

第4回FCP国際標準に関する勉強会 グループディスカッションまとめ

論点

論点 1

日本発の認証スキームについての意見

論点 2

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

グループディスカッション 各班からの意見

A班

日本発の認証スキームについての意見

中小企業がわかりやすく着手しやすい
 GFSIベンチマークスキームにする
 現在認証を取得されていない企業には有効
 GFSIレベルのようにレベルが選択できる
 国際的スキーム評価＝国内食品メーカーの品質アップ
 認証を商品に表示できるようにする。PRできると良い
 国民へのPRが必要。浸透

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

監査企業のスキル
 年間教育計画による運営
 外部監査員や外部講師による教育
 社内HACCP基準の内部監査員のレベル合わせ
 外部の監査員講習を受講
 現場力量、規格要求事項を現場に合わせることができる
 食品安全チーム力量
 法的要求事項、関連法規、法令の知識

B班

日本発の認証スキームについての意見

既存のスキーム+αのメリット
 FCPで形成してきた信頼性の要素をいれてはどうか
 品質管理項目を入れてはどうか

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

グローバル対応
 スキームA、B、Cに適した資格要件
 人材のグルーピングが必要
 人材バンクの人集めがポイントではないか
 国・自治体等の行政による補助が必要。経済的環境の改善

グループディスカッション 各班からの意見

C班

日本発の認証スキームについての意見

中小企業でも取り組みやすいようにすることは考えているか。⇒ステップ制の導入
 日本版認証のメリットは何を追求していくのか。
 必要性はあるか⇒FSSC取得済み企業はどこまで必要性を感じるか
 東南アジアの諸国にも使ってもらいたいということは、日本版の導入は輸入に役立つことか
 ISO・GFSIガイダンス・FSMS他、HACCPを輸入を軸とした規格の多くある中で、日本の独自な規格をどこに求めるか必要
 中小規模でもやりやすいようにシステム管理方法だけでなく具体的手法や数値を入れると良いのではないか
 日本の差別化との発言があったが、具体的な差別化できるポイントは何か
 乗り換えの利便性付き
 HACCPが中心だが農産物を扱わないのか
 全体のタイムスケジュールについてのアイデアがほしい
 スキームオーナーを決めること

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

官民の力が結集した強力なスキームオーナーが必要、財政基盤サポート集団が必要
 HACCP研修を行っても普及しない
 義務教育の中にカリキュラムとして入れてしまう(若いうちから教育が必要)
 消費者教育
 衛生管理者・栄養士・調理師のカリキュラム
 ISO29990のような仕組み作りが必要ではないか

D班

日本発の認証スキームについての意見

文化の異なる国の人に納得してもらえるように発信
 ①クリアで ②差別化に関しては海外の人にもメリットだと思わせるように
 GFSIの認証を前提とすると独自性を出すのが難しいのでは
 日本語はわかりやすく良い
 コスト面でメリットがでるように⇒認証機関側はビジネスとして成立
 それだけ出しても見合うようなメリットが感じられることが必要
 和食の規格化 ハラル対応
 コストのことを考えると、あまり独自性にこだわらず、最低限コアな部分だけのシンプルなものでも良いかも
 普及させるためにはお金がかかる
 品管さえ置いていない零細企業がどのように取り組む気になるか。

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

品管専門集団の会社を設立
 食品製造に係る深い知識⇒文書化する人、HACCPに翻訳できる人
 教育プログラム⇒座学ではなくて現場重視の知識

グループディスカッション 各班からの意見

E班

日本発の認証スキームについての意見

ガイドンスドキュメントを意識する
HACCPの基本をしっかりと押さえたもの
ステップアップ A⇒B⇒CはOK
食品安全と品質を明確に区別する
加工だけでなく原料まで含むものに

