

第2回若手フォーラム ワークショップ

令和 5年 7月26日

ファシリテーター
山下安信
(株)フードサニテーション78)

第2回若手フォーラムワークショップ



テーマ：食品安全と品質

目的

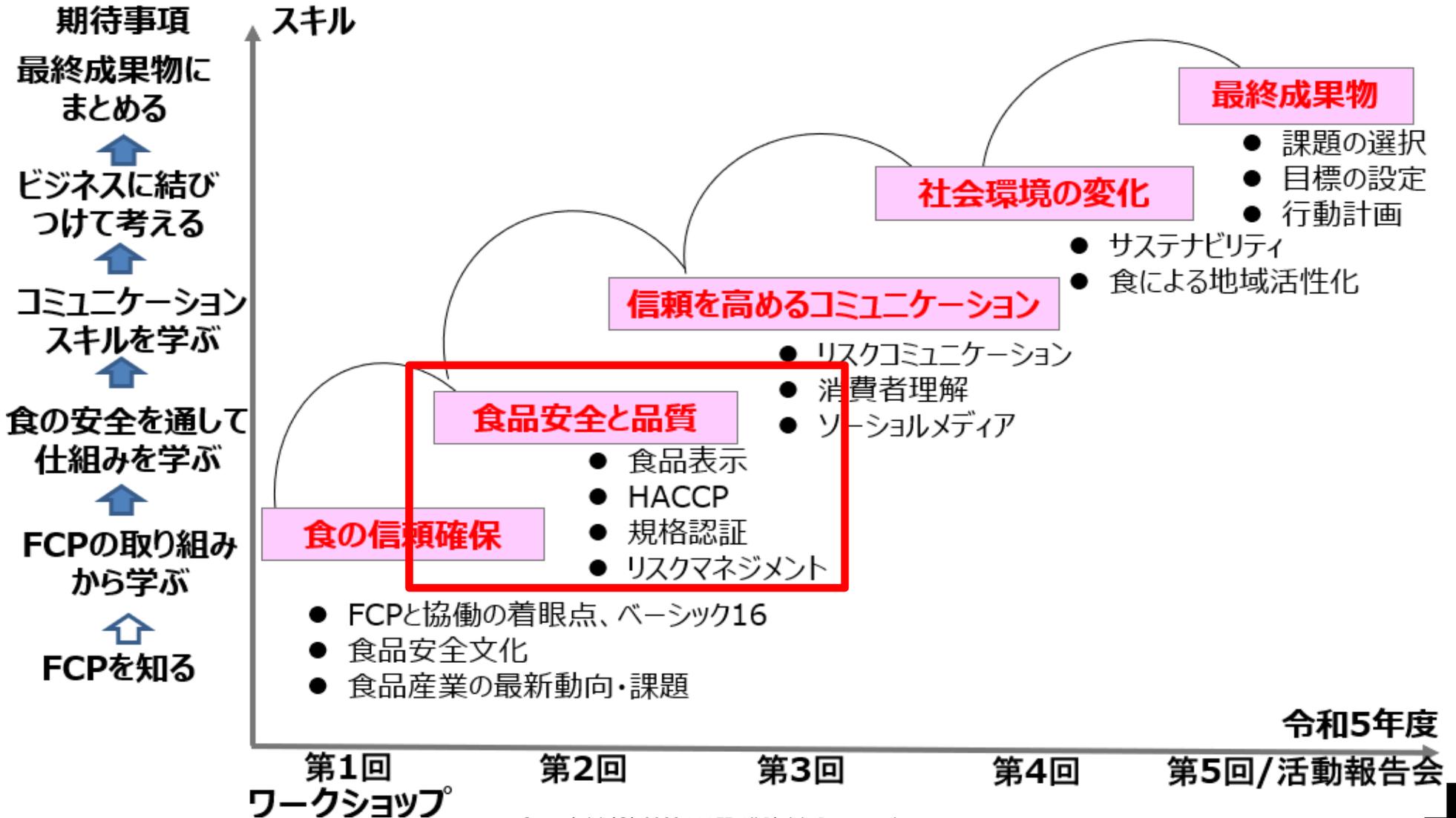
食品安全・品質保証の仕組みを学び、それを機能させるために必要な視点を見つける

ワークショップのねらい：

- 食品業界の食品安全や品質保証に関わる仕組みとその背景を理解する
- 参加者の所属先や職務から、その仕組みとの関わりと、自分の考えや意見を話し合う
- 参加者が直接/間接的に関わるフードチェーンの中で、どのように協力しまたは支援することで、消費者に対する食の安全が確保できるのかを話し合う

