

# 経営

Valuable Business Information

## さぶりメント

各方面の専門家による  
ビジネスに役立つエッセンス

## 食品製造のパスポート 「今の製品を安全・安心な製品に変える」

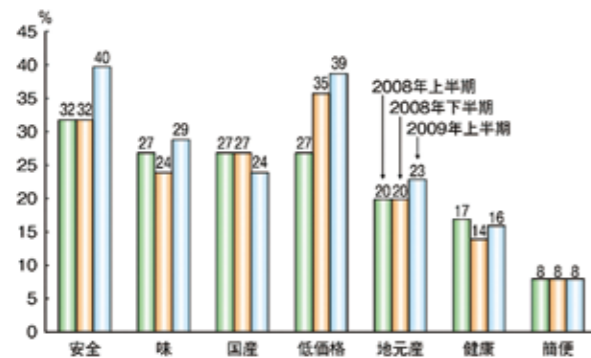
～食品安全の視点の追加による販売力の向上～

### 秋田県の食料品の現状

秋田県は米の生産高では全国第3位の農業県ですが、食料品の生産額は第44位(平成20年工業統計)と低迷し、食品全体で見ると、県内への輸入超過で赤字になっています。また、食品製品のアピールポイントは、消費者の志向の変化からグラフ(食品製造業の製品(商品)志向)のように安全や地元産などにシフトする傾向にあり、素材が豊富である秋田県は有利な条件で食品を生産できる立地にあるといえます。

昨年は、ホテル・レストランにおける食品原料の偽装、農薬の意図的な混入事件などによって食品製造者に対するユーザーや流通業者からの要求が厳しく変化した年でした。食品由来の病気やケガは、安心した日々の食事を制

### 食品製造業の製品(商品)志向(複数回答)



資料: 財団法人政策金融公庫「食品産業動向調査」

注: 全国の食品関連企業に対して実施。2008年上半期(2008年7月調査)の回答数は2,424社(回答率35.2%)、2008年下半期(2009年1月調査)は2,405社(同35.0%)、2009年上半期(2009年7月調査)は2,782社(同40.5%)

限するだけではなく、最悪の場合には命を失うことにもなります。食品企業にとっては利益を減少させ、雇用機会の喪失をもたらす、場合によっては訴訟をもたらします。食品安全に関連して重大な問題を発生させた企業は重大な損害を被るだけではなく、企業の存続すら許されない事例も稀ではなくなっています。

### FSSC22000とは

このような時代背景の中、世界中の流通業者と食品メーカーが一緒になって、食品安全の仕組みを担保する団体としてGFSI(グローバル・フード・セーフティ・イニシアティブ)が組織されました。食品安全は非競争領域であるため、日本からもイオングループや味の素、キリンなど76社(2012年9月現在)が加盟しています。私の所属するDNV GL ビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社もメンバーとなっています。さらにGFSIの推奨する食品安全の仕組みの一つとしてFSSC22000規格が選択されました。

### FSSC22000導入のメリット

ISO9001に代表されるマネジメントシステムの規格は、仕事の仕組みを整え、経営者がビジネス上の判断を的確に行うために導入しますが、時として、仕組みだけが一人歩きをして、形骸化しているケースが見られました。

FSSC22000規格は、経営課題をクリアし、食品安全が守られる仕組みを構築できることが特徴です。HACCPと呼ばれる食品安全の仕組みを要求することに加えて、守らなければならない決まり事(これを前提条件プログラムと呼びます)を具体的に指定しています。例えば、食品の製造では、手洗いなどの人の衛生管理が重要です。FSSC22000では手洗いの設備について、配置数や洗浄・殺菌・乾燥の条件、食品用の洗浄設備と分別することなどを具体的に示しており、中小事業者にとっては、より取り組みやすい内容となっています。

また、FSSC22000規格で工場を管理すると、食品安全における必須事項と、食品工場のトラブルの経験から得られた回避の仕組みを工場に取り入れることができます。すなわち、食品安全について不安のある組織に対して安心を提供できる代表的仕組みであるといえます。

### 導入のメリット

- ①バイヤーやユーザーに聞かれて困ることに対し、安心して購入していただける仕組みを作れる
- ②中小事業者に取り組み易く具体的に、食品安全の仕組みができあがる
- ③食品の規格書で要求される事項を一度に整備できる
- ④継続的改善により、トラブルの再発防止ができる

### 意外な事実

- ①大上段に構える必要は無い  
・今行っていること+αを決まりにして、証拠を残すだけ
- ②設備投資が数百万円?  
・最低限の設備で取得している工場は多数あり  
・現状の設備の危害を分析して、課題を回避できる仕組みを作り、管理することで取得可能

取得に必要な金額は、工場の従業員数と工程の数によって増減しますが、中小事業者の場合、多くは初年度100万円以内です。取得企業からは、一度トラブルが発生すると

分析費用や報告書作成などに多くの時間を費やしますが、トラブル防止に役立っているので費用対効果が充分という感想が多く寄せられています。

また、取得までの期間は、取り組みの開始からほぼ1年程度です。

このように、新たに食品事業者に求められている事項を一度に整備でき、食品安全の視点を経営に付与し、御社の製品を、安心安全な食品に変えることのできるFSSC22000規格の取得に、チャレンジしてみませんか?



DNV GL ビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社  
フード&ペバレッジ部門  
ビジネスディベロップメントマネージャー  
長谷川 清

〒231-0062 横浜市中区桜木町1-1-8  
電話045-683-1406  
E-mail:kob.food@dnvgl.com

### 【略歴】

埼玉県出身、日本大学生物資源科学部生命化学科卒。日清製油(現日清オイリオ)、日清製粉など大手食品企業で品管・品質保証業務を歴任。現在は、ISOの審査員として食品の安全安心の確保を担当している。プライベートでは、ものづくり分野、環境・エネルギー分野、ガーデニング業界などで活動を実践している。本県関係では秋田県産業サポーターズクラブの設立メンバー。

### 【保有資格等】

MBA  
QMS・FSMS審査員  
アジア・国際経営戦略学会 評議員  
NPO法人日中産学官交流機構 幹事  
グリーンアドバイザー神奈川 理事 ほか