

平成23年度 FCP
「工場監査項目の標準化・共有化」
研究会について

本研究会の背景・目的

【背景】

フード・コミュニケーション・プロジェクト（以下FCP）の基本的な考え方に基づき、食品事業者間の効率的なアセスメントの実施、アセスメント結果の適正なフィードバックのために、既存の工場監査項目のうち、安全性・信頼性確保のための取組に関するものについて、監査項目の標準化・共有化の検討を行うこととしました。

平成21年度の活動では共有可能な項目として、「FCP共通工場監査項目（第1.0版）」をとりまとめ、平成22年度の活動ではそれぞれの監査項目に対して「実施要求水準」と「監査手法」を設定し、「FCP共通工場監査項目に関する要求水準及び監査手法」としてとりまとめました。これらの成果物は、各社により用途別・目的別に編集していただいた上でご利用いただくことも可能です。

【本年度の目的】

本年度の研究会では、FCP共通工場監査項目を更に広く使っていただくことを目指すため、以下の方向で進めます。（各社が現状使用しているシートを作りかえることを前提とした議論は行いません）

- ①使い勝手向上のための各社による用途別・目的別の編集を促進するため、ひな形として編集例を2～3例作成します。
- ②作成にあたっては、まず、どのような用途別・目的別の編集が有効かを明らかにします。

併せて、「協働の着眼点」を活用した食品事業者の取組事例に関する情報を広くご提供いただき、意見交換を行うとともに、「協働の着眼点」をより良いものに見直すための情報の提供、改善に向けた提案をしていただきます。

本年度の研究内容

【本年度の研究内容】

『FCP共通工場監査項目をベースとした用途別・目的別の編集例の作成』

平成22年度にとりまとめた「FCP共通工場監査項目に関する要求水準及び監査手法」は、各社により用途別・目的別に編集していただいた上でご活用いただくことが可能です。このような活用を促進するため、シーンごとにどのような切口が必要か、という観点から、ひな形としての編集例を2～3例作成します。

また、とりまとめた用途別・目的別の編集例を実際の工場監査の場面で試行していただき、使用に際しての感想、要望、改善点などについての検証・議論を行います。

(※なお、希望があれば、作成する用途別・目的別の編集例の精度を高めるために、希望者による実地検証を行う可能性があります。)

【本年度作成する用途別・目的別の編集例の位置づけ】

- ・ H21年度及びH22年度に作成した F C P 共通工場監査項目等をベースとする。
(新たな項目の追加、文言の変更等は原則行わない)
- ・ 順番の入れ替え、グルーピング、必要な項目の抜粋などによって、実際の工場監査での使い勝手の向上を図る。
- ・ 本年度作成するのは、想定される用途別・目的別の編集の一例であり、これらを参考として、各社ごとに用途別・目的別に編集してご活用いただくことを推奨する。

(参考)これまでの研究会の経緯

FCP工場監査項目の作成

<工場監査項目を議論する際の視点>

③ 奥行き: 「実施要求水準」

どの水準まで実施することを求めるか?

② 横軸: 「監査手法」「目の細かさ」

個々の監査項目について、どのような手法を使い、どの程度細かく確認するか?

① 縦軸: 「監査項目」

どの項目を監査するのか?

H22年度研究会

H21年度研究会

FCP工場監査項目の普及にむけて

<普及に向けたご意見>

～H22年度試行アンケートより～

- 効率化が可能
- 評価者の目線合せに有効
- セルフチェックに有効

- ×監査項目の重複
- ×項目の順番が不適當
- ×項目数が多い 等

各社による用途別・目的別の編集で対応可能

FCP工場監査項目(第1.0版)をベースとした各社による用途別・目的別の編集を促進するため、シーンごとにどのような切口が必要か、という観点から用途別・目的別の編集例を作成