第2回若手フォーラムワークショップ

令和5年度若手フォーラム スキルアップロードマップ



第2回若手フォーラム ワークショップ



第2回若手フォーラム ワークショップ

(130分)

進行（敬称略）	（分）
ワークショップの説明（山下）	10
ワークショップ ● 食品業界の食品安全や品質保証の仕組みとその背景 ● 仕組みに対する自分の考えや意見 ● 仕組みにはどのような取り組みが必要か、またあなたが将来やりたいこと	90
チーム発表（3分×6）	20
講評・まとめ（神井、山下）	10

第2回若手フォーラム ワークショップ



(事前課題) 食品安全や品質保証の仕組み

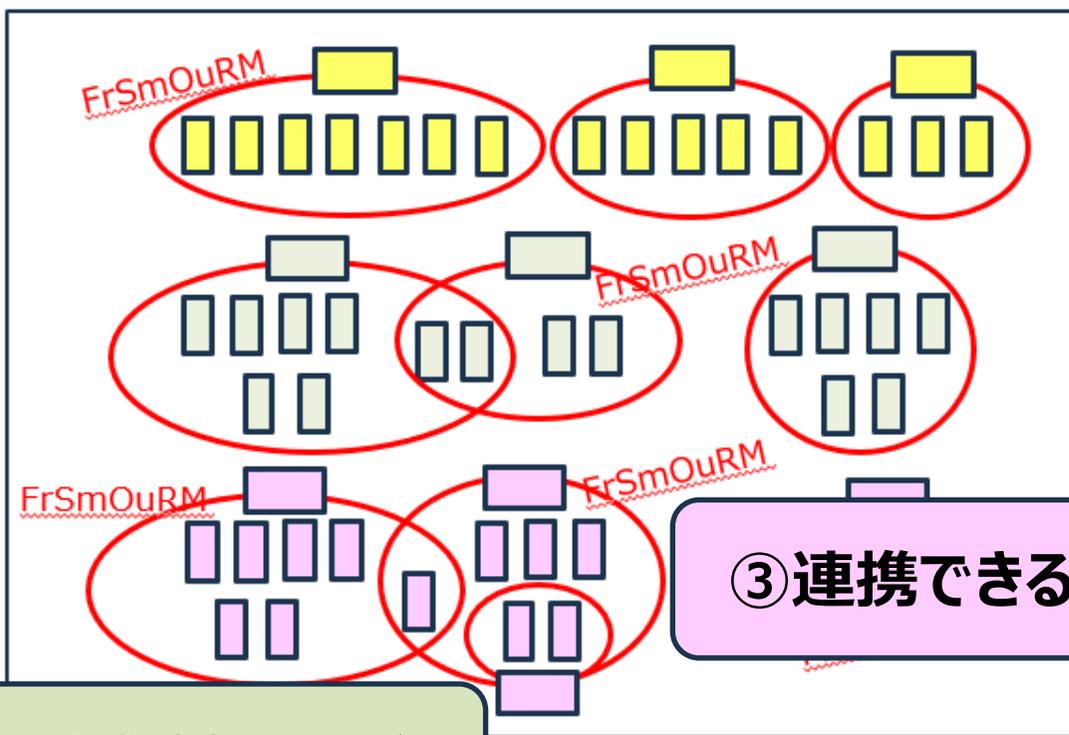
分類	構成比 (%)	仕組み
規格・表示	34.0	JAS規格（有機JASなど含む）、保健機能食品、食品表示基準、公正マーク
スキーム	33.5	ISO認証、FSSC22000、JFS規格、SQF、GFSI
食品衛生	14.4	HACCP、GAP、食品衛生法（営業許可等）、牛トレ
環境認証	6.2	MSC認証、レインフォレスト、RSPO認証、ASC認証、MEL認証、マリンエコラベル
宗教的認証	3.1	ハラール認証、コーシャ認証
業界認証	3.1	冷凍食品認証マーク、認証マーク
地域認証	1.5	GI、産地調査
消費者保護	1.0	製造者責任法、東京都消費者条例
自社認証	2.1	自社認証、製品登録制度
その他	1.0	
	100	

