレッジシェアリング」の今年度2回目のセッションが、Web形式にて5月28日に開催され、GFSI参画企業から65名の方に参加いただきました。

今回のナレッジシェアリングは、コロナ禍に於いてその実効性が議論されている「リモート監査」をテーマに、各方面の知見のある3名の方にご講演いただきました。

1. GFSIのRemote Audit WGについて

講師：豊福 肇氏/山口大学共同獣医学部教授 GFSIリモート監査WGメンバー

このWGは、①ICTで促進されうるリモート食品安全監査の有効性の根拠となるベースを評価するため、及び②食品安全監査に利用できるICTの幅広い分野での貢献について検討するために設立されました。スケジュールは、2020年9月に参加者を公募し、10～11月でデータ・エビデンスを集約、12月21日にGFSIに報告書を提出しました。それによれば、食品安全におけるICT活用監査の効果を評価した研究は発見できなかったが、食品安全以外の分野では、12の事例が基準を満たしていました。(うち、11の事例が病院等医療機関) WGの結論は、リモート監査の適切性を保証するものではなかったが、幅広い食品安全の分野で新しい技術があり、将来的に食品安全に貢献する可能性があることが示唆されました。

2. リモート監査の取組

講師：篠田 直樹氏/株式会社カーギルジャパン フードセーフティ一部 部長

カーギルジャパン社では、サプライヤーを訪問する目的に応じて、リモート監査との相性を検討し、製造工程への立合いについてはその相性が良いと推測し、トライしました。実施にあたっては、現時点の環境(通信環境など)では、リアルタイムでのスマートグラス利用は困難と判断し、各工場ですべて事前撮影した映像をもとに実施しました。その成功および失敗の事例から事前準備の重要性(通信環境確認、ビデオの用意、書類のファイルの事前共有、参加者の確認、当日進行スケジュールの事前共有など)が示唆され、また、サプライヤーとの交渉の中で、情報漏洩への懸念からリモート監査を拒否するケースもあったということです。

3. リモート監査の事例紹介

講師：新本 周平氏/株式会社壺番屋 生産管理部 生産管理課 課長

壺番屋社では、コロナ禍であるが故に原料サプライヤーへのリモート監査を実施したが、想定以上の効果がある旨が報告されました。

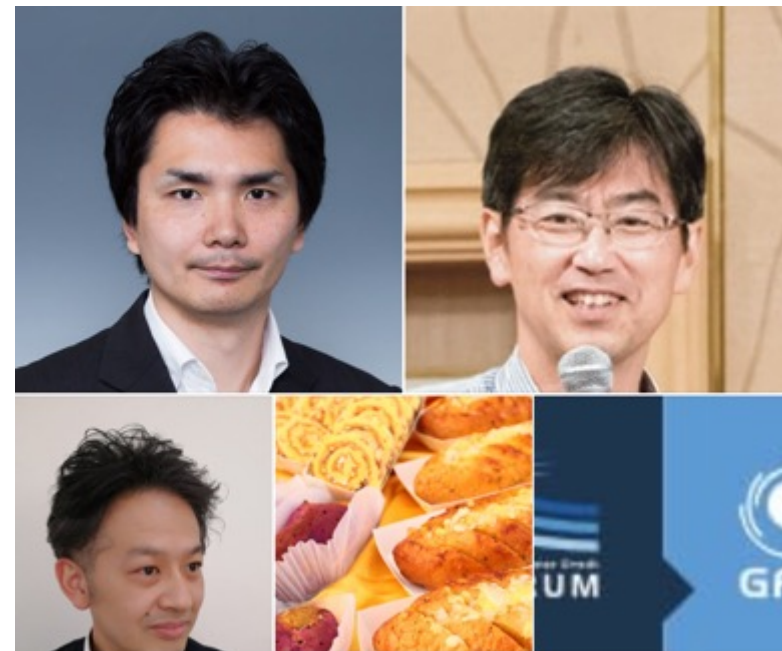
ポイントはカーギルジャパン社の報告と同様、事前の準備・確認が肝要であり、事前のチェックリスト・監査報告書(改善ポイント)、写真掲載とそのポイントなどが紹介されました。リモート監査ならではの有効性として、①過去の指摘事項への対策の有効性を実動画で確認できる。②事前の工程確認において自社の考え方や製品規格のポイント等を共有できる。③普段勤務している従業員が同席することで現場の意見が伝わる、などが挙げられました。今後は新たな感染症リスクへの対応のみならず積極的に活用していきたい旨の示唆がありました。

参考：「リモート視察実績」リアルタイム：2社、録画：8社、実施不可：8社

最後の時間で、参加者からの質問事項について、各講師からの回答・説明がありました。

所感：リモート監査については、コロナ禍であるがゆえに参加各社も興味深い内容でありましたが、現実としては、通信環境の不安定さや情報漏洩の危惧など、課題も多い一方、事前準備の重要性など監査の肝に触れるポイントも多く、またリモートならではの多くの関係者が同席できる利点など、将来に向けて活用の可能性の示唆を得られたことは収穫があったと思います。

GFSI日本ローカルグループでは、引き続きこのナレッジシェアリングの取り組みを進めてまいります。次回の開催を是非ご期待ください。



世界食品安全イニシアチブ(Global Food Safety Initiative、以下、GFSI)日本ローカルグループでは、「日本食品安全デー2021」を2021年6月10日(木)13:30~17:30に開催いたします。

2018年の国連総会で、毎年6月7日を「世界食品安全デー(World Food Safety Day)」とすることが採択されました。

GFSI日本ローカルグループでも「世界食品安全デー」にならい、食品が安全であることとそれがもたらす恩恵について、今一度考える日として、このたび「日本食品安全デー」を開催することといたしました。

本セミナーは、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、完全オンラインで実施いたします。ご参加を希望される方は、下記の申込フォームよりお申込みください。

《対象：食品関連企業で食品安全管理に関わる方》

・食品安全管理に関わるプロフェッショナル(認証機関、監査会社、検査機関、教育研修期間、食品衛生管理サービス、コンサルタント、食品機械メーカー等)

・食品安全行政に関わる方

・大学等で食品安全を学んでいる方

・その他、食品安全管理に関わる全ての方

参加費：無料

【プログラム】

1. HACCP 制度化とその先

・山口大学 共同獣医学部 教授 豊福 肇 氏

・内閣府食品安全委員会事務局情報・勧告広報課長 都築 伸幸 氏

・企業の取り組み事例(調整中)

