

食品安全マネジメントシステム ～JFS-B 規格適合証明取得のためのコンサルティングについて～ 微生物課 石原 彩子

1 はじめに

食品取扱事業者にとって継続して消費者に安全・安心な製品を提供し続けることは、最優先事項である。また、国内市場だけでなく世界市場への事業展開を見据えた企業の成長戦略において、製品の品質や安全という基本を確実に守りつつ、災害やフードディフェンス¹⁾など様々なリスクに対応することが近年求められている。

このような我が国の食を取り巻く環境変化や、東京オリンピック・パラリンピックの開催を踏まえて、令和2年6月1日に「HACCPに沿った衛生管理」が施行され、1年間の経過措置を経て令和3年6月1日より完全施行された。そのため、多くの食品取扱事業者から HACCP 導入やISO22000 認証、JFS-B規格適合証明取得の相談、依頼が寄せられている。

そこで、当法人で受託した「JFS-B規格の適合証明取得のためのコンサルティング業務」について事例を紹介する。

2 具体的な取り組み

JFS(Japan Food Safety)規格は食品安全における日本初の国際規格であり、日本の食品安全の品質管理を世界水準に引き上げることを目的として、一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM、2016年に設立)によって構築された。本規格は次の3段階のステップアップが可能であり、中小企業でも取り組みやすいことが特徴である。

- ・JFS-A: HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が中心
- ・JFS-B: HACCP12 手順の実施を完全に含む規格
- ・JFS-C: 国際取引に使われる規格

中でも、JFS-B 規格は日本国内での事業者間取引(小売事業者と製造事業者など)において HACCP への取り組み確認に活用できるため、適合証明取得件数が増加している。

沖縄県内での取り組みとして、当法人の食品衛生コンサルティング部門でお手伝いした株式会社第一パンを紹介する。

株式会社第一パン(新垣清太代表取締役社長)は従業員数約 200 名を擁し、2020 年 3 月 1 日に創業 50 周年を迎えた老舗の製パンメーカーである。パンを中心に和・洋菓子を製造し県内広域に出荷するとともに、パン販売直営店経営を展開している。

同社は消費者の食品安全に対する認識の高まりを強く受け止めており、既存・新規の取引先との信頼関係の強化や、さらなる品質管理の向上を目指している。このような状況を受け、2021 年 3 月より「JFS-B規格の適合証明取得」を目指した取り組みを開始した。



写真1 当法人による現場指導と教育

JFS 規格は「①FSM(食品安全マネジメントシステム)」、「②HACCP(ハザード制御)」、「③GMP(適正製造規範)」の3部構成となっている。②、③は製造工程内の管理と一般衛生管理のためスムーズに導入できたが、①は食品安全に関する組織全体の管理と文書化が求められる

ため、要求事項の解釈と自社に即した形づくりに時間を要した。しかし、第一パンの持ち合わせた社風や理念；「長い歴史の中で培ってきた品質安全に対する科学的根拠を持ち合わせている」、「社長以下全従業員が自分たちで考え、決定し、構築し、教育・運用する」によって、マネジメント確立とマニュアル類の作成は苦戦しながらも、順調に進んだ。その結果、通常1年以上かかるといわれている構築期間を、半年まで短縮し監査へ望む体制を整えることができた。

取り組みの中で、特に苦勞した項目が「要求事項 FSM29 アレルゲンの管理」である。同社には、落花生を使用した主力製品がある。落花生は、近年、とりわけ厳しく取り扱う「特定原材料 7 品目」に含まれており、その管理をどう定めるかと問われる項目である。その管理手法は基本的に、

- a. 原材料からアレルゲンの特定
- b. 生産計画から管理するアレルゲンを特定
- c. 交差汚染²⁾のリスクを低減または除去するための管理手順の作成
- d. 同じ製造ラインで異なる製品を製造する場合の生産計画
- e. 同じラインで異なる製品を製造する場合の使用する機器の洗浄方法とその検証方法の確立

など多岐にわたる。そのため、我々だけでなく、食品安全チームの面々は、管理方法に頭を悩ませ、連日製造ラインに張り付きで検討を重ねてきた。その結果、食品安全チーム及び現場より挙げた様々な案から最適な方法を見つけ出し、最終製品から落花生が検出しない(定量下限以下)という目標をクリアすることができたのである。

この作業を通し、現場のプロである方々の意見は本当に重要であり、その意見を受け入れることの大切さを学ぶこととなった。

その他、我々は科学的根拠に基づいた「製造ライン清掃・洗浄・殺菌方法」の確立や、

HACCP 管理方式(自社製品を製造する上で考えられる危害を洗い出し管理する方式)の文書化と現場への落とし込みに苦勞した。しかし、食品安全チームの血の滲む気力と努力で成し遂げることができた。

第一パンは年内に JFS-B 監査に臨む予定である。そのため、24 時間体制のフル稼働の中、懸命に食品安全マネジメントシステムの現場への落とし込みと運用を実践している。

3 おわりに

企業の食品安全文化の確立は、コンサルタントからの一方的なアドバイスでは、現場に負荷をかけてしまい机上のマネジメントシステムになりかねず、うまくいかないのが現状である。

当法人では、お客様との信頼関係構築を第一のモットーとし、専門スタッフを揃え、食品取扱企業の実態把握、食品安全マネジメントシステムについて問題の抽出、改善方法の提案、認証・適合証明取得後の継続的サポートを提供している。

今後も、食品取扱事業者の要望に合わせたコンサルティングを提供し続け、県内の食品安全文化の確立に努めていきたい。



写真2 新垣社長(正面左)、新垣常務(正面右)との監査前の最終調整状況

1) フードディフェンス

組織内外の人による意図的な食品汚染(異物混入など)を予防、回避、対応する取り組み。

2) 交差汚染

たとえば、汚染度の低いもの(例:調理済食品)が汚染度の高いもの(例:生肉等)に接触して汚染されること。ここでは、「アレルゲンを含む食品」から「アレルゲンを含まない食品」への意図しない移行により、汚染されることをいう。