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

業界と現場のことを良く理解
CodexHACCPを真に理解する人
英語力
セクター毎の知識が必要

F班

日本発の認証スキームについての意見

我が国の「食」の価値の連鎖の水準向上に資する規格認証
食品安全の水準向上に貢献できる規格
食品安全MS(ISO22000)との連携
我が国の食の連鎖の価値をいかにするMS
日本発の認証スキームをアジアへ展開
意識と行動(モラルとモチベーション)を大切にした運用
スキーム区分の明確化⇒専門性・高度化
EU ISO22000⇒基準がわかりやすい 範囲・目的がわかりやすい
人の意識態勢 自律的な改善を促す仕組み
現場のコミュニケーションの程度がわかる ルールを守る意味を理解している
フードディフェンス視点も含める

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

人材育成に大学を頂点とするシステムがない
地域・中小企業の食品安全、食品安全マネジメントシステムの水準向上を支援する

グループディスカッション 各班からの意見

G 班

| | |
|--------------------------------|---|
| 日本発の認証スキームについての意見 | 全面で賛成、良い取組 |
| | 中小は誰のために認証を取得したいのか⇒海外へ販売する中小は少数 |
| | 取得しなくても、安全な商品ができていないのではない |
| | 日本の食の安全に対する取組を文章化する(日本食が安全であるという前提) |
| | ・システム(文書化)・製品安全・規格 これらがごっちゃになっている |
| | 輸入食品の安全性で不安があれば、それを規格に取り込む |
| | 事業者が認証取得を求めている(システム認証) HACCPは重要(製品認証) 工程管理レベルの向上=標準 |
| | 中小工場のレベルアップのツールにしたい |
| | 中小を教育するのであればFCPの取組の延長上で底上げすればいいのではない |
| | 生産工程を可視化 説明責任を果たすもの |
| 文化的・風土的背景を理解していない人に理解してもらえるもの | |
| 認証コストはなるべく安く抑えてほしい | |
| 認証を取得するのは無料にする。取得のための勉強にお金を掛ける | |
| 認証は自主的に取得するもの (最終的にはお金の問題) | |
| 官の一体化が必要 | |
| 効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について | Eラーニング |
| | ネット承認(監査) |

H 班

| | |
|-----------------------------|--|
| 日本発の認証スキームについての意見 | 「日本発」を前面に出すと、アジアの支持を得難いのではない |
| | JAPAN HACCPのような名称だとアジアで受け入れにくい |
| | 食品衛生行政との整合性を明示して取り組むべき |
| | 競争力の見える化になる |
| 効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について | 厚労省のHACCP導入型基準について、中小企業向け柔軟化が議論されている。Bスキームでこの柔軟化版をどう扱うか。 |
| | 関係者の意見を良く聞いて判断してほしい |
| | リーダーを指導できる人材 |
| 効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について | 有能な人材の育成 文書化・記録を取れるようにする |
| | 改善につなげられる記録のとり方を指導できる人材を派遣 |

グループディスカッション 各班からの意見

I 班

日本発の認証スキームについての意見

現場重視
日本の文化を前提にしてはダメ
トヨタ・ホンダに学べ
打ち水 エビデンスベース
和食HACCP 外食HACCP
外国人審査員をどう育成するか

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

審査員は層の厚さも重要
新しいことを学んで審査に反映させる
審査員の目線合わせも重要だが多様性も重要
審査員の統一的な研修プログラムが必要
複眼的なリスク評価
現場を知らない方はダメ
食品の知識だけではダメ、設備等の知識が必要
若い世代をどう育成していくか

J 班

日本発の認証スキームについての意見

すでに取得したものを代えるのはパワーが必要
新しいスキームを希望する買い手側の要求合意が優先させることにより生産者のモチベーションが懸念
世界に認められている日本の良さが伝わるスキームに
日本品質を支持するための規格にすべき
取得のメリットが見えない。スキームの整理が必要
日本発の認証スキームのバックが政府・国でもありなのではないか⇒国家予算でやれば低コストになる
各自治体・業界HACCPの共通化
一本化が必要。日本発はひとつだけ。厚労・農水・消費・自治体とバラバラにならないでほしい