2. 輸出と GFSI ~強みの一つとして、日本ブランドを支える手段として~

・農林水産省 大臣官房 輸出促進審議官兼食料産業局 池山 成俊 氏

・株式会社山形飛鳥 代表取締役社長 五十嵐 七朗 氏

・西山製麺株式会社 代表取締役社長 西山 隆司 氏

3. CPO (Certification Program Owner: 認証プログラムオーナー) ディスカッション

・日本食品安全マネジメント協会 (JFS) 事務局長 小谷 雅紀 氏

・日本 GAP 協会 (ASIAGAP) 専務理事 荻野 宏 氏

・The Foundation of Food Safety Certification (FSSC22000) FSSC 22000 日本代理人 湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川 剛一郎 氏

・GLOBALG.A.P. テクニカル キーアカウント マネジャー 武末 克久 氏

・SQFI (SQF) 日本代表 中間 徳子 氏

・モデレーター：GFSI ジャパンローカルグループ Knowledge Sharing 委員会リーダー 株式会社三菱総合研究所 イノベーションサービス開発本部 主席研究員 氷川 珠恵 氏

4. GFSI 最新情報

・GFSI ステアリングコミッティーメンバー イオン株式会社アドバイザー 宮城島 一明 氏

・GFSI ジャパンローカルグループ 新議長ご挨拶

※プログラムについては予定が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

以下のセミナー受付専用ページからお申込みください。

お申し込みいただいた方には、開催前日にお申込時に登録されたメールアドレスにWeb 視聴ページのURL をお送りいたします。

<https://mri-dgm.smktg.jp/public/application/add/6432>

.....

《お問い合わせ先》

Japan Food Safety Day に関するお問合せ先

ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム日本事務所

担当：松川、松崎

E-mail：tokyo@theconsumergoodsforum.com

登録に関するお問合せ先

HACCP ナビ事務局担当：濱田、氷川、澁谷 Tel：03-6858-3654

E-mail：info-haccpnavi@mri.co.jp



皆様、遅くなりましたが2021年最初の投稿になります。

本年もGFSI日本ローカルグループをよろしく願いたします。

昨年から取り組んでいるナレッジシェアリングについて、2021年の初回となる第5回目のセッションを、2月9日(火)に開催いたしました。

今回は、中級編として、世界的な潮流となっている「食品安全文化」をテーマとし、前半に産学の専門家からの3講演、後半にパネルディスカッションを行う、といった形式で開催いたしました。

今回もセッションはWEB会議形式で行われ、幅広い分野から70名以上の方に参加いただきました。

初めの講演は、BSI（英国規格協会）グループジャパン株式会社 食品セクター部 部長の岡田綾子氏から、「GFSI承認プログラムが求める”食品安全文化“」と題し、認証プログラムにおける食品安全文化の位置づけやその動向を解説頂きました。

食品安全文化の概念は、現FDA（米国食品医薬品局）副長官のフランク・イェナス氏が国際的に提唱して以降、食品企業の現場の従業員における意識醸成・行動変容を促進するための取組として、各企業に取り入れられてきました。その流れを受けて、GFSIにおいても、2020年版のベンチマーキング要求事項の中に盛り込まれ、それを受けてFSSC22000やBRCCGS等の認証プログラムにおいても、規格要求事項の中に位置づけられるようになったとのことです。

2番目の講演は、山口大学 共同獣医学部教授の豊福肇氏より、「諸外国の行政機関の食品安全文化へのアプローチ」と題して、国際機関や各国行政機関における動向について解説頂きました。

国際機関としては、Codex委員会が2020年に改訂した「食品衛生の一般原則」の中に食品安全文化の項目が取り入れられ、またEUでも、国際規格であるCodexの食品衛生の一般原則に組み込まれたのを受けて、国際規格との整合性を維持するため、EC規則への明文化に向けて現在検討が進められているとのことで、具体的な条文の内容等も含め解説を頂きました。

また、各国の取組としては、英国ではFSA（食品基準庁）が2012年から食品安全文化を評価するためのツール開発・導入を進め、米国ではFDA（食品医薬品局）が2020年に発表した「よりスマートな食品安全の新時代」と称したレポートの中で、食品安全文化の推進を重点分野として位置付けているとのことです。

それらを踏まえたうえで、食品安全文化は、今後も各国規制機関の枠組みに取り込まれていく可能性が高く、WHOにおける2022年以降の食品安全戦略においても重点項目として取り込まれていく可能性が高い、と分析されていました。

3番目の講演は、日本マクドナルド株式会社 サプライチェーン本部 食品安全・品質システム部統括マネージャーの三崎さや子氏から、「私たちは食の安全をすべてに優先します～マクドナルドの食品安全の取り組み～」と題したご講演をいただきました。

マクドナルドでは、農場から店舗までの一貫した食品安全管理システムの構築に取り組むため、「Our Pride～私たちは、食の安全をすべてに優先させます～」というスローガンを掲げ、従業員一人一人の心がまえを、組織全体に浸透させていく取組を進められています。

その時のポイントとして、①会社のリーダーとスタートする、②従業員が前向きに取り組めるような楽しく、刺激的な活動の企画、③継続的な取り組み、④会社方針の見える化と個人の行動変化の促進、の4つを採り上げ、各ポイントについて、具体的な取組事例を紹介頂きました。

後半のセッションでは、講演をいただいた3氏により、パネルディスカッションを行いました。「なぜ今、食品安全文化が世界的に注目されているのか」、「『カイゼン』を従来得意としてきた日本企業と『食品安全文化』の醸成との親和性や注意点」、「日本企業として今後求められていく動き」、等について、視聴者からの質疑応答なども交えながら、活発にご議論いただきました。

GFSI日本ローカルグループが取り組んでいるナレッジシェアリングについて、2020年最後となる第4回目（初級編）のセッションが、12月15日に開催されました！

※ナレッジシェアリングの取り組み概要については以下を参照

<https://www.facebook.com/GFSI.Japan/posts/2982069198564812>

1コマ目のセッションでは、日本ハム株式会社 品質保証部 マネジャー 内藤光弘氏から、「なぜ食品事故は起こるのか」と題した講演がありました。

食品事故を防止するためには、一つ一つの現場の取組の成功事例を共有しながら、企業内における食品安全文化を醸成していくことが重要であると、実例を交えながらご説明いただきました。内藤氏によれば、何か問題があったときに隠すのではなく、問題を見つけ皆に共有した人を表彰し、そこで共有された事柄を一つ一つ解決していく取組を進めることがクレーム・事故を減らす上で重要であるとのことでした。また、関連して、GFSIが提唱している、「食品安全文化」に関する5つのディメンションと7つのプラクティス（①情報の共有、②適切なリソース配分、③情報を隠さないこと、④感謝（表彰）、⑤専門家による見直し、⑥リーダーの関与、⑦取組者に対する適切な評価）や、Race to the top（RTTT, ベストプラクティスを共有し、力量を持った審査員や専門家を育成するためのプログラム）についての解説も頂きました。

