

日本における食品監査の最近の状況

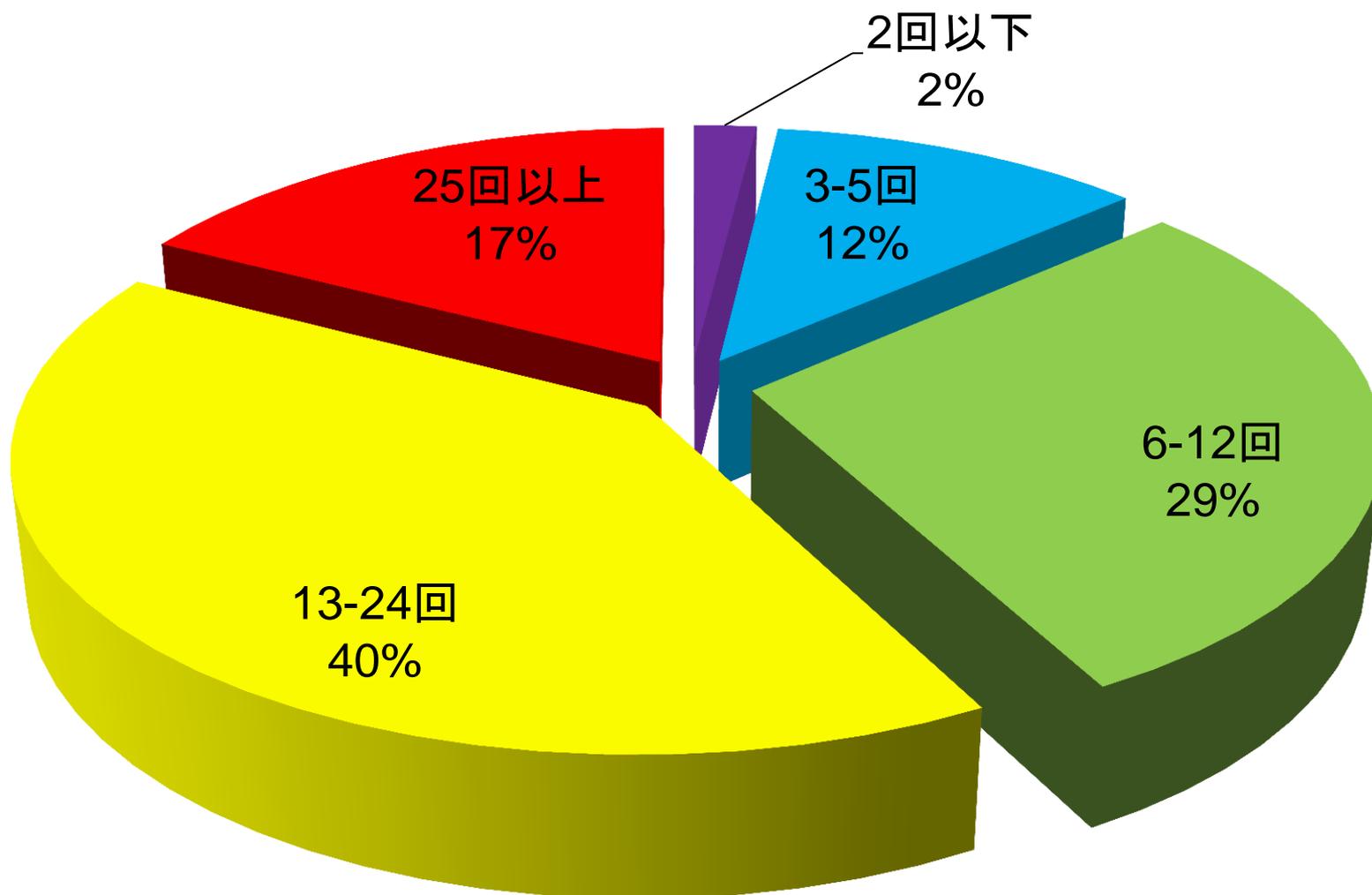
-監査のチェックポイント

2015年2月
SGSジャパン株式会社
認証サービス事業部 食品認証部
名倉 卓

食品監査の種類 第三者監査と第三者認証審査

I. 第三者監査

取引先からの年間監査回数 (100社)

