

2022.03.01

## PLレポート(食品) <2021 No.6>

■「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、解説コーナーでは「よくある食品安全マネジメントシステムの認証取得後のお悩み20選」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、2021年の農林水産物・食品の輸出額を公表、初の1兆円越え

農林水産省は2月4日、2021年1月から12月における農林水産物・食品の輸出額を公表した。政府は2025年に2兆円、2030年に5兆円という農林水産物・食品の輸出目標を掲げ、年々輸出額が増加しているが、2021年に初めて1兆円を超える1兆2,385億円となった。

2021年の輸出額が2020年の9,860億円から大きく増加した要因として、農林水産省は次の点を挙げている。

- ・消費者ニーズの変化に対応した小売店向けやEC販売等の新たな販路への販売が堅調だった
- ・中国や米国等の経済活動が回復傾向に向かい、外食需要も回復してきた
- ・日本政府が進めてきた輸出拡大の取組(輸出証明書の円滑な発行、輸出先国との規制交渉の進展など)が輸出を後押しした

### コメント：

政府は2020年11月に農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略<sup>1)</sup>をまとめ、これまでの国内市場向け製品の余剰品を輸出するビジネスモデルから、海外市場で求められるスペックの産品を輸出するマーケットインへの転換を図ってきた。

海外で評価されている日本の強みがある27品目が重点品目に選定されているが、その中のホタテ貝、牛肉、ウイスキー等が2020年から2021年にかけて輸出額が増加した品目の上位を占めており、政府が推進する施策の効果が伺える。

一方、海外への輸出に際しては、海外の規制やニーズ等に適切に対応する必要がある。海外輸出を見据えた場合における、食品の製造・加工～流通～販売(表示)の各局面において想定されるリスクとその対策は次ページの表のとおりとなる。

政府は、自らリスクを取って輸出に取り組む事業者に対する支援・環境整備を進めているが、弊社が発行しているRM FOCUS (Vol.79、2021年10月)<sup>2)</sup>においてもリスクマネジメントの観点から食品輸出の留意点について解説しているので参考にされたい。

表 食品輸出に係る想定リスクとその対応策

	製造・加工局面	流通局面	販売（表示）局面
想定されるリスク	基準値超過 ・アレルギー ・残留農薬 ・食品添加物 ・環境汚染物質	温度管理の不備 ・物流倉庫 ・輸送船、航空機	表示上の不備 ・成分表示 ・アレルギー ・着色料 ・機能表示 手続き上の不備 ・製造・販売許可 ・HACCP 対応等に関する書類提出
リスク対応策	規制の確認 ・HACCP・食品安全マネジメントシステム（FSMS）の態勢構築	・コールドチェーンの確立	・規制の確認 ・製造・販売許可等の必要性確認

(MS&amp;AD インターリスク総研作成)

- 1) 農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する関係閣僚会議「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略～マーケットイン輸出への転換のために～（2020年11月30日）」

<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/yushutsu/pdf/0021003-047.pdf>

- 2) MS&AD インターリスク総研「RM FOCUS（Vol.79、2021年10月1日）」

[https://www.irric.co.jp/pdf/risk\\_info/rm\\_focus/79.pdf](https://www.irric.co.jp/pdf/risk_info/rm_focus/79.pdf)

出所：農林水産省「2021年の農林水産物・食品の輸出額を公表」

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_info/zisseki.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html)

### ○農林水産省「GAP（農業生産工程管理）をめぐる情勢」を更新

農林水産省は1月11日「GAP（農業生産工程管理）をめぐる情勢」を更新した。

農林水産省は、2030年までの政策目標として、ほぼ全ての国内産地で国際水準GAPを実施することとしており、GAPの拡大推進のためのさまざまな施策を掲げている。

2022年度のGAPの拡大推進における対策のポイントとして、同省では、持続可能な農業構造の実現の観点から、環境負荷低減に取り組む団体の認証取得への支援などを行うとしている。具体的な施策として、団体の認証取得に対する都道府県向けの交付金支援等を掲げており、ASIAGAP、GLOBALG.A.Pといった国際水準のGAPの導入が促進されることを期待している。