最後に、細菌の特性（ペプチドグリカン層やカタラーゼによる耐寒性、酸素耐性など）がどのような進化の過程で生まれたか、細菌の特性と製品の分類（スコープ）がどう関連しているかなど、科学的な事故分析のために必要な知識について解説いただきました。

2コマ目のセッションでは、DNV GL ビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社 食品・飲料部ビジネスデベロップメント・営業マネジャー 長谷川清氏から、「食品工場におけるアレルギー物質管理の最新情報2020」と題した講演がありました。

はじめに、アレルギーが発生する仕組み（アレルギーに対する免疫系の過剰反応）や、日本でよくある食物アレルギーの例、検査方法とその仕組み（血液検査、スクラッチテスト、食物経口負荷試験、等）、疾患に対するいくつかの療法等について、ご自身の経験も交えながらわかりやすく解説頂きました。そのうえで、アレルギーを持つ消費者の目線から見たときの、望ましい食品表示のあり方についてご説明いただきました。例えば、単に原材料だけではなく、由来原料まで明確に表示してあった方がわかりやすい（例：醤油と示すのではなく、醤油のうち小麦がアレルギーになるのであれば小麦と示す、等）ということや、主要なアレルギーに関わる原材料は商品名称にも反映してあった方がわかりやすい（例：チヂミ⇒チーズチヂミ、等）といったポイントをお話いただきました。

セッションはこれまでと同様にWEB会議形式で行われ、参加者数は約100名でした。今回も、食品事業者のほかに、学識経験者やコンサルタント、食品安全を学ぶ学生と幅広い聴講者にご出席いただきました。

初級編は今回で一旦終了となりますが、来年からは、中級編としてももう少し発展的な内容に関するセッションを現在企画中です。GFSI日本ローカルグループは、引き続きこのナレッジシェアリングの取組を進めてまいります！

GFSI日本ローカルグループが取り組んでいるナレッジシェアリングについて、第3回目（初級編）のセッションが、11月17日に開催されました！

※ナレッジシェアリングの取り組み概要については以下を参照

<https://www.facebook.com/GFSI.Japan/posts/2982069198564812>

第3回は、イオングループ2社から、前後半に分けて、「『食品安全と品質管理』～食品流通のグローバル化に対応した品質管理体制～」と題した講演をいただきました。

セッションの前半では、イオン株式会社品質管理部部長の青木英紀氏から、イオングループにおける食品安全管理に関する取組の全体像をお話いただきました。

イオンでは2000年代以降、国際認証の活用など食品安全のグローバル化を進めてきており、生産～販売のサプライチェーン全体にわたり食品安全管理に取り組んできたとのこと。実際の事例なども交えながら、PB委託先評価等におけるGFSI承認の活用や実績・効果、具体的な食品安全管理の運用（ルールの設定～実行～見直しの基本サイクル）について解説されたうえで、単に基準・ルールを設定するだけでなく、その趣旨や精神を尊重して、着実に運用していくことの重要性を述べられました。その根底には食品安全文化という企業の風土などが影響しており、GFSIがこの目に見えない“文化”を要求事項として盛り込んだことは、非常に興味深く、イオンとしても注目をしているとのことでした。

後半のセッションでは、イオングループの品質管理領域の機能会社である株式会社生活品質科学研究所食品開発部の井上由和氏から、イオングループにおけるGMaP活用の事例について講演いただきました。

具体的には、GMaP導入の経緯や、取引先評価におけるGMaP要求事項（全110項目）の活用方法、これまでの運用実績等について解説を頂きました。その後、GMaPを活用した実際の取引先評価の事例をいくつか紹介頂き、工場側および調査員側の双方からみたときのGMaP導入のメリットや、今後の取組に向けた課題を述べられました。

セッションはこれまでと同様にWEB会議形式で行われ、参加者数は約90名でした。食品事業者のほかに、学識経験者やコンサルタント、食品安全を学ぶ学生と幅広い聴講者にご出席いただきました。

引き続き、GFSI日本ローカルグループはこのナレッジシェアリングの取組を引き続き進めてまいります！

GFSI日本ローカルグループが取り組んでいるナレッジシェアリングについて、10月16日に、第2回目（初級編）として2コマのセッションが行われました！

※ナレッジシェアリングの取り組み概要については以下を参照

<https://www.facebook.com/GFSI.Japan/posts/2982069198564812>

1コマ目のセッションでは、エコア株式会社代表取締役社長の宮澤公栄氏から、「HACCP制度化時代とGMAP活用による国際的標準への準備」と題した講演がありました。

国内ではHACCP制度化が開始され、猶予期間も令和3年6月と迫っており食品安全の見直しとHACCP導入が食品事業者の急務となっています。一方で国際的に取り引きの評価対象とされているGFSI承認スキームは中小企業やHACCP未導入組織では敷居が高いこともあり、GFSIからステップアッププログラムとしてグローバルマーケットプログラム（GMAP）が発行され推奨されています。宮沢氏によれば、GMAPの導入を通じて、HACCP制度化対応だけではなく社内マネジメントシステムの向上や取引先への信頼、輸出をする際のグローバルカンパニーからの一定評価の促進等の効果が期待されるとのこと。

現在も国内では、適合証明が発行されるJFS-A/BプログラムやFSSCデベロップメントプログラムを採用されている食品事業者も増え、食品安全のボトムアップとして活用されています。宮沢氏からも、JFS-CやFSSC22000に難易度が高いと感じる食品事業者であっても、GFSIの提供する食品安全プログラムを活用することで、食品安全の実現、社内マネジメントの強化、取引先の信頼獲得につなげていっていただきたいと期待を述べられました。

2コマ目のセッションでは、オーディス株式会社代表取締役社長の齋藤恵美氏から、「GMAP活用でGFSI承認スキームの取得への道」と題した講演がありました。

GFSI承認スキームでは敷居が高い、そこまでの必要性がない、あるいはHACCP制度化に合わせて具体的に何をすればよいかわからない食品企業にとって、GMAPがどのように活用できるか、解説いただきました。具体的には、GMAPの文書体系から始まり、活用の流れ（自己評価～承認スキームに至るまでのステップ）、FSSC2200を例にとった、GMAPからGFSI承認スキーム取得に至るまでの評価項目やステップについて説明いただきました。

