

2023.04.03

PLレポート(食品) <2023年4月号>

■ 「PLレポート(食品安全)」は年4回発行します。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、解説コーナーでは「食品安全文化を醸成するための処方箋」と題し解説(全4回)を行います。

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

○消費者庁「食品表示基準」の一部を改正

消費者庁は3月9日、くるみを特定原材料に追加する等の食品表示基準の一部を改正する内閣府令第15号を発出した。これに関連し、対照条文、これまでの改正概要、食品表示Q&A等の各資料を作成・修正し、公表している。

なお、2025年3月31日までは猶予期間とされており、従前の表示が認められている。

コメント：

くるみは、即時型食物アレルギーの原因食物として3番目に多い木の実類(図1参照)のなかで最も多い割合(木の実類の56.5%)を占めている(表1参照)。

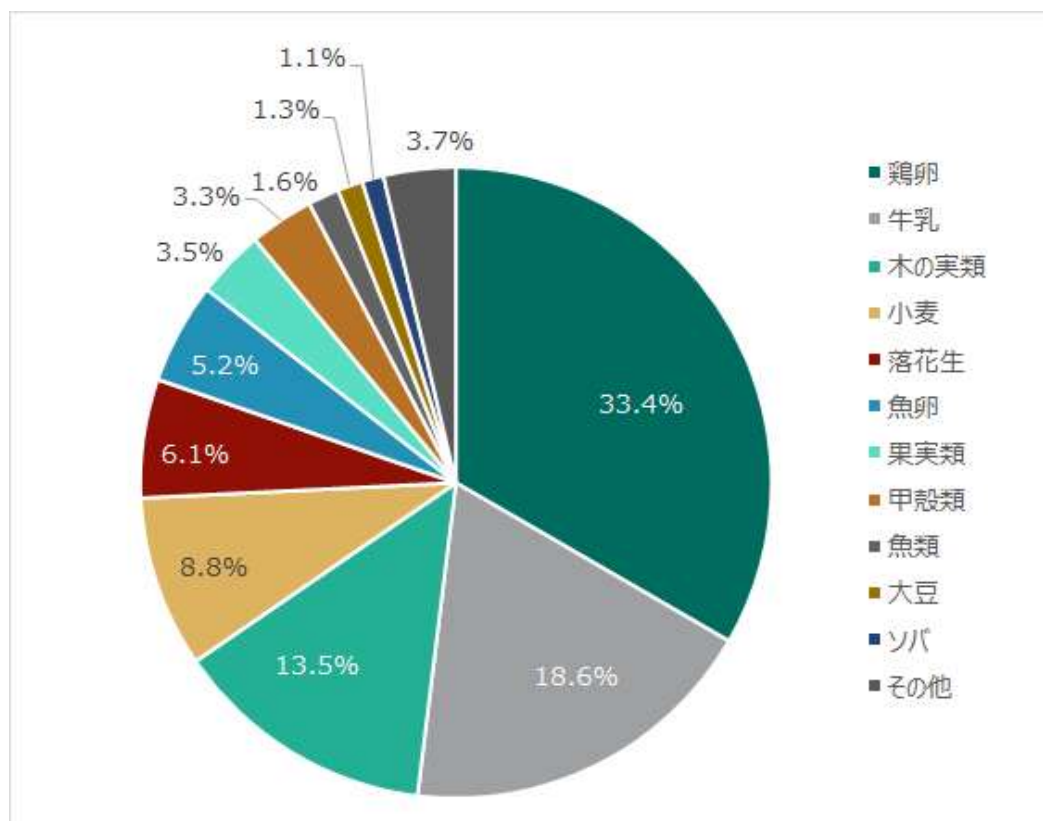


図1 即時型食物アレルギーの原因食物

表1 木の実類の内訳

種類	n	割合
クルミ	463	56.5%
カシューナッツ	174	21.2%
マカダミアナッツ	45	5.5%
アーモンド	34	4.2%
ピスタチオ	22	2.7%
ペカンナッツ	19	2.3%
ヘーゼルナッツ	17	2.1%
ココナッツ	8	1.0%
カカオ	1	0.1%
クリ	1	0.1%
松の実	1	0.1%
ミックス・分類不明	34	4.2%
合計	819	100.0%

出所：消費者庁「令和3年即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査報告書」¹⁾を基にMS&AD インターリスク総研作成

くるみは、従前からアレルギーの原因物質として知られていたが、図2のとおり、2014年以降、アレルギー症状を発症した症例数の増加が顕著なため、消費者庁の食品表示部会での議論やパブリックコメントによる意見聴取を経て法制化されたものである。

