

2023.01.04

PLレポート(食品) <2022 No.3>

■「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。

○農林水産省「食品表示ミス防止、食品トレーサビリティ推進に関するテキスト」を公開

農林水産省は11月8日、食品表示ミス防止、食品トレーサビリティに関するテキスト2点を公開した。これらのテキストは、主に中小規模の食品事業者に対し、食品表示ミス防止、食品トレーサビリティ推進の観点から、取組みのポイントを解説したもの。同省は、2022年2月に農産物・農産加工品を対象としたテキストを公開していたが、新たに畜産物・畜産加工品を対象としたテキストを公開した。

①失敗しない！加工食品の原材料表示(畜産加工品編)

食品トレーサビリティと原材料表示の適正化を一体的に取り組む際のポイントや、伝達・記録すべき書類について解説したテキスト。

本テキストは、畜産加工品を事例として解説しているが、製造の各段階における注意ポイントなど、畜産加工品以外の加工食品を製造する食品事業者にも参考となる内容となっている。

②事例に学ぶ！食品表示ミス防止のチェックポイント(畜産物・畜産加工品編)

食品事業者において、生鮮食品及び加工食品の表示ミス(名称、原産地、原材料名、原料原産地名など)の事例と、考えられる防止策を対象項目別に紹介したもの。

本テキストは、畜産物やその加工品の中でも「食肉(生鮮)」、「食肉製品(加工)」、「酪農製品(加工)」の事例が取り上げられている。

それぞれの事例について、食品の製造・加工等の各プロセスにおいて生じやすいミスの概要、改善例、日常管理のポイントが掲載されており、表示に関する業務のチェックや改善のために活用されることを想定している。

コメント：

2022年4月から、国内で製造される全ての加工食品を対象に、重量割合上位1位の原材料の原産地を表示(加工食品の原料原産地表示)することが義務づけられている。原料原産地表示をはじめ、適切な食品表示を行うためには、食品表示法の表示義務を理解したうえで、内部トレーサビリティの取組を適切に行うことが重要である。

表示が適切でないことが判明した場合には、市場に流通している商品の回収が求められるが、回収には多額の費用が必要となり、特に中小企業にとって企業経営に与える影響は大きい。しかしながら、多くの中小事業者にとって、表示に関する法令等の正しい理解や回収の原因や、範囲を特定するための内部トレーサビリティの確立は、難しい課題となっている。

2022年2月、11月に公開された一連のテキストは、内部トレーサビリティの取組を進めるための製造の各段階におけるポイントや、表示ミス事例の発生要因とその改善例、日常管理のポイントについて、中小事業者にとっても取り組みやすい内容が示されている。表示ミスによる商品の回収リスクの低減、回収が必要になった場合における早期の原因の特定と回収範囲の限定による損失の最小化に向けてこれらのテキストが参考になる。

農林水産省のホームページでは、これらのテキストと併せてテキストの内容を紹介した動画も公開されており、製造の各段階に従事する方々への教育用資料として活用されたい。

出所：農林水産省「表示ミスをなくす取組」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html

①農林水産省「失敗しない！加工食品の原材料表示（畜産加工品編）」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/attach/pdf/kansa_kenshu-41.pdf

②農林水産省「事例に学ぶ！食品表示ミス防止のチェックポイント（畜産物・畜産加工品編）」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/attach/pdf/kansa_kenshu-38.pdf

解説コーナー：食品安全文化を醸成するための処方箋

第3回 仮想組織における問題の所在と改善対策案（その②）

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」の前半部分として、食品安全文化の醸成に際し、経営層が食品安全に対する想い（自社のビジョンとミッション）を明確すること、パート・アルバイトを含む組織全体に確実に伝達することが必要なことを解説しました。

今回は「1. コミュニケーション」の後半部分と「2. トレーニング」を取り上げます。

1. コミュニケーション（【1】～【3】は前号で解説）

【4】「現場作業員」への質問

あなたの担当業務において、食品安全関連の業務に関して報告すべき事項を認識するとともに、その報告義務を果たしていると言えますか。

<現場作業員 A の回答>

私は包材の熱融着シールの目視検品を担当しており、目視点検は食品安全における「最後の砦」と認識しています。生産が多い日は、ラインスピードが速くなるため、確実な検品ができなくなる旨を包装担当責任者に申し出ています。しかしながら、包装担当責任者は食品安全チームに共有せず、自らの判断で「生産性が落ちるので難しい」との回答をされました。

(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、現場担当者へのインタビューを通じた、生産実績と食品の安全性の問題について、各部署の責任者が作業等から報告等を確実に受け取っていることの確認も含まれる。