セッションはWEB会議形式で行われ、参加者数は約80名でした。食品事業者を中心に、学識経験者やコンサルタント、食品安全を学ぶ学生と幅広い聴講者にご出席いただきました。

今後も、GFSI日本ローカルグループはこのナレッジシェアリングの取組を引き続き進めてまいります！

GFSI日本ローカルグループでは、「すべての消費者に安全な食品を届ける」の実現に向け、①ハーモナイゼーション（調和）、②プライベート・パブリック・パートナーシップ（官民連携）、③キャパシティ・ビルディング（能力向上）の3つの戦略的重点事項に基づき様々な活動を進めています。

その中でこの度、キャパシティ・ビルディングの一環として、また、行政を含む国内外のステークホルダーとの協創力を強化するとともに、GFSIの日本国内での知名度を向上させることを目的として、CGF-GFSIメンバー企業間で食品安全に関する様々な知識や課題を共有する取組（GFSI日本ローカルグループナレッジシェアリング）を実施することになりました。

具体的には、主にGFSI日本LGメンバーを対象としつつ、WEBセミナー等の形式をとりながら、GFSIの考えや食品安全にかかわる知識を得ていただく機会を提供していきます。（※非メンバーについては、メンバーによる紹介があれば参加可能）

内容は、入門・初級編、応用編の2段階に分けます。入門・初級編では、食品安全に関する基礎知識（HACCP、FSM、GMP等）や、GFSIの活動の意義・内容等、食品安全にかかわる者として持つべき基本的な知見を共有します。応用編では、食品安全に関する最新の動向や、GFSIが目指すべき方向性などについて情報を集め、今後のGFSI日本LGを推進していくうえで求められる視座を養う内容とします。

（※2020年は、まずは入門・初級編を順次開催していく予定です）

9月28日（月）には、第1回目のセッション（初級編）として、GFSI日本ローカルグループ議長の小谷雅紀氏（アマゾンジャパン合同会社）より、「GFSIとは」と題した講演がありました。セッションはWEB会議形式で行われ、参加者数は約120名でした。

講演の中では、GFSI自体の設立理念や、重点戦略3項目（調和、キャパシティ・ビルディング、官民連携）について、国内の事業者様からよくあげられる質問なども交えながら解説があった上で、重点戦略に沿って日本ローカルグループが進めている具体的な活動方針について紹介がありました。

また、GFSIの最新の取組として、2020年2月にシアトルで開催された世界食品安全会議や、そこでも紹介された「食品安全文化」の考え方、GFSIメカニズムの継続的な改善のために設計されたフレームワークである「Race To The Top（RTTT）」についても解説がありました。

GFSIは、食品安全を企業間の競争領域ではなく、協調領域であると位置づけています。ナレッジシェアリングの取組を通じて、各企業の取組や知見を共有しながら、組織・業界全体の底上げを図ってまいります。

インタビュー

2021年3月2日【#GFSIレポート】農林水産省 食品企業行動室長インタビュー〈日本全体で食品安全の向上、輸出促進に取り組む〉

農林水産省は、農林水産物・食品の輸出に力を入れており、2030年までに輸出額5兆円を目標としています。目標の達成に向けて様々な課題をクリアしていく必要がありますが、そうした課題の1つが食品の安全性の向上です。そこで今回は2020年8月に同省食料産業局 食品製造課 食品企業行動室長に就任された大熊武氏に、輸出促進の前提となる国内外の食品安全の取り組み、GFSI承認を受けた日本発の食品安全管理規格の普及などについて伺いました。

GFSI日本コミュニケーションワーキンググループ：まず、食料産業局の目的、その目的における食品企業行動室の役割を教えてくださいませんか。

食料産業局食品製造課食品企業行動室長 大熊武氏：食料産業局では、食品製造業・外食・小売等の振興、農林水産物・食品の輸出促進をはじめ食料産業全般に関する様々な施策を推進しています。食のサプライチェーンを川に例えれば、主に川中と川下をサポートしています。その中で食品企業行動室は、食品企業の品質管理や安全管理の向上、コンプライアンスの徹底等をサポートしています。また、食品企業の生産性向上に向けた先端技術の導入支援も行っています。

GFSI：食品の安全性向上に関する取組についてお聞かせください。

大熊氏：まず、食品企業のコンプライアンスの徹底については、平成20年6月にフードコミュニケーションプロジェクト（FCP）という名称のプラットフォームを設置し、これまでに2,000を超える企業や団体に参画していただき、食の信頼確保に向けた取り組みを推進しています。また、食品衛生法に基づくHACCPの義務化に向けた支援も行っています。HACCP制度自体は厚生労働省が所管していますが、食品業界を所管する農林水産省として、企業のHACCP実施がスムーズに行われるよう、厚生労働省とも連携しながら様々な支援を行っております。具体的には、主に中小企業向けに、各業界団体による業種別の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に係る手引書作成への支援、手引書を用いた実際の製造現場におけるモデル実証、全国各地での研修会の開催、さらには、研修会に参加できない人等に向けたオンライン教材の作成等の支援策を講じています。

GFSI：2030年輸出目標額5兆円について一コロナ禍における農産物・食品の輸出への影響、今後の対応をお聞かせいただけますでしょうか。

大熊氏：農林水産物・食品の輸出額は、2012年の4,497億円から2019年には9,121億円へと2倍以上に増加しました。これを2030年までに5兆円とする目標を掲げています。そうした中で、2020年の輸出額については、新型コロナウイルス感染症の影響により、4月頃までは前年同月より1割前後減少しておりましたが、その後持ち直し、特に家庭向け食品の輸出が好調で、10月の輸出額は対前年比21.7%増となるなど大きく回復しています。今後については11月30日に菅総理がご出席された関係閣僚会議において、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」がとりまとめられました。この中では、牛肉やりんご、茶、ホタテなど27の重点品目を定め、品目ごとに目標額、ターゲット国等が設定され、マーケットインの発想で輸出に取り組む事業者への後押しや、省庁の垣根を越えた輸出の障害の克服等の施策が打ち出されています。食品企業と関係の深い加工食品については、2019年の輸出額は約3,271億円で、2030年までの目標額は2兆円です。戦略の重点品目には、味噌・醤油、ソース混合調味料、菓子、清涼飲料水も選定されております。高品質でバラエティ豊かな我が国の食品は、海外から高い評価を得ているものが多くありますので、引き続き輸出促進に向けて様々な支援を講じていきます。