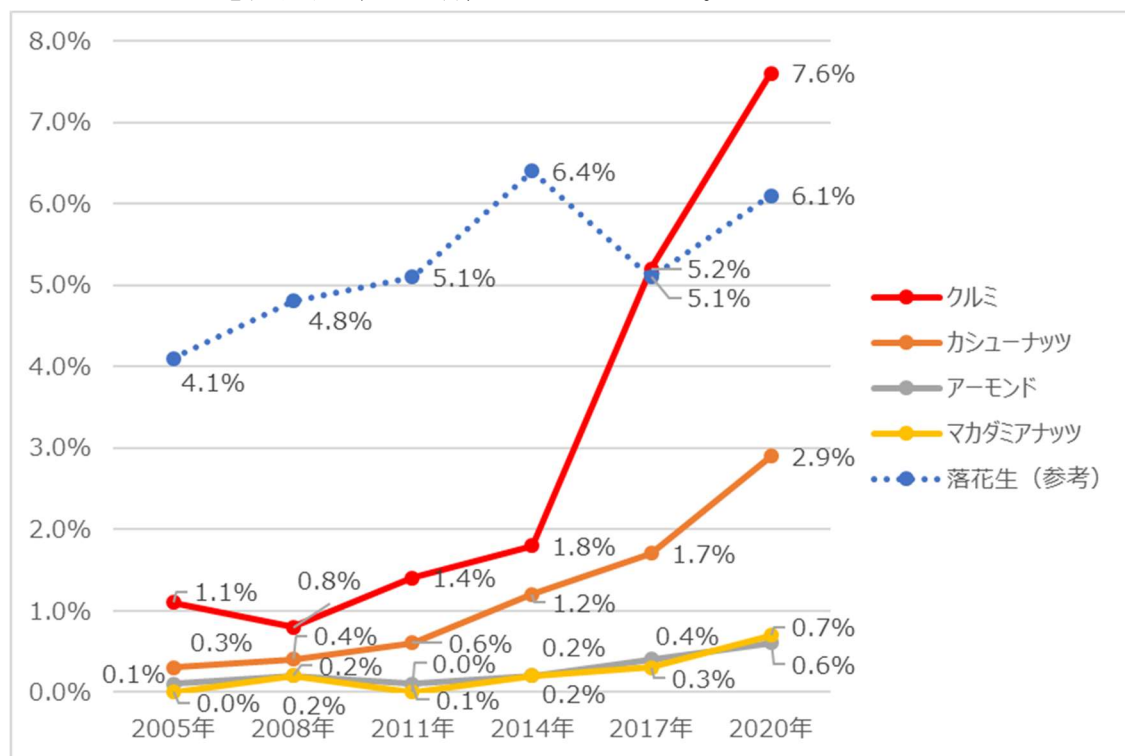


図2 木の実類の症例数比率の推移

出所：消費者庁「第67回食品表示部会【資料2】アレルギー物質を含む食品の表示について」²⁾

今回の改正を受けて、食品関連事業者は、自社製品の原材料や複合原材料、食品添加物等に「クルミ」の使用有無を確認し、また、取引先に対しても加工食品の原材料表示の見直し等を要求するなど、このアレルギー表示に対応する必要がある。

「クルミ」をはじめとするアレルギー物質への対応として特に留意すべきは、2種類以上の原材料を使用した加工食品（例えば、合挽肉団子など）について、調達先から仕入れる複合原材料の表示である。複合原材料の場合であっても特定原材料等を使用していれば括弧書きで加工食品への表示が必要だが、調達先からの情報不足により、特定原材料等の表示が漏れたことが原因で製品回収に至るケースが散見される。

そこで、複合原材料における特定原材料等の表示漏れを防ぐために、調達先に対して以下の確認を行い、しかるべき表示を行う必要がある。

- ①調達先に食物アレルギー表示への当該品目追加や原材料表記のルール（消費者庁策定の加工食品品質表示基準）等の情報共有を行う
- ②その上で、調達先から製品仕様書（商品カルテ）等を取付け、複合原材料における当該品目の使用有無を確認する

なお、当該複合原材料において特定原材料等が使用されない場合であっても、調達先の工場においてコンタミネーションの可能性があれば、注意喚起表示（本品製造工場では、〇〇を含む製品を製造しております等）を行うことが求められる。

