



Food Safety Goes Global グローバル化する食品安全

Industry is
uniting
behind a new
international
standard

新たな国際規格の下で手を
結ぶ業界

Risks arising from an improperly designed, implemented, and maintained food safety system can have financially crippling effects, from brand damage, decreased consumer confidence, product recalls, illness, death, and legal ramifications. And, with globalization and an increase in supplies from emerging countries, the likelihood of these risks grows and the processes to manage them effectively become more complex. An additional element in this struggle is the varying acceptance of food safety standards and certification, which vary from market to market. In an ideal world, everyone would accept one food safety certificate. Unfortunately, the multitude of methods available around the world presents a bewildering array of options that could potentially distract from their core objective: to improve food safety.

Consequently, there has been a growing interest in an independently verified, process-based, global food safety management standard. Many of the early schemes and standards developed were either regionally specific or only considered food safety risks within certain portions of the food sector and its supply chain. But the latest development, a harmonized scheme through the International Organization for Standardization (ISO) 22000 and PAS 220, will deliver substantial benefits, not only to consumers, but also to food manufacturers, their supply chains, and retailers alike.

適切に設計、実施、維持されていない食品安全システムに起因するリスクは、ブランド又は社名の信用の失墜をはじめ、消費者の信頼低下、製品の回収、疾病、更には死亡事故、そして法律上の問題など、経営にも深刻な影響を及ぼすおそれがあります。また、グローバル化と新興国からの供給拡大に伴い、こうしたリスクの可能性が増大すると同時に、効果的なリスクマネジメントプロセスは一層複雑になります。このような問題に加えて、市場ごとに異なる、さまざまな食品安全規格ならびに認証が採用されているという現実があります。理想としては、統一された食品安全認証を採用することです。しかし、残念ながら、世界各地で実践されている多数の方法では、「食品安全の向上」という本来の目標からそれる可能性のある、あまりに多くの選択肢が存在しているのが現状です。

このような状況を受けて、第三者機関によって検証された、プロセスに基づく世界的な食品安全マネジメント規格に対する関心が高まりを見せています。初期に立案されたスキームや規格の多くは、特定地域のみを対象としているか、あるいは一部食品部門とそのサプライチェーン内の食品安全リスクのみに着目していました。しかし、近年立案されたISO22000ならびにPAS 220による統一スキームは、消費者のみならず、食品メーカー、サプライチェーン、そして小売業者などに多大な利益をもたらすと思われます。

A BRIEF HISTORY

In 2005, the ISO published ISO 22000, the first globally recognized food safety management systems standard that would consider food safety risks and impacts across the entire food supply chain. Naturally, this was hailed as a great step forward.

Following the publication of ISO 22000, however, food safety specialists from the food manufacturing sector found that the prerequisite programs (PRPs) of the ISO 22000 standard were not prescriptive enough and did not fulfill the expectations and requirements of food manufacturing stakeholders in particular.

In an effort to harmonize the prerequisite programs, realize further acceptance of ISO 22000, and fulfill additional expectations and requirements of food manufacturing stakeholders, the Confederation of the Food and Drink Industries (CIAA) of the European Union sponsored the development of PRPs that would take into account the specific requirements of the manufacturing stakeholders. The resulting PRPs formed the basis of a new publicly available specification (PAS), 220:2008, published in October 2008 by the British Standards Institution (BSI).

Although the key elements of ISO 22000 include interactive communication, system management, PRPs, and HACCP (hazard analysis and critical control point) principles, sub-clause 7.2.3 of ISO 22000, which lists the areas the organization should consider in developing the PRPs, does not detail the specific requirements sufficiently.

To ensure the critical components of PRPs for food manufacturing processes would be specifically defined and that aspects considered important in controlling hazards would be included within the manufacturing process, drafting of the PRPs was undertaken by representatives from some of the world's major food companies.

These included Kraft, Danone, Nestle, Unilever, General Mills, and McDonald's. The companies worked with experts from the United Kingdom's Food and Drink Federation and the CIAA and received input from a wide range of manufacturers' representatives, retailers, and certification bodies, including Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA) to draft the PRPs. This cooperative effort resulted in PAS 220:2008, a specification that is applicable to all manufacturing and food handling organizations, regardless of size or complexity.