H23年度研究会

(参考)平成21年度研究会成果

A社が求める監査項目

B社が求める監査項目

FCP共通工場
監査項目

H21年度は各社が求める監査項目のうち共有化できる116項目をとりまとめ、FCP共通工場監査項目 第1.0版としてとりまとめました。

C社が求める監査項目

D社が求める監査項目

FCP共通工場監査項目 第1.0版

平成22年 2月22日

FCP事務局

【協働の着眼点・大項目1】『お客様を基点とする企業姿勢の明確化』

(1) 【経営姿勢の社内外への明示】

① 経営者が、お客様を基点とする基本的考え方に基づいて、安全かつ適切な食品を提供する責任を認識しており、その姿勢を社内

1	経営者または工場長などがお客様を基点とする考えを持っており、その姿勢についての社内外への明示			
---	--	--	--	--

【協働の着眼点・大項目2】『【コンプライアンスの徹底】』

(1) 【基本方針の保持】

① 法令遵守に真摯に取り組む方針を示している

2	法令遵守の取組みの社内外への明示			
---	------------------	--	--	--

(2) 【遵守事項の明確化及び遵守の確固体制の整備】

① 遵守しなければならない法令及び基準を明確にしている

3	遵守義務のある法令及び基準の明確化			
---	-------------------	--	--	--

② 明確化した遵守しなければならない法令及び基準について随時、適切に更新している

29

(参考)平成22年度研究会成果

H21年度に共有した項目ごとに実施要求水準と監査手法をとりまとめ、FCP共通工場監査項目（第1.0版）の付属資料として、「FCP共通工場監査項目に関する要求水準及び監査手法」をとりまとめました。

(項目ごとにとりまとめた要求水準と監査手法の一例)

40. 異物検知時の除去、および再発防止対策の確認 (H21年度に監査項目の抽出実施)

