

第2回FCP若手フォーラム

令和 7年7月15日

総合ファシリテーター

山下安信

株式会社 フードサニテーション78

令和7年FCP若手フォーラム

第2回若手フォーラム（7月15日）

テーマ：食の安全・安心について考える

《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

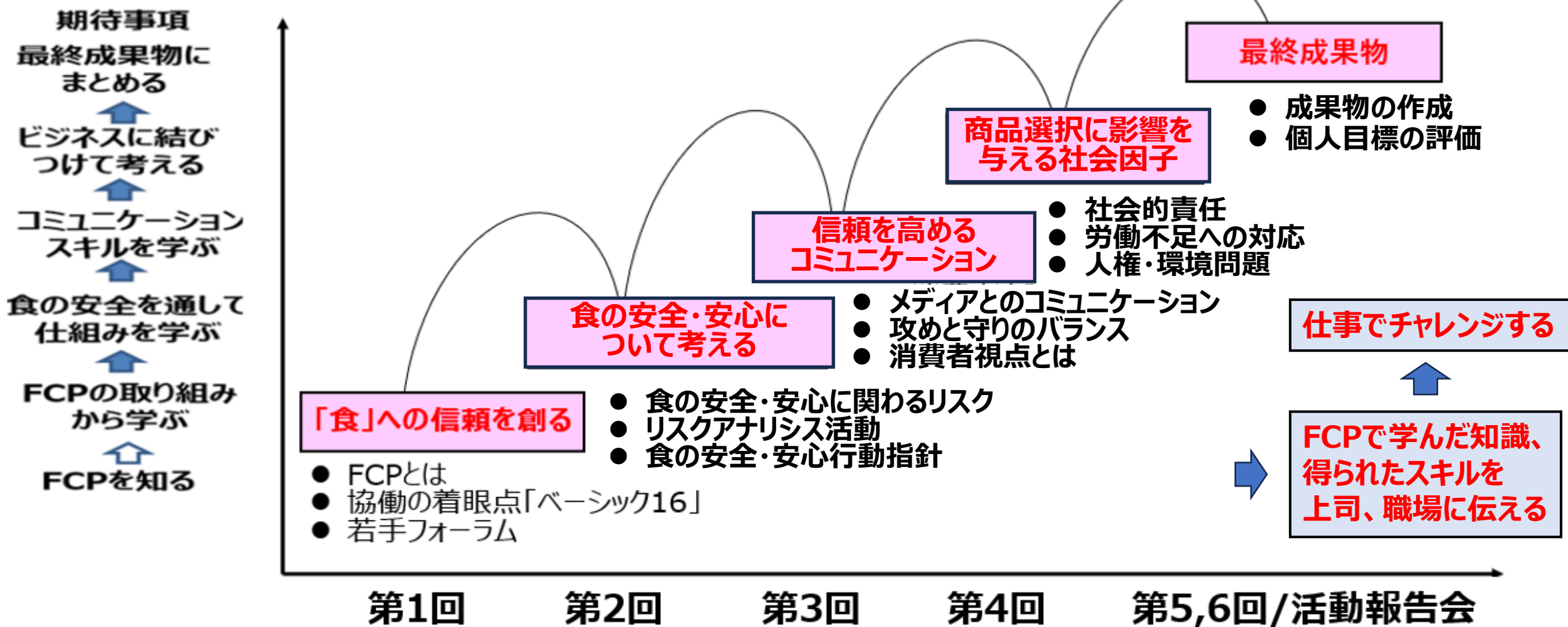
講演1	食の安全はリスクを正しく理解することから	食の安全と安心を科学する会（SFSS） 理事長 DVM, Ph.D. 山崎 毅 先生
講演2	食の安全・安心への取組	株式会社ニッポン 品質保証部 部長 齋藤浩二 様

ワークショップのねらい：

- 食の安全・安心に関わるリスクの関心事をチームの中で分類する（事前課題から）
- 身近なリスクアナリシス活動を整理して、その内容を分析する（事前課題から）
- 食の安全・安心に関わるリスクを理解し、これからの仕事に役立てられないかを考える

令和7年FCP若手フォーラム

スキルアップロードマップ



テーマ：食の安全・安心について考える 《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

ポイント

- FCPは、フードチェーン（生産、製造・加工、物流、小売り/外食）から消費者へ食の安全を提供し、消費者の安心をもとに、食品事業者や関係組織への信頼を向上させていくことを支援する
- 食の安全・安心への取り組みでは、リスクアナリシスは重要なプロセスになる