GFSI：輸出促進対策の一つとして、食品安全管理に係る国際認証取得の支援について一 現在行われている支援の内容について、また今後の方針についてお聞かせいただけますでしょうか。

大熊氏：加工食品の輸出拡大に向けた食品安全分野の取組として、GFSI承認を受けた日本発食品安全管理規格であるJFS規格の国内外における普及を支援しています。具体的には、関係団体によるJFS規格の認知度を上げるためのセミナーやシンポジウムの開催、国内外の食品工場によるJFS-BからJFS-Cへのステップアップなどのモデル的な認証取得などの支援を行っています（JFS規格のうち食品製造セクターについては、中小企業でも取り組みやすいようA、B、Cの3段階制とされています）。併せて、GFSCなどの国際会議に、（一財）食品安全マネジメント協会等の関係機関と連携して積極的に参加し、国内企業への情報共有などを行っています。また、中小企業を中心に多くの食品企業において、食品安全人材が不足している現状をふまえ、食品安全の専門人材の育成に向けた環境整備にも取り組んでいます。まずは国内の食品企業において活躍する専門人材の育成にフォーカスをあてて取り組むこととしておりますが、将来的には、監査員などの指導者側の人材や、国際交渉にも参画できる専門人材の育成を目指しています。なお、農林水産省内においても、科学的知見が求められる食品安全に係るリスク管理等を担当するセクションでは、専門人材の育成を進めています。今後とも、安全性の向上と生産性の向上に向けた施策を、いわば車の両輪として、我が国食品産業の発展に貢献できるよう取り組んでいきたいと思っております。

GFSI：貴重なお話を聞かせていただきありがとうございました。

文責：GFSI日本ローカルグループ コミュニケーションワーキンググループ

（写真：食品企業行動室チームの皆さん）



2018年4月より、農林水産省、鹿児島大学、日本マクドナルド、一般財団法人食品安全マネジメント(以下、JFSM)は、「食品安全に係る専門人材を育成するための教育プログラム」において連携した取り組みを開始されました。その取り組みについて、鹿児島大学 大学院 農林水産学研究科 食品創成科学専攻 食料環境システム学研究室 紙谷喜則准教授にお話を伺いました。

<GFSI>産学官連携で、日本マクドナルド、農林水産省、JFSMと協力して「食品安全に関わる専門人材育成プログラム」を実施されていますが、取り組みのきっかけについてお聞かせいただけますでしょうか。

<紙谷准教授>私は、2010年に鹿児島大学に赴任したのですが、食料環境システム学研究室の前任の教授が2003年から地域貢献プログラムとして、食品安全の分野に取り組まれていました。「食品安全性問題研究会」という研究会を立ち上げ、地元の食品企業の従事者の方々へHACCPや食品機械等について情報提供する活動を行われていました。この研究会の活動がプログラム設立の素地になっています。また私自身も、HACCP教育が必要であると、西オーストラリア・カーティン大学で学び、日本で第一号のSQFの教育機関として認証を取り、社会人向けコースでISO9001、ISO22000、SQF監査員養成コースを始めていました。

私もマネジメントシステムは物事の考え方として備えるべきと考えています。そのため、マネジメントシステムを理解した上で、監査のできる人材を育成するために、「食料環境システム学」の中で、ISO9001内部監査員養成コースを開始しました。そして、食料関連産業に就職を希望する鹿児島大学の学生が中心となり、学生主体の研究会として「食品管理技術研究会」と名称を変更いたしました。学生は食品全般に関する知識は習得していますが、加工工場での実践経験が不足しているという課題があります。一方で、企業の従業員は、実践経験はありますが、新しいことに取り組む時間が不足しているという課題があると考えました。そこで、双方が協力し、問題解決に取り組みながらHACCPの導入を行うことで、お互いが持つ課題も解決でき、地元の食品企業へのHACCP導入も促進できると考え、プログラムの設立に至ったのです。その後、2016年に農林水産省が行っていた食品に関わる人材育成プログラムの調査において、本学の取組を紹介させていただきました。そこで、マクドナルド、農林水産省、JFSMとのつながりができ、それぞれがやりたかったことが合致し、取組を開始することになりました。

<GFSI>本プログラムの具体的な取り組み内容（対象者やカリキュラム）についてお聞かせいただけますでしょうか。

<紙谷准教授>対象者は、鹿児島大学の大学院生と鹿児島市周辺の食品企業に所属する従業員の方々です。参加いただいた社会人は、食肉加工、黒酢、飲料、餃子、焼酎商社などの企業の方で、年齢は28歳から74歳の方々に参加いただいています。現在、参加いただいている方々は鹿児島市周辺の企業に所属されている方々ですが、将来的には、離島も含めて鹿児島県全域に広げていきたいと考えています。

履修証明プログラムとして、120時間のカリキュラムを設けています。①一般教養としての、食品加工、食品衛生、微生物や化学実験、国際規格（JAS、GFSI、GAP等）に61時間、②JFSの監査員研修（食品安全学基礎、食品安全実技、監査特論：基礎、監査基礎：実技）に44時間、③マクドナルドサプライチェーン品質・安全特論（オリジナル規格：マクドナルドGAP、SQMS等）に15時間、という内訳です。それに加えて、④院生向けに選択の特別演習としてインターンシップ60時間という内容を組み立てています。

<GFSI>具体的なプログラム開発にあたって、紙谷先生が特に組み込みたいと強く思われたのはどのような点でしょうか。

<紙谷准教授>一番の目的は、JFS規格について学習し、本プログラムの修了証を得ることができる点です。研究会での活動を通じて、修了証を持つ専門家の卵である学生が企業のHACCP導入のご協力をさせていただく上では、学生が資格を保有していることにより、企業からは信頼を得られます。学生自身も自信をもって企業と対等に会話するためには、JFS規格の監査システムを理解・経験している必要があると考えました。また、学生が社会人と一緒に行うワークショップでは、受講者企業の現場視察をし、企業から問題を定義していただき、学生が実際にある課題解決をします。これは、学生の知識の定着とスキルアップ、コミュニケーション能力を鍛えることができます。また、学生と社会人が共同することで、企業は学生の知識と時間を活用し、衛生管理システムを取り込むことができ、鹿児島県内の食品・飲料事業社のHACCPの取得推進・支援へと繋がると考えています。