実施要求水準

異物の検知・除去対策、及び混入の防止、低減への取組のルールがある

異物の検知・除去対策、及び混入の防止、低減への取組がルール通り実施されている

異物の検知・除去対策、及び混入の防止、低減への取組が必要に応じ記録されている

監査手法

異物検知、排除の方法、排除品の管理ルールを確認
検知・排除結果に基づく対処ルールを確認

異物検知・排除の現場及び記録にてルール通り実施されていることを確認
設定した基準通りの精度で排除できることを確認

製品を全量、機器で検査していることを確認

異物検知時の記録を確認

(参考)平成22年度研究会ご登録企業/団体 39企業/団体

味の素株式会社

イオン株式会社

伊藤ハム株式会社

株式会社イトーヨーカ堂

株式会社J-オイルミルズ

株式会社シジシージャパン

株式会社消費経済研究所

全日空商事株式会社

太陽化学株式会社

株式会社高島屋

株式会社竹中工務店

テーブルマーク株式会社

テュフラインランドジャパン株式会社

株式会社東急ストア

東京サラヤ株式会社

東洋冷蔵株式会社

株式会社虎屋

株式会社ニチレイフーズ

株式会社日清製粉グループ本社

株式会社日本アクセス

日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社

財団法人日本食品分析センター

日本生活協同組合連合会

日本製粉株式会社

日本フレッシュフーズ協同組合

日本マクドナルド株式会社

ハウス食品株式会社

株式会社阪急クオリティーサポート

ビューローベリタスジャパン株式会社

株式会社ファミリーマート

株式会社フードサービスネットワーク

株式会社マルハニチロホールディングス

みたけ食品工業株式会社

三菱化学メディエンス株式会社

三菱商事株式会社

明治乳業株式会社

株式会社山武

株式会社ローソン

わらべや日洋株式会社

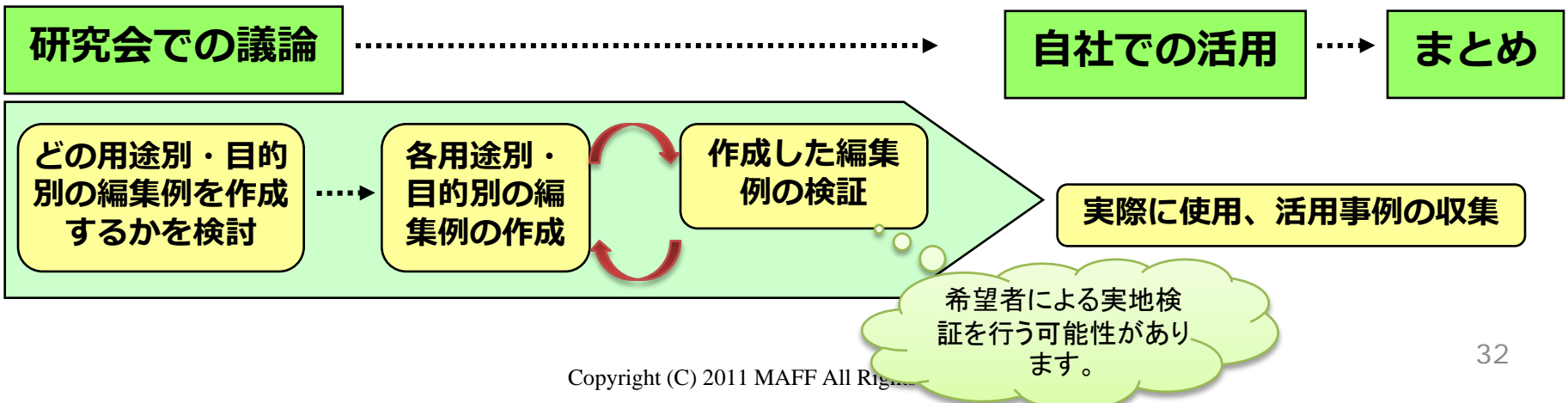
本研究会の進め方

1. どのような用途別・目的別の編集例をひな形として作成すれば、各社で編集する際の参考になるかを議論・検討
2. 平成23年度の研究会でとりまとめる編集例を決定
3. チームに分かれてグループディスカッションを行い、それぞれの用途別・目的別の編集例をとりまとめ
4. とりまとめた用途別・目的別の編集例の検証
5. 試行を通して具体的な利用シーンを増やし、活用事例を集めて普及につなげる

※「FCP共通工場監査項目」に係る、農林水産省による実態調査について

今年度、農林水産省では、「FCP工場監査項目」の中小・零細事業者への適用可能性の実態調査のため、パンフレット形式のマニュアル作成等を検討しております。

研究会参加の皆様には、この一環として、工場監査の実態等について、個別ヒアリングやグループインタビュー等のご協力をお願いさせていただくことがあります。



用途別・目的別の編集例のアウトプットイメージ ①

第三者監査用工程別の例

※どのような用途別・目的別の編集例を想定するかについては、第1回研究会で議論する予定です。

工程	FCP工場監査項目	レベル	要求水準	監査手法	協働の着眼点との関係 (監査の目的)
書類監査	30 先入れ、先出しなどの仕組みの設定	1	先入れ、先出しのルールがある	先入れ、先出しのルールの確認	調達した原材料の使用期限を、設定及び管理している
	⋮		⋮	⋮	⋮
現場の監査	30 先入れ、先出しなどの仕組みの設定	2	先入れ、先出しがルール通り実行されている	先入れ、先出しがルール通り実行されていることを確認	調達した原材料の使用期限を、設定及び管理している
				使用期限以内の原材料であることを確認	〃
	⋮		⋮	⋮	⋮
記録の監査	30 先入れ、先出しなどの仕組みの設定	3	先入れ、先出しの実施記録がある	原材料の入出庫記録を確認	調達した原材料の使用期限を、設定及び管理している
	⋮		⋮	⋮	⋮
⋮	⋮		⋮	⋮	⋮

用途別・目的別の編集例のアウトプットイメージ ②

セルフチェック用製造品目別の例

※どのような用途別・目的別の編集例を想定するかについては、第1回研究会で議論する予定です。

【平成22年度の成果物（抜粋）】

32	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順の定期的な実施	1	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄が作業手順通り実施されている	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄が作業手順通り実施されていることを確認 洗浄漏れが無いことを確認		
		2	清掃・洗浄結果がモニタリングされており、必要に応じて効果が検証されている	清掃・洗浄結果がモニタリングされていることを確認 ・必要に応じて拭き取り検査が行われていること ・必要に応じてATP検査が行われていること		
		3	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業記録がある	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業記録を確認		



乾物製品製造工場の監査に必要な項目だけを抜粋

<乾物製品製造工場用の例>

32	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順の定期的な実施	1	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄が作業手順通り実施されている	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄が作業手順通り実施されていることを確認 洗浄漏れが無いことを確認		
----	------------------------------------	---	--------------------------------------	---	--	--

研究会の進め方とスケジュール(案)

