



NPO法人

食科協ニュースレター 第218号

目 次

【食科協の活動状況】 2-5

2021年8月～2021年9月の主な活動(先月報告以降)
公開講演会のご案内(予告)

【行政情報】 5-7

- 1 令和2年度食料自給率・食料自給力指標について
- 2 「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A」について
- 3 令和2年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会
顧問 森田 邦雄

【食品安全文化に関する文献紹介】 7-13

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会
運営委員 立石 亘

令和 3年9月24日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】**1. 2021年8月～2021年9月の主な活動**

- 8月27日 ニュースレター207号を発行。
- 8月27日 かわら版304号・かわら版ニュース&トピックス164号を発行。
- 8月31日 かわら版ニュース&トピックス165号を発行。
- 9月03日 かわら版305号・かわら版ニュース&トピックス166号を発行。
- 9月07日 かわら版ニュース&トピックス167号を発行。
- 9月10日 かわら版306号・かわら版ニュース&トピックス168号を発行。
- 9月14日 かわら版ニュース&トピックス169号を発行。
- 9月14日 第五回運営委員会・常任理事会開催。
- 9月17日 かわら版307号・かわら版ニュース&トピックス170号を発行。
- 9月17日 かわら版307号・かわら版ニュース&トピックス170号を発行。
- 9月21日 かわら版ニュース&トピックス171号を発行。
- 9月24日 かわら版308号・かわら版ニュース&トピックス172号を発行。
- 9月24日 ニュースレター208号を発行。

以下、ご案内文です 募集まで今少しお待ちください

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

2021年度食科協公開講演会の開催について（案）

（主催）NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
（NPO 法人食科協） 理事長 馬場 良雄

NPO法人食科協では、本年度の公開講演会を「フードロス対策の推進とコロナ禍における食品の安全確保」のテーマにより、次のとおり開催することといたしましたので、お知らせいたします。

1 講演会の目的

2020年1月から国内において新型コロナウイルス感染症が流行継続し、変異株を伴いいまだに猛威を振るっているところです。

この間に、フードサプライチェーンにおける各段階において原材料や食品の滞留や廃棄が問題となり、また、飲食店等にあっては食品の持ち帰りやテイクアウトが常態化するところとなるとともに、フードロスが社会問題となっています。

また、SDG'sへの取り組みが進む中で、その目標である「つくる責任、つかう責任」にはフードロスも当然含まれることとされています。

NPO法人食科協では、フードロス対策の推進をするとともに、その過程において不適切な取り扱いによる危害の発生が無いよう、食品の安全確保についてこの事業を推進する、消費者庁、厚生労働省、農林水産省のご担当から解説を頂き、消費者や食品事業者等がどのように対応するのかについて、理解し、実践頂けるよう講演会を開催するものです。

今回の公開講演会も、今年度の会員研修会と同様に新型コロナウイルス感染症流行下にあるため、「小規模講演会参加又は同時配信のWebセミナー参加」としております。

参加者全員に対し、申し込みを受けた後に、講演資料のDVDに収載した物をお手元に送付します。資料内容のご確認後、講演会までに「ご意見・ご質問」をお受けいたします。

公開講演会のWeb配信による参加方法等については、別途、Web参加申込者様に対するメールにて連絡させていただきます。

2 開催日時 2021年11月17日(水) 14:00~16:40

3 開催場所 一般財団法人日本科学技術連盟 本部 Room-E
東京都新宿区西新宿 2-7-1 小田急第一生命ビル 4階

4 研修会の内容

挨拶 NPO 法人食科協 馬場 良雄 理事長 (13:30)

(1) 講演会 座長 (公社)日本食品衛生協会 食品衛生研究所 加地 祥文氏
NPO 法人食科協運

基調講演 (14:05~14:50)

演題 未定 (消費者庁における対応について)

講師 消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室室長 田中誠氏

講演 I (14:50~15:20)

演題 未定 (厚生労働省における対応について)