<GFSI>実際にプログラム実行にあたって、ご苦労された点があれば、お聞かせいただけますでしょうか。

<紙谷准教授>国立大学では社会人教育を実施するためのいくつかの制約があります。プログラムの費用が決まっている一方で、履修証明プログラムは120時間の履修時間が必要であるため、カリキュラムと費用の設計に苦労しました。民間で行われているJFS規格の監査員コースには定価があり、そのコースを含む本プログラムの費用がそれよりも安いと民業圧迫などの別の問題が発生します。しかし、民間と金額を合わせるとした時には、算出根拠を大学から求められるため、単なる積み上げでは理解してもらえませんでした。 前任はOKだったのに担当が変わるとまた振り出しにもどったり、正直、大学との折衝には大変苦労しましたよ・・・(笑)

<GFSI>産学官連携の取り組みは3年目と拝見しましたが、現時点の成果や実感されている効果はどのような点かお聞かせいただけますでしょうか。

<紙谷准教授>本プログラムが、学外からも評価いただけるようになったと感じています。 例えば、学生は大手企業への就職にチャレンジする勇気が湧いてきたことや、海外から食品安全を学びたいと大学院に入学される方も出てきました。 これまでの留学生は前任の教授が交流プログラムを運用して行われていましたが、このプログラムを知って入学希望された留学生がいます。 現在の大学院生数は、1, 2年生合すると14名で、他にはない大所帯です。 産学官連携による宣伝効果、特に、大学の教育として農林水産省やマクドナルドが入ることで広く知られるきっかけになったのだと思います。 また、社会人受講者にとって、著名な講師陣の方々の講義をうけられるのは大きなメリットです。 社会人受講者の中からは、地域でボランティア的にHACCPの取得に向けた企業へのコンサルをやり始めた方や、監査会社を立上げ、HACCPを展開していこうとされている方もいらっしゃいます。 予想以上の成果を実感しております。

<GFSI>本プログラムを3年間取り組まれた上での今後の展望についてお聞かせいただけますでしょうか。

<紙谷准教授>食品安全の専門人材の育成カリキュラムを通して、学生だけでなく社会人にとっても必要なカリキュラムであると再認識しました。 今後とも食品安全、品質管理に興味を持ち、食品に携わる人材を増やしていきたいと考えているので、大学の取り組みとして継続できるような仕組みを検討しなければならぬと思うようになりました。 入学を希望する学生がいる限り継続しつづけなければならない中で、一大学、一企業での運用には限界があります。 今後は、業界団体を通じて企業と連携することや、オンライン授業も活用しながら複数大学にも水平展開し、継続して人材育成プログラムを推進していきたいと考えています。

最後にお願ひですが、大学院生だけでなく、学部の教育で2年生前期頃より食品産業、食の安全に興味を持たせるような、仕事の遣り甲斐や、楽しさなどを紹介してくれる機会創出をGFSIのメンバー企業様のご協力を得られないかを是非検討していただきたいです。 今回の教育プログラムの運営に際し、ご協力いただいた大学及び食品産業の関係者皆様にはご苦労おかけしましたことにお礼申し上げます。

<GFSI>貴重なお話、ありがとうございました。

文責: DNV GL ビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社 食品・飲料部 井上 裕子

ハウス食品株式会社 生産・SCM本部 生産・SCM企画推進部 山田 りな

[2020年11月18日](#) 【#GFSIレポート】 【キューピー株式会社 AIを活用した原料検査装置の取り組み】～AIによるイノベーション実現の鍵は、「志」と「やり抜く覚悟」！～

キューピー株式会社では、ロボットを「力作業の活人化」と定義され、主に増産への対応に活用されています。また、AI（人工知能）は「知的作業の活人化」という切り口から、主に経営戦略および、研究開発の高度化への活用を進められています。さらに、機械化できない、利他的な目的、即ち、志を持って、「現場力」と「AI」とを掛け合わせることで、強い企業価値を生むという考えや、労働人口減少への解決手段として、積極的な導入を進められています。

今回は、「AIを活用した原料検査装置」のお話を中心に、開発・導入の経緯や今後の展望について、キューピー株式会社の生産本部 未来技術担当 テクニカル・フェローの荻野武様と、品質保証本部 設計品質部、兼、海外品質部長の内田昌則様にお話をお伺いしました。

<GFSIジャパンローカルグループ・コミュニケーションWG>（以下、GFSI）現在AIに取り組まれている状況をお聞かせいただけますでしょうか。

<キューピー株式会社様>（以下、キューピー） 全バリューチェーンにAIを掛け、顧客価値を創造することを目的として、AI原料検査装置をはじめ、現在43件のAIプロジェクトを推進中で、その中の13件が稼働中です。

<GFSI> AI原料検査装置の開発に着手されたきっかけをお聞かせいただけますでしょうか。

<キューピー>弊社では、創始者・中島董一郎の想い「良い商品は良い原料からしか生まれない」を大切にしています。特にベビーフードでは、工業規格的には安全であってもお客様にさらに安心していただけるよう、原料であるダイスポテトの変色等を除去しています。従来は、人による検品で除去していましたが、集中力が必要で大変な作業である上、作業効率的にも限界にきているという課題に直面していました。そこで、この作業にAIが得意とする画像認識技術を最大限活用できないかと、2016年に検査装置の開発に着手しました。

開発にあたり、設定したゴールは、「低価格（欧州メーカーの1/10以下）」、「高性能（世界一高精度のAI画像装置）」、「シンプル&コンパクト（エンジニア不要）」です。このゴールを達成するためには、従来の「不良品を判断する」方式では精度面の課題と、不良パターンが多いことで登録作業が煩雑という課題がありました。そこで、「不良品ではなく、良品を見つけ出す」という逆転の発想を採用し、精度を飛躍的に向上させることができました。また、約60～90分間良品のみを撮影することで、初期設定の高速化も実現しました。

<GFSI>AI原料検査装置の導入状況をお聞かせいただけますでしょうか。

<キューピー> 2018年8月、弊社鳥栖工場に導入後、現在はグループの国内4工場で約20種類の原料検査に利用しています。現在は課題を整理しつつ、将来は業界全体で活用していただきたいと考えています。それは、「原料の安全安心」は、業界共通の課題であるため、協調領域における技術の共通化を通じて、日本ブランドの価値向上や食の安全・安心のさらなる向上に貢献したいと考えているからです。また、各社がAI等の技術を導入しようとする、各社でそれぞれエンジニアが必要になります。そのモデルは、人口が少ない日本には向いておらず、他国に遅れをとるのではないかと懸念からも、課題解決後には業界全体で活用いただきたいと考えています。