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

JICA経験者の活用
監査員認定を一本化することを明文化する
知識・経験があり、教えられる人材を見つける
スキーム維持に経営者目線を持ち込める人材
組織内で仕組みを導入・維持・管理できる人
スキームメイキングに参加できる人
監査員の認定を認証機関任せにしないで統一試験制度にする
訓練所を作る

論点まとめ

日本発の認証スキームについての意見

- ・中小企業がわかりやすく着手しやすい
- ・GFSIベンチマークスキームにする
- ・現在認証を取得されていない企業には有効
- ・GFSIレベルのようにレベルが選択できる
- ・国際的スキーム評価＝国内食品メーカーの品質アップ
- ・認証を商品に表示できるようにする。PRできると良い
- ・FCPで形成してきた信頼性の要素をいれてはどうか
- ・品質管理項目を入れてはどうか
- ・中小企業でも取り組みやすいようにすることは考えているか。⇒ステップアップ制の導入
- ・日本版認証のメリットは何を追求していくのか。
- ・必要性はあるか⇒FSSC取得済み企業はどこまで必要性を感じるか
- ・東南アジアの諸国にも使ってもらいたいということは、日本版の導入は輸入に役立つこと
- ・ISO・GFSIガイダンス・FSMS他、HACCPを輸入を軸とした規格の多くある中で、日本の独自の規格をどこに求めるか必要
- ・中小規模でもやりやすいようにシステム管理方法だけでなく具体的手法や数値を入れると良いのではないか
- ・日本の差別化との発言があったが、具体的な差別化できるポイントは何か
- ・乗り換えの利便性付き
- ・HACCPが中心だが農産物を扱わないのか
- ・文化の異なる国の人に納得してもらえるように発信
- ・①クリアで ②差別化に関しては海外の人にもメリットだと思わせるように
- ・GFSIの認証を前提とすると独自性を出すのが難しいのでは
- ・コスト面でメリットがでるように⇒認証機関側はビジネスとして成立
- ・それだけ出しても見合うようなメリットが感じられることが必要
- ・コストのことを考えると、あまり独自性にこだわらず、最低限コアな部分だけのシンプルなものでも良いかも
- ・普及させるためにはお金がかかる
- ・品管さえ置いていない零細企業がどのように取り組む気になるか。
- ・ガイダンスドキュメントを意識する
- ・HACCPの基本をしっかりと押さえたもの
- ・ステップアップ A⇒B⇒CはOK
- ・食品安全と品質を明確に区別する
- ・加工だけでなく原料まで含むものに
- ・我が国の「食」の価値の連鎖の水準向上に資する規格認証
- ・食品安全の水準向上に貢献できる規格
- ・食品安全MS(ISO22000)との連携