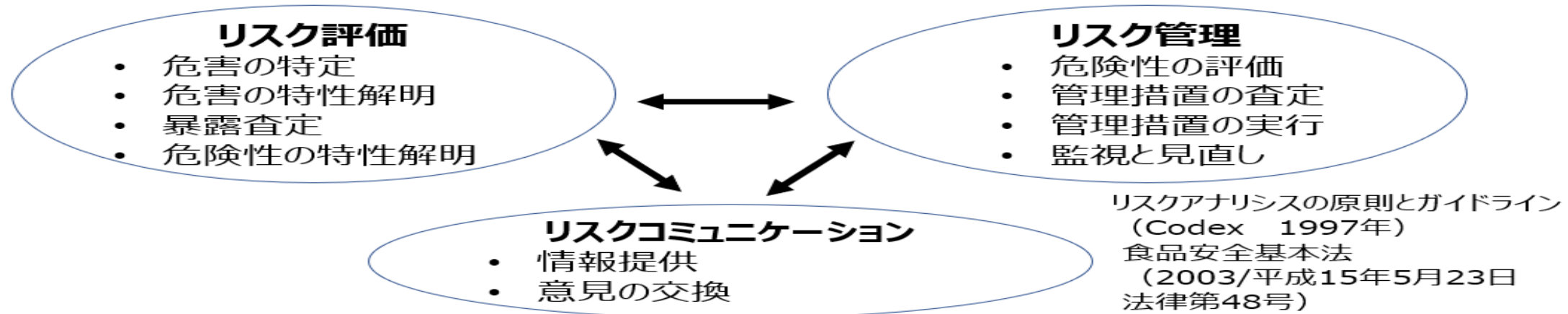


テーマ：食の安全・安心について考える

《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

食品安全のリスクアナリシス（リスク分析）とは、

- 食品のリスクを科学的に評価し、適切な管理措置を講じるための一連のプロセス
- 食品衛生・安全管理において国際的にも広く採用されている枠組み



- リスクアナリシス活動は、国・企業・個人のレベルで日常的に実行されている活動でもある
- 食品事業者や関係組織のスタッフのお仕事の中で、食の安全・安心に関わる作業が、リスクアナリシスのどの要素なのかを理解し、その役割に合わせていく
- 食の安全・安心に関するテーマであるリスクアナリシス活動も、業界や企業、組織の壁を越えて交流することで、食品事業者や関係組織への信頼の向上への貢献が可能になる

テーマ：食の安全・安心について考える
《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

食品安全のリスクアナリシス（リスク分析）の事例

	リスク分析	リスク管理	リスクコミュニケーション
国	農薬の安全性を科学的根拠に基づいて評価する	リスク評価に基づき、農薬の使用や流通に関するルールを設定・運用する	農薬の安全性や規制内容について、消費者・生産者・業界・行政・専門家間で情報を共有する
企業	自社の製品や工程に存在する病原微生物の危険性とリスクの大きさを評価する	リスク評価に基づいて、微生物リスクを低減・排除するための管理措置を講じる	従業員・取引先・消費者と微生物リスクに関する情報を共有・対話する
個人	個人レベルでの健康食品のリスクや自分にとっての影響を見極める	リスクを評価したうえで、健康食品を安全に使用するための判断と行動を行う	自分だけで判断せず、家族・医療従事者・友人などと情報を共有し、客観的な意見を得る

チーム

記入者：

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

2.1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで（A）リスク評価、（B）リスク管理、（C）リスクコミュニケーション、（D）その他 について具体例をあげてみましょう

3.2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう

X チーム

記入者： 大里 綱与

記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

病原微生物、食品添加物、残留農薬、放射性物質、PFAS

2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

他社 病原微生物

(A) リスク評価：「冷凍塩麴唐揚げ」の鶏肉（原材料）由来の病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件を決めている

(B) リスク管理：製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する

(C) リスクコミュニケーション：製造の作業員に作業手順をトレーニングする、食品表示や商品情報の中で、消費者（お客様）に使用方法（解凍後加熱調理すること）を伝える