食品関連企業にあつては、今回の改正を契機に、食物アレルギーに関する食品表示対策にも力点を置いた管理態勢の強化が望まれる。

- 1) 内閣府消費者委員会「第 67 回食品表示部会【参考資料】令和 3 年度即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査報告書
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/220606_sankou.pdf
- 2) 内閣府消費者委員会「第 67 回食品表示部会【資料 2】アレルギー物質を含む食品の表示について」
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/220606_shiryuu2.pdf

出所：消費者庁「食品表示法等(法令及び一元化情報)」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

消費者庁「新旧対照条文(令和 5 年 3 月 9 日内閣府令第 15 号)」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_05.pdf

消費者庁「これまでの食品表示基準の改正概要について」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230313_01.pdf

消費者庁「「食品表示 Q & A」の一部改正について」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_19.pdf

消費者庁「食品表示基準について「別添 アレルゲン関係」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_07.pdf

○厚生労働省「令和4年食中毒発生状況」を公表

厚生労働省は3月22日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会配付資料として「令和4年食中毒発生状況」を公表した。

この資料においては、食中毒事件の発生状況を年齢階級別、病因物質別、月別、原因施設別、原因食品別とさまざまな角度から分析されている。

このうち、原因施設別にみた事件数の推移は図3の通りとなっている。最も大きい割合を占める飲食店の事件数は、平成30年の722件から令和3年の283件と大幅に減少していたが、令和4年には379件と再び増加に転じた。販売店についても令和3年の40件から令和4年の87件と倍増している。

