

# 食品の安全と品質 認証に関する最新傾向

食品の安全と品質は、消費者や小売業者、食品製造業者にとって近年ますます注目されています。Consumer Goods Forum (CGF、消費財フォーラム) により毎年実施されているアンケートによると、製造業者および小売業者にとって、食品や製品の安全性が最優先の課題となり続けていることが判明しています。

食品の安全よりも小売業者や製造業者が気にしている唯一のものとは何でしょうか？それは、収益性につながる経済と消費者の需要です。米国や中国といった主要市場で消費者の安心を確保するために導入された厳格な法規制により、競争の激しい世界市場が更に厳しい状況となり、サプライチェーンの各段階において生産者が利益を確保しながらマーケットシェアを守るための新たな戦略を探し求めています。

一般的な食品の安全性以外に、健康食品やオーガニック/バイオ食品、動物保護といった、その他の産業課題も重要になってきています。世界的に認められている食品規格の認証による食品の基本的な安全性や品質に加えて、これらの課題に対応することは、消費者の支払いに見合う商品を実際に提供するとともに、製造業者にとっても世界的な食品産業の舞台においてそれぞれのニッチを獲得する手段ともなっています。世界的な食品規格が幅広く採用されていく中、小売業者や製造業者は要件を満たす認定供給業者や下請供給業者等を選んでから購入することが可能となってきています。



## 目次

- |                   |
|-------------------|
| 1 認定：監督、責任およびメリット |
| 2 規格の選択           |
| 3 GFSI- 承認規格      |
| 4 規格の比較           |
| 5 抜取り監査手順         |
| 6 見通し             |
| 7 まとめ             |
| 8 補足資料            |

こういった理由から、規格の中でも適合性を確保して、メーカーにとってどの規格がそれぞれの目的に最適であるかを判断するための支援を行うために、国際食品安全イニシアチブ (GFSI) を主体とした小売業者やメーカーの非営利団体による活動が展開されています。このホワイトペーパーには、それぞれの簡単な比較も掲載し、生産業者が採用する規

格を決定する上で検討すべきポイントを案内しています。最後に最新傾向の見通しが提供されており、これはメーカーや供給者が、将来の食品の安全性および品質に関連して収益性を確保するために、認証において積極的な役割を果たすことの必要性などが記されています。

## 1 認証：監督、責任、およびメリット

一般的に認証とは、特定の製品またはプロセスについて、認可された認証機関が各対象規格に適合していることを書面にて保証する手続きであると定義できます。規格は、公共部門（政府機関）または民間部門（小売業者／産業協会）によって定められます。

### 認証のメリット

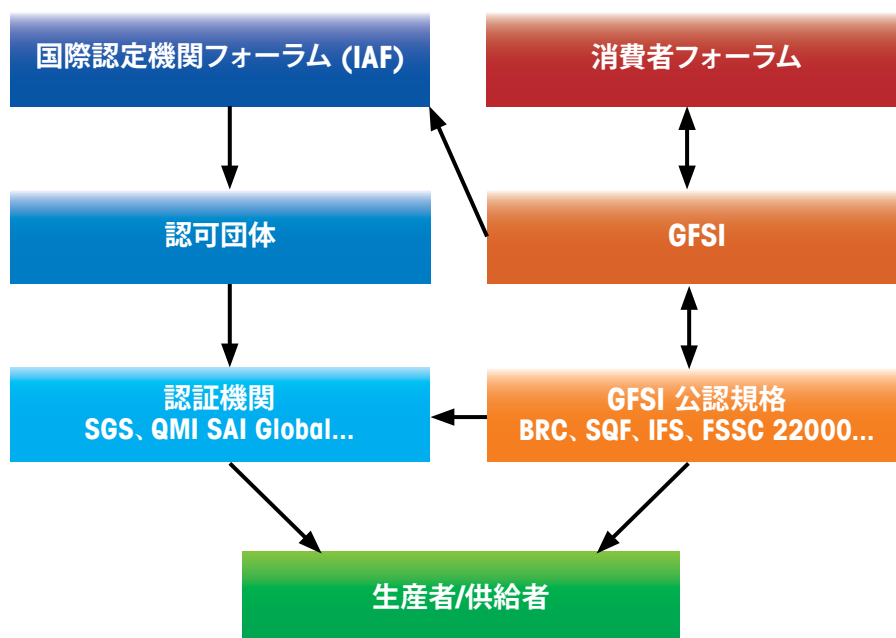
食品メーカーや小売業者にとって、ISO9001、GMP、または HACCP といったような既存の品質規格以外に、特定食品に適用する GFSI 承認規格の認証を受けることがますます重要になってきています。メリットには次のものが含まれます：