(D) その他： リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう **他社 病原微生物**

「強み」：製品ごとの「リスク」と品質の高い「原材料」を意識することで、品質を向上することができる

「改善課題」：原材料の調達事情が変化する中で、鶏肉（原材料）の規格の変更に対応していく

Y チーム

記入者： 山崎 毅

記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

食物アレルギー、賞味期限／消費期限、原料原産地表示、残留農薬、PFAS

2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

自社 残留農薬

(A) リスク評価：原料農作物の栽培時に使用した農薬と、そのリスク評価データ（ADI、ARfDなど）を確認。原材料規格に残留農薬基準を組み込む。

(B) リスク管理：年に1回の原材料受け入れ時モニタリング調査（残留農薬分析）を実施する

(C) リスクコミュニケーション：消費者（お客様）のお問い合わせに対して、リスク評価・リスク管理の状況やデータについて誠実に回答し、心配無用であることをお伝えする。

(D) その他：農薬の使用状況が変更するたびに、リスク内容を更新する

3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう

自社 残留農薬

「強み」：製品ごとに残留農薬の「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミ」のフローが確立している。

「改善課題」：残留農薬のモニタリング試験において基準値を超えた場合の対応が、未確立であいまい。

第2回FCP若手フォーラム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

ワークショップの進め方

事前課題から、チームの中でリスクアナリシス活動について話し合ひましょう。
次の進め方を参考に、チーム発表のアウトプットは自由とします

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html

ワークショップ用
事前課題

食の安全・安心について考える

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

X チーム 記入者： 大里 綱与 記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう
病原微生物、食品添加物、残留農薬、放射性物質、PFAS

2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

他社 病原微生物

(A) リスク評価：「冷凍塩麹唐揚げ」の鶏肉（原材料）由来の病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件を決めている

(B) リスク管理：製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する

(C) リスクコミュニケーション：製造の作業員に作業手順をトレーニングする、食品表示や商品情報の中で、消費者（お客様）に使用方法（解凍後加熱調理すること）を伝える

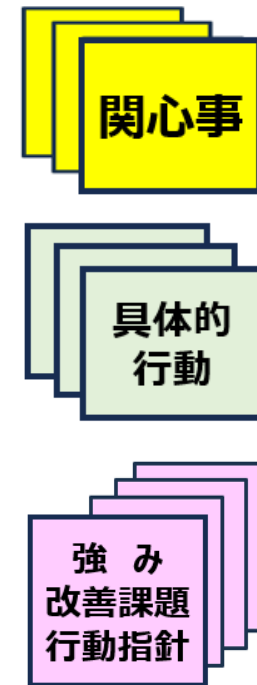
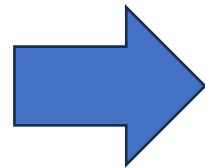
(D) その他： リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」について分析してみましょう