論点まとめ

日本発の認証スキームについての意見

- ・我が国の食の連鎖の価値をいかせるMS
- ・日本発の認証スキームをアジアへ展開
- ・意識と行動(モラルとモチベーション)を大切にした運用
- ・人の意識態勢 自律的な改善を促す仕組み
- ・現場のコミュニケーションの程度がわかる ルールを守る意味を理解している
- ・フードディフェンス視点も含める
- ・全面で賛成、良い取組
- ・中小は誰のために認証を取得したいのか⇒海外へ販売する中小は少数
- ・取得しなくても、安全な商品ができていないのでは
- ・日本の食の安全に対する取組を文章化する(日本食が安全であるという前提)
- ・輸入食品の安全性で不安があれば、それを規格に取り込む
- ・中小工場のレベルアップのツールにしたい
- ・中小を教育するのであればFCPの取組の延長上で底上げすればいいのではないか
- ・生産工程を可視化 説明責任を果たすもの
- ・文化的・風土的背景を理解していない人に理解してもらえるもの
- ・認証コストはなるべく安く抑えてほしい
- ・認証を取得するのは無料にする。取得のための勉強にお金を掛ける
- ・認証は自主的に取得するもの(最終的にはお金の問題)
- ・官の一体化が必要
- ・「日本発」を前面に出すと、アジアの支持を得難いのではないか
- ・JAPAN HACCPのような名称だとアジアで受け入れにくい
- ・食品衛生行政との整合性を明示して取り組むべき
- ・競争力の見える化になる
- ・日本の文化を前提にしてはダメ
- ・外国人審査員をどう育成するか
- ・新しいスキームを希望する買い手側の要求合意が優先させることにより生産者のモチベーションが懸念
- ・世界に認められている日本の良さが伝わるスキームに
- ・日本品質を支持するための規格にすべき
- ・取得のメリットが見えない。スキームの整理が必要
- ・日本発の認証スキームのバックが政府・国でもありなのではないか⇒国家予算でやれば低コストになる
- ・各自治体・業界HACCPの共通化
- ・一本化が必要。日本発はひとつだけ。厚労・農水・消費・自治体とバラバラにならないでほしい

論点まとめ

効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

- ・年間教育計画による運営
- ・外部監査員や外部講師による教育
- ・社内HACCP基準の内部監査員のレベル合わせ
- ・外部の監査員講習を受講
- ・現場力量、規格要求事項を現場に合わせることができる
- ・人材のグルーピングが必要
- ・人材バンクの人集めがポイントではないか
- ・国・自治体等の行政による補助が必要。経済的環境の改善
- ・官民の力が結集した強力なスキームオーナーが必要、財政基盤
- ・義務教育の中にカリキュラムとして入れてしまう(若いうちから教育が必要)
- ・品管専門集団の会社を設立
- ・食品製造に係る深い知識⇒文書化する人、HACCPに翻訳できる人
- ・教育プログラム⇒座学ではなくて現場重視の知識
- ・業界と現場のことを良く理解
- ・CodexHACCPを真に理解する人
- ・英語力
- ・セクター毎の知識が必要
- ・人材育成に大学を頂点とするシステムがない
- ・地域・中小企業の食品安全、食品安全マネジメントシステムの水準向上を支援する
- ・Eラーニング
- ・リーダーを指導できる人材
- ・有能な人材の育成 文書化・記録を取れるようにする
- ・改善につながられる記録のとり方を指導できる人材を派遣
- ・新しいことを学んで審査に反映させる
- ・審査員の目線合わせも重要だが多様性も重要
- ・審査員の統一的な研修プログラムが必要
- ・現場を知らない方はダメ
- ・食品の知識だけではダメ、設備等の知識が必要
- ・若い世代をどう育成していくか
- ・JICA経験者の活用
- ・監査員認定を一本化することを明文化する
- ・知識・経験があり、教えられる人材を見つける
- ・スキーム維持に経営者目線を持ち込める人材
- ・組織内で仕組みを導入・維持・管理できる人
- ・監査員の認定を認証機関任せにしないで統一試験制度にする
- ・訓練所を作る

第3回勉強会 要点整理

日本発の認証スキームについての意見

- ・日本の独自性をどのようにしていくかが重要
- ・中小事業者にも取得しやすいことがポイント
- ・輸出入に効果的で、海外（特に東南アジア）でも浸透していくことが重要
- ・官民が一体となることが重要。
- ・日本発として現状複数存在するものを一本化していくことが必要
- ・コスト面で海外スキームより優れていることが必要
- ・海外スキームから乗り換えられるようなメリットも必要

消費者及び事業者がGAPの観点から生産者に求めることは何か。

- ・審査員を対象にした統一的な研修制度および認定の資格制度が必要ではないか
- ・若い世代をいかに教育していくか。訓練所等の設立および学校教育に組み込む
- ・人材バンクへの人選が重要