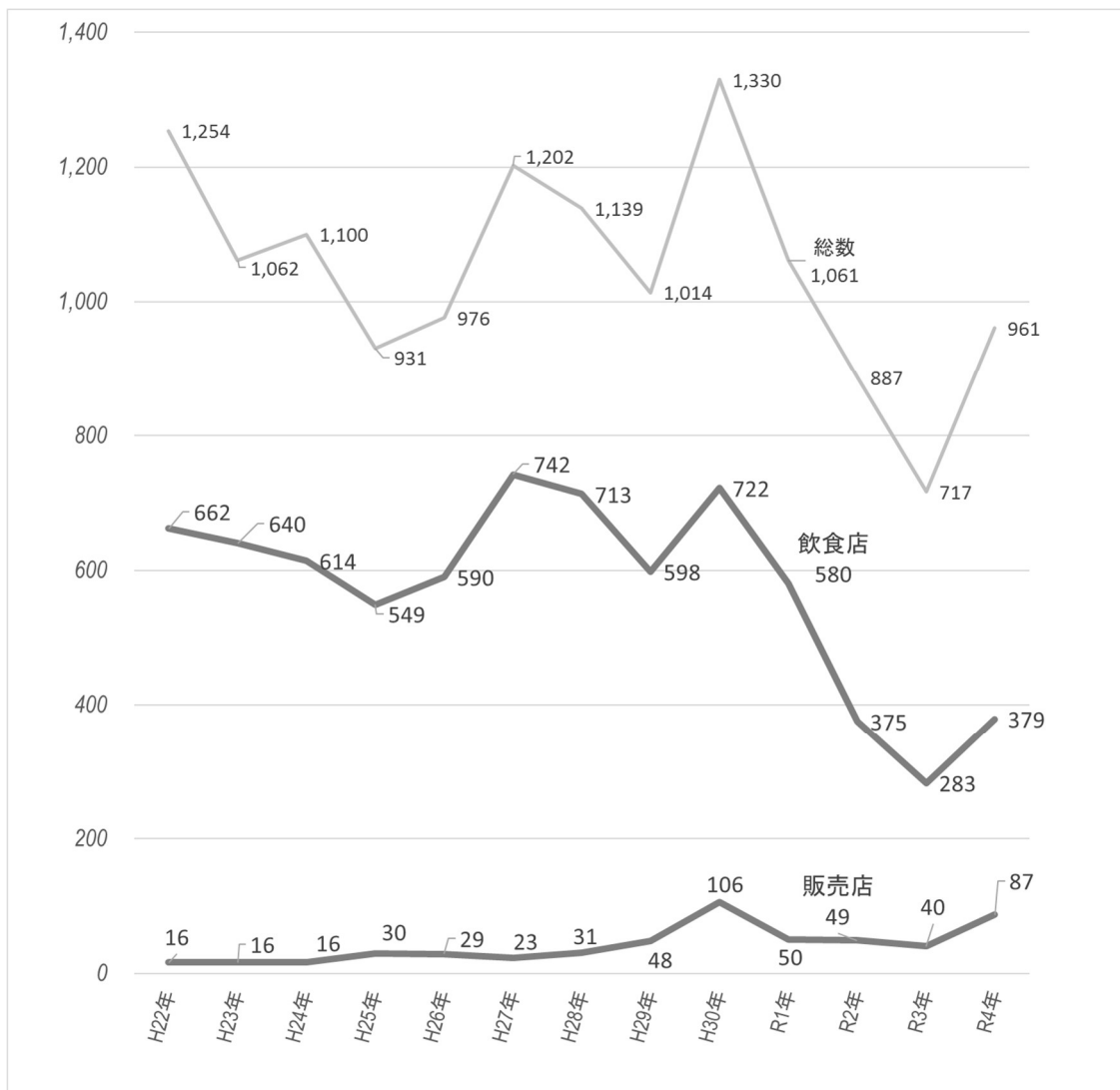


図3 食中毒事件数・患者数の推移

出所：厚生労働省「令和4年食中毒発生状況（概要版）」（データ出所：厚生労働省「食中毒統計調査」）

コメント：

ここ数年は、コロナ禍による飲食店や販売店の利用減少とともに、食中毒事件数も減少傾向にあったが、コロナ対策の緩和により、一般の利用者や観光客が増加したことに伴い、食中毒事件数も増加に転じたものと思われる。

今後、コロナ対策が更に緩和されていくことに伴い、飲食店や販売店の利用促進が期待される一方で、食中毒の発生が再びコロナ禍以前の水準に戻ることも考えられる。

食品事業者においては、食品に応じた取扱いにおける重要管理のポイント（生食であれば洗浄・殺菌の徹底、加熱調理であれば中心部までの一定時間の加熱徹底、等）をあらためて従業員に徹底し、食中毒の防止に努めていただきたい。

出所：厚生労働省「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 配付資料」

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31030.html

解説コーナー：食品安全文化を醸成するための処方箋**第4回 仮想組織における問題の所在と改善対策案（その③）****はじめに**

今年度の解説コーナーでは、「食品安全文化を醸成するための処方箋」と題し、自社で作成・見直した FSMS（Food Safety Management System）のルールに対して、当然のように遵守し、かつ、各従業員が主体的・積極的に行動するような組織風土とするにはどのように取り組むことが求められるのか、「FSSC22000 ガイダンス文書：食品安全文化※」に沿って解説しています。

前回は、「1. コミュニケーション」の後半部分と、「2. トレーニング」を解説しました。

最終回となる今回は「3. 従業員からのフィードバック」と「4. 食品安全関連活動のパフォーマンス測定」を取り上げます。

3. 従業員からのフィードバック**【1】「食品安全チームリーダー」への質問**

食品安全上の問題について、食品安全チームは現場作業員から直近でどのような報告を受けましたか。また、当該事案についてどのような対応をしましたか。

<食品安全チームリーダーCの回答>

本年1月上旬に、製造ラインの天井に大きな亀裂があり、亀裂から天井材やコンクリート片が混入する可能性があることをライン長が現場作業員から報告を受け、月末の食品安全会議の場でチームメンバーに共有されました。2月末の会議で天井の修復とX線検査機の導入について費用対効果を検討し、天井の修復とともにX線検査機の導入を上申することを決定しました。3月末に年1回のマネジメントレビューを実施するので、その場で経営層に上申する予定です。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、食品安全チームリーダーまたは現場作業員へのインタビューを通じた、食品安全上の問題に関する現場作業員からの報告と、それを受けたチームリー

ダーが取るべき対応に関するルールと実態の具体的な確認が含まれる。

<該当する要求事項>

5.3 組織の役割、責任及び権限

5.3.3 全ての人々は、FSMS に関する問題をあらかじめ決められた人に報告する責任をもたなければならない。

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、現場作業員からの食品安全上の問題に関する報告に対し、チームメンバー間に速やかに共有され、チームリーダーおよび経営層がしかるべき対応をしているかが問われているといえます。この点、C の回答は、月初に問題点の報告を受けてから月末の会議を経てマネジメントレビューに至るまで3か月近い期間を要した点に問題があります。

そこで、現場作業員からの報告に対し、食品安全チームリーダーが緊急性の有無について判断するための要件や基準を予め設定しておくことを推奨します。これにより、食品安全チームリーダーが緊急性があると判断した場合には、緊急会議の招集により可及的速やかに対策を検討し、対策実行に経営資源の投入が必要な場合は、臨時役員会に諮る等、迅速な対応が期待できます。