第2回若手フォーラム ワークショップ

第2回ワークショップの進め方例

① 仕組の背景・必要な取り組みを整理していく

仕組の背景と必要な取り組み



連携の機会点

③ 連携できる機会点を探す

② 将来やりたいことをくくっていく

将来やりたいこと

第2回若手フォーラム ワークショップ



第2回ワークショップの進め方例

ポイント

- どのような背景で食品安全や品質保証の仕組みが生まれたのか
- 仕組みが社会や国際的環境の変化の中で、進化してきたのか
- 仕組みをフードチェーンの中の連携でもって進化させるためにできることは



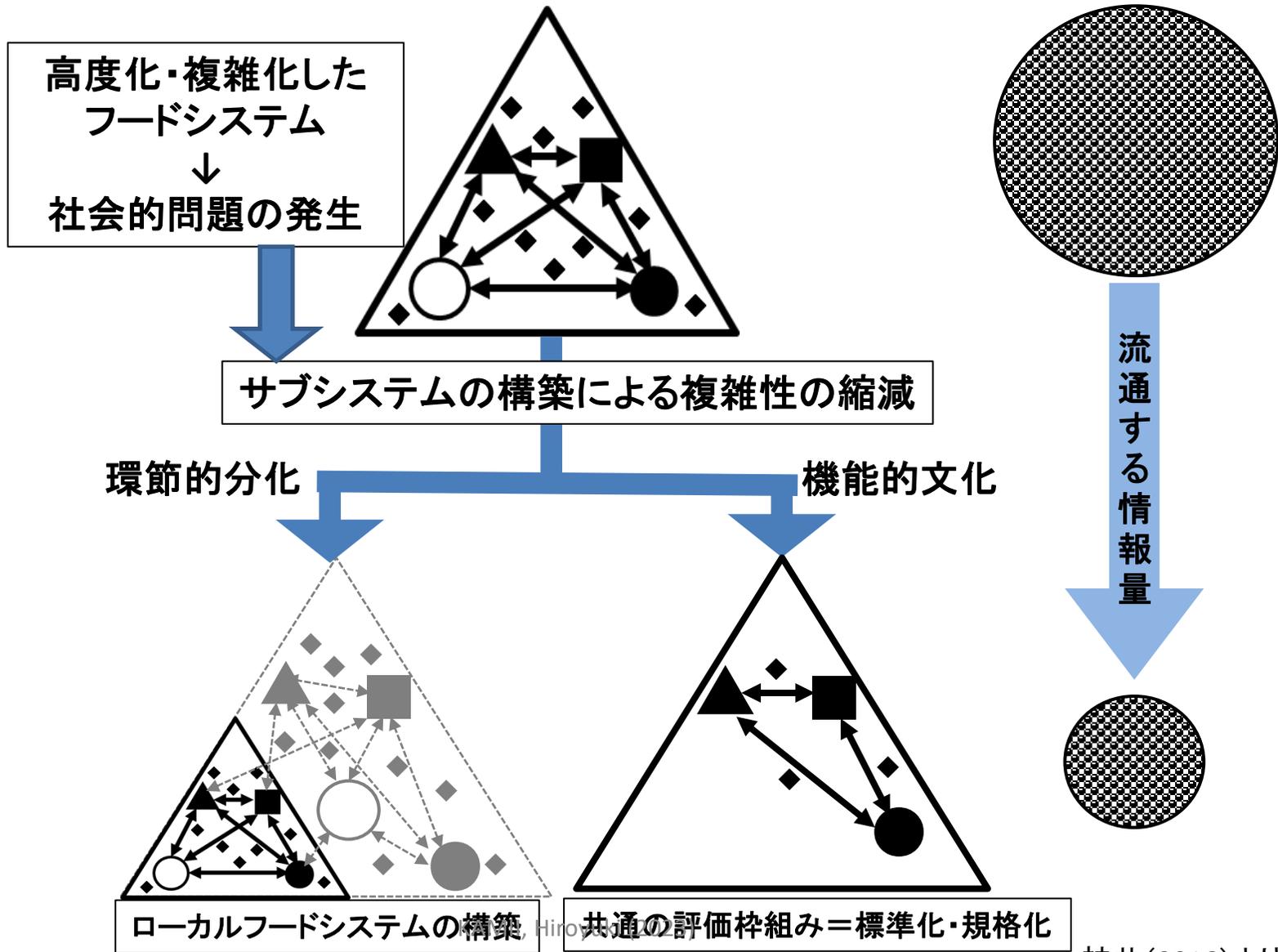
第2回若手フォーラム ワークショップ



食品安全や品質保証の仕組み

分類	仕組み	主な目的・機能	対象
規格・表示	JAS規格（有機JASなど含む）、保健機能食品、食品表示基準、公正マーク	消費者の商品選択、商品の差別化、品質の保証・確保	生産、食品製造、販売
スキーム	ISO認証、FSSC22000、JFS規格、SQF、GFSI	食材調達、取引契約、第三者（二者）認証、改善機会点	食品製造、物流、販売、 外食
食品衛生	HACCP、GAP、食品衛生法（営業許可等）、牛トレ	衛生管理の手法、健康被害の防止、公衆衛生の向上	生産、食品製造、物流、 販売、外食
環境認証	MSC認証、レインフォレスト、RSPO認証、ASC認証、MEL認証、マリンエコラベル	持続可能な開発、差別化、消費者の商品選択	生産、食品製造、物流、 販売、外食
宗教的認証	ハラール認証、コーシャ認証	宗教的慣習、信者の商品選択	生産、食品製造、物流、 販売、外食
業界認証	冷凍食品認証マーク、認証マーク	品質の保証、消費者の商品選択	食品製造、販売
地域認証	GI、産地調査	地域産業の支援、生産地管理、原料原産地表示	生産、食品製造、販売
