

第6回国際標準に関する勉強会(国際標準)

開催日時:平成27年1月30日(金曜日) 14:00~17:30

開催場所:中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室

出席者:48事業者/団体 59名

<議事次第>

1. 本日の進め方

2. 開会挨拶(食料産業における国際標準戦略の進捗報告)

食料産業局企画課食品企業行動室 室長 横田 美香

3. 物流・保管における食品安全への取組の現状と課題について

株式会社日本アクセス 執行役員ロジスティクス統括本部長 宇佐美 文俊様

4. “物流・保管”セクターに於けるイオングループの展開について

イオン株式会社 執行役Eコマース事業最高経営責任者兼食品安全推進(GFSI) ジェンク グロル様

5. グループディスカッション・発表・意見交換 物流&保管における食品安全の取組に係る論点

6. 事務局連絡

<議事概要>

最初に、横田室長から挨拶した後、1月27日(火曜日)に開催された「第1回食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会」(資料3)の概要説明をした。

その後、各事業者の物流・保管における食品安全の取組について御講演をいただいた。株式会社日本アクセスの宇佐美様から「物流・保管における食品安全への取組の現状と課題について」(資料4)、また、イオン株式会社のジェンク様から「“物流・保管”セクターに於けるイオングループの展開について」(資料5)をテーマに御講演をいただいた。

休憩後、宇佐美様・ジェンク様の御講演をうけて、事務局から提案した下記論点について参加者によるグループディスカッションを実施した。

①日本の物流&保管における食品安全への取組について重要なポイントは何か

②日本の物流&保管における食品安全への取組について現状の課題は何か

各班のグループディスカッションにて抽出され、発表された意見は下記のとおり。(記述された意見は別紙「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」を参照下さい。)

<グループディスカッション意見まとめ> 日本の物流&保管における食品安全について

A班

①食品安全への取組について重要なポイントは何か

・温度管理とフードディフェンスが重要なポイントではないか。

・昨今の異物混入事件を考えると、物流・保管の段階でも異物混入が発生するリスクがあるので、今後は物流・保管でのフードディフェンスがさらに重要になるのではないか。

②食品安全への取組について現状の課題は何か

・食品を製造している工場での食品安全に対する意識と、物流・保管に従事者の食費安全に対する意識では大きな温度差が発生していることが問題ではないか。

・物流関連企業の多くは中小規模のため、食品安全に対する教育支援をどのようにしていくかが課題。

・GFSI等の物流の認証規格は日本の中小事業者にはとてもハードルが高いと思うので、食品安全の初期レベルのようなガイドライン的なものを普及させ全体を底上げしていくことが必要。

B班

①食品安全への取組について重要なポイントは何か

・期限管理・温度管理・フードディフェンスの視点が大事ではないか。

②食品安全への取組について現状の課題は何か

・大きく3点の問題がある。1、インフラ整備 2、フードディフェンス 3、広域流通

・インフラ整備についてバラツキが多い。例えば温度管理するためのシェルターが倉庫になく、コールドチェーンが維持できないなどの問題がある。

・トラック内の臭気や清掃に関して日本は遅れている。

・ドライバーに労務管理など実施すべきことが多く、本当に大切なことが抜け落ちる恐れがあるのでは。

・物流を委託する側としては、委託先へ依頼する際に、安全とコストについてのジレンマが発生する。よって安全に対するコストを消費者へ理解してもらうための啓蒙活動も必要ではないか。

・フードディフェンスについて、物流・保管に関する危害分析では温度のみに焦点が当てられている傾向があり、今まで物流に対する危害が考えられてこなかったということが問題ではないか。

・広域流通に適した包材の開発が急務ではないか。鮮魚などの食の安全上の問題となっている。

C班

②食品安全への取組について現状の課題は何か

・フードディフェンスについて、製造の工場に比べ物流の倉庫は遅れているのではないかと。例えば欧州では工場内で異物混入の恐れのある洗浄剤などは別室の鍵のある場所に保管している。さらに、入庫してきた車のナンバーを管理しているなど徹底しているが、日本ではできていないことが多いのではないかと。