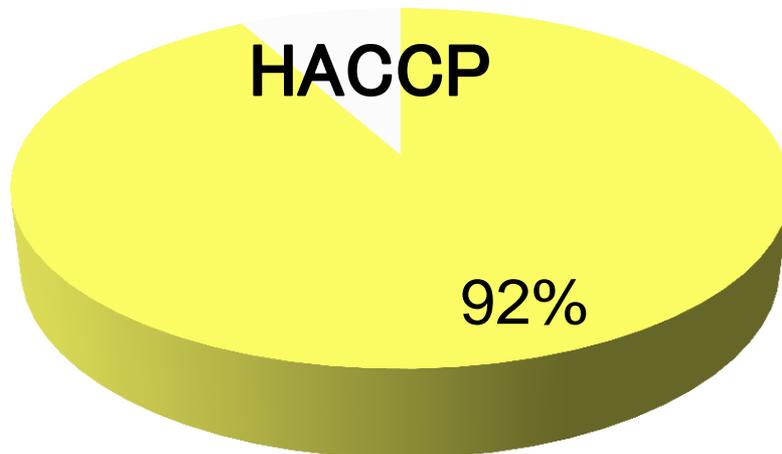


食品業界における二者監査の内容 (100社)

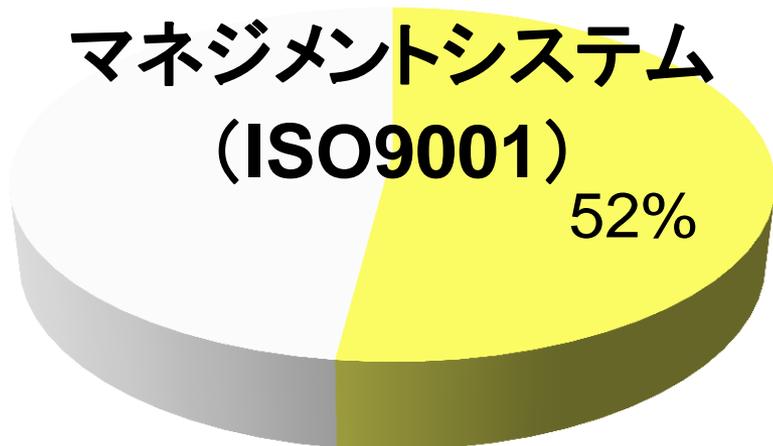
一般衛生管理
(GMP/PRP)