<該当する要求事項>

5.3 組織の役割、責任及び権限

(下線部は重要箇所として弊社にて記載、以下同様)

5.3.1 トップマネジメントは、関連する役割に対して、責任及び権限が割り当てられ、組織内に伝達され、理解されることを確実にしなければならない。

7.4.3 内部コミュニケーション

組織は、食品安全に影響する問題を伝達するための効果的なシステムを確立し、実施し、かつ、維持しなければならない。また、FSMS の有効性を維持するために、次における変更があればそれをタイムリーに食品安全チームに知らせることを確実にしなければならない。

1) 最終製品に関連した食品安全ハザードを示す苦情及び警告

(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、各階層の従業員が果たすべき責任として、食品安全上生じた問題を関係者・部門に迅速に報告する義務があることを理解するとともに、その報告義務を確実に遂行しているかが問われているものといえます。この点、A の回答は、A として現場で生じた課題を包装担当責任者に申し出ることによって報告義務を果たしているものの、包装担当責任者が、食品安全チームに情報を共有していない点に問題があります。

A の回答のような現場の意見は食品安全に直結する機会が多いことから、申出は、可及的速やかに食品安全チーム内に共有するとともに、共有した旨を申出者に伝えるようにします。その上で、チーム内で対策を検討を行い、必要な対応は迅速に実施するようにします。その対応を確実に行うには、共有すべき事象の明確化、報告フローの策定をしたうえで、それらの内容を周知徹底することが必要です。

【5-1】「経営層」への質問

食品安全について、貴社が社会から期待されている水準と、期待されている水準を達成するための目標について、どのように設定されているかを説明できますか。

<食品安全担当役員 B の回答>

小売からの要望を踏まえ、今年は「食品事故発生を 1ppm 以下に抑える」ことを食品安全目標にしており、食品安全チームリーダーが従業員に周知徹底をしています。

【5-2】「現場作業員」への質問

食品安全について、貴社が社会から期待されている水準を認識していますか。

<現場作業員 A の回答>

当社が社会から期待されている水準を満たすため、「食品安全目標」を掲げているのは認識しています。一方で、その目標に対して、現状の達成度や今後の見通し等、期末までに何をどのくらい取り組めばよいのかよくわかりません。

(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、食品安全に関して取引先、消費者等の利害関係者から期待されている水準を認識し、その水準を満たすための目標設定及びその目標達成のための計画策定がなされているか、各階層の現場作業員にその目標や計画について周知されているかの確認も含まれる。

<該当する評価項目>

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もつことを確実にするために、組織は、次の事項を明確にしなければならない。

a) FSMS に密接に関連する利害関係者

b) FSMS に密接に関連する利害関係者の要求事項

組織は、利害関係者及びその要求事項に関する情報を特定し、レビューし、更新しなければならない。

6.2 食品安全マネジメントシステムの目標及びそれを達成するための計画策定

6.2.1 組織は、関連する機能及び階層において、FSMS の目標を確立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、食品の安全性に関する法令等の基準に加え、社会的に期待されている品質を満たす目標を設定しているか、各階層の従業員がその目標及びその目標を達成するための具体的な取組を理解した上で業務を行っているかが問われているものといえます。

この点、B の回答は、経営層としては各階層に周知していると考えているものの、A の回答から、現場作業員は目標を認識するに留まっており、以下の点に課題があります。

①食品安全目標を掲示しているに過ぎず、目標を達成するために各工程で実施される安全対策と目標との関連性等の教育実施や理解の確認等まで踏み込んだ回答がなされていない。

②現場担当者へ目標に対する現状の状況や、今後の見通し等の共有がなされていない。

そこで、上記①②に対して、以下の対応を推奨します。

①各現場において、定期的なミーティングの際に、食品安全目標を設定した背景と、目標とする指標について、過去からの推移や現状、見通し等の伝達、共有を図る。これらの実施により、従業員のモチベーションの維持、向上も期待できる。

②食品安全目標の周知徹底、理解度の確認を実施し、その結果を経営層へのマネジメントレビュー時に報告、共有する。

このように食品安全文化醸成に向けて、経営層は食品安全目標の設定やその実現に向けた具体的な計画の遂行に関して、従業員と適時適切なコミュニケーションを図り、その理解を深め、浸透させていくことが期待されます。