講師 厚生労働省食品監視安全課課長補佐 小野澤由子氏

講演 II (15:20~15:50)

演題 未定 (農林水産省における対応について)

講師 農林水産省 ご担当様

意見交換 (16:00~16:30)

座長 加地祥文氏

講演者 ご講演者 3名

5 定員 講演会場 会場が新型コロナウイルス感染症対策のため、ソーシャルディスタンス確保のため、会員20名程度とさせていただきます。

Webセミナー 会員及び一般とし、特に定員は設けません。

6 参加費：DVD資料代として(会場参加・Web視聴参加、いずれも同額)
食科協会員 2,000円

賛助会員 無料（3名様参加招待）

一般参加・非会員他 4,000円

（注）申し込みは、「8 申し込み方法と後述の申し込み要領」をご参照ください。

7 Web セミナーのフローの概要（講演会参加申し込みから受講までのフロー）

- ① 参加希望者は、講演会参加申し込みをする。（事務局内の参加者名簿に登録されます）。
- ② 参加希望者は、申し込み後、会費を納入する。
- ③ 事務局は、参加登録した順に申し込み受付済み及び現地参加の可否についてのメールを送付する。
- ④ 事務局から、Zoom の招待メールを一齐送信する。11月5日頃を予定
- ⑤ 参加者は、講演会当日は開始前までに招待メールの URL リンクをクリックする。
- ⑥ 提示された手順に従い、操作する。
 - ・ Zoom アプリをダウンロードし、
 - ・ Zoom アプリを開き、
 - ・ Web 会場に入室して受講する。

8 申し込み方法

食科協会員を含むすべての参加希望者は別紙1の参加申込書にご記入の上、Eメール（NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp）「NPO 法人食科協」宛 **2021年10月29日（金）**までにお申し込み下さい。

講演会参加費（資料代）を下記のいずれかの金融機関にお振込みください。

※恐れ入りますが振込み手数料はご負担下さい。

※請求書等の必要な方、支払時期について **11月5日（金）**までに入金できない方はご相談に応じます。

※請求書用紙は、**下記お申し込み要領をご確認の上**、別添ワード文書をお使いいただき、宛先ご記入の上返信ください。

返信に時間が掛ることがありますが、お申込み後1週間経っても返信がない場合は事務局までお問い合わせください。

振込先

郵便振替口座 00190-6-558387 NPO 法人食科協

または

三菱UFJ銀行深川支店 普通預口座 1631361 NPO 法人食科協

（エヌピーオーハウジンショッカキョウ）

お問合せは、NPO 法人食科協へ Eメール（NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp）または電話 03-5669-8601、FAX（03-6666-9132）でお願いします。

現地参加を希望された先着20名の方には参加証をEメールで送信しますので、当日

受付にて参加証をご提出ください。

なお、事務所の開設が火曜日と金曜日となっておりますので、返信に時間がかかることがあります。

9 会場案内は、会場参加者へ参加証に記入して通知いたします。

会場参加者はマスクの着用等コロナ対策を行うこと及び関係者の指示に従うこと。
ワクチンを接種されていること。

10 講演会参加申込書は別紙のとおり

以上

2021 年度食科協公開講演会申し込み要領

1. 参加費（前記料金表をご覧ください）

2. 支払方法

前記振込先にご入金ください。

3. 小規模講演会は、正会員様優先で受付いたします。

下記の要領で申し込み願います

- 入金の有無にかかわらず、受け付け次第連絡をいたします。
- 別添の申し込み用紙（ワード文書）にご記入いただき、メール添付もしくはメール本文に貼り付けてご返送ください。（手書き及びFAXはご遠慮ください）
資料DVDのお届けは、ヤマトDM便を使用します。宛名シール作成のため、宛先住所/所在地、法人の場合の法人名・所属、お名前は正確にお書きください。
- 小規模講演会の現地参加（出席者限定20名程度）又はWeb参加（Zoomによる同時配信）をお選びいただき、どちらかへお申し込みください
- 小規模講演会の現地参加申込みの方には、受け付け順に受講の可否通知を差し上げます。
- Web参加（Zoomによる同時配信）の方には受講票を返信いたします。
- 受け付け内容に間違いがないかご確認ください。
- 申し込みの締め切りは **10月29日**です。DVD資料作成に少なからず時間を要しますので、締め切りは厳守ください。