<GFSI>AI原料検査装置の開発から導入まで、約2年と短期間で実現されています。その要因はどのように捉えられているか、お聞かせいただけますでしょうか。

<キューピー>まずは、パートナー企業や現場との信頼関係です。AIは単なる技術ではなく、イノベーションと捉えています。イノベーションを起こすためには、第一に関係者との信頼関係が醸成されていないと上手くいかないことを、前職での新規事業立ち上げの経験から学び、その点は強く意識しました。また、このようなイノベーション実現には、明確な「目的」、即ち、「志」、さらに「やり抜く覚悟」を持つ人を集めて、推進することが必要だと考えています。開発当初の関係者は「良品学習型」の検査装置の実現性に否定的で、「本当にできるのか？」といった状況でした。しかし推進メンバーである我々を中心に、強い「志」と「やり抜く覚悟」を持ち進めたことで、装置開発を実現することができました。さらに、元々の企業風土として、「新しいことをやろう」という気質があります。これが一番大きな要因かもしれません。

<GFSI>最後に、今後の展望をお聞かせいただけますでしょうか。

<キューピー>原料検査装置は、おかげさまで社内外から高い評価をいただき、国からも様々な賞を受賞しました。その後、「将来を見据えた機械化、デジタル化の取組は不可欠」という課題認識を持たれている農水省と協働でプロジェクトを推進することとなり、野菜の中の昆虫を検出する技術開発等を進めています。また、2019年10月からは経済産業省と国立研究開発法人新エネルギー・産業技術開発機構（NEDO）が立ち上げた「ロボット実装モデル構築推進タスクフォース」に参画し、「日本の労働力不足解消」と「業界協調領域課題共有」に取り組んでいます。将来的に競合となるのは、国内の同業他社ではなく、海外企業ではないかと課題認識をしています。食品メーカー各社は、ブランド差別化などの競争領域ではお互いに競い合う。その一方で、協調領域（安全安心などの業界共通の課題）では、企業の垣根を越えて、協働、協力し合う世界を創造していきたいと考えています。今後の日本の食品産業の強化にも貢献していきたいと考えています。

<GFSI>貴重なお話、ありがとうございました。

キューピー株式会社 <https://www.kewpie.com/> 本社：東京都渋谷区渋谷1-4-13

文責：GFSI日本ローカルグループ コミュニケーションWG

ハウス食品株式会社 生産・SCM本部 生産・SCM企画推進部 山田 りな



<GFSIジャパンローカルグループ・コミュニケーションWG>（以下、GFSI）2020年2月、シアトルで開催されたGFSIカンファレンスで、GFSIベンチマーキング要求事項の2020年版のリリースが発表されました。2020年版の要求事項の中では、新たに「食品安全文化」の要素が追加されています。この食品安全文化とは、どの様なものなのか、国際認証の動向に詳しいBSI（英国規格協会）グループジャパン株式会社の岡田綾子氏にお話を伺いました。

<BSIグループジャパン株式会社、以下 BSI>私が食品安全文化に対して興味を持ったきっかけは、2017年のコーデックスにおいてフォーカスされているのを知ったことです。私自身、ウォルマートジャパンに勤務していた頃に、同社にいたフランク・イアナス氏主導で推進されていた「食品安全文化」と同じ概念であるということを知り、この食品安全文化概念の進化に興味をもちました。この言葉自体を、最初に世に広く知らしめたのは、フランク・イアナス氏だと考えています。イアナス氏は、現在はアメリカ食品医薬品局（FDA）の食品政策および対応担当副長官を務めていますが、2009年に、前職であったディズニー、ウォルマートでの経験と社会行動学の観点からみた公衆衛生学の要素を加えた形で、著書、「食品安全文化：行動ベースの食品安全マネジメントシステムの構築」を出版しています。彼が食品安全文化を提唱してから、様々なモデルが、様々な団体から出され、GFSIにおいても2018年に方針書が出されました。この方針書は、GFSIテクニカルグループ（議長：ローン・ジェスパーセン）によって、既存の様々な食品安全文化に関する評価モデルを集約する形で策定されました。

（参考：GFSI「食品安全文化 方針説明書」） <https://mygfsi.com/.../GFSI-Food-Safety-Culture-Summary...>

イアナス氏によれば、組織全体で食品安全を持続的に実現するためには、通常の科学的知見と政策だけでは不十分であり、社会行動学的観点から、個々人の意識を喚起し、実際の「行動」へと結び付けていくための手法が求められる、それが「食品安全文化」の基本的な考え方だ、とされています。

<GFSI>なぜ今、食品安全文化が重要なのでしょうか。

<BSI> 現代の世界の食料の入手方法、生産・提供方法は、劇的に変化しています。現在小売店での食中毒リスクを減らすために活用されている2つの主要な方法は、規制当局による査察と、組織における教育・訓練ですが、このうち後者の教育・訓練のみでは、劇的な効果が表れていないのが現状であるとイアナス氏は考えています。アメリカ疾病予防管理センター（CDC）によれば、アウトブレイク（食中毒の広域的散発的発生）の20%は、感染した従業員によって発生しているといわれています。特にレストランの場合、3分の2が、食品取扱者が原因と言われています。多くの食品安全問題・事故は、従業員の慣行、態度・姿勢、または行動に起因しているのです。従って、全ての食品事業者にとって、従業員の行動を変えることが何よりも重要となります。食品科学と社会行動学を統合した、行動ベースの食品安全マネジメントシステム構築が重要となるのです。

<GFSI>「文化」というと、何となく抽象的なイメージがあります。具体的なポイントは何になりますか？

<BSI> 食品安全文化は、経営トップによる食品安全を重視する方向へのリードと、個々の従業員同士で、食品安全に関する考え方や懸念を議論・共有し、異なる意見を許容しあう姿勢によって培われていくものと考えます。そうした活動が日常的に行われ、積み重ねられていった結果、組織として食品安全が重視されることにつながります。ここで重要なポイントとなるのが、「リーダーシップ」と「社会行動学の視点」の2つになります。前者については、組織全体として食品安全の文化を醸成するために、まず、組織の全てのレベルのリーダーによる、意図的なコミットメントと努力が不可欠だということです。具体的には、食品安全文化醸成に向けた意志を組織全体に表明し、その実現のために必要な体制構築やリソース配分等の経営判断を行っていくことが求められます。

<GFSI>組織のマネジメント層に加えて、日常の業務を行う従業員個々人にとっても、「自分ゴト化」し、自分なりのリーダーシップを発揮するという視点も重要ですね。そのためには必要と考えられる、「社会行動学の視点」とは、どの様なもののでしょうか？