【6】「経営層」への質問

現場で発生した問題について、迅速かつ効果的に対応するための体制を整備していますか。また、正しい決定が確実になされるための監視体制がありますか。

<食品安全担当役員 B の回答>

年 1 回のマネジメントレビューの中で、現場で発生した課題を認識し、対策を指示しています。直近の結果は以下のとおりです。

【リーダーによるインプット】

- ・ PB 委託元の小売の品質管理担当者から、健康危害の恐れのある硬質異物の混入苦情が増加傾向にあり、早急に目視検品員の増員や X 線検査機の導入等の改善案の提示があった。
- ・ 食品安全会議の結果は以下のとおり。
 - － 人手不足で増員は厳しい。
 - － X 線検査機は高額であり、導入は困難。
 - － 対策として、検品員の再教育を行った。

【経営層からのアウトプット】

- ・ 食品安全会議の結果を踏まえ、検品員の再教育を徹底するように指示した。

(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、例えば顧客の苦情またはサプライヤーの問題等への対応について、トップマネジメントの意思決定プロセスによって決定されているかも含まれる。

<該当する評価項目>

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を明確にしなければならない。

組織は、これらの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ない。

6.3 変更の計画

組織が、人の変更を含めて FSMS への変更の必要性を決定した場合、その変更は計画的な方法で行われ、伝達されなければならない。組織は、次の事項を考慮しなければならない。

- a) 変更の目的及びそれによって起こり得る結果
- b) FSMS が継続して完全に整っている
- c) 変更を効果的に実施するための資源の利用可能性
- d) 責任及び権限の割当て又は再割当て

9.3 マネジメントレビュー

9.3.1 一般

トップマネジメントは、組織の FSMS が、引き続き、適切、妥当かつ有効であることを確実にするために、あらかじめ定めた間隔で、FSMS をレビュー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、経営層が現場で生じている課題を認識した上で、迅速かつ効果的な対応ができる体制を整備しているか、その体制の妥当性を監視する体制が整備されているかが問われているものといえます。この点、Bの回答は、定期的実施されるマネジメントレビューにおいて体制の妥当性を評価しているとは言えず、以下の点に課題があります。

①健康危害の恐れのある苦情増加や早急な改善要望があるにも関わらず、タイムリーに経営層に情報をインプットしていない。

②経営層によるマネジメントレビューのアウトプットが、個別事案に対する対応の指示となっており、検討プロセスや判断基準の妥当性等、体制についての評価結果になっていない。

そこで、上記①②に対して、以下の対応を推奨します。

①現場で生じた個々の問題については、適宜個別に対応するものとし、マネジメントレビューはFSMSの妥当性、有効性を評価し、食品安全に関する体制や運営上の問題があれば対応を指示する場ととらえる。

②マネジメントレビューにおいては、対応の重要性、緊急性と対応にかかるコストを検証し、根拠を持って妥当性、有効性を評価する。

このように食品安全文化醸成に向けて、経営層は、食品安全に関する問題を解決し、改善する体制が構築されていること、それを従業員が正しく運用していることを組織を俯瞰して確認し、問題を是正していくことで、組織全体の意識を向上していくことが期待されます。

【7】「経営層」への質問

ビジネスにおける潜在的な危害要因またはリスクの洗い出しに際し、業界の知見を活用していますか。

<食品安全担当役員 B の回答>

例えば、FSSC22000には、食品への意図的な汚染を予防する食品防御や食品偽装の要求事項があり、外構（第三者監視用）と入出荷口（業者監視用）を中心に監視カメラを設置していますが、建物内には監視カメラを設置していません。設置個所は脆弱性評価の結果を踏まえて決定しましたが、脆弱性評価において同業他社の事故事例等は確認していません。

(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、トップマネジメントが、「該当条項の注記2」の対応として、業界における知見を踏まえ、自社組織の状況を理解しているかも含まれる。

<該当する評価項目>

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を明確にしなければならない。組織は、これらの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ない。

注記2 組織の状況の理解は、国際、国内、地方又は地域を問わず、法令、技術、競争、市場、文化、社会及び経済の環境、サイバーセキュリティ及び食品偽装、食品防御

及び意図的な汚染、組織の知識及びパフォーマンスを含む。ただし、これらに限定される訳ではない。外部及び内部の課題を検討することによって容易になり得る。

(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、食品安全に関する課題（危害要因やリスクを含む）の洗い出しに際し、組織内の知見やデータだけではなく、業界の知見（同業他社の事故事例等）を活用しているかが問われているものといえます。この点、Bの回答は、食品への意図的な汚染に関する脆弱性評価において同業他社の事故事例を踏まえておらず、適正な脆弱性評価をせずに監視カメラの設置をしているところに問題があります。