消費者保護	製造者責任法、東京都消費者条例	消費者保護	食品製造、販売、外食
自社認証	自社認証、製品登録制度	商品管理	食品製造、販売、外食

サブシステム構築による複雑性の縮減



第2回若手フォーラム ワークショップ

テーマ：食品安全と品質

まとめ（ファシリテーター）

1. 食品安全や品質保証の仕組みが目的と背景から、現在、当初の機能を十分に果たしているのかを、消費者や利用者の視点から評価してみる（仕組みを評価する）
2. 仕組みをフードサプライチェーンの中で機能させるためには、関係者の目的と要求に関わる十分な合意が前提になる（仕組みを機能させる）
3. 食品安全や品質保証の仕組みは、仕組みの管理者・監督者（管理団体・行政など）と食品事業者、消費者（実際の利用者）ら十分なコミュニケーションでもって最適化できる（仕組みを最適化する）



仕組みを機能させるために必要な取り組み

規格・表示

規格・表示に期待する効果

1. 消費者が商品を規格（JASなど）を見て選択できる（消費者の商品選択）
2. 製造者が商品の規格（表示）でもって、他社の商品と差別化できる（商品の差別化）
3. 規格や表示により商品の所定の品質や安全性を確認できる（品質の保証・確保）



仕組みを機能させるために必要な取り組み

規格・表示

規格・表示の弱点

1. 規格や表示によっては消費者の認知が低いことがある
2. 社会環境の変化の中で、役割や機能が低下することがある
3. 規格や表示から規制が強化されることで、製造者に過大な負担を強いることがある

規格・表示を十分に機能させるための課題

1. 消費者とのコミュニケーションの中の規格・表示に関わる情報提供
2. 規格・表示を社会や国際的環境の変化の中での最適化
3. 規格・表示の制度で、目的に対して製造者の実態に応じた改正