<BSI> 人の行動変容を促すこと、特に、安全や衛生に関連する行動を変えていくことは簡単なことではありません。このような場合、例えば、環境的または物理的要因を工夫することが、人々の特定の行動意欲の喚起に重要な意味をもちます。それは、施設的设计仕様や、機器の利用、作業ツールの提供等です。私が以前勤めていたウォルマートでは、年に一回、食品安全文化に関する全社的なイベントを行って、従業員の意識醸成を図っていました。また、ウォルマートでは、「フード・セーフティ・ハイファイブ」という教育ツールを作成しています。食品安全対策に必要な5つのポイントを、誰でも分かりやすく、カジュアルな形で受け入れられるように、デザイン等が設計されたツールです。

（参考：ウォルマートホームページ「Food Safety High Five」） <https://www.walmart.com/.../food-safety-high-five/43579>

またその他に、継続的な「改善」のモデルを用いて、行動ベースの食品安全マネジメントシステムを構築していくことも重要です。

<GFSI> 「改善」モデルとは具体的にどの様なものでしょうか。

<BSI> フランク・イアナス氏の提唱するモデルでは、「①期待」→「②教育・訓練」→「③コミュニケーション」→「④目標・説明責任」→「⑤測定」→「⑥再強化」の6つのステップに分かれます。

まず一つ目のステップで、従業員それぞれに期待される食品安全に関するパフォーマンスを、明確かつ達成可能な指標として提示・伝達します（①期待）、続いて、行動変容を促すための教育・訓練を行います（②教育・訓練）。その内容は、従業員が実際の食品安全のリスクを認識でき、説得力のある方法で作成されるべきで、統計データの提示等よりも、ケーススタディによる解説の方が、効果的と言われています。

その次の「③コミュニケーション」では、従業員間での、日常的な、食品安全に関する様々な情報、そして「気持ち」の共有を行います。文書での伝達以外に、複数の媒体を使用して情報を伝達することで伝わりやすくなります。また、概念や数字を伝えるだけでなく、より具体的な発生事例（例えば、アレルギー事故についても、どこの誰がどのような経緯で発症したか、あるいは、画像でその悲惨さを伝えるといったように、心情に訴える形で）を伝えることで、食品安全が組織文化として認識されやすくなります。ポスターなどを掲示する場合も、記号や写真や図等を用いながら、シンプルに掲示されるべきで、かつ十分な頻度で更新されるべきです。従業員同士の、食品安全をテーマにした対話型のコミュニケーションを実施することも有効です。また、従業員に対するクイズ形式の要素を含めることも、行動変容を促すうえで効果的と言われています。そして、教育・訓練やコミュニケーションの結果に対して、目標を設定し、その結果を計測します（④目標・説明責任、⑤測定）。食品安全の目標は、達成可能であり、具体的かつリスクベースの、測定可能な目標として、文書化されるべきです。また、評価指標は、施設や食品の物理的な状態、プロセス、知識、行動を捉えるべきで、リーディング指標（インプット指標、組織内の食品安全文化調査データや従業員の習熟度テスト等）と、ラギング指標（アウトプット指標、食中毒発生データや食品リコール情報等）とを組み合わせて設定・測定されるべきです。最後に、これらのプロセスの結果を踏まえて、適切な食品安全行動の強化を行い、次の行動に対して影響を与えます（⑥再強化）。プロセスの結果は、タイムリーかつ明確に提示されることで、より有効に行動変容を促すことができます。

この①～⑥を、繰り返し、PDCAサイクルを回しながら、個人の行動変容を促していくことが重要です。

<GFSI> 大変分かりやすい説明をありがとうございます。食品安全文化がGFSIベンチマーキング要求事項に盛り込まれたことで、認証プログラムオーナーや、認証を取得する食品企業にとって、どの様な影響が及ぶでしょうか？

<BSI> これまでGFSIでは、食品安全文化に関するワーキンググループが立ちあげられ、盛んに議論されてきました。そして、2018年に「食品安全文化」に関する方針説明書が提示され、2020年2月に発行されたGFSI要求事項文書（2020年版）において、新たな要求事項として食品安全文化が追加されました。

2020年版の要求事項では、「FSM 2 マネジメントコミットメント及び食品安全文化」の条項で、「マネジメントのコミットメント」と併せて、「コミュニケーション、教育訓練、従業員からのフィードバック、および食品安全関連活動のパフォーマンス測定で構成される食品安全文化の要素」が食品安全マネジメントシステムにおいて求められると明記されています。

各食品企業にとっては、「何をやっていれば食品文化に取り組んでいると言えるのか」が気になると思います。具体的なチェック項目を考える際、BRCの認証のガイドラインが参考になります。そこでは、「食品安全文化戦略計画」の立案が盛り込まれており、活動の実施方法と測定方法の設定、予定されるタイムスケジュール及びアクションプラン、完了した活動の有効性のレビュー、等を企業が設計することとなっています。企業にとっては、食品安全文化に関する、KPIを設定し、実行し、そのレビューをして、改善を図ることが求められると考えられます。ただし、より具体的な指標として何を見ればよいかのポイントを明示するのは今後の課題で、事例の蓄積やステークホルダー同士の議論が引き続き求められます。

<GFSI> 日本の食品業界にはどの様な影響が及ぶでしょうか。

<BSI> GFSIのベンチマーキング要求事項にも食品安全文化が盛り込まれ、今後更新されるコーデックスにも、盛り込まれる見込みです。海外でも、イギリスやオーストラリアでは、行政の査察官が、企業の食品安全文化に関する取組をチェックしています。日本においても、行政の規制に食品安全文化が盛り込まれる可能性はあり、将来的には、HACCP制度化の様に、グローバルの食品流通事業者と取引する企業のみならず、全ての企業に対して食品安全文化の取組が求められる可能性も有り得ます。

従来、日本企業にとっては、製造業をはじめ「カイゼン」は得意分野でもありますし、契約書や職務定義書で従業員の義務を記述しなくても、日本人は、職場においても、自分がどのように貢献できるかという観点から、自然と動ける文化を持った国民だと言えるのではないのでしょうか。従って、世界に対して日本独自の「食品安全文化のモデル」、食品文化を醸成していけるコツを示していける可能性も有るのではと思っています。この新しい食品安全文化を含む、食品安全マネジメントシステムの仕組みが普及・発展していくよう、日本の食品企業の取組に大きく期待を寄せています。

<GFSI> 非常に興味深く、勉強になるお話でした。ありがとうございました。

【BSIグループジャパン株式会社 ホームページ】 <https://www.bsigroup.com/ja-JP/>