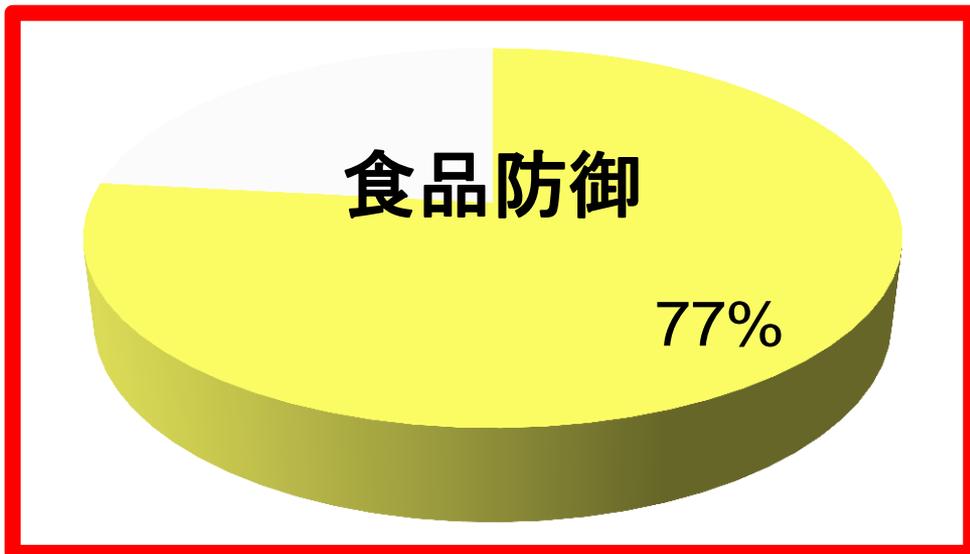
HACCP



マネジメントシステム
(ISO9001)



食品防御



増え続ける食品防衛へのチェック項目

- ✓ リスク及び脆弱性に基づいて行われる明文化されたフードディフェンスと工場の警備計画はありますか？
- ✓ またその計画は、定期的及び必要に応じて見直されていますか？

✓ 重要工程を把握して、監視していますか？

✓ 注意を要する工程ポイントを意図的な混入から守るために実施された手法がありますか？

✓ フードディフェンスに関するリスク評価を行っており、その中でフードディフェンスリスクとして特定されたリスクに対処するための手順がありますか？

✓ 外部からの侵入を防ぐ手段を講じていますか？

✓ 敷地内の従業員の所在を把握する手段はありますか？

✓ 在庫の紛失や増加、意図的な異物混入の兆候や形跡が確認された時の対応方法がありますか？

✓ 意図的な異物混入の行為を、迅速かつ正確に特定し、対応を図り抑制する戦略がありますか？

✓ 廃棄の記録はありますか？

- 食品防衛に対する意識の向上
- 意図的な混入をしたいと思わせない職場の風土
- 意図的な混入が実行し難い環境

食品防衛に際し留意すべき事

- 食品への意図的な異物混入は、様々な場所/手法/目的で行われる！

場所	<ul style="list-style-type: none"> ・生産現場/流通/小売等、消費者の手に届くまでのフードチェーンの全行程
手法	<ul style="list-style-type: none"> ・殺虫剤/医薬品等の化学物質 ・微生物 ・針/ガラス片
目的	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員や元従業員による職場への不満のはけ口 ・強迫による金銭等の利益 ・食品事業者の経済的・社会的損害、嫌がらせ ・世間の騒乱、愉快犯、イタズラ(店頭での異物混入等) ・思想・政治的背景等による大量破壊活動(テロ)

→事業所毎に脅威や脆弱性を含む工程を分析し、計画的に取り組むことが重要！

取り組み事例（現状把握）

工場敷地内について	チェック項目	A工場	B工場	C工場	D工場
アクセス制限	入出門のカメラ監視	○	○	×	○
	正門の警備監視 (警備会社)	○	○	○	○
	入場時受付 (記帳+セキュリティカード配布)	○	○	○	○
	敷地内カメラ監視	○	○	×	×
製造現場内について	チェック項目	A工場	B工場	C工場	D工場
不審行動の抑止	アクセス対象者の限定 (カードキー/指紋認証etc.)	○	△	×	○
	持込み品の制限	○	○	×	△
	作業服による識別	△	△	×	○
	重要工程のカメラ監視	○	△	△	×

識別

従業員の職位や特性に応じた明確な識別・認識システムを構築しているか

アクセス制限

施設のすべてのエリアに無制限にアクセスできる従業員を認識・特定しているか

■ 作業服の統一化

製造現場 ○



物流・倉庫 △

責任者の作業服の識別



取組事例（重要工程のカメラ監視）



■ 映像記録

- ①入退箇所の管理
- ②重要エリアの管理
- ③屋外セキュリティの管理

抑止！

従業員の抵抗感！

品質管理としての監視カメラの付加価値

- ①トラブルの確認・解消
- ②モニタリング
- ③要員への教育ツールとしての利用



■ カメラ・モニタ・録画設備の導入 = ~~管理~~

食品監査の種類 第三者監査と第三者認証審査

Ⅱ. 第三者認証審査



“Once Certified, Accepted by All”
『一度認証されれば、皆で受け入れる』



GFSIが承認(ベンチマーク)した規格

一次生産

- Canada GAP



GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practice)