略史

2005年、ISOは、食品安全リスクと食品サプライチェーン全般にわたる影響を勘案する、世界的に認められた初の食品安全マネジメントシステム規格、ISO22000を発行しました。当然ながら、これは大きな前進として歓迎されました。

しかし、ISO22000の発行後、食品製造部門の食品安全専門家より、ISO22000の前提条件プログラム（PRP）は規定が不十分であり、特に食品製造関係者の期待および要求に応えていないとの指摘がありました。

PRPの調和を図り、ISO22000に対するさらなる支持を獲得し、食品製造関係者の期待および要求に応えるべく、CIAA（CONFEDERATION OF THE FOOD AND DRINK INDUSTRIES OF THE EU）は、製造関係者の要求事項を勘案したPRPの立案に着手しました。立案されたPRPは新たな公開仕様書（PAS）の土台となり、2008年10月には英国規格協会（BSI）によってPAS 220:2008が発行されました。

ISO22000の主要要素には、相互コミュニケーション、システムマネジメント、PRP、ならびにHACCP（危害分析重要管理点）原則がありますが、ISO22000の7.2.3項（PRP立案時に機関が勘案すべき領域を記載）では、具体的な要件が詳しく規定されていません。

食品製造プロセスを対象としたPRPの重要要素を具体的に規定し、危害要因の管理において重要と思われる側面を製造プロセスに含めるべく、一部の世界的な大手食品企業の代表者によってPRPの草案作成が進められました。

クラフト、ダノン、ネスレ、ユニリーバ、ジェネラルミルズ、およびマクドナルドが同草案作成に参加しました。英国食品飲料連盟ならびにCIAAの専門家との協力の下、これらの企業は多岐にわたるメーカーの代表者、小売業者およびロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス（LRQA）などの認証機関から助言を受けながら、PRP草案を作成しました。これらの協同的取り組みは、PAS 220:2008として結実しました。PAS 220:2008は、規模や複雑性を問わず、すべての製造業に適用される規格です。

A UNIQUE STANDARD

According to Steve Mould, technical author of PAS 220 and worldwide quality chain management systems program manager at Kraft Foods, PAS 220 provides a common set of PRPs that can be used by any food manufacturer wanting to establish an ISO 22000 certified food safety management system. "What sets this standard apart from others is the wide consultation and public reviews that were conducted by BSI during its development," he said. "This is a standard that the industry has created by working together."

PAS 220 details the PRPs used by food and beverage manufacturers and is intended to be used in conjunction with ISO 22000. Its focus is to ensure that processes are in place to minimize, mitigate, or eliminate potential food safety hazards from affecting the products, including product contamination, food safety hazard levels, and the product processing environment.

PAS 220 addresses concerns that existed with ISO 22000 and is designed to bridge the gap between ISO 22000 and the Global Food Safety Initiative (GFSI) requirements. GFSI was launched in 2000 with the following mission: "Continuous improvement in food safety management systems to ensure confidence in the delivery of safe food to consumers."

Covering important aspects of food safety that are often overlooked in the food manufacturing sector, such as warehouse requirements, rework, food defense, biovigilance, and bioterrorism, PAS 220 will substantially strengthen ISO 22000 and enhance initiatives to harmonize global food safety standards.

PAS 220 is made up of the core requirements specified in ISO 22000 under sub-clause 7.2.3, with additional requirements that are considered relevant to the food manufacturing process (for a brief summary of these requirements, see "The PAS 220 Plan," p. 3)

THE BENEFITS

In December 2008, the Foundation for Food Safety Certification announced its plans to develop the ISO 22000 and PAS 220 certification scheme for food safety systems of food manufacturers. The CIAA supports this development, and the scheme has been submitted to the GFSI to be benchmarked and approved.

"The ISO 22000/PAS 220 scheme marks a very significant step forward for all food processors," said Geoff Thompson, chair of the CIAA Food and Consumer Policy Committee. "Both large and small manufacturers and retailers now have the opportunity to unite under a commonly agreed set of prerequisite programs for the international control of food safety hazards."

Some advantages of the standard include reduced costs from waste reduction, fewer product failures, and better traceability throughout the supply chain (embodying and maintaining the Codex Alimentarius HACCP), as well as seamless integration with other standards such as ISO 9001, ISO 14001, and OHSAS 18001. In addition, ISO 22000 with PAS 220 can be used globally to benchmark not only organizations but also different facilities within international companies.

唯一の規格

クラフトフーズの世界的なクオリティチェーンマネジメントシステムのプログラム責任者であり、PAS 220の草案作成に携わったSteve Mould氏によると、PAS 220は、ISO22000認証を受けた食品安全マネジメントシステムの構築を望むすべての食品製造業者が利用できる、共通のPRPを提供することです。「作成段階において広範な協議とBSIによる公開審査が行われたという点で、PAS 220は他の規格とは異なります。これは業界が共同で作りに上げた規格なのです」と同氏は述べています。

食品飲料製造業者が利用するPRPを詳述するPAS 220は、ISO22000と併せて利用することを意図しています。PAS 220は、製品汚染、食品安全危害レベル、ならびに製品加工環境に悪影響を及ぼす潜在的な食品安全危害要因を最小限に抑え、軽減し、あるいは排除するためのプロセスの確立に焦点を合わせています。