他社 病原微生物

「強み」：製品ごとの「リスク」と品質の高い「原材料」を意識することで、品質を向上することができる

「改善課題」：原材料の調達事情が変化する中で、鶏肉（原材料）の規格の変更に対応していく



1. 関心事を分類する

2. 具体的活動を仕分ける

3. リスクアナリシス活動について話し合う

第2回FCP若手フォーラム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

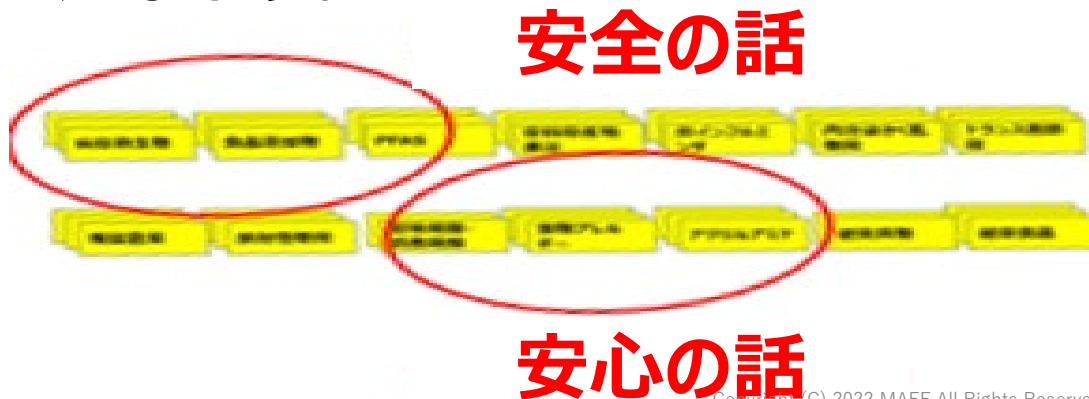
1. 関心事を分類する（模造紙でのまとめ）



1-1 食の安全・安心に関わるリスクの関心事（事前課題）を黄色の付箋紙に書きます。

1-2. 模造紙にならべて仕分け、安全の話か？ 安心の話か？ その両方か？ を決めます。

1-3. その中から、チームで関心事を1つ以上選びます。



Xチーム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

1. 関心事の分類する

安全の話

安心の話

チーム発表のアウトプットは自由とします

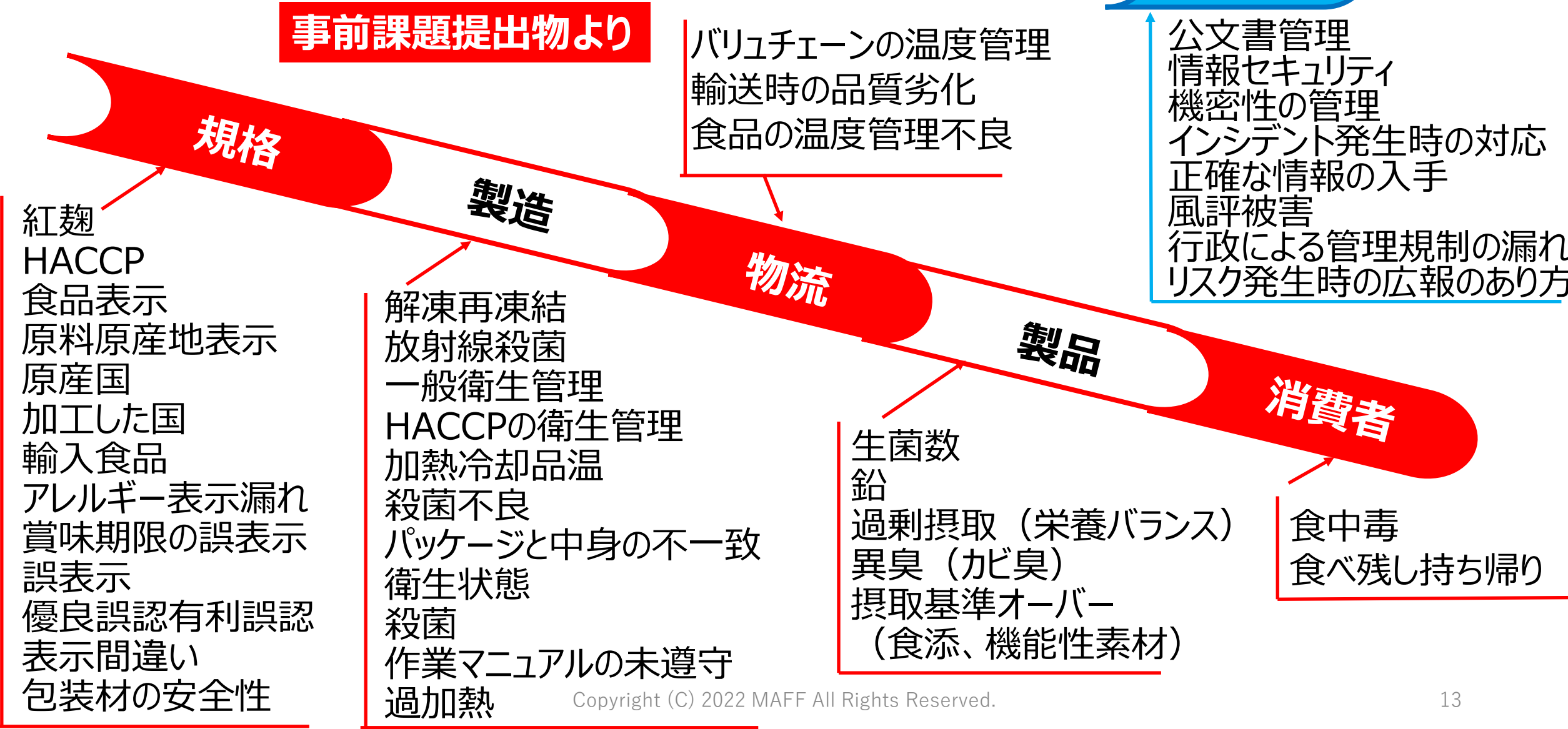
1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事（2件以上）

事前課題提出物より

関心事	件	%
食物アレルギー	39	17.7
異物混入	26	11.8
病原微生物	22	10.0
残留農薬	15	6.8
食品添加物	15	6.8
消費期限賞味期限	14	6.4
PFAS	6	2.7
カビ毒	5	2.3
放射性物質	5	2.3
食品表示	4	1.8