【2】「現場作業員」への質問

あなたは貴社製品の食品安全を確保するために、どのような役割を果たしていますか。

<現場作業員 A の回答>

私は、包装機のオペレーターを任されています。金属検出器と X 検査機の管理も兼務しており、テストピースによる感度確認をしています。感度確認は決められたルールに基づき行っていますが、これらの機器がどのようにして食品安全の確保に寄与しているのかわかりません。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、現場作業員へのインタビューを通じた、食品安全の取組における自身の役割を理解した上で積極的に関与していることの具体的な確認が含まれる。

<該当する評価項目>

7.3 認識

組織は、組織の管理下で働く全ての関連する人々が、次の事項に関して認識を持つことを確実にしなければならない。

c) 食品安全パフォーマンスの向上によって得られる便益を含む、FSMS の有効性に対する自らの貢献

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、現場作業員が、担当業務における食品安全に関する取組の重要性や本質を理解した上で、組織に貢献しているという意識付けをすることが問われているといえます。この点、A の回答は、金属検出器と X 検査機のオペレーションに関する指導を受けている一方で、食品安全に

おける当該機器の役割や本質に関する教育を受けていない点に問題があります。

そこで、X線検査がCCPとして食品安全上の重要な役割を担うことや、機器が正常に機能せず異物混入が発生した場合に与える影響等について教育し、当該機器の重要性を理解させることが重要となります。

【3】「現場作業員」への質問

あなたは、貴社製品の食品安全を確保するための作業を実施するにあたり、どのような努力をしていますか。

<現場作業員 A の回答>

包材の熱融着シールの目視検品担当として、シール不良のパターン（原材料噛み／シワ／シール未着）に合致していたら排除しています。ラインスピードが速く、時折確認漏れが生じることがあります。確認漏れが生じないように気を付けてはいますが、確認漏れの頻度等検品作業に関する個人の目標設定について、会社から指示はありません。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下のISO22000要求事項の評価には、現場作業員へのインタビューを通じた、組織が食品安全への取組における力量を有した作業員を配置した上で、その力量を向上させる取組をしていることの具体的な確認が含まれる。

<該当する評価項目>

7.1.2 人々

組織は、効果的なFSMSを運用及び維持するために必要な人々に力量（7.2 参照）があることを確実にしなければならない。

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、現場作業員が、業務上求められる食品安全に資する力量を確保し、向上させていくことを主体的に取り組むことができるような仕組みが構築されているかどうかと問われているといえます。この点、Aの回答は、組織として現場作業員の力量の把握や力量を向上させるための動機付けをせず、現場作業員任せにしている点に問題があります。

そこで、目標管理の一環として、例えば検品ミス0ppm未満等の個人目標を設定します。その上で、目標達成に向けた取組を評価する仕組みを構築することを推奨します。そのような仕組みを構築することで、目標値を自分事としてとらえ、目標達成のための取組を自ら進んで行うようにすることが期待できます。

【4】「食品安全チームリーダー」への質問

貴社の FSMS の文書類は、自社の実態に合わせて作成・見直し等していますか。

<食品安全チームリーダーCの回答>

手順書、記録書等は業界団体が作成したひな形をもとに作成しており、ひな型に合わせて手順や記録する内容を決めています。自社製品の製造工程や使用する機器等を考慮してカスタマイズはしていません。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、食品安全に関して文書化した情報が、組織の実態（特に次の項目）に応じて作成されているかの確認が含まれる。

- ・組織の規模とその活動、プロセス、製品、サービスの種類
- ・プロセスとその相互作用の複雑さ
- ・従業員の能力

<該当する評価項目>

7.5 文書化した情報

7.5.1 一般

組織の FSMS には、次の事項を含まなければならない。

b) FSMS の有効性のために必要であると組織が決定した、文書化した情報

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、自社の実態に即した文書の作成や見直しができているかが問われているといえます。この点、C の回答は、業界団体作成のひな形を活用した必要最低限の文書作成に留まっており、自社の実態に即した文書の作成をしていない点に問題があります。

形式的に整えただけの手順書や記録では、対応すべき項目の抜け漏れが懸念されます。また、実際の作業と整合性が取れず、ルールが形骸化し、現場の士気に影響する恐れもあります。そこで、自社の規模、製品の種類、製造プロセス、現場作業員の力量等を勘案し、自社の実態に即した文書を作成することが望まれます。

【5】「食品安全チームリーダー」への質問

現場作業者は、FSMS 関連の手順書等の作成や見直しに関与していますか。

<食品安全チームリーダーCの回答>

専ら食品安全チームメンバーが文書の起案・作成・検証、見直しを行い、経営層から任命されたリーダーが承認しています。一般の現場作業者は文書起案等には関与させていませんが、現場経験のある者が食品安全チームにいるので、その経験をもとに作成しています。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、食品安全に関する手順書や指示書を作成する際に、トップマネジメントから任命されたチームリーダーが現場作業員等をどのように関与させているかの具体的な確認が含まれる。また、作成した手順書や指示書について、製造現場においてどのように検証しているかの確認も含まれる。