- 顧客からの信頼の向上
- ブランド保護の強化
- 標準的なプロセス／品質対策
- 非適合製品を流通してしまっからの「後処理」が不要になるためコストを最低限に抑えることが可能

### The Global Food Safety Initiative (GFSI、国際食品安全イニシアチブ)

GFSI は国際的な小売企業の約 30 名の CEO からの要求により 2000 年に非営利組織として設立されたものです。また現在は消費者フォーラムにより運営されています。このイニシアチブは狂牛病を含むさまざまな食品関連危機を背景に設立されたものであり、世界中の消費者の食品安全性に関する信頼を確保することを目的としています。

GFSI では既存の食品規格を食品安全条件と照らし合わせて認証を標準化し、複数の監査を実施する手間を省くことを目指します。GFSI は次の図の通り、第三者／認可団体を上回る優先度で導入されています。主要要素およびその他の条件については GFSI ガイダンス文書（本書の最後に記載されているリンクを經由して入手できます）で要約されています。



## 2 規格の選択

各認証方法の正当性を確保するための継続的な取り組みの結果、GFSI では「一度認定されたならばどこでも適用可能」という原則を掲げ、認められたすべての規格における平等な受入れを推進しています。実際の業務においては、小売業者やメーカー、場合によっては市場セグメント全体において特定の認証を要件とする場合があります。

特定の規格、または一連の規格に決定する前に顧客と確認して、それらの規格が受入れられるものであるかどうかを確認するとともに、どの規格が要件となっているかを確認してください。これらの要件を把握している認証機関の中には、1 回の統合監査プロセスで監査を組合せて（例えば BRC と FSSC 22000）実施する場合があります。

## 3 GFSI 承認規格

次の規格は 2011 年に GFSI により承認された製造スキームです。太文字で掲載されているスキームは、現在最も頻繁に使用されているものであり、世界中で認められているスキームです。

- **BRC 世界規格**
- オランダ HACCP
- **FSSC 22000**
- Global Aquaculture Alliance BAP (GAA BAP、世界水産養殖同盟適正水産養殖規範)
- Global Red Meat Standard (GRMS、国際赤肉規格)
- **International Featured Standard (IFS)**
- **SQF 2000**
- Synergy 22000

最も一般的に使用されている、GFSI 承認食品安全および品質規格の概観が、現在の市場における普及度の順に以下に示されています。

### British Retail Consortium (BRC、英小売協会)

元々英小売協会の英国における会員の所要に応えるために開発されたものである BRC 規格ですが、その使用は世界的な規模のものとなってきており、欧州、北米、その他の遠方の地においても数多くの小売業者ならびにブランドメーカーによっても受入れられるようになってきました。BRC は供給チェーンを対象とするもので、次の 4 つの関連規格があります：BRC 国際食品規格、BRC 保管および物流、食品パッケージに関する BRC IOP、ならびに BRC 消費者製品。

BRC 国際食品安全規格が初めて導入されたのは 1998 年ですが、それ以来約 100 ケ国以上で約 14,000 ケ所の事業所において認証が取得されてい

ます。これは食品メーカーが規定に準拠して消費者を保護するために必要となる安全、品質、そして運用条件を定めるために開発されたもので、2000 年に初めて GFSI により承認されました。