- **11月2日** DVD資料発送（講師使用予定のPPTをヤマトDM便でお送りいたします）
- **11月5日** 上記DVDのお客様へ到着する予定（発送後2日間程度かかります）
- **11月5日から11月10日** 質問事項受付（講演会後半の意見交換会で回答予定）
- **11月5日** Zoom招待メール一斉配信（予定）
- **11月17日（水）**、講演会開催（Zoom開場**13:30**を予定）

【行政情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
顧問 森田 邦雄

1 令和2年度食料自給率・食料自給力指標について

8月25日、農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室は標記食料自給率等を公表した。その主な内容は次の通り。

食料自給率とは、国内の食料供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標です。我が国の食料の国内生産及び消費の動向を把握するため、毎年公表しています。

カロリーベースの食料自給率については、原料の多くを輸入している砂糖、でん粉、油脂類等の消費が減少したものの、米の需要が長期的に減少していること、小麦が特に作柄が良かった前年に比べて単収が減少したことにより、前年度より1ポイント低い37%となりました。

また、畜産物の生産が増加したことにより、品目別自給率（重量ベース（飼料自給率を反映しない））は、牛肉が35%から36%に、豚肉が49%から50%に、鶏肉が64%から66%に、牛乳・乳製品が59%から61%にそれぞれ上昇し、カロリーベース食料国産率（飼料自給率を反映しない）は前年度と同じ46%となりました。なお、飼料自給率は前年度と同じ25%となりました。

生産額ベースの食料自給率については、豚肉、鶏肉、野菜、果実等の国内生産額が増加したこと、魚介類、牛肉、鶏肉、豚肉等の輸入額が減少したこと等により、前年度より1ポイント高い67%となりました（生産額ベース食料国産率（飼料自給率を反映しない）についても、前年度より1ポイント高い71%）。

食料自給率について主なものをみると次の通り（%）、

米 97、豆類 8、野菜 80、果実 38、牛肉 36（9）、豚肉 50（6）、鶏肉 66（8）、鶏卵 97

（12）、牛乳・乳製品 61（26）、魚介類 55。

注、畜産物の（ ）内数値は、飼料自給率を考慮した値である。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/210825.html>

食料需給表

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/210825-4.pdf>

2 「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A」について

8月26日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって各都道府県等衛生主管部（局）宛標記事務連絡を出した。その内容は次の通り。

標記については、令和2年12月28日付け事務連絡（令和3年5月31日改正、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課）にてお知らせしているところです。

今般、別添のとおり「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A(別添1及び別添2)」を改正するとともに、厚生労働省ホームページに掲載しましたので、業務の参考のためお知らせします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000824207.pdf>

3 令和2年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表

8月27日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室は表記結果等を公表した。その主なものは次の通り。〔 〕カッコ内は令和元年度の数値

令和2年度の輸入届出件数は約235万件〔約254万件〕であり、輸入届出重量は約3,106万トン〔約3,327万トン〕でした。届出に対して200,876件〔217,216件〕の検査を実施し、このうち691件(延べ729件)〔763件(延べ800件)〕を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

モニタリング検査については、99,730件〔99,059件〕の計画に対し、延べ102,070件(実施率：約102%)〔99,636件(実施率：約101%)〕を実施し、延べ146件〔144件〕を法違反として、回収等の措置を講じた。

検査命令については次の通り。

- ① 全輸出国の17品目及び29か国・1地域の80品目(令和3年3月31日時点)
- ② 実施件数：68,941件(延べ82,161件)〔69,185件(延べ92,635件)〕、うち違反件数：198件(延べ201件)〔201件(延べ201件)〕