<該当する評価項目>

5.3 組織の役割、責任及び権限

5.3.2 食品安全チームリーダーは、次の点に責任をもたなければならない。

- a) FSMS が確立され、実施され、維持され、また更新されていることを確実にする。
- b) 食品安全チームを管理し、その業務を取りまとめる。
- c) 食品安全チームに対する関連する訓練及び力量（7.2 参照）を確実にする。
- d) FSMS の有効性及び適切性について、トップマネジメントに報告する。

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、手順書等の作成にあたり、食品安全チームリーダーが現場作業員の意見（フィードバック）を踏まえ、より運用がしやすく、実効性のある文書の作成や見直しを行っているかが問われているといえます。この点、C の回答は、過去の経験を頼りに文書を作成しており、実際に現場で働いている現場作業員の意見の吸上げや反映はしていないこと、また、文書の有効性等を検証していない点に問題があります。

そこで、現在の現場作業員の意見を取り入れて文書化を行い、一定期間の運用後に、手順書や記録類の分かり易さや使い勝手等を現場作業員からフィードバックをもらい、その内容を踏まえた修正を行うことを推奨します。現場作業員の意見を取り入れることで、より現場に即した文書になると共に、作業員の当事者意識の向上が期待できます。

4. 食品安全関連活動のパフォーマンス測定

【1】「現場作業員」への質問

食品安全目標「自社責任クレーム 1ppm 未満」に対してどのような報告をしていますか。また、内部監査では、どのように扱われていますか。

<現場作業員 A の回答>

自社責任クレームとのことなので、石や有害虫のクレームは原材料由来であり、製造工程で除去しきれないため、これらを除いたクレームをカウントして報告しています。内部監査の際は、カウントした数およびその報告が正しいことを確認されています。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、現場作業員へのインタビューを通じた、食品安全上のパフォーマンスを示す指標の明確性やトップマネジメントによる現場状況の評価方法の確認が含まれる。

<該当する要求事項>

9.1.2 分析及び評価

組織は、PRPs 及びハザード管理プラン（8.8 及び 8.5.4 参照）に関する検証活動、内部監査（9.2 参照）並びに外部監査の結果を求めて、モニタリング及び測定からの適切なデータ及び情報を分析し、評価しなければならない。

9.3.2 マネジメントレビューへのインプット

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、自社としての食品安全目標を掲げ、目標達成に向けた取組状況を内部監査等を通じて、経営層に報告されるとともに、設定された目標および評価の妥当性が検証できているかが問われているといえます。この点、A の回答は、原材料に含まれる石や有害虫について、自社責任でないとの自己判断で報告している点、内部監査でもその判断の妥当性について検証していない点に問題があります。この結果、原材料由来のクレームが経営層まで伝達されていない問題が生じています。

そこで、食品安全目標を掲げる際には、食品安全を評価するために有効な情報（ここでは自社責任クレームの報告範囲）の定義付けを行い、現場作業者に教育を行った上で、内部監査でその状況をモニタリングし、正しく運用されているかを確認します。また、内部監査を適切に行うため、内部監査担当者に対しても、当該情報に関する教育を行い、理解させることが重要です。

【2】「経営層」への質問

食品安全方針に紐づき、経営層が承認した食品安全目標の達成にかかる食品安全対策への支出について、費用対効果を考慮していますか。

<食品安全担当役員 B の回答>

食品安全方針を踏まえ、今年度の食品安全目標は「自社責任クレーム 1ppm 未満」を掲げています。しかしながら、非金属性の硬質異物のクレームが多く、目標値を大きく超えています。数年前から X 線検査機の導入も検討していますが、機械が高額で、今のところ健康被害が生じる事象は発生していないため、導入に踏み切れていません。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、組織及びトップマネジメントが、苦情や不適合の問題について、費用対効果を踏まえて改善しているかの確認が含まれます。

<該当する要求事項>

9.1.2 分析及び評価

組織は、PRPs 及びハザード管理プラン（8.8 及び 8.5.4 参照）に関する検証活動、内部監査（9.2 参照）並びに外部監査の結果を求めて、モニタリング及び測定からの適切なデータ及び情報を分析し、評価しなければならない。