### International Featured Standard (IFS)

ドイツの小売業者協会により 2002 年に創立されたもので、2011 年の時点 IFS は 90 ケ国以上で 12,000 社もの IFS 認証供給業者を含む、190 社が加盟しています。この規格には食品加工会社における安全および品質に関わる一連の統合的な確認事項を提供し、第一次農産業部門生産を除く食品加工の全範囲を網羅した認証を提供するものです。

IFS は 5 つの関連規格を構成します：IFS 食品、IFS 仲買人、IFS 物流、IFS 現金店頭販売 / 卸売、そして IFS HPC。

### 安全品質食品 (SQF) 2000 規格

SQF 2000 規格は食品製造および物流、ならびに第一次生産 (SQF 1000) を対象とした二部構成のスキームの半分です。ウェスタン・オーストラリア州で開発されたものですが、現在は米国の食品マーケティング協会 (FMI) が所有するもので、世界中の購入業者および供給業者のニーズに応えることを目的としています。この規格は供給業者の食品安全性および品質管理システムが国際、および国内の食品安全関連規定に準拠していることを認証するものです。

国際的な食品認証機関としては唯一欧州外に本拠地を置くものであり、SQF の認証は 5,000 社以上に承認されています。

## FSSC 22000

この規格は、ISO 22000 食品安全管理規格を、前提条件となる一般仕様書 PAS 220 と組合せたものです。これは 2010 年に GFSI に承認されたものであり、FSSC 22000 認証組織の約 400 社を一覧記載しています。これには、動物性および植物性の生製品、貯蔵期間の長い製品、食品の成分、および / または食品添加物を製造する株式公開会社および個人会社が含まれます。

GFSI 承認認証を取得するために、既に ISO 22000 認証を取得しているメーカーの場合は、PAS 220

ならびにその他の追加条件のみに関して再審査を受ける必要があります。既に ISO 22000 に準拠している企業については、これが最も簡単な認証ルートであるでしょう。しかし、この認証スキームそのものについて、それを理解している、または認めている顧客はまだそれほど多くない可能性があります。

その他の規格は主に特定産業用のものです（赤肉、養殖魚等）。しかし、これらの産業における食品安全性仕様は、その多くの範囲が 1 つまたは複数の主要認証に含まれています。

## 4 規格の比較

GFSI 承認規格は、それが一次的または二次的な生産に関するものであっても 3 つの主要領域において認証要件を満たさなければなりません：

- 企業は食品安全管理システムがあることを実証しなければなりません。
- 企業は適正製造規範 (GMP) を実証し、適正物流規範および / または適正農業規範を実証しなければなりません。

- 企業は危険分析を実施していること、そして危害分析重要管理点の原則に基づいて保証されている場合には重要管理点を特定していることを実証しなければなりません。

それぞれのスキームはその適用範囲と構造が異なります。次の表は、最も一般的に採用されている規格の基本的な相違点を分析するものです。

件名	BRC	IFS	SQF	FSSC 22000
システム要件	品質と 食品安全性	品質と 食品安全性	第 2 レベル食品安全性、 第 3 レベルでは品質が含まれています（食品安全解析を実施し、重要品質管理項目を定義する必要があります）	Food Safety
システムの構築と導入	規範条件	規範条件	条件によっては規範とされているものがあり、その場合には SQF 熟練人員（正規社員）が必要となります	企業の体制要件を提供して、どのようにして規格に準拠するのかを実証して、食品安全システムも実証します
報告/データ管理	認証機関および規格所有者により ます	認証機関および規格所有者により ます	認証プロセスを開始する前に企業は Quick fire に登録する必要があります	認証機関および規格所有者によります