違反状況については次の通り。

- ① 違反件数：691件〔763件〕(違反率：届出件数の0.03%〔0.03%〕、検査件数：約20万件〔約22万件〕)

違反の内訳は、微生物規格158件〔180件〕、有害・有毒物質及び病原微生物155件〔179件〕、添加物111件〔140件〕、残留農薬137件〔127件〕、腐敗、変敗(異臭やカビの発生等)52件〔52件〕、残留動物用医薬品15件〔16件〕、器具及び容器包装規格22件〔35件〕、他43件〔34件〕)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000824495.pdf>

令和2年度輸入食品監視統計

<https://www.mhlw.go.jp/content/000824534.pdf>

【食品安全文化に関する文献紹介】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
運営委員 立石 亘

以前に紹介したように、2020年に改訂されたコーデックスの「食品衛生の一般原則」(General Principles of food hygiene, CXC 1-1969)では、新たに「食品安全文化」(food safety culture)という概念が採用された。それ自体は新しい概念というわけではなく、国際的な食品安全の分野では、すでにGFSI(世界食品安全イニシアチブ)などでも以前から提唱・定着している考え方である。

コーデックスの「食品衛生の一般原則」では、以下のような記述がある。経営者層が理解しなければならない考え方であることは明らかである。

Management Commitment to Food Safety

Fundamental to the successful functioning of any food hygiene system is the establishment and maintenance of a positive **food safety culture** acknowledging the importance of human behavior in providing safe and suitable food. The following elements are important in cultivating a positive food safety culture:

- commitment of the management and all personnel to the production and handling of safe food;
- leadership to set the right direction and to engage all personnel in food safety practices;
- awareness of the importance of food hygiene by all personnel in the food business;
- open and clear communication among all personnel in the food business, including communication of deviations and expectations; and
- the availability of sufficient resources to ensure the effective functioning of the food hygiene system.

[仮訳]

食品安全に対する経営層のコミットメント

食品衛生システムがうまく機能するための基本は、安全で適切な食品の提供における人間の行動の重要性を認める前向きな**食品安全文化**の確立と維持管理です。以下の要素は、前向きな食品安全文化を育む上で重要です。

- 安全な食品の製造と取り扱いに対する経営層とすべての要員のコミットメント
- 正しい方向性を設定し、すべての要員を食品安全規範に関与させるリーダーシップ
- フードビジネスに関連するすべての要員による食品衛生に関する重要性の認識
- 逸脱や期待の伝達を含む、フードビジネスにおけるすべての要員間のオープンで明確なコミュニケーション。および、
- 食品衛生システムの効果的な機能を保証するための十分なリソースが利用可能であること

ただし、現時点では、世界共通の定義の無い用語のように見受けられる。どのような指標や取り組みがあれば「食品安全文化が醸成できている」と言えるのかは、現時点では不透明である。しかし、経営的な、組織的な概念であると思われることから、「経営者の声明を掲示すればよい」「チェックリストで確認できる」といった簡単な問題ではないように思われる。HACCP や一般衛生管理、食品安全マネジメントシステム (FSMS) だけにとどまらず、食品偽装や食品防御などにも影響を及ぼす、かなり広範にわたる概念であることから、有識者、関係者の間で理解の共有を図る必要があるとは思われるが、今のところ、具体的な動きはない(ように思われる)。また、コーデックス文書に採用されていない

から、具体的な解説や議論がされていないのは、個人的には甚だ疑問に感じているところでもある。

そこで、食品安全文化に関して、いくつかの文献に当たってみた中で、個人的に比較的内容が受け入れやすいと思われた物を2つ紹介する。文献1は「文化革命」(cultural revolution)、文献2は「食品安全=文化科学+社会科学+食品科学」(Food Safety = Culture Science + Social Science + Food Science)という表題で、著者はいずれもセントラル・ランカシャー大学スポーツ福祉学部のキャロル・A・ウォレス教授(Carol Wallace, Ph.D)である。

