

メーカー・卸・小売を結ぶ流通情報総合誌

# 月刊 流通 **ネットワークキング**

**5** 2008  
May  
NO.231

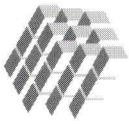
- 不安の中に商機あり、食の安全で  
企業価値を高めるための技術
- 食の安全・安心と企業価値を高めるクリーンテクノロジー
- トレーサビリティとユビキタスで  
食の安全・安心と企業価値を高める
- 食品安全マネジメントシステムISO22000のポイント
- 食の安全とトレーサビリティ  
(自動認識と計測技術) について



**特集**

**食の安全・安心を取り戻せ！**  
**信頼性と説明責任の**  
**戦略・実務・技術②**

◀ 総菜のVMD改革を推し進める株式会社ロック・フィールドの  
旗艦店「RF1(アール・エフ・ワン)伊勢丹新宿本店」



# 「食品安全マネジメントシステムISO22000」

「食品の危害から消費者を守るために」

株式会社 リベシオ 代表取締役 萩原陸幸

昨今の相次ぐ食品業界の不祥事に、消費者である我々は何を信用して購入すればよいのか思いさまようばかりである。それも不祥事を引き起こした企業は、名の知れた歴史のある会社ばかりである。不祥事により長年築いてきた信用やブランドは一瞬のうちに吹っ飛び、ほとんどの企業が二度と立ち上がれないほど打ちのめされ、中には消滅してしまった企業もある。今の世の中で、消費者を欺く行為がどのような結末を迎えるのかを、これらの事件はまざまざと見せつけてくれた。

原産地を偽り、賞味期限を偽り、素材をごまかし、本来破棄すべき原材料を再使用するなど、やってはならないことが次々と明るみに出ている。これらの表面化した不祥事は氷山の一角ともいわれており、消費者はもう食品業界全体を信用できない状況になってしまった。さて、食品は我々人間にとって生命を維持する上で欠かせないものであり、また食事は一家がコミュニケーションを図る憩いの場でもある。また、食事を仲介にして友人や恋人が大切な時間を過ごす時でもある。このように食品は、日常生活の中に溶け込み、その安全は確保されているのは当たり前で、まさか目の前の食品が偽装されたり賞味期限をごまかされているとは、消費者はまずは考えないものだ。

## ●時代の流れが影響

昔の江戸や明治時代は、自給自足が当たり前だった

た。もともと農業国で農漁業従事者も多く、化学肥料などほとんど使わず、まさに「自然の輪廻」で食品の安全は十分維持されていた。〔図1〕やがて日本は世界有数の工業国に脱皮し、戦後の高度経済成長で農漁業後継者が激減し、その結果、食料の効率的な増産技術と海外からの輸入に急速に傾倒して行く。従来からの自然に食物を育成することが陰を潜め、増産技術のお陰で人工的な飼育が可能になったからである。この辺りから食品の安全が疑問視されるようになる。遺伝子組み換え、成長ホルモンや抗生物質の投与など、まさに食品を「工業製品と同様な扱い」で効率的に増産することが主流になって行く。人々の暮らしも影響している。主婦が外で働く機会が増え、それにつれて昔のように素材から調理することがめっきり減り、スーパーの惣菜品で済ませてしまう生活に様変わりしてしまった。また日本人の「グルメ指向」に目ざとい海外の業者が洪水のように海産物をわが国へ輸出する。その結果、わが国の食品業界の不祥事に、さらに輸入食品の恐怖が加わることになる。目の届かない国で、どのような加工や検査がなされているかもわからない食品が、今消費者の前に溢れているのだ。

食品添加物の問題もある。消費者の好みに合うように、着色料、保存料、酸化防止剤、発色剤などたくさんの添加物が使われているが、その人体への影響も懸念されている。

これら、我々消費者を取り巻く食品環境は危険と隣合わせであり、消費者個人個人が自分の目で確かめ、安全を確保するしかない時代を迎えつつあるのだ。

一方、2年前にこのような時代には格好な、食品

安全を目  
あるISO  
事項に基  
質のISO  
されてい  
ムの効果

動



食 材



肥 料

●ISO

1987  
ISO900  
際規格が  
セキュリティ  
るが、医  
などもあ  
ものだが  
事項を加  
ター規格  
の要求事  
HACCP  
された食  
これが世  
れている  
は、もと

安全を目的とするマネジメントシステムの国際規格であるISO22000が誕生した。これは企業内に要求事項に基づいた仕組みを構築するものだが、先の品質のISO9001や環境のISO14001ではすでに実証されていることもあって、このマネジメントシステムの効果が期待されている。