○研究会:年間4~5回の開催を予定しています。

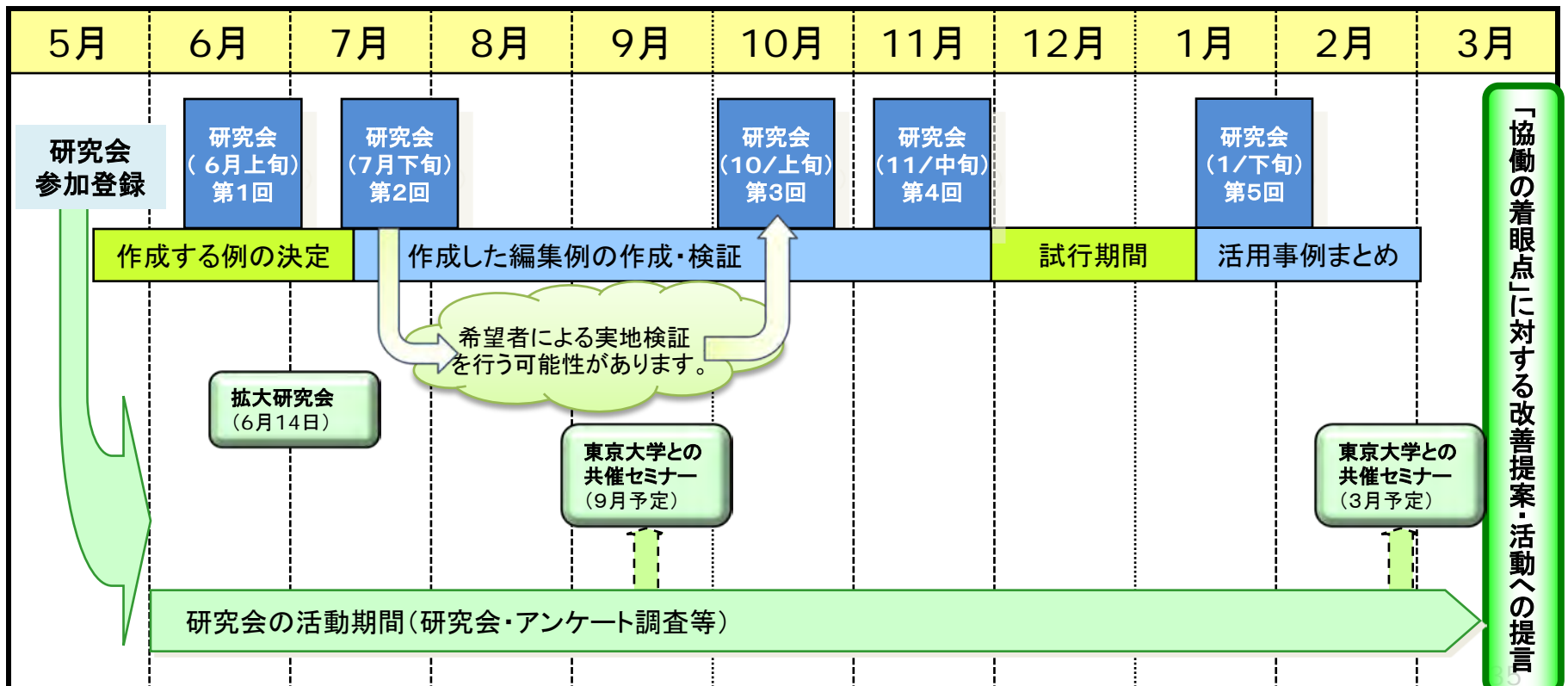
(開催回数は研究会での検討状況に応じて変更する場合があります)

・第1回:平成23年6月9日(木) 14:00~17:00 合同庁舎4号館(詳細は別途ご案内します)

平成23年度研究会の進め方、およびグループディスカッション

○東京大学との共催セミナー:年間2回を予定しています。

・研究会の取組、進捗報告、成果報告を発表する予定です。



研究会の参加者にお守りいただきたい事項 (検討作業におけるルール)

- ステークホルダー間でのWIN-WINの関係づくりを重視すること
- 建設的・効果的な意見交換に貢献すること
(批判に終始せず、対案を提示するように努めること)
- 個別の組織や団体に対する、誹謗・中傷は行わないこと
(研究会においては、事業者間の利害調整等はいりません)
- 何らかの形で作成した用途別・目的別の編集例を使用していただけようこと

