

Food Safety Culture

Food Communication Project Phase 2

農林水産省 FCP 第 1 回 (2025.08.20)

FOOD SAFETY CULTURE (食品安全文化)

がなぜ、いま必要なのか？

食品安全文化 とは

“食品安全への**考え方・行動**に影響を及ぼす、
組織内で**共有された価値観・信念・規範**”

“**Shared values, beliefs and norms** that affect **mindset and behavior** toward food safety in, across and throughout an organization.”

(GFSI TWG)



目に見える行動



目に見えない・話されない・聞こえない
しかし、水面下で大きく影響している

**“YOU CAN HAVE THE BEST
DOCUMENTED FOOD SAFETY
PROCESSES AND STANDARDS
IN THE WORLD, BUT IF THEY’RE
NOT CONSISTENTLY PUT INTO
PRACTICE BY PEOPLE, THEY’RE
USELESS”.**

人にアプローチすることが最重要

企業における「ありたい姿」の具現化を



職場文化（食品安全文化）

- 会社が持つ歴史、ポリシーを踏まえた、「ありたい姿」を持つことが重要
- トップマネジメントが積極的に関与し、組織全体のテーマとして扱うことが重要
- 「文化を育てる」ために経営計画の1つとして時間をかけることが必要

UNITE／統合

なぜ可視化ツールを作るのか？

- 現在、海外のサービスしか利用できず、高価格
- 海外サービスの場合、日本語対応に懸念がある
- 中小企業へサポートが必要（日本の食品製造業は90%以上が中小企業あり、気軽に使えるものがない）
- 食品安全認証の要求事項に「文化」の項目が入る（GFSIベンチマーク規格）
- 文化測定結果は経営面でも有用（例：離職者の抑止等）
- 文化測定は多分野への発展性が高く、すそ野が広い

日本版の立ち上げが急務！！





第 1 期の振り返り

評価ツールの策定

評価項目の整理

- メンバー企業様の全面的なご協力を基にGFSIのコンセプト、他企業での取り組みを掛け合わせ、質問項目の策定を実施（37項目）
- FSCになじみの浅い中小企業を念頭に、可能な限りわかりやすい表現に
- 質問項目の多言語化を実施した（日本語、中国語、ベトナム語、英語、タガログ語、ネパール語、ミャンマー語）



評価ツールの策定

- 評価項目に沿って文化レベルを測定するためのエクセルシートを作成
- 評価軸は管理者とオペレーターの2軸で構成されており、職位レベルによっての文化レベルの差を把握できる構成になっている
- 評価結果はスコア、レーダーチャートによって掲出され可視化、定量化が可能



有効性の検証

- メンバー企業から推奨された企業とコラボレーションを実施して、ツールをつかった検証を実施
- ツールを使っでの検証結果について個社へフィードバックを実施
- 各設問の有効性・相関性を学術的に解析し、よりコンパクトな設問へ最適化が可能かを検討

詳細説明

詳細説明

- 評価ツールの概要説明 ／ カゴメ株式会社 渡邊様
- 個社における検証結果の共有（一部抜粋） ／ 東京海洋大学 准教授 小川様
- 評価ツールのブラッシュアップ（最適化） ／ お茶の水女子大学 基幹研究院研究員 藤崎様