PAS 220は、ISO22000に対する懸念に応えるものであり、同時に、ISO22000要件と国際食品安全イニシアチブ(GFSI)要件の間にある溝を埋めることを目的としています。2000年に導入されたGFSIはその使命として、「食品安全マネジメントシステムの継続的な向上を図り、消費者への安全な食品の提供において信頼を保証すること」を掲げています。

食品製造部門においてしばしば見過ごされがちな、製品保管所に関する要件、再加工、食品防御、バイオビジランス、バイオテロなどの、食品安全の重要な側面を網羅するPAS 220は、ISO22000を大幅に強化し、国際食品安全規格の統一に向けた取り組みを促進するでしょう。

PAS 220は、ISO22000の7.2.3項に規定された中核的要件と、食品製造プロセスに関連するとみられる追加要件で構成されます。

メリット

2008年12月、FSSCは食品製造業者の食品安全システムを対象としたISO22000およびPAS 220認証スキームの策定計画を発表しました。CIAAによる支援の下で策定された同スキームは、評価ならびに承認のため、GFSIに提出されました。

CIAAの食品・消費者政策委員会委員長を務めるGeoff Thompson氏は次のように述べています。「ISO22000/PAS 220スキームは、すべての食品加工業者にとって非常に大きな前進となるでしょう。規模の大小を問わず、製造業者と小売業者は、食品安全危害要因の国際的な管理に向け、広く認められた前提条件プログラムの下で手を結び、協力する機会を手にしたのです。」

同規格の利点として、廃棄物削減による費用低減、製品の欠陥減少、サプライチェーンを通じたトレーサビリティの向上(コーデックス委員会HACCP基準の具現化と堅持)、さらにはISO9001、ISO14001、およびOHSAS 18001といった他の規格とのシームレスな統合が挙げられます。

According to the Foundation for Food Safety Certification, its objectives are to facilitate a certification scheme that ensures high quality food safety audits in the whole food supply chain and to achieve harmonization in food safety standards and audits. Due to the fact that the combination of ISO 22000 and the PAS 220 is very similar to the foundation's GFSI HACCP approved standard, they believe it is a logical next step to facilitate this harmonized scheme for food processors.

ADOPTING ISO 22000 AND PAS 220

In light of the many food safety schemes that already exist, some organizations may be hesitant to adopt a new standard. The good news for these companies is that any organization with an existing program based on the HACCP principles of Codex Alimentarius will probably have most of the elements of ISO 22000 and PAS 220. There is no need to start from scratch, because the transition can be made by building on the existing platform.

A study conducted by Cargill Inc., an international company HACCP in the Codex Alimentarius. The study found that most audit standards/programs/schemes meet more than 90% of the requirements for PRP and HACCP.

A gap analysis conducted by a reputable certification body will assist in identifying the areas that require further attention in order to meet the requirements of the food safety management system.

In 2007, GFSI issued over 30,000 food safety certificates under GFSI recognized schemes. This number represented a 50% increase over 2006 levels, and the global adoption of ISO 22000 is set to increase food safety even more dramatically. It is clear that the food and beverage industry is making great progress in the pursuit of its objective to deliver good quality, safe food through the global harmonization of food safety management systems. ■

食品安全認証協会の目標は、食品サプライチェーン全体において質の高い食品安全監査を保証する認証スキームを推進し、食品安全規格および監査の統一を図ることです。ISO22000とPAS 220の組み合わせは食品安全認証協会のGFSI HACCP承認規格と非常に類似しており、そのため同協会は、食品加工業者を対象とした本統一スキームの推進を理にかなった次なるステップと捉えています。

ISO22000およびPAS 220の導入

既に多数の食品安全スキームが存在することを鑑みれば、一部の機関は新しい規格の導入に躊躇するかもしれません。これらの企業にとっての朗報は、コーデックス委員会のHACCP原則に基づくプログラムを既に有する機関であれば、おそらくISO22000およびPAS 220の要素を大部分備えているということです。ゼロからスタートする必要はなく、既存のプログラムに手を加えることで移行できるのです。

食品、農業、リスクマネジメント製品およびサービスを提供する国際企業、カーギル社によって実施された調査では、さまざまな監査基準/プログラム/スキームの要素が、コーデックス委員会のPRPおよびHACCPの主要な37の基準と比較されました。同調査の結果、大半の監査基準/プログラム/スキームは、PRPおよびHACCP要件の90%以上を満たしていることが明らかになりました。

信頼できる認証機関が実施するギャップ分析は、食品安全マネジメントシステム要件を満たすに当たり、さらなる対応が求められる領域の特定に役立つでしょう。

2007年、GFSI認定スキームの下、GFSIは30,000件を超える食品安全認証を発行しました。これは前年比で50%の増加です。ISO22000の世界的な導入によって、食品安全はなお飛躍的に向上するでしょう。食品飲料業界はまさに、食品安全マネジメントシステムの世界的な統一を通じて、質の高い安全な食品の提供という目標の達成に向け、大きく前進しています。■