一次生産&製造

- Primus GFS



SQF



製造

- BRC (British Retail Consortium)



FSSC 22000



- Global Aquaculture Alliance BAP (Best Aquaculture Practices)

- GRMS (Global Red Meat Standard)



- IFS (International Food Standard)



第三者認証審査におけるチェック項目 (一部抜粋)

- ✓ 敷地図・設備配置図(動線管理/ゾーニング)
- ✓ 製造エリアへの入場確認
- ✓ 服装チェック・持込み品管理
- ✓ 衛生管理・健康チェック
- ✓ 化学物質等の管理
- ✓ 監視カメラの所在及び設置予定
- ✓ 外来者への同行
- ✓ 守衛室の稼働
- ✓ 原料の受入口の施錠管理
- ✓ 敷地外周フェンスの赤外線センサー

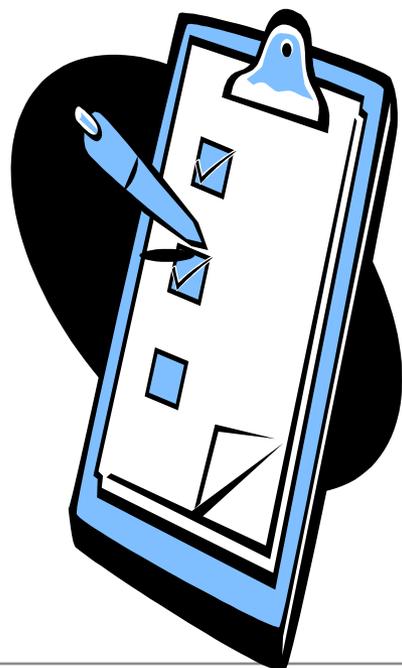
✓ 重大な所見 (Critical Audit Findings)

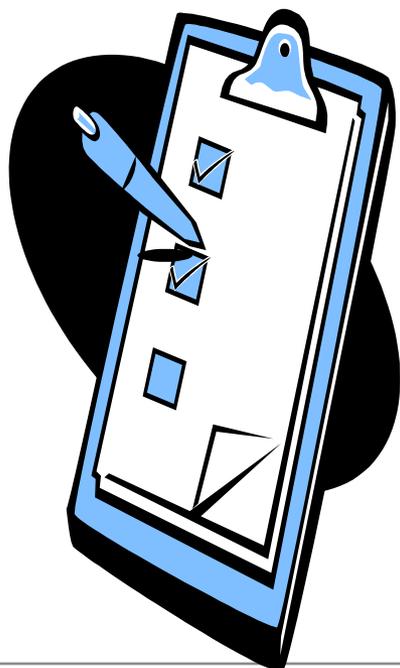
適切に処理されなければ、第二段階審査においてクリティカルやメジャーな不適合となり得る。

✓ 軽微な所見 (Non Critical Audit Findings)