件名	BRC	IFS	SQF	FSSC 22000
認証プロセス	第 1 段階なし：企業が直接現地認証監査を受けます	第 1 段階なし：企業は容易に直接現地認証監査を受けることができます	第 1 段階は現地または現地外で実施、第 2 段階は現地で実施。第 1 段階で大きな不適合が見つかった場合は、第 2 段階に進む前にその適合性が確定しなければなりません	第 1 段階は現地、第 2 段階も現地で実施。第 1 段階で見つかった重要項目については、第 2 段階の監査においてその適合性が確定される必要があります
認証の有効性	認証有効期間は 1 年、C 級認定の更新は 6 ヶ月以内	認証有効期間は 1 年	認証有効期間は 1 年、C 級認定の更新は 6 ヶ月以内	認証有効期間は 3 年
統合監査	認証の更新は監査結果によります (C 級については、6 ヶ月程度の間隔で実施するか、結果によっては統合状況が変わってきます)	ISO 国際規格の管理システム規格との統合は認められていませんが、製品認証スキームとの統合は認められています	管理システムの構造は異なるものの、統合監査は可能となっていますが、SQF 報告はデータベースへのアップロードとなるため、個別の報告書が必要となります	ISO 規格と同じ管理システム構造であり、他の管理システム構造と容易に統合することができます
認証更新および維持管理訪問	認証訪問と同じ監査時間	認証訪問と同じ監査時間	現地での第 2 段階と同じ監査時間	維持管理監査では初期および認証更新と比べて現地での監査時間は少なくなります
認証マーク	製品での表示は不可となっています	製品での表示は不可となっています	第 3 レベル認証の場合は、製品での認証マークの表示が認められています	製品での表示は不可となっています

出典：GFSI 承認規格による世界食品安全イニシアチブの比較、SGS、2011

申込む前に生産者が考慮すべき事項：

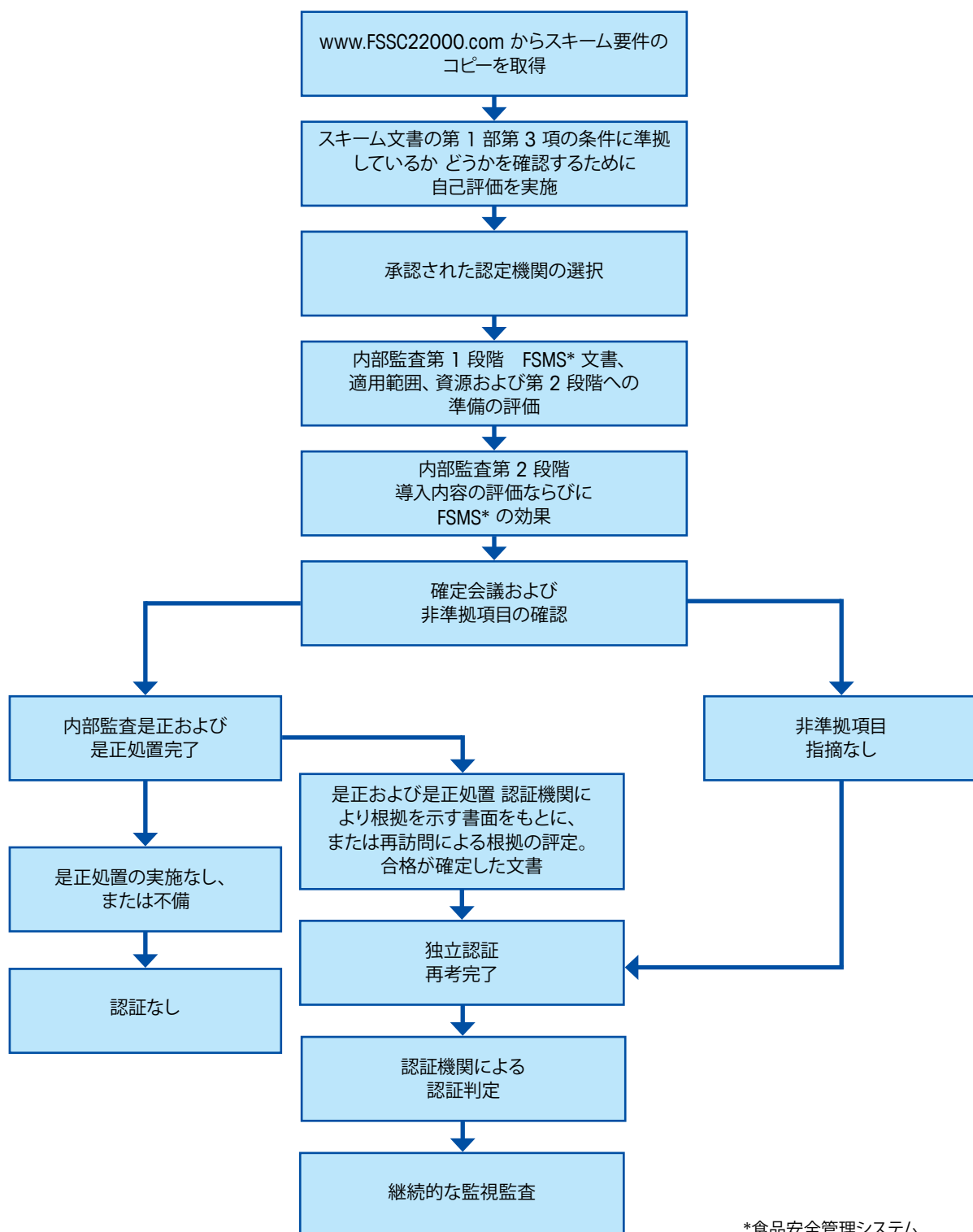
- 製品特徴
- 供給チェーンにおける企業の位置づけ
- 現状の管理システム
- 既存の規定との企業の歴史的整合性
- 顧客および産業の要件