なお、以下の全文翻訳ではなく、一部は割愛・意識が含まれていること、食品安全文化に関する最先端の情報ではないことなどは、ご容赦いただきたい(あくまでも著者の自習用の資料であることをご承知いただければ幸いである)。興味のある方は、原文のURLを参照していただきたい。

また、食品安全文化に関する分かりやすい解説は、FOOCOM.NETの森田満樹氏の論文などを参考にしていきたい。

[URL] <https://foocom.net/secretariat/foodlabeling/19133/>

文献1：文化革命(cultural revolution)

初出：2019年12月、著者：Carol Wallace

[URL] https://doi.org/10.1002/fsat.3301_5.x

本文献では、食品安全文化という新しい概念の背後にある原則について説明するとともに、食品安全に関連するパフォーマンスへの影響を強化するイニシアチブについてレビューしている。

(1) 食品安全文化(food safety culture)の出現

食品安全文化は、食品業界ではまだ比較的新しい概念だが、食品安全のマネジメントシステム、手順および規範の成功への影響が明らかになるにつれて、注目が高まっている。食品安全に関連するパフォーマンスにおけるculture(文化)の重要な役割について理解することは、その後の数十年にわたる食品安全の進化へとつながる。業界は、分析手法による検査結果に基づくマネジメントシステムから始めて、衛生規範およびと予防的なHACCPベースのFSMS(食品安全マネジメントシステム)の適用を通じて進歩してきた。これは、人的要因と組織文化の役割の現在の認識につながっている。しかし、それでも食品安全文化は、理解するのが難しい「ファジーなコンセプト」のように見える可能性がある。

HACCPの価値は1980年代から認識され始め、1990年代から2000年代にかけて採用事例が増加してきた。その間、コーデックスはHACCP原則に関する国際協定を発表するなど、HACCPと連携して機能する前提条件プログラム(あるいは適正衛生規範)の役割の重要性への認識も進んできた。現代のHACCPベースの食品安全マネジメントシステムは、初期の頃から長い道のりを歩んできたが、食品安全が依然として公衆衛生上の重要課題であることに変わりはない。

理論的には、効果的な HACCP ベースの食品安全マネジメントプログラムは、世界の食品サプライチェーンの中のすべての段階を通じて、食品の安全性を維持することを保証するはずである。しかし、大企業であっても、食品汚染の発生や事件は引き続き発生している。例えば、2015年のEU(26加盟国)では食中毒件数は4,362件、患者数45,874人、入院者数3,892人、死亡者数17人と報告されている。これは、HACCPシステムが実際に常に効果的に機能しているとは限らないこと、第三者機関による監査結果から得られた見解や、HACCPベースのFSMSだけでは不十分であることを示していると考えられる。長い間、「フードビジネスに従事する要員が、食品安全の成功の鍵である」と理解されてきた。しかし、「文化」の役割が最前線に立ったのは、最近の研究を踏まえた知見である(図)。

食品安全文化は、組織文化、心理学、ヒューマンファクター研究、安全科学・安全文化、社会認知科学、国民文化など、他分野の研究に基づいている。これらは、HACCPと同様、個々に十分な発達を遂げている分野である。つまり、食品安全文化では、食品安全の専門家が、社会学者や心理学者、行動専門家など各分野の専門家がと協力して取り組んだ上で、さまざまな観点からの学際的なインプットが必要である。

- 衛生規範と予防的なHACCPに基づくFSMS(食品安全マネジメントシステム)の適用が進んだことで、「人的要因と組織文化の役割」へと認識が広がっていった。ただし、食品安全文化は、理解が難しい「ファジーコンセプト」のように見える可能性はある。
- 「HACCPベースのFSMSだけでは不十分」という認識から「人的要因が食品安全の成功の鍵」という認識につながった。ただし、文化の役割が前面に出てきたのは最近のこと。
- 食品安全文化は、組織文化、心理学、ヒューマンファクター研究、安全科学、安全文化、社会認知科学、国民文化など、他分野の研究に基づいている。様々な観点からの学際的インプットが必要なため、社会学者、心理学者、行動専門家など、様々な分野の専門家との協力で研究が進んでいる。