食品安全マネジメントを実践するうえでまず実施すべきことは、対応すべき課題を明確にすることです。課題の洗い出しに際しては、自社の製品、工場・製造設備、従業員の力量等の内部の視点に加え、取引先や消費者、法令等の規制、市場動向等、外部の視点から情報を収集し、それらの情報をもとに抜け漏れなく課題を抽出することが必要です。外部の視点として、同業他社の取組事例、事故事例、技術動向等、業界の知見を積極的に収集し、自社と比較することで自社の対応レベルや取り組むべき課題についての理解が深まります。

2. トレーニング

【1】「現場作業員」への質問

あなたが前回食品安全研修を受講したのはいつですか。そこで何を学びましたか。

<現場作業員 A の回答>

毎年4月に、新入社員を含め製造担当者一同を対象に、食品衛生に関して一方的に聴講するだけの講義を受けています。入社5年目ですが、毎年同じような内容で陳腐化しているように感じています。

(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、現場担当者へのインタビューを通じた、組織全体の教育プログラム（記録含む）の実施状況の確認、評価が含まれる。

<該当する要求事項>

7.2 力量

組織は、次の事項を行わなければならない。

b) 適切な教育、訓練、及び／又は経験に基づいて、食品安全チーム及びハザード管理プランの運用に責任をもつ者を含め、それらの人々が力量を備えていることを確実にする。

(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、食品安全に関する教育・訓練が各階層の従業員に実施されるとともに、参加した従

業員の知識として確実に定着しているかが問われているものといえます。この点、A の回答は、定期的に衛生教育を実施しているものの、部署や担当、役割や経験年数に関係なく一律に教育を行っている、毎年同じような教育内容で陳腐化している、力量の評価をしていない、等の問題があります。

そこで、パート、社員（管理職・その他）等の役職・階層別や、新人、〇年目等の経験年数に応じて必要とされる力量を設定し、その力量を満たすために必要な教育プログラムを作成することを推奨します。プログラムの作成に当たっては、講師と受講者との Q&A 方式（対話形式）や、ワークショップ形式、座学講習後に現場で作業ができるか確認する OJT 形式等、参加意欲の向上を志向することも重要です。また、教育後は、簡易なテストにより理解度を確認したり、教育内容の評価や効果点等を振り返り、記録に残すことで、次期の教育の見直しの素材とし、PDCA サイクルによるスパイラルアップを図ることをお勧めします。このような取組を継続していくことで食品安全文化の醸成が図られていきます。

【2】「食品安全チームリーダー」への質問

現場担当者に対して、危害要因に関する各工程でのリスク管理やルール遵守の重要性について、どのように教育していますか。

<食品安全チームリーダーC の回答>

FSSC22000 の要求事項を踏まえ、食品安全方針や FSMS の目標、HACCP プランと、プランを逸脱した場合の改善措置（是正措置）に関する教育を行っています。

(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、教育プログラムやその内容が食品安全文化の醸成に資するかどうかの評価が含まれる。

<該当する要求事項>

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も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

d) FSMS 要求事項に適合しないことの意味

(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、各階層の従業員が、担当業務における食品安全に関する取組の重要性や、その取組を行わなかった場合の影響を理解するための教育を実施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、食品安全方針や FSMS の目標、HACCP プランと改善措置（是正措置）に関する教育しか行っていない点に問題があります。

各現場担当の作業が、どのように食品安全に貢献しているかを作業者に理解させることや、当該作業が食品安全に果たす役割とその重要性を説くことが重要です。そのためには、作業マニュアル等に記載されている手順等を説明し、手順を守らせるだけでなく、なぜその手順が設定さ

れているのか、その手順通りに行わないとどのような影響が生じるかを具体例を交えて解説することを推奨します。

例えば、改善措置（是正措置）の方法に関する教育では、不適合の場合の措置や、ルールが守られなかった場合の結果について、具体例を用いて解説するようにします。さらに、自らがルールを守らなかった場合のみならず、ルールが守られていない状況を見過ごすことによって生じる問題があることも理解させ、他人事とせず、自分事とする志向性を養うようにします。

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、経営層や食品安全チームに対するタイムリーかつ確実な伝達と、これらの情報をもとにした速やかな意思決定が必要です。前回解説した経営層からの情報伝達と合わせ、双方向のコミュニケーションを充実させることが、食品安全文化の醸成につながります。

また、食品安全に関する教育・訓練は、ただ実施すれば良いというものではなく、役割や経験等に応じた力量設定に基づいて教育プログラムを作成するとともに、教育実施後は、確認テスト等により効果検証をすることが求められます。

今回は、「3. 従業員からのフィードバック」と「4. 食品安全活動のパフォーマンス測定」を解説する予定です。

※ 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、貴社取り組み内容の見直し、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り組みへの支援。
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