10.2 継続的改善

組織は、FSMSの適切性、妥当性及び有効性を継続的に改善しなければならない。

トップマネジメントは、コミュニケーション（7.4参照）、マネジメントレビュー（9.3参照）、内部監査（9.2参照）、検証活動の結果の分析（8.8.2参照）、管理手段及び管理手段の組合せの妥当性確認（8.5.3参照）、是正処置（8.9.3参照）及びFSMSの更新（10.3参照）の使用を通じて、組織がFSMSの有効性を継続的に改善することを確実にしなければならない。

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、目標達成や指標の改善のための対策については、費用対効果を含めた検証が行われていると問われているといえます。この点、Bの回答は、適正な改善対策としてX線検査機導入の必要性を認識している一方で、費用対効果の検証をせず、単に高額だからという理由で当該機器の導入に至っていない点に問題があります。

そこで、X線検査機導入等の改善策については、導入時にかかる費用とともに、導入しなかった場合に発生する事故の頻度や、そのような事故が発生した場合にかかる費用を検証し、費用対効果を踏まえて対策の導入可否を検討することを推奨します。合理的な判断に基づく意思決定を行うことで、対策の実施可否判断への納得感を得られるようにすることが肝要です。

【3】「経営層」への質問

食品安全に関する指標の変化をどのようにとらえ、将来を見据えた対策を検討していますか。

<食品安全担当役員Bの回答>

年度末のマネジメントレビューの際に、インプット情報としてクレーム発生率や内容、対応結果等の報告を受けています。その情報をもとにレビュー結果をアウトプットしています。インプット情報は単年度の結果のみで、過去からの推移は把握していませんでした。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下のISO22000要求事項の評価には、トップマネジメントへのインタビューを通じた、食品安全に関する指標の変化に対する評価とそれに基づく対応への意思決定プロセスの確認が含まれます。例えば顧客の苦情やサプライヤーの問題等に対する時系列変化を踏まえたトップマネジメントの対応を確認します。

<該当する評価項目>

6.1 リスク及び機会への取組み

6.1.1 FSMSの計画を策定するとき、組織は、4.1に規定する課題及び4.2並びに4.3に規定する要求事項を考慮し、次の事項のために取り組む必要があるリスク及び機会を決定しなければならない。

- a) FSMSが、その意図した結果を達成できるという確信を与える。
- b) 望ましい影響を増大する。
- c) 望ましくない影響を防止又は低減する。

d) 継続的改善を達成する

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、経営層が自社製品の食品安全実現に影響を与える社内外のリスク状況の変化を適切に認識・評価した上で、リスク対策を検討しているかが問われているといえます。この点、Bの回答は、マネジメントレビューで単年度のクレーム状況等のインプット情報しか得ておらず、点でしか状況を捉えていません。過去から現在に至るまでの変化を捉え、将来の予測を踏まえた経営判断をしていない点に問題があります。

そこで、過去からの苦情等の傾向がどのように変化しているかを、過去から実施してきた対策とともに検証し、これらの変遷を踏まえた対策の効果検証や今後導入を予定している対策とその効果に対する見通しについて予測を行います。こうして、中長期的視野に立った上で、食品安全にかかる対策を検討・実施することで、状況の変化を的確にとらえ、継続的に改善していく組織風土を醸成することが期待されます。

【4】「経営層」への質問

ヒヤリハット事例をどのように評価し、その結果をどのように活用して食品安全マネジメントシステムの改善を推進していますか。

<食品安全担当役員 B の回答>

ヒヤリハット事例は、食品安全会議内で共有、集計、分析、対応していると認識しています。経営に影響を与えるトラブルや不具合ではないので、ヒヤリハット事例までは経営層に報告されません。

(1) ガイダンス上の評価のポイント

以下の ISO22000 要求事項の評価には、食品安全の取組を見直し、改善していく上で、製品不具合や製品事故に至らないヒヤリハット事例の収集と分析も行われているかどうかの確認が含まれます。

<該当する評価項目>

8.9 製品及び工程の不適合の管理

8.9.1 組織は、OPRPs 及び CCPs におけるモニタリングで得られたデータが、修正及び是正処置を開始する力量及び権限をもつ指定された者によって評価されることを確実にしなければならない。

10.3 食品安全マネジメントシステムの更新

トップマネジメントは、FSMS が継続的に更新されることを確実にしなければならない。これを達成するために、食品安全チームは、あらかじめ定めた間隔で FSMS を評価しなければならない。

食品安全チームは、ハザード分析 (8.5.2 参照)、確立したハザード管理プラン (8.5.4 参照) 及び、確立した PRPs (8.2 参照) のレビューが必要かどうかを考慮しなければならない。