平成23年度 FCP
「商品情報の効率的なやりとり」
研究会について

「商品情報の効率的なやりとり研究会」の背景・目的

【背景】

消費者の食への信頼向上の為に、事業者間でやりとりされる商品に関する情報は増加しており、フードチェーンの各段階で情報のやりとりに関する作業も増加しています。また、同じやりとりの場面でも多様な関係者の間で立場が異なることから、商品情報のやりとりについての考え方は異なる傾向にあり、問題は複雑化しています。

このため、お互いの立場、考え方の違いを認識しつつ、消費者の信頼確保と情報のやりとりの効率化という目的を共有して課題解決に取り組む必要があります。

【目的】

本研究会では「協働の着眼点」にもとづき、消費者を起点として、フードチェーン全体で情報共有の手法を研究することにより、事業規模に関わらず、全てのステークホルダーの間で、商品に関する情報(特に品質情報)が効率的にやりとりされるための論点を整理し、協働での対応方向を研究します。

本研究会では協働の着眼点の「商品等についての情報共有」をベースに、消費者の信頼を確保するために、事業者間の情報のやりとりをいかに効率的に行うかという研究を、参加者による積み上げの協働作業により進めます。

(なお、直接的に仕様書のフォーマットやシステムについて議論することは予定していません。)

本年度の研究内容

昨年度の研究会で立てた仮説

情報管理体制等に関する情報をやりとりすることで、実際にやりとりする情報項目の量・回数(頻度)を減らせるのでないか(代替出来るのではないか)

にもとづいた議論を進め、個別事例の研究を積み上げていきます。

「お取引先様及び社内、品質管理部署と商品取引部署及び関連部署にて、確認項目(検査内容や製造キャパ、対象商品の原料仕入先、等)を互いに共通項目を決めて持ちあう(帳票類そのものではなく、何の帳票もしくは記録があるのか無いのか)ことで、確認時に項目を限定して話をする事が出来る体制にする。」といったアンケート結果を踏まえて検討したものです。

本年度は

- ①昨年度の議論について振り返りを行い、その中でなぜ「情報の信頼性を担保する情報」がやりとりされているかその背景を討議し、フードチェーン全体での相互理解につなげていきます。
- ②昨年度の仮説について、ケーススタディーを広げ、解決手法をブラッシュアップします。
昨年は原産地・配合率を用いて事例研究を行いました。
本年度は新たな商品情報の項目を取り上げ、その項目について「情報の信頼性を担保する情報」に置き換えられる可能性と「情報管理体制」に求められる条件について議論を深めます。
- ③「情報管理体制に関する情報」について、その確認方法について検討を始めます。
「情報管理体制に関する情報」をやりとりすることで、「情報の信頼性を担保する情報」のやりとりの負担を低減できることが見出されていますが、情報管理体制の整備状況について確認する方法を検討します。

(参考)本研究会の経緯(協働の着眼点)

「協働の着眼点」取引先に関するコミュニケーション

9.【取引先との情報共有、協働の取組】

項目の説明:お客様に安全で適切な食品を安定的に供給し、その信頼を獲得するには、取引先と協力して、商品等の情報を共有することによって、正確な情報をお客様に提供するとともに、商品開発や業務の見直しを行うことが重要だと考えます。

9.【取引先との情報共有、協働の取組】

取引先と持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、取引先との情報共有及び協働した取組を行っている。

(1)【商品等についての情報共有】

①お客様に提供する商品に関する情報を取引先と共有している。

②食品のトレーサに必要な情報を取引先とお互いに整理し、必要な場合に共有できるようにしている。

③食品の一貫したロット管理を取引先と行っている。

④取引先への情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取組を進めている。

特に小項目のうち

①お客様に提供する商品に関する情報を取引先と共有している。

④取引先への情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取組を進めている。
に関し、事実関係や相互の認識を共有するとともに対応方向について研究します。

(参考)本研究会の経緯(平成22年度 研究会のプロセス)