前記の通り、規格の中には認証を取得しやすくても、企業の特定顧客に認められていない為その認証のメリットがない場合もあります。

## 5 抜き取り監査手順

次のフローチャートでは FSSC 22000 認証を取得するための標準手順が示されています。他の手順については若干異なる場合がありますが、基本的な認証手続きを示すには十分なものです。

手続きは困難な場合もありますが、認証機関や産業の専門家が必要な指導を提供して、システムが規格等に準拠した、かつ安全なものであるようにしてくれます。



## 6 見通し

より厳しい食品安全性および品質に関する規定の傾向は今後も続くこととなります。食品安全性ならびに品質に関わる新たな挑戦は、GMO（遺伝子組換え生物）やナノテクノロジー、国際的な食品および飼料の調達や取引といったようなものの展開により、ますます複雑になっています、今後さらにこの傾向は強くなることでしょう。

SGS ジュネーブ — 消費者試験サービスの食品担当副社長であるロバート・J・パリッシュ氏は、今後次のような食品安全性に関する懸念事項が深刻化すると見えています：

- 組織はそのブランドを保護するために、食品安全性に関する責任が増します。
- 供給チェーンを保護するために、より厳しい規制が制定されるようになります。

- トレーサビリティと統合管理プログラムの重要性が増し、食品生産においては義務付けられたものとなる可能性があります。

これらの傾向、ならびにそれに対応した国際および国内法や規格等の変化により、認証プロセスに定期的な改正が実施されることとなります。最近制定された法令の中で認定プロセスに影響を及ぼす事例には次のものが含まれます：

## 新しい中国の食品安全法

2009年2月、中華人民共和国の全国人民代表大会の常務委員会は5年間にわたる討議の末、「中華人民共和国食品安全法」を可決しました。この法律は、2009年6月1日から施行されます。中国では、食品安全法以外にも、3,000を超える食品の安全に関する規制や基準が農林水産省(MOA)、厚生省(MOH)、国家品質監督検査検疫総局(AQSIQ)などから公布されています。

中国の現在の食品安全システムには、健康省、農業省、品質管理局、工商行政管理総局や食物医薬監督局を含む少なくとも5つの部門が関係しています。たとえば品質管理局は食糧生産分野を監視するなど、これらの部門は食品の安全に対して異なる責任を負っていますが、食品が工場から出荷される際は、工商行政管理総局によって監督されます。

## Food Safety Modernization Act (FSMA、米国・食品安全近代化法)

米国においては、2011年1月にオバマ大統領が食品安全近代化法を制定しました。これにより、連邦政府の監督機関の焦点は汚染への対応からその予防へとシフトすることになります。施行されることとなる新たな規定には次のものが含まれます：