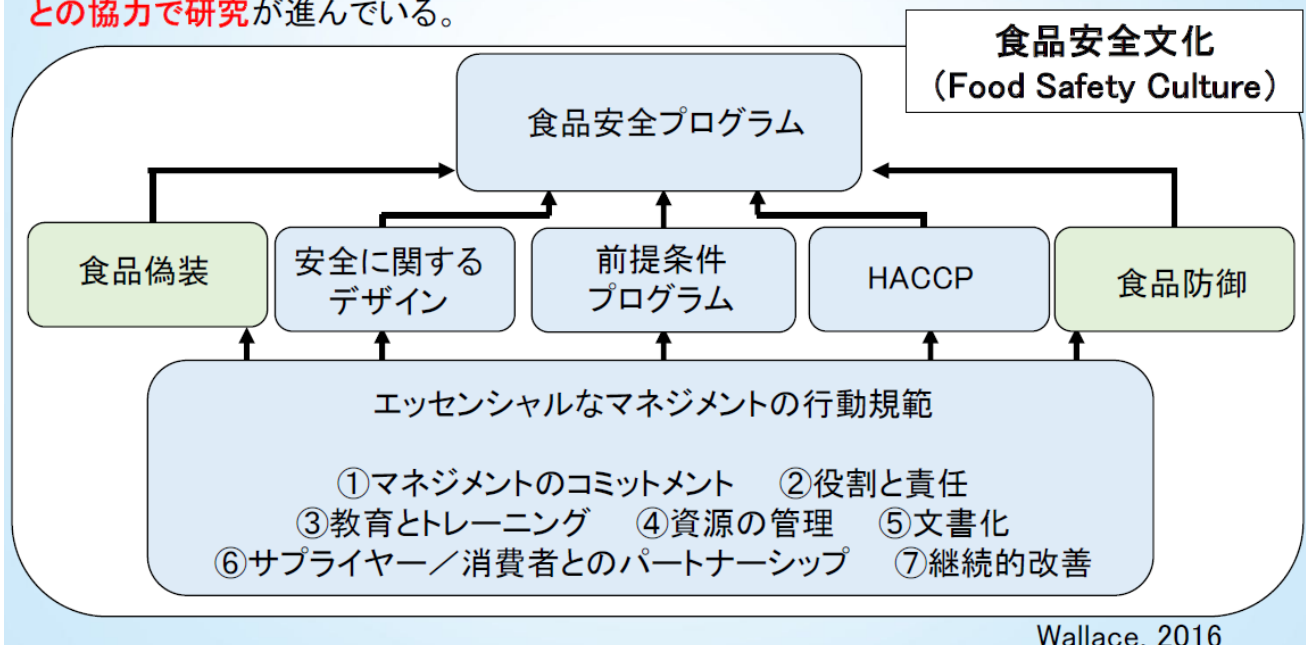


図 食品安全マネジメントシステムの複雑さに関する理解の進化

(2) 食品安全文化を理解する

食品安全文化は、一般に、組織文化、食品科学、社会認知科学など、さまざまな理論的視点が相互に関連している。組織文化は、従事者が直面している状況、および組織が直面している状況に対して、どのように考え、感じ、行動するかに影響を与える共通の価値観、信念、規範に関係している。

食品科学は、特定の製品とプロセスに関連する食品安全リスクの定義および定量化を可能にする。社会認知科学は、人間の行動を定義、測定および予測することを可能にする。したがって、食品科学と社会認知科学の協働は、両分野のすべての視点が食品安全文化の特徴を明らかにする上で重要である。食品安全文化は、例えば「組織内、組織内を横断して、および組織全体を通して、食品安全に対する考え方と行動に影響を与える共通の価値観、信念、規範」といったように、実際には、表面下に隠された要素も含めた多層から成る概念である。それゆえに、従来の食品安全指標を用いた簡単なモニタリングができず、測定は困難なものになる。