関心事	件	%
防虫・害虫	3	1.4
食中毒	3	1.4
遺伝子組換作物の混入	3	1.4
食品添加物	2	0.9
残留動物薬	2	0.9
産地偽装	2	0.9
フードディフェンス	2	0.9
有害化学物質、有害物質	2	0.9
従業員教育	2	0.9
微生物汚染	2	0.9
健康食品、いわゆる健康食品	2	0.9
その他	44	20.0
合計	220	100.0

1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事（1件のみ）



第2回FCP若手フォーラム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

2. 具体的活動を仕分ける（模造紙でのまとめ）

具体的
行動

2-1. 関心事のリスクアナリシス活動の具体的な行動を緑色の付箋紙に書きます。

2-2. それぞれの行動を模造紙の上で、次のいずれかを分けていきます。

(A) リスク評価、(B) リスク管理、
(C) リスクコミュニケーション、(D) その他

他社 病原微生物	リスク評価	リスク管理	リスクコミュニケーション	その他
1	病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件	製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する	作業員に作業手順をトレーニングする	リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

Xチーム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

1. 関心事の分類する



2. 具体的活動を仕分ける

他社 病原微生物	リスク評価	リスク管理	リスクコミュニケーション	その他
1	病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件	製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する	作業員に作業手順をトレーニングする	リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

チーム発表のアウトプットは自由とします

第2回FCP若手フォーラム

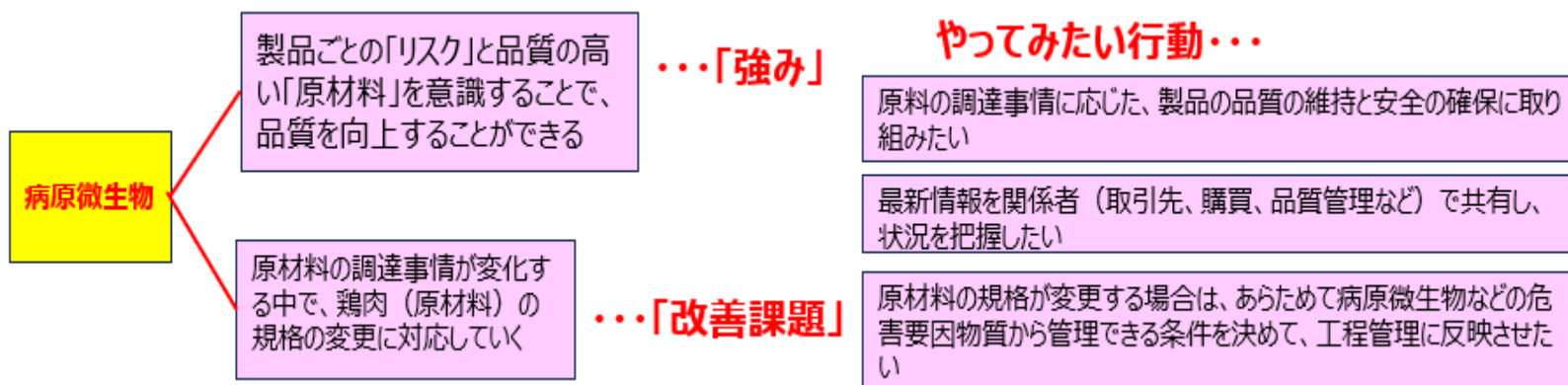
食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

3. リスクアナリシス活動について話し合う



3-1. 関心事のリスクアナリシス活動から、「強み」と「改善課題」、やってみたい行動を考えて、付箋紙に書きます。

3-2. 模造紙の上に並べて、話し合ひましょう



Xチーム

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について

1. 関心事の分類する

安全の話

安心の話

2. 具体的活動を仕分ける

他社 病原微生物	リスク評価	リスク管理	リスクコミュニケーション	その他
1	病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件	製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する	作業員に作業手順をトレーニングする	リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

3. リスクアナリシス活動について話し合う

チーム発表のアウトプットは自由としま

第2回FCP若手フォーラム



2.1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

自社/他社 アレルギー

- (A) リスク評価 仕様書で原材料情報の確認法改正の情報を確認する
- (B) リスク管理 製造工場を訪問し、製造工程を確認するデータベースの更新を行う
- (C) リスクコミュニケーション 消費者からの問い合わせ対応を他部署に情報共有する
- (D) その他 食品表示に関する社内eラーニング