更新活動は、次の事項に基づいて行わなければならない。

- a) 内部及び外部コミュニケーションからのインプット (7.4 参照)
- b) FSMS の適切性、妥当性及び有効性に関するその他の情報からのインプット
- c) 検証活動の結果の分析からのアウトプット (9.1.2 参照)
- d) マネジメントレビューからのアウトプット (9.3 参照)

システム更新の活動は、文書化した情報として保持され、マネジメントレビューへのインプット (9.3 参照) として報告されなければならない。

(2) 問題の所在と食品安全文化の醸成に向けた改善対策案

本項目は、経営層が食品安全マネジメントシステムの改善に向けて、製品不具合や製品事故だけでなく、ヒヤリハット事例の重要性を認識し、当該事例を収集、分析しているかが問われているといえます。この点、B の回答は、ヒヤリハット事例が経営に与える影響を認識せず、ヒヤリハット事例が経営層まで上がらない点に問題があります。

そこで、経営層には、ヒヤリハット事例を収集、分析した結果として得られる情報が、食品の安全性を確保する上で重要であることを認識いただきます。その上で、これらの情報をマネジメントレビューのインプット情報に盛り込んで経営層に報告され、経営層がレビューを行う体制に変更することを推奨します。

おわりに

食品安全を実現するためには、現場の状況や現場で発生している課題等について、タイムリーに情報を吸上げ、速やかな意思決定を行うことが重要です。従業員が食品安全について当事者意識を持って取り組むようにするためには、食品安全における各員の役割や責任について教育するとともに、食品安全に係る各種文書の作成に現場作業員を参画させるなどの工夫が必要です。

また、食品安全に関する目標を掲げ、目標達成を全社的な取組として推進すること、目標設定や評価の妥当性を検証して適正性を確保すること、ヒヤリハットの傾向や費用対効果を踏まえた経営判断をすることが求められます。

以上、本稿では 4 回にわたり、食品安全文化を醸成するための取組について、ISO22000 の要求事項を踏まえながら解説してきました。自社組織の食品安全文化の醸成具合を評価するための 4 つの要素（コミュニケーション／トレーニング／従業員からのフィードバック／食品安全関連活動のパフォーマンス測定）は、総じて本稿第 1 回で紹介したコーデックス委員会策定の「食品安全へのマネジメントコミットメント」における食品安全文化を醸成するための 5 つの要素の評価に繋がります。

以下に 5 つの要素を再掲すると共に、重要ポイントを下線で示します。

食品安全文化を醸成するための 5 つの要素

- ① 安全な食品の生産および取扱いに対して、経営者およびすべての従業員によるコミットメント
- ② 正しい方向性を設定し、すべての従業員を食品安全の実践に従事させるためのリーダーシップ
- ③ 事業に携わるすべての従業員による食品衛生の重要性の認識
- ④ 食品事業のすべての従業員の間で、逸脱および期待に関するコミュニケーションを含む、

オープンで明確なコミュニケーション

⑤食品衛生システムの効果的な機能を確保するための十分な資源の利用可能性

事業者におかれましては、当該規格の認証取得に関わらず、本稿を参考に自社の食品安全取組について評価、改善を図ることで、食品安全文化醸成の一助としていただければ幸甚です。

※ FSSC22000 ガイダンス文書：食品安全文化

https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/2020/11/FSSC-22000-Guidance-Document-Food-Safety-Culture-_Version-5.1.pdf

以上

文責：リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ

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。

(ご参考：弊社の食品衛生法改正関連コンサルティングメニュー)

貴社における食品衛生法改正対応に関連して、弊社では以下のコンサルティングメニューを用意しております。ご活用をご検討ください。

	貴社において課題として認識していること	弊社コンサルティング内容
HACCP に沿った衛生管理	HACCP の社内への浸透	・ 社内研修等による、貴社内における HACCP 浸透の支援。
	HACCP の見直し・実効性強化	・ 現地調査を踏まえた現状評価に基づく、貴社取組内容の見直し、改善の支援。
	HACCP のさらに上を行く仕組みづくり	・ FSSC22000 など食品安全マネジメントシステムの認証取得を目指したお取組への支援。
食品等自主回収報告制度	食品事故・リコール対応マニュアルの整備	・ 食品事故・リコール対応の意思決定手順のほか、具体的な実施手順を示したマニュアル策定を支援。
	食品事故・リコール発生時の対応力強化	・ 食品事故やリコール事案の発生を想定したシミュレーション形式等での訓練実施を支援。

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 2023