仕組みを機能させるために必要な取り組み

スキーム

マネジメントシステム規格※（スキーム）に期待する効果

1. 規格に対して高い管理精度で確保できる（食品安全、品質、労働安全など）
2. 第三者が審査（監査）することで客観的（科学的）な評価ができる
3. 取引先間で目標と要求事項の合意できる（パートナーシップ）
4. 対象と目的を特定（指定）できる（集中的な審査）
5. 審査結果から改善の行動ができる（PDCAサイクル）



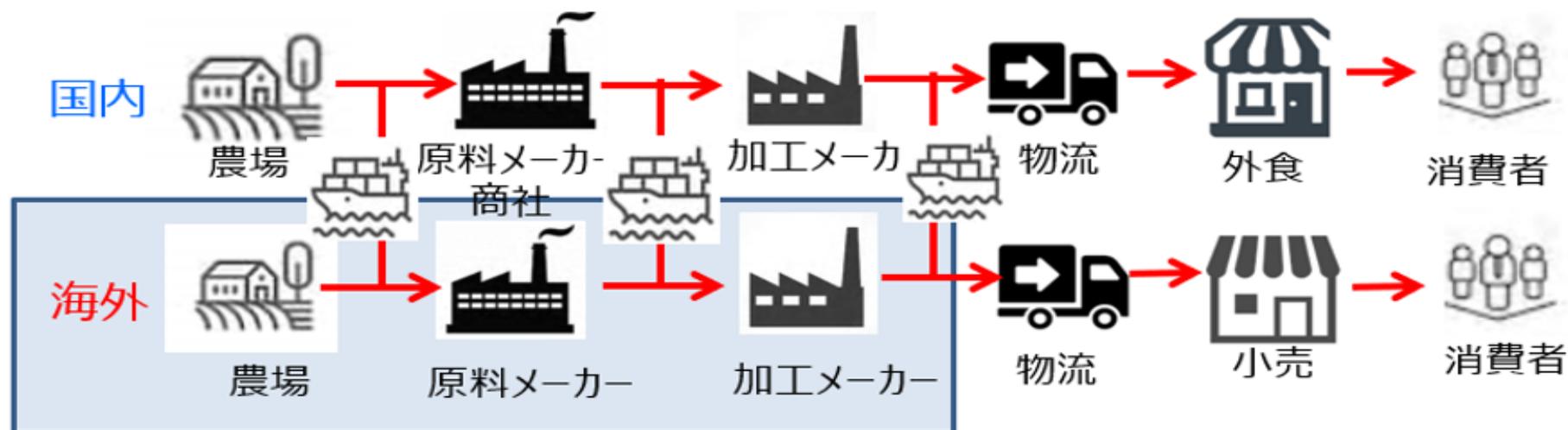
※マネジメントシステム規格：「組織が方針及び目標を定め、その目標を達成するためのシステム」に関する規格

仕組みを機能させるために必要な取り組み

スキーム

フードビジネスの中で食品安全マネジメント規格がどのように利用されているか

1. フードサプライチェーンの中での安定調達に利用
2. 目的について第三者視点での判定（透明化）に利用
3. 目的において改善プログラムの具体化に利用
4. 他社、海外との規格や認証結果の共有に利用



仕組みを機能させるために必要な取り組み

スキーム

マネジメントシステム規格（スキーム）の弱点

1. 取引先間（当事者同士）が遠くなる
2. 第三者（監査員）の能力次第で客観性が失われることがある
3. 要求事項があいまいだったり、その合意が十分でないと不公平感が生まれる
4. 改善プログラムなどで応用がきかなくなる場合がある

マネジメントシステム規格（スキーム）を十分機能させるための課題

1. なぜマネジメントシステム規格を利用するか取引先間の合意（WIN-WINの関係）
2. 取引先間（当事者同士）で要求項目を明確にして合意する（目標設定）
3. 監査員（検査機関）の能力を必要な水準以上に維持する
4. 依頼側でマネジメントシステム規格を共有することで、現場側の過度な負担を軽減する