適切に処理されなければ、第二段階審査において欠点として指摘され得る。

第三者認証審査における指摘事例





何をしなければいけないか

✓ 施設の中で潜在的に注意を要する区域について、識別され、地図にし、アクセスが管理されている証がありません

①
②
③
④
⑤

建物入口のアクセス



製造棟入口はテンキーによる暗証番号認証

シートシャッターのアクセス管理



指定者のみリモコン開閉可能

屋外受乳場のアクセスポイント



マンドアはテンキーによる暗証番号認証
入口は監視カメラにて監視



スレーナの蓋に施錠

配管の接続部も施錠

各規格のフードディフェンス要求事項

ISO/TS22002-1 18. 食品防御、バイオフィジランス 及びバイオテロリズム	SQF 2.7.1 フードディフェンス	GLOBAL G.A.P. AF.9 フードディフェンス (花卉と観葉植物は対象外)
18.1 一般要求事項 各施設は、製品に対するサボタージュ、破壊行為、又はテロリズムの潜在的な行為によるハザードを評価し、及び適切な予防手段を講じなければならない。	2.7.1.1 意図的な妨害工作又はテロリスト的事件が原因の食品への不純物混入を予防する手法、責任及び基準を文書化し、実施し、維持するものとする。	AF.9.1 管理点： フードディフェンスに関するリスク評価を行っており、その中でフードディフェンスリスクとして特定されたリスクに対処するための手順がありますか。
18.2 アクセス管理 施設の中の潜在的に注意を要する区域は、識別され、地図にし、及びアクセス管理しなければならない。 実行可能な場合には、アクセスは鍵、電子カード・キー、又は他のシステムの使用によって物理的に制限されることが望ましい。	2.7.1.2 フードディフェンスの実施手順を整え、以下を含むこととする： i. フードディフェンス責任の上級管理職者の名前 ii. 許可された人員のみが、指定のアクセスポイントを通して収穫物、生産用品、車両、製造及び保管区域にアクセスを有することを確実にする実施済みの手法 iii. 注意を要する工程ポイントを意図的な混入から守るために実施された手法 iv. 原料、包装資材、備品及び危険化学物質の安全な保管を確実にするために実施済みの対策 v. 収穫物及び、又は最終製品が安全な保管及び輸送状態におかれていることを確実にするために実施された対策 vi. 従業員、契約業者、訪問者による敷地へのアクセスを記録し管理するために実施済みの手法	適合基準： 業務のあらゆる場面におけるフードセキュリティ上の潜在的脅威を特定し、評価しなければなりません。フードセキュリティリスクの特定によって、農場に入ってくるもの全てが安全で安心できる供給源からのものであることが確実にとならねばなりません。従業員や外部委託作業者の全ての情報がそろっていなければなりません。故意による脅威が発生した際の是正措置手順を整備していなければなりません。

1 適用範囲

(前略)

この技術仕様書は、規模、又は複雑さに関係なく、
(中略)...PRPを実施しようとする、すべての組織に適用される。

(中略)

食品製造の作業は、本質的に多様であり、この技術仕様書に規定する要求事項のすべてが個々の施設、又はプロセスにあてはまるわけではない。

除外が行われたり、又は代替方法が実施されたりする場合は、これらはISO22000:2005, 7.4項に定めるハザード分析によって正当化され、及び文書化される必要がある...(後略)

ISO22000:2005 7.4 ハザード分析

7.4.2 ハザードの明確化及び許容水準の決定

7.4.2.1 (前略)...**予測されるすべての食品安全ハザードは、明確にされ、かつ、記録されること...**(後略)

7.4.3 ハザード評価

明確にされたそれぞれの食品安全ハザードについて、その除去又は許容水準までの低減が安全な食品の生産に必須であるかどうかを、また、その管理が規定の許容水準を満たすために必要であるかを決定するために、ハザード評価を実施する...(後略)



ご清聴ありがとうございました

SGSジャパンの国内認証審査実績

FSSC22000: 85件 (第1位)

SQF: 160件 (第1位)

GLOBALG.A.P.: 15件 (第1位)

ISO22000: 50件

HACCP: 44件

UTZ-Cert: 10件

ISO9001: 1720件

ISO14001: 980件

OHSAS18001: 41件

無料説明会、お見積のご依頼は
SGSジャパン(株) 認証サービス事業部 食品認証部
Tel: 045-330-5030

MEET SGS AT THE GLOBAL FOOD SAFETY CONFERENCE
3-5 MARCH 2015, KUALA LUMPUR, MALAYSIA
SIGN-UP FOR OUR SPECIAL SESSION ON 5 MARCH, 8:15AM