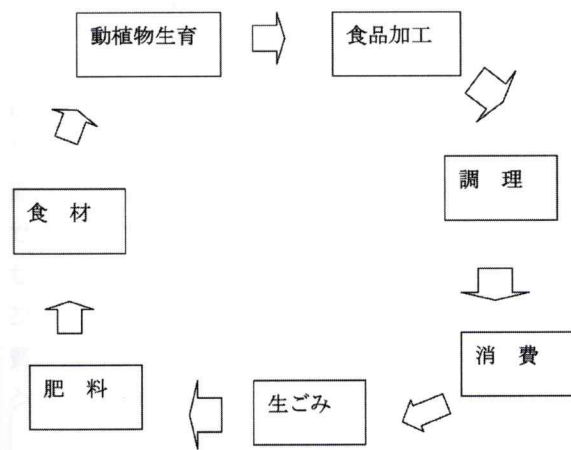


図1 自然の輪廻

## ●ISO22000はセクター規格

1987年に品質マネジメントシステムの国際規格ISO9001が誕生してから現在まで、さまざまな国際規格が誕生している。環境のISO14001、情報セキュリティのISO27001などがよく知られているが、医療機器のISO3485や車のISO/TS16949などもある。後半の2つはセクター規格と呼ばれるものだが、これはISO9001に、業界特有の要求事項を加えたものをいう。ISO22000もこのセクター規格のひとつで、ISO9001に食品業界特有の要求事項であるHACCPを加えたものである。HACCPは、米国NASAの宇宙食を作るときに開発された食品安全を確保するための仕組みであるが、これが世界の主要国に広がり、わが国へも導入されている。セクター規格のベースとなるISO9001は、もともと企業の製品の品質を確保するためのもの

のだが、この要求事項はあらゆる業種にも対応できるということから、ごく一般的な内容にとどまっている。一方、業界によってはどうしても遵守すべきことがあり、それらをISO9001に加味しなければ業界特有の品質が確保できないことから、このセクター規格が誕生している。

ここでのISO22000もまさに、食品の安全を確保するためにはISO9001だけでは不足であり、業界特有のHACCPが包含されて初めてその安全は確保されるという意図がある。

## ●HACCPだけでもいいのでは？

もともと食品の安全を確保するために開発されたHACCPなので、その仕組みを導入していればISO22000など導入する必要はない、とする企業も少なからずある。

わが国の食品業界では、国の勤めもあってすでに大手を中心にHACCPを導入している企業がかなりある。しかし、HACCPとISO22000では基本的に大きな違いがあるのだ。

HACCPはもともと食品加工のプロセスを想定しており、そのプロセスでの食品安全を厳密にコントロールする仕組みである。確かにこのプロセスでの食品安全を確保する仕組みは重要だが、食品の安全を確保するためには、このプロセスだけでは基本的に不可能である。

例えば食品を消費者に届ける輸送プロセスで食品が劣化してしまったら、せっかくの安全な食品が消費者には行き届かないことになる。こればかりではない。そもそも食品の加工プロセス以前の食材そのものに、何らかの危害があるとしたら、いくら加工プロセスで手順に従い処理されたとしても、その危害は取り除かれないことになる。

食品の安全は、食材の育成から加工プロセスを経て消費者に届けられる一連のプロセスすべてで、その安全が確保されて初めて達成されるのである。(図2)

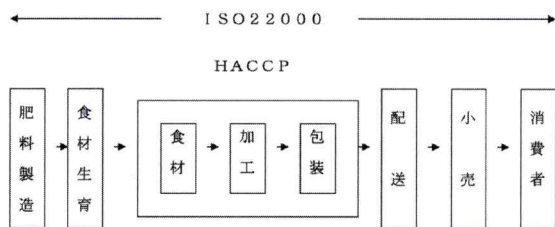


図2 HACCPとISO22000の相違

実はこの考え方から生まれたのが、ここでのISO22000なのである。この規格には「サプライフードチェーン」という考え方が底流にある。すなわち食品に関係するすべての業種で食品の安全が確保されて初めて食品は安全だとする考え方である。例えば家畜は飼料を食べて育つ。その飼料がもともと汚染されていたらどうなるか？

当然飼料を食べた家畜が汚染されてしまう。そしてその家畜が食材になるわけだから、食品の安全はすでに確保できていないことになる。食品トレーに使われる発砲スチロールも熱に弱く、化学成分が溶け出し食品に混入するともいわれている。ということから、飼料製造業者も包装材メーカーも、みなこのフードチェーンの傘下に入るのである。

## ●ISO22000のポイント

食品は人々の健康に大きく影響するので、この仕組みにより危害を未然に防ぐことがきわめて重要になる。まずは、サプライフードチェーン全体でどこにどのような危害が発生し、それがどの程度の影響を及ぼすかの「リスクアセスメント」である。発生の確率とそれによる影響の程度でリスク評価を行うのだが、一般に発生の確率が高く、影響が大きいほどリスク評価は高くなることが知られている。リスク評価に対応する管理策も評価に見合った内容である必要がある。例えばISO22000での管理には3段階あり、管理が厳しい方から、CCP（重要管理点）を定めて危害を除去するか許容水準以下にする、CCPに至らないまでも何らかの管理策を立て実行