#### コメント：

GAPは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組であり、SDGs<sup>3)</sup>の観点からも農事業者における認証取得が推奨されている。

また、欧米を中心とした世界の食品小売・製造事業者において、GFSI<sup>4)</sup>が承認した認証規格の認証取得が取引条件となりつつあり、食品の輸出を拡大するためにもGFSIが承認したASIAGAP、GLOBALG.A.Pなどの認証の取得が有効である。

こういった中において、政府は日本初のGAP認証であるASIAGAPをアジア地域におけるデファクトスタンダードにすべく、上記の交付金支援のほかGAP指導員の指導活動の支援や海外の実需者への研修等のさまざまな施策を展開しているところである。多くの農事業者がこれらの施策を活用し、ASIAGAP等の認証を取得、実践することで、持続可能な社会を実現することが望まれる。

- 3) Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）。2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指すための国際目標。

- 4) Global Food Safety Initiative。グローバルに展開する小売業者・食品製造業者等が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化に向け発足した組織（世界 70 カ国、約 400 社が加入する CGF（The Consumer Goods Forum）の下部組織）。

出所：農林水産省「GAP をめぐる情勢」を更新

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/index.html>

## 解説コーナー：よくある食品安全マネジメントシステムの認証取得後のお悩み 20 選（第 6 回）

### はじめに

今年度の解説コーナーでは、FSMS（Food Safety Management System：食品安全マネジメントシステム）を認証取得したばかりの架空の加工食品メーカー（インタ食品㈱）をモデルケースとして、食品安全チームのメンバーから寄せられた運用上のお悩みを Q&A 形式で解説しています。

前号までは、FSSC22000 の第 4 章（組織の状況）、第 5 章（リーダーシップ）、第 6 章（計画）、第 7 章（支援）、第 8 章（運用）ハザード管理プランや FSSC22000 の追加要求事項に関連するパターンを紹介しました。

今回は、第 8 章（運用）のリコール、第 9 章（パフォーマンス評価）、第 10 章（改善）を中心としたお悩み、および解決策について紹介します。なお、前回同様、本文で示す項番は FSSC22000（ISO22000：2018）のものであります。

#### お悩み【18】

当社では毎年、回収／リコール訓練も兼ねて、緊急事態対応訓練を実施しています。しかしながら、緊急事態のパターンが毎回、市場（消費者や小売）からの苦情等を契機にした同じようなものになってしまい、来年度以降の訓練シナリオが思い付きません。どのような観点を盛り込めばよいでしょうか。

【関連キーワード】 緊急時対応、トレーサビリティ、回収／リコール、訓練

#### 解決策【18】

##### (1) 問題の所在

このお悩みは、「8.4.2 緊急事態及びインシデントの処理」に関するものです。この要求事項では、緊急事態が発生した際の対応手順等について、定期的な訓練を実施し、その実効性の確認と検証が求められています。

緊急事態はいろいろな形で発生するものです。その対応力を養成するには、訓練対象者に負荷がかかるシナリオによる訓練を継続的かつ計画的に実施していく必要があります。しかし、今回のお悩みのように市場での食品事故・不具合を契機とした訓練が一般的で、それ以外の事象を契機とした緊急事態を想定した訓練の実施がなかなかできないことに危惧や不安視している事業者が多く散見されています。

## (2) 要求事項を踏まえたインタ食品㈱ としてのあるべき姿

「8.4.2 緊急事態及びインシデントの処理」の要求事項には、以下のような項目が緊急事態やインシデント対応に該当する旨の記載があります。

- ①法令・規制
- ②内部コミュニケーション
- ③外部コミュニケーション（供給者、顧客等）
- ④その他、自然災害やバイオテロ等

インタ食品㈱をはじめ多くの企業では、上記のうち①、②、③を契機にした緊急事態を想定したシナリオによる訓練が行われている一方で、④を契機にした防災訓練は行われているものの、自然災害等が発生した場合における食品安全実現のために実施すべき事項の対応手順等を確認・検証する訓練はあまり行われていないものと推察します。そこで、④を契機にしたシナリオを検討することで、これまでとは違った訓練にすることが可能になります。