【方針】

- ・協働で取り組む
- ・積み上げで議論する
- ・小さくても成功例を作る

研究のプロセス

事実の共有

課題の共有

WIN WINの解の模索

①お客様に提供する商品に関する情報を取引先と共有している。

④取引先への情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取組を進めている。

共有している情報のたな卸し

実際の取組事例のたな卸し

情報の性質に応じて整理

取組の目的、手法に応じて整理

情報のやり取りに関する課題を抽出

スピードと正確性を向上させるための課題を抽出

情報共有のあり方について意見交換

協働での対応方向について検討

本研究会では協働の着眼点の「商品等についての情報共有」をベースに、消費者の信頼を確保するために、事業者間の情報のやりとりをいかに効率的に行うかという研究を、参加者による積み上げの協働作業により進めます。直接的に仕様書のフォーマットやシステムについて議論することは予定していません。(研究が進むなかで、参加者の希望により議論する可能性はあります)

(参考)本研究会の経緯(平成22年度 活動の流れ)

第1回研究会 消費者への情報提供の場面を起点に事業者間でやりとりされる情報のたなおろし

商品包装(パッケージ)

お客様相談室(問い合わせ)

店頭

HP公開

第2回研究会 情報提供の場面別に抽出された情報を目的別に分類

法令遵守の為に必要

消費者に発信したい情報

消費者より問い合わせがあった時に必要

情報の信頼性を担保するための情報

第3回研究会 情報提供の場面別に抽出された情報を情報の持つ特性別に分類

機密性

完全性

更新頻度

参照頻度

第4回研究会 取引先への情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取組について
取組の目的、手法に応じた整理

情報の発信

情報の受信

自社内での取組

取引先との取組

取組みの課題

第5回研究会 情報共有のあり方、協働での対応方向について検討

情報共有のあり方

協働での対応方向

(参考)本研究会の経緯(平成22年度 仮説と検証結果)

情報そのものをやりとりする以外の手法は、複数の選択肢があり得るが、参加事業者様から頂いたアンケートの中で有望なものを選び、その仮説について実際に検証を行った。

アンケートの事例(抜粋)

「お取引先様及び社内、品質管理部署と商品取引部署及び関連部署にて、**確認項目(検査内容や製造キャパ、対象商品の原料仕入先、等)を互いに共通項目を決めて持ちあう(帳票類そのものではなく、何の帳票もしくは記録があるのか無いのか)ことで、確認時に項目を限定して話をする事が出来る体制にする。**」

仮説と検証結果

情報管理体制等に関する情報をやりとりすることで、実際にやりとりする情報項目の量・回数(頻度)を減らす可能性が認められた(代替出来るのではないか)。

- この際、情報管理体制に求められる条件としては
 - 情報の一元管理(社内体制、情報をストックする仕組み)
 - 規格書の整備
 - 取引先との関係(常に情報のやり取りが出来る関係)
 - トレースが出来る仕組み
- などの意見が出された。

(参考)平成22年度 研究会ご登録企業/団体 29企業団体

株式会社アール・ピー・アイ	東洋冷蔵株式会社
味の素株式会社	株式会社ニチレイフーズ
イオン株式会社	株式会社日清製粉グループ本社
株式会社イトーヨーカ堂	株式会社日本アクセス
株式会社内田洋行	社団法人日本惣菜協会
花王株式会社	株式会社ファイネット
カゴメ株式会社	株式会社ファミリーマート
有限会社キムラビジネスネットワーク	株式会社ミツカン
株式会社シジシージャパン	三菱化学メディエンス株式会社
財団法人食品流通構造改善促進機構	三菱商事株式会社
太陽化学株式会社	明治乳業株式会社
テーブルマーク株式会社	横浜商科大学地域産業研究所
テュフラインランドジャパン株式会社	株式会社菱食
株式会社東急ストア	株式会社ローソン
東京海上日動リスクコンサルティング株式会社	

本研究会の進め方

Step1 「情報の信頼性を担保する情報」を要求する背景について討議

H22年度の討議の振り返りと研究会テーマを再確認。また、負担増となっている「信頼性を担保する情報」のやりとりの裏にある背景を討議

Step2 「情報の信頼性を担保する情報」を置き換える「情報管理体制」の抽出と整理

「情報管理体制」の一例（H22年討議まとめ）

- ・情報の一元管理（社内体制、情報をストックする仕組み）
- ・規格書の整備
- ・取引先との関係（常に情報のやり取りが出来る関係）
- ・トレースが出来る仕組み など