・温度管理について、特に日本ではチルド商品の管理に問題があるのではないかと。欧州では物流時の温度管理の履歴を取っており、リテラーが受け入れ時にチェックしている。その際、基準をオーバーしていることがあれば返品するといった管理をしている。よって日本ではどのように物流時の温度管理について担保していくかが今後の課題ではないかと。

D班

①食品安全への取組について重要なポイントは何か

・温度管理、汚染、トレーサビリティ、フードディフェンス、防虫、破損等の項目についての取組が重要。

②食品安全への取組について現状の課題は何か

・温度管理、労務教育、効率化、認証制度、トレーサビリティなどについての課題が考えられる。それらの問題を解決するために各問題において危害分析をしていく必要があるのではないかと。

・ドライバーの力量等を担保するための教育も必要ではないかと。

・物流品質の規格がないので、認証規格を作り標準化していくことも必要ではないかと。

E班

①食品安全への取組について重要なポイントは何か

・物流・保管に関しては商品の特性に合わせた温度管理が大事で、これをどのように証明していくかが重要になる。

・フードチェーンの各ステージにおいて、川上では品質を維持した管理をしても、その後の管理に不具合があれば商品劣化が発生してしまうので、この間をつなぐ物流は非常に重要である。

・物流・保管においては使用するコンテナ等の標準化が必要。

②食品安全への取組について現状の課題は何か

・食品安全に対するメーカー・小売からの要求について、物流関係者が理解するための教育体制が今後の課題ではないかと。

・物流センターやデポにおいて、薬品・洗剤の保管管理等の衛生管理が必要。施設として異物混入させないような対応が必要。

・物流・保管において使えるガイドラインが必要ではないかと。

F班

①食品安全への取組について重要なポイントは何か

・物流・保管の衛生基準を設定することが基点となるのではないかと。

・フードチェーン全体で連携を深めることが重要。そのためには関係する事業者のトップ経営者がそのことを発信していく事が必要ではないかと。

・物流・保管に従事する従業員の食品安全への知識を向上させるための支援が必要。

②食品安全への取組について現状の課題は何か

・現状、ドライバーが多額のことを実施していることが大きな問題であって、それを支えていくためハード・ソフト面での支援する仕組みが必要ではないかと。

・課題を解決するためには関係省庁の連携が重要で現状の課題ではないかと。

H班

①食品安全への取組について重要なポイントは何か

- ・倉庫管理とトラック物流の管理は分けて考えるべきではないかという意見があった。
- ・冷蔵倉庫及び冷凍倉庫において温度管理、混載、荷物の積み方に標準化を求めていく必要があるのではないか。それに伴い、容器コンテナの標準化も重要になるのではないか。

②食品安全への取組について現状の課題は何か

- ・物流業界においては中小事業者が非常に多く、そこに働く従業員に関しても非正規雇用が多いため、衛生管理及び食品安全への意識が浸透しにくいのではないか。よって物流・保管に従事している従業員への労務管理等の改善も必要ではないか。

I班

①食品安全への取組について重要なポイントは何か

- ・物流・保管に従事する従業員に対して教育のための標準化されたガイドラインが必要ではないか。

②食品安全への取組について現状の課題は何か

- ・物流・保管に関して行政より統一した見解が出されていないことが課題ではないか。様々なことで統一されたガイドライン等があれば効率化されるのではないか。

配布資料

- 資料1:国際標準に関する勉強会 次第
- 資料2:国際標準に関する勉強会 参加名簿
- 資料3:食料産業における国際標準戦略の進捗報告について
- 資料4:物流・保管における食品安全への取組の現状と課題について
- 資料5:“物流・保管”セクターに於けるイオングループの展開について
- 資料6:物流&保管における食品安全の取組に係る論点について
- 資料7:平成26年度第6回国際標準に関する勉強会アンケート