また、実際の緊急事態は様々な事情や事象が絡み合っていたりするものでもあるので、このような事態への対応力の強化を見据えた場合、①～④の要素のうちいくつかを組み合わせた形でシナリオに盛り込むことも推奨されます。

## (3) 改善対策案

上記④を契機にした訓練シナリオと①～④の要素を盛り込んだ訓練シナリオの例を以下に示します。

## i) ④を契機にした訓練シナリオ例

工場稼働中に、震度 6 弱の地震が発生、電気・水道・ガスの供給が停止し、工場施設の壁・天井等の壁材の一部が製造ラインにも落下している。殺菌途中や未包装等の仕掛品があり、冷蔵・冷凍の原材料保管庫や商品保管庫の温度が上がり始めている中、食品安全を確保するための実施事項、対応手順等を確認する。

## ii) ①～④の要素を盛り込んだ訓練シナリオ例（③と④を組み合わせた例）

OEM 製造委託工場において、自社 OEM 製品に対し、同工場の従業員が農薬を意図的に混入。当該製品が市場に流通後、異臭がするとの SNS 投稿があり、炎上する事態に。マスコミからもコメントを求められる中、食品安全を確保するための、自社並びに OEM 委託先との連携・役割分担、実施事項と対応手順等を確認する。

なお、訓練シナリオを作成するにあたっては、他社の事故事例も参考になるため、食品事故公表サイトや他社の回収社告等から事故情報を収集した上で、自社の製品や体制に照らし合わせて、訓練シナリオを起案するのもよいでしょう。

解決策【18】で参考とした FSSC22000 (ISO22000:2018) の要求事項

- ✓ 8.4.2 緊急事態及びインシデントの処理
- ✓ 8.9.5 回収／リコール

**お悩み【19】**

認証取得後、初となる内部監査を要求事項に基づき実施した結果、内部監査員からは大きな指摘はありませんでした。

一方、先日、PB（プライベートブランド）委託先の品質管理担当による監査を受けたところ、相応の指摘を受けてしまいました。

当社の内部監査員の力量に問題があるように感じています。今後、内部監査員の力量を向上させるにはどのようにすればよいのでしょうか。

[関連キーワード] 内部監査、外部監査、力量

**解決策【19】****(1) 問題の所在**

このお悩みは、「9.2 内部監査」に関するものです。本要求事項では、「監査プロセスの客観性及び公平性を確保するために、力量のある監査員を選定し、監査を実施する」ことが求められています。本事例では、内部監査員の力量が不足しており、有効な内部監査ではなかった点に問題があります。

**(2) 要求事項を踏まえたインタ食品(株) としてのあるべき姿**

内部監査員の力量を備えるには、教育等によって監査員を養成することが必要になります。そのためには、本要求事項を実現するための内部監査員の力量を見える化した上で、その力量を向上させる教育プログラムの策定と実践が求められます。

**(3) 改善対策案**

内部監査員の力量を見える化した上で、その力量を向上させる方法について、以下に一例を示します。

- ①内部監査員に求められる力量要件の棚卸し
- ②内部監査員に関する力量評価表の作成
- ③力量評価表に基づく該当要員の評価
- ④評価結果の差分を踏まえた教育プログラムの検討・策定  
(教育プログラム上の必要なツールの特定や教育プログラム遂行上の課題の特定等を含む)
- ⑤対象要員に対する教育後の再評価

なお、監査対象者へのヒアリングや文書閲覧方法、現場とのギャップ評価等のノウハウについては、第三者（コンサルティング会社等）を活用し、模擬内部監査を実施しながら、OJTの形で見習うことも効果的です。

解決策【19】で参考とした FSSC22000 (ISO22000:2018) の要求事項

✓ 9.2 内部監査

**お悩み【20】**

先日、過去に処置したパッキンの破片混入と類似の異物混入事故が別ラインで発生しました。

過去の事故に対しては、フローダイアグラムにパッキンの記載が無かったことから、危害要因分析の対象にされていなかったことが本質的な原因でした。そのため、当該ラインの再発防止として、それら文書の修正は勿論のこと、点検方法や頻度等の仕組み・ルールを再検討の上、手順書や記録等も修正し、教育も行いました。その結果、当該ラインではパッキン混入事故は再発していません。