Step3 個別事例を用いて「情報管理体制」のケーススタディーを整理

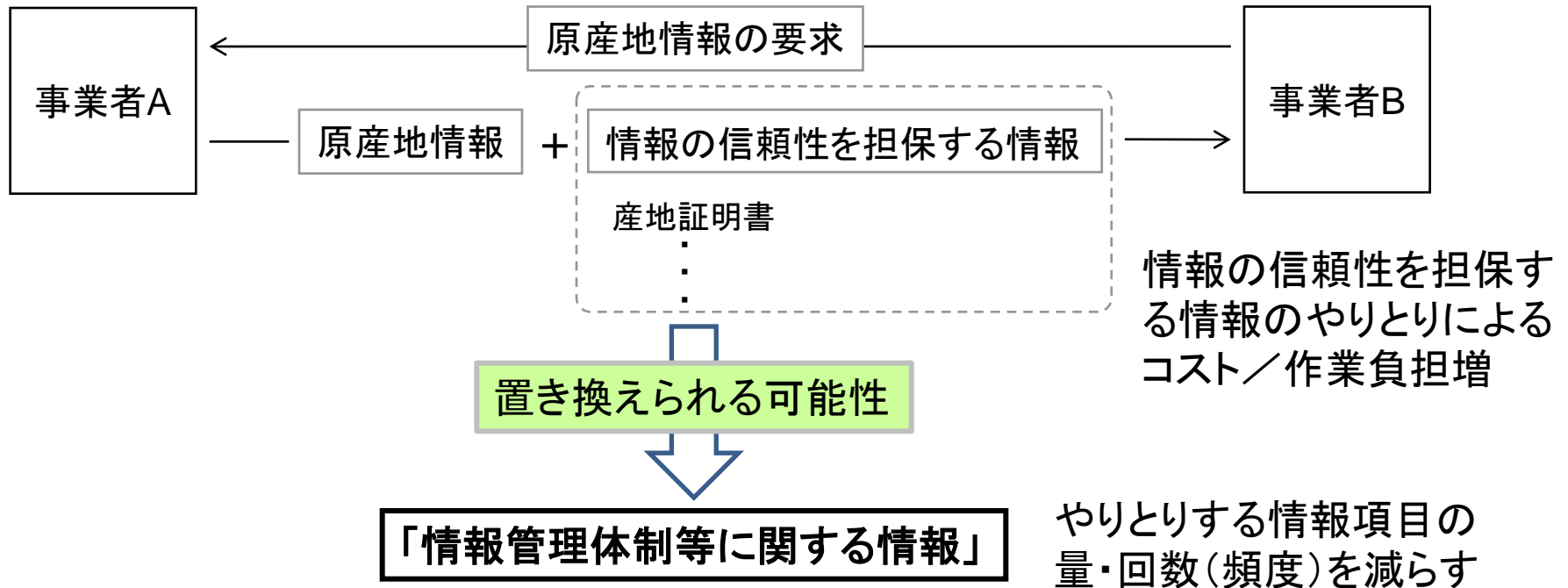
H22年度は、原産地、配合率について試みに討議
H23年度の個別事例については検討中

Step4 「情報管理体制」の整備状況の確認方法について討議

「情報管理体制」がどのくらい整備されていれば、「情報の信頼性を担保する情報」から置き換えられるか、またどのような方法で確認できるかについて討議

今後の議論のイメージ

原産地情報についての事例研究より (H22年討議)



「情報管理体制等に関する情報」について議論を深めます。

論点のポイント

- なぜ「情報の信頼性を担保する情報」を要求するかの背景
- 情報管理体制に求められる条件
- 情報管理体制の整備状況をどう確認するか

研究会の進め方とスケジュール(案)