- 強化された予防管理
- FDAによる強制検査の頻度の増加
- 輸入業者の責任の増加。

一般的に中国新規食品安全法ならびにFSMAより次が実施されます：

- 監視および監督権限の強化
- 安全規格の厳密化
- 標準製品の不良品回収(リコール)の義務化
- 違反者に対する厳しい制裁処置の実施

これらのより厳しい要件があることを念頭に置き、また認証規格が包括的に機能し広く認められるように世界的な監督機関が取り組んでいる状況を認識し、ますます多くのメーカーや供給業者は、認証を取得して法規制の変化の先を行くことで遠く将来に至るまでの収益性を確保することを目指しています。

## 7 まとめ

消費者、ならびに世界中の政府は、安全でない食品に関する懸念を持ち始めています。最近発覚した汚染事例(EHEC中毒、2011年6月)に関する情報は電子メディアを通して幅広く知れ渡っており、これは関連した供給業者にとってはもちろんのこと、場合によっては産業部門全体にとっての減益につながる可能性があります。

IFS、SQF、FSSC 22000 または BRC といったような GFSI 承認規格により認証されているということは、その企業が業務を実施する上で、安全性に重点的に取り組むという要求を満たしていることが証明されています。

すべての認証はどれも似たような食品安全性関連事項を取扱うものであり、また GFSI においても承認された認定業者間における調和を図り、そのための活動を継続的に実施しており、「一度認定されたならばどこでも適用可能」というアプローチをとってはいますが、認証は企業の産業、ニーズ、そして顧客の要件をもとに選択することが重要です。

これらの規格を理解したうえで、確実に実施することにより、生産品質プロセスを継続的に改善していくための枠組みが築かれます。それによりブランドの信用を保護・強化するとともに、競争の激しい世界市場においても将来の収益性を確保することができます。

## 8 補足資料

- メトラー・トレドでは世界的な食品安全性規格に準拠するとともに、生産性および収益性の増大に貢献しています。

**[www.mt.com/food-regulations](http://www.mt.com/food-regulations)**

- SGS - 「食品安全性および認定に向けての傾向」の章には、文書「GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (国際食品安全イニシアチブ、GFSI) 承認規格」から抜粋された内容を含み、これらの著作権は SGS に帰属します。この白書は SGS のホームページからもダウンロードすることができます。

**[www.sgs.com/comparing-gfsi-recognized-standards-information-request](http://www.sgs.com/comparing-gfsi-recognized-standards-information-request)**

- 世界的な食品安全性に関する傾向：Robert J. Parrish、世界食品担当副社長、SGS ジュネーブ – 消費者試験サービス

**[www.sgs.com/comparing-gfsi-recognized-standards-information-request](http://www.sgs.com/comparing-gfsi-recognized-standards-information-request)**

- International Featured Standards (IFS)

**[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)**

- British Retail Consortium (BRC、英小売協会)

**[www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com)**

- Safe Quality Food (SQF、安全品質食品基準) Institute

**[www.SQFI.com](http://www.SQFI.com)**

- GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI、国際食品安全イニシアチブ)

**[www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com)**

- The Consumer Goods Forum (CGF、消費財フォーラム)

**[www.ciesnet.com](http://www.ciesnet.com)**

- 食品安全性システム認証 22000; FSSC 22000

**[www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)**

- FDA 食品安全性近代化法案 (Food Safety Modernization Act)、FSMA

**<http://www.fda.gov/food/foodsafety/fsma/default.htm>**

**[www.mt.com/food-regulations](http://www.mt.com/food-regulations)**

詳細はこちらをご覧ください

メトラー・トレド 株式会社

産業機器事業部

〒110-0008 東京都台東区池之端 2-9-7 池之端日殖ビル 1F

TEL: 03-5815-5513

FAX: 03-5815-5523

技術仕様は予告なく変更することがあります

© 04/2012 メトラー・トレド AG