一方で、他にもパッキンを使用しているラインが多くあるため、どのようにしたら抜け漏れなく水平展開ができるでしょうか。

[関連キーワード] アレルゲン、残留農薬、食品添加物、食品表示、輸出

**解決策【20】****(1) 問題の所在**

このお悩みは、「10 改善」の「10.1 不適合及び是正処置」に関するものです。要求事項では、不適合が発生した場合には、以下の実施が求められています。

- a) その不適合に対処し、該当する場合には、次の事項を行う。
  - 1) その不適合を管理し、修正するための処置をとる。
  - 2) その不適合によって起こった結果に対処する。
- b) その不適合が他のところで発生しないよう、次の事項により、その不適合の原因を除去するための処置をとる必要性を評価する。
  - 1) その不適合をレビューする。
  - 2) その不適合の原因を明確にする。
  - 3) 類似の不適合の有無、または発生する可能性を明確にする。
- c) 必要な処置を実施する。
- d) とったあらゆる是正処置の有効性をレビューする。
- e) 必要な場合には、FSMS の変更を行う。

本事例では、過去に発生したパッキン混入事故に対して、一定の処置および再発していない（再発防止策が有効）等のレビューは実施していたものの、上記 b) の事項にあるような、類似ラインでのパッキンの有無や発生可能性について、十分な検討がなされていなかった点に問題があります。

**(2) 要求事項を踏まえたインタ食品㈱ としてのあるべき姿**

本事例では、過去のパッキン混入事故が発生した際に、再発防止の対処をした上で、いわゆる水平展開や横展開といわれるように、他の類似のラインでの発生可能性を検討すべきでした。

**(3) 改善対策案**

類似のラインで類似の事故が発生しないよう、抜け漏れなく水平展開するための取組例を以下に示します。

- ①パッキン混入事故の再発防止として見直したフローダイアグラム（工程の装置・器具に「ゴムパッキン」等の材質やパーツ名のあるもの）と、見直した危害要因分析表（ゴムパ

ッキンの混入の恐れやそのリスク評価が書かれているもの) を用意する。

- ②類似ラインのフローダイアグラムに基づき、現場でゴムパッキン等が使用されていないか、洗い出し、使用されている場合は、それに追記する（為念、追記後に間違いがないことを現場で確認し、確認記録を残す）。
- ③見直したフローダイアグラムに基づき、当該ラインの危害要因分析表を修正する。
- ④危害要因分析表でピックアップされた許容水準や管理基準に基づき、手順書や記録用紙を修正する。
- ⑤修正内容について周知し、教育記録等を保管する。

事故やヒヤリハットの度に現場に赴くことも、もちろん重要ですが、その度にフローダイアグラムを見直すのは得策ではありません。事故対策等の水平展開には、いかにフローダイアグラムを緻密化・精緻化しておくかもポイントの1つになります。同じような器具やパーツがどのラインのどこに設置してあるかが一目で判明できるからです。

解決策【20】で参考とした FSSC22000 (ISO22000:2018) の要求事項

- ✓ 10.1 不適合及び是正処置

## おわりに

全6回にわたり、「よくある食品安全マネジメントシステムの認証取得後のお悩み」に対して解決策を示してきました。総じて、これらのお悩み（要求事項を満たしているのに、どこにその原因があるのか等）は、運用する組織の意識にも原因があります。

安全な食品を消費者に提供するためには、事業組織全体の食品安全文化を醸成していくことが望まれます。そのためには、組織のトップマネジメントによる食品安全実現に向けたコミットメントのもと、それを実現する仕組み・ルールを構築し、内外の環境変化や事業者を取り巻く利害関係者（ステークホルダー）からの期待を踏まえた PDCA サイクルを意識した運用を継続的に実施していくことが必要です。

なお、食品安全文化の醸成に関する要求事項は、ISO22000:2018 の各章に散りばめられています。FSSC22000 ガイダンス文書<sup>※1</sup>に取りまとめられていますので、今一度、各要求事項の意味を精査し、食品安全文化の醸成を指向することを推奨します。

※1 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-Documents-Food-Safety-Culture-Version-5.1.pdf>

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。

(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 2022