第2回FCP若手フォーラム

自社/他社 食物アレルギー

事前課題提出物より

(A) リスク評価

アレルギー発症の個人差

- アレルギーを持つ人が原因物質を摂取したときのリスクを把握する
- 重篤な食物アレルギーを持つ人が微量でもアレルギー反応が引き起こされることを前提にする

専門的知見

- 3年ごとに実態調査を行い、その結果をもとに専門家の意見を伺う

原材料

- 原材料に含まれるアレルギーの規格を研究所で調査し確認する
- 仕様書で原材料のアレルギーの確認方法の情報を確認する
- 特定原材料8品目について、製品含有アレルギー以外のものが10ppm以上含まれていることのないか検証する

製造工程

- 製造・洗浄時のコンタミネーションリスクを評価する

第2回FCP若手フォーラム

自社/他社 食物アレルギー

事前課題提出物より

(B) リスク管理

原材料

- 原材料に含まれているアレルギーを規格書等にてコンタミネーションの可能性含め確認する
- 食品安全チームで培養、精製から、梱包までの全製造工程に関わる食物アレルギーを調査し、「食物アレルギー原材料一覧表」を作成している

製造工程

- 工程にて洗浄後のふき取り検証をする
- 製品のアレルギーのコンタミネーション（特定原材料 8 品目）を管理する（数～10ppm以下）
- 製造工場を訪問し、製造工程を確認するデータベースを更新する
- 生産順序を含有アレルギー少→多とし、妥当性のとれた洗浄方法を定期的に検証する

新製品

- アレルギーに変更があるか、他部署チェックあり、変更ある場合にはアレルギー分析必須とする
- 分析結果がなければ製品化(生産)できない仕組みにしている

分析方法

- 表示が必要な濃度まで特定原材料タンパク質を“定量”できる検出法を確立する

第2回FCP若手フォーラム

事前課題提出物より

自社/他社 食物アレルギー

(C) リスクコミュニケーション

お客様・消費者

- 製品パッケージにはアレルギーの親切表示を行う。HP上でアレルギー情報検索が可能である
- 製品表示に加えてHPでどの製品にどのアレルギーが含まれているか確認できる
- お客様がお求めのアレルギー情報を提供する

社内関係者・従業員

- 3次原料までさかのぼってアレルギーの有無を社内関係者で確認する
- 製造部門にアレルギーの有無を通達する
- 従業員に清掃マニュアルを用いてレクチャーする
- 各工場で勉強会。本社からも年に一度の勉強会（トラブル事例など）実施。消費者庁の表示に関わる変更をタイムリーにキャッチする

第2回FCP若手フォーラム

事前課題提出物より

自社/他社 食物アレルギー

(D) その他

製品設計

- 全ての製品に卵・乳成分・小麦・大豆が含有されるよう商品設計する
- 既存製品の仕様変更では、アレルギーが増えないようにする

仕組みづくり

- **法改正時**にはルール改版する、関連システム改修を行う
- **製造機械の更新**に合わせて、清掃方法を再確認する
- 定期的な清掃方法を確認・教育する
- **担当者変更時**に再レクチャーを行う

第2回FCP若手フォーラム

自社/他社 食物アレルギー

事前課題提出物より

強み・改善課題

強み

- 表示に関する社内ルールを詳細に設定されている
- 製品表示に加えてHPでどの製品にどのアレルギーが含まれているか確認できるようになった
- チームで新製品導入時に生産現場メンバーが集まれば、アレルギーの変更確認の精度があがる
- 原料を管理する専門部署が発足させ原料の管理体制を強化すると、コンタミネーションの管理が徹底されている
- 自社分析を可能にすると、迅速に状況判断できる
- 毎年アレルギー教育を実施すると、従業員のアレルギーのリスクに対する意識が向上した

改善課題

- 社内分析可能なアレルギー物質が限られている
- 人的誤差の防止のために、AI、デジタルツールを活用し、ラインの清掃・管理を一定化できない
- 原料の管理は原料メーカー依存のため、コントロール・トレースが難しいので、今後は増える一方のアレルギーに対処できる仕組みをつくる
- 商品設計が限定的になっている（卵・乳・小麦以外の8大アレルギーを含まない）
- えびやかかにを含む製品を生産する場合、管理体制の見直しが必要である（配合や保管場所等）