○研究会:年間5回の開催を予定しています。

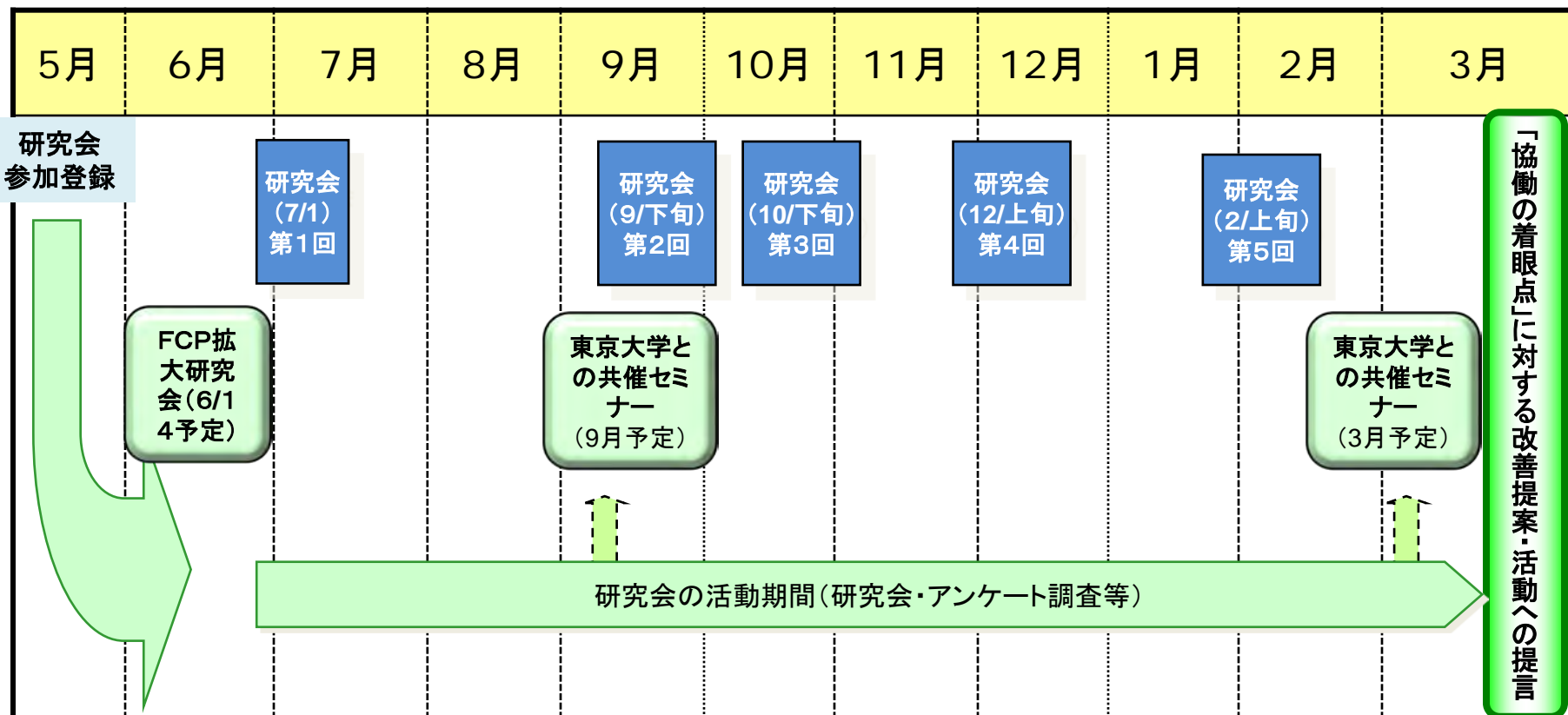
(開催回数は研究会での検討状況に応じて変更する場合があります)

・第1回:平成23年7月1日 午後 (詳細は別途ご案内します)

平成23年度研究会の進め方、およびグループディスカッション

○東京大学との共催セミナー:年間2回を予定しています。

・研究会の取組、成果報告を発表する予定です。



平成23年度研究会の進め方とお守りいただきたい事項

研究会の進め方

- 本研究会への参加は、別添の「商品情報の効率的なやりとり」研究会参加登録申込書に規約同意の上ご記入いただき、FCP事務局までお申し込みください
- 研究会の資料・議事概要については、ホームページ等で原則公表します。その際議事概要等は、発言者が特定できないようにしてから公表いたします
- ただし研究会の議論内容が、企業秘密に触れたり、個人の権利・利益を害する恐れがあると判断した場合には、研究会資料等を非公表とします
- 本研究会では効率的な議論を行うため、研究会開催前のアンケートやヒアリングによって、参加者の意向を伺いながら進めます
- 研究会のアウトプット等は、FCPの成果として公表することを原則とします

お守りいただきたい事項

- ステークホルダー間でのWIN-WINの関係づくりを重視すること
- 建設的・効果的な意見交換に貢献すること
(批判に終始せず、対案を提示するように努めること)
- 個別の組織や団体に対する、誹謗・中傷は行わないこと
(研究会においては、事業者間の利害調整等はいりません)