する、オペレーション前提条件プログラム、それに食品安全上最低限整備する必要がある、前提条件プログラムの3つである。なお、この管理策の選択では、今までの実績や理論的な根拠も必要になる。

次のポイントは、危害が予測される食品に対する「食品回収の仕組み」である。危害が予測される食品が消費者の口に入ってしまったら、取り返しがつかないことから、早急な回収が必要となる。回収と一体となったものに「トレーサビリティの仕組み」もある。車のリコール時の部品の特定に似ているが、当該食品がどこの工場で何時ごろ製造され、どこのスーパーやコンビニに何時配送されたのか、を速やかに追跡できるシステムである。このトレーサビリティができないと、すべての食品を回収しなければならなくなる。もちろん、食品の回収と同時に関係当局への連絡と、メディアを通じての一般消費者への謝罪と、誠意ある対応の体制も構築しておくことも必要だ。

## ●マネジメントシステムの効用

ISO22000の詳細な説明は他著にゆずるとして、この規格のベースとなるマネジメントシステムについて述べる。マネジメントシステムの基本は、P（Plan）－D（Do）－C（Check）－A（Action）のマネジメントサイクルで構成されている。すなわち経営トップが方針を出し、あらかじめ定められた手順に基づき実行し、システム上問題な箇所は是正し、再度経営トップの方針につなげるという考え方である。このサイクルの考え方は、さまざまところへも応用できる。例えば企業内の活動で考えた場合、毎日、週間、月、年単位の各々のサイクルで何らかの問題点を発見することが可能だ。また、サプライフードチェーン全体でこのサイクルを考えることもできる。例えばフードチェーン全体として食品の安全を確保する宣言を行い（P）、それを確

それに条件を選択できる。対する食しがつ回収と組み」ているれ、どか、をレーサしなけ同時に般消費ておく

保するための仕組みを構築し（P）、それに従い実行し（D）、現状の仕組みを定期的にチェックし（C）、何かの不具合は是正し（A）、また当初の宣言に戻すというサイクルである。このサイクルのよいところは、サイクルを回せば回すほど仕組みが改善されるということである。前回よりも仕組みが改善されることから、運用の成果が期待できるというわけである。またこのマネジメントシステムは、企業内の全社員の参加が原則なのも大きな特徴である。従来のHACCPは食品加工プロセスが対象であり、そこに関係しない社員は食品の安全に対する意識が希薄だった。食品の安全は、全社員の意識のもとに達成されるのが本来の姿であり、その点からすると、ISO22000はHACCPよりはるかに優れた規格といえる。

## ●内部通報制度の充実

食品業界の不祥事が相次ぎ、消費者からの信頼を完全に失いかけている現状だが、これら不祥事は、たいてい社員による「内部告発」という手段で明るみに出ている。もしこの告発がなかったら、今なお危害が予測される食品を我々消費者は食べ続けていると思うと、ぞっとする。一般の製品ならば不買運動でいっさい拒否することもできるが、食品は人間が生きて行く上で欠かすことができないものなので、困ったものである。

先の不祥事が明るみに出た企業のほとんどが、経営トップの指示で行われていた会社ぐるみの犯罪である。その意味では、経営トップの方針や考えを示すISO22000の仕組みは、それなりの効果が期待できるが、もともとそのような考え方もなく形だけ

の仕組みだとしたら、この仕組みが導入されたとしても不祥事はなくなるともいえる。

ISO22000は食品安全を確保するための仕組みであって、「性善説」が大前提である。食品業界に限らず世の中の不祥事は、経営トップのモラルの問題も多く、仕組み以前のことであり、不祥事が意図的に仕組まればなかなか発覚しない性質がある。

そこで今一番効果があると考えられるのは、先の内部告発で実証されている「内部通報制度」の充実である。（図3）社内の事情をよく知っている従業員が、思い余って告発する勇気を尊重し、その後の不利な扱いを決してしないという、通報制度の本来の意図を経営者自らが自覚するしか道はないのである。

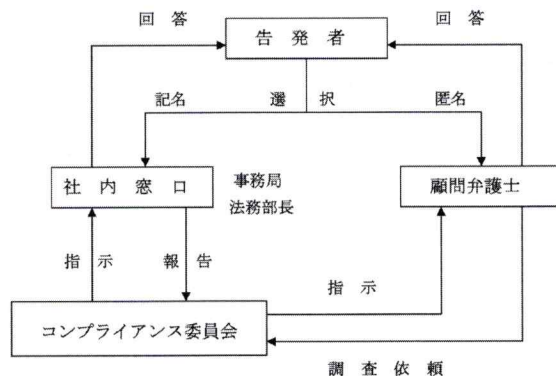


図3 内部通報制度（例）

### 【筆者紹介】

萩原睦幸（はぎわらむつゆき）

株式会社 リベシオ

代表取締役

〒170-0013 東京都豊島区東池袋3-12-5

加藤第一ビル 3F

TEL 03-5958-3677 FAX 03-5958-3699

URL <http://www.libesio.jp>

e-mail:info@libesio.jp