食品安全文化を効果的に測定するには、それを分解し、それを構成する要素をより明確に理解できることが重要である。これについては2017年にJespersenらが組織および食品安全文化評価システムの8項目についてレビューし、さまざまなシステム間の共通点や相違点を探し、その結果として「食品安全文化のフレームワークを構成する5つの側面」を提案している(図2)。以下に概観を述べる。以下の5つの側面は、すべての食品安全文化を測定するためのシステムにおいて認められており、すでに業界の利害関係者によって受け入れられている。

食品安全文化の5つの側面

- 価値 (values) と使命 (mission)

食品安全に対する経営陣と従業員の取り組み、食品安全の目的を含むリーダーシップが、組織の方向性をどのように設定するか、リーダーが食品安全に関してスタッフを動機付ける方法などを含む。食品安全の取り組みに対して認識する価値や優先順位は、この次元の下にある。

- 人的システム (people systems)

食品の安全性およびリスク、新入社員の統合と能力レベルに関する期待、チームの有効性、タスクまたは行動に対する期待、食品の安全性に関するリーダーおよび従業員間のコミュニケーション、およびチームメンバーの実際の(および予想される)知識、資格、トレーニング、主体性などの側面が含まれる。

- 適応性 (adaptability)

組織が変化を受け入れるか抵抗するか、および食品安全の問題解決にどのように取り組んでいるかを見る。

- 一貫性 (consistency)

システム要件の順守と実施の程度と、要件のバイパスの許容が含まれる。優れた一貫性の達成をサポートする要素としては、適切な手順と指示の実施、適切なツールおよび技術へのアクセスが含まれる。それにより、インフラ

トラクチャーに対する行動と投資が可能になる。

- リスクの認識 (risk awareness)

リスクを知っているか、コントロールできているか、および従事者が実際の（および潜在的な）食品安全リスクに注意を払っているかどうかを調べる。



図2 食品安全文化を構成する枠組み

(3) 食品安全文化に関する最近のイニシアチブ

過去5~10年間にわたり、食品安全文化とそれが食品安全のパフォーマンスにどのような影響を及ぼすかを理解するために、多くの研究が実施されてきた。まだ議論すべき点は多々あるが、いずれの研究も「より成熟した食品安全文化を持つ企業が、より良い食品安全のパフォーマンスを示す」「食品安全文化の成熟と強化が収益性に影響を与える」と示唆している。学術グループおよび実務家グループのネットワーク化によって研究は進んでいる。現在の主要なイニシアチブの一例を紹介する。学識経験者や利害関係者グループ、食品安全関連の規格のオーナーによる、以下のような取り組みは、食品安全文化の科学に基づく理解を充実させ、食品安全文化の重要性を公表し、ベストプラクティスの共有へとつながっていく。食品安全文化に関する知識の向上とベストプラクティスの共有は、食品事業者が食品安全文化の理解、視覚化、改善・向上に役立つと期待される。

- 食品安全文化を科学的に研究している Salus らのグループは、食品安全文化を測定および強化する実用的なソリューションの基盤の提供に情熱を注いでいる。Salus は、食品安全文化の理解を進める上でコラボレーションが重要であることを認識し、研究結果のネットワーキングと共有を促進しており、食品安全文化や関連分野の研究者に、アクティブに門戸を開いている。
- GFSI（世界食品安全イニシアチブ）のテクニカル・ワーキンググループ（TWG）は、食品安全文化に関するガイダンスと要件を業界に提供するために、2016年業界主導のイニシアチブを設立した（2018年にTWGは、ポジションペーパーを発表した。ポジションペーパーでは、食品安全文化を推進するために Vision and Mission、People、Consistency、Adaptability および Hazards and Risk Awareness が重要であると述べている。
- BRC（British Retail Consortium、英国小売コンソーシアム）は、2018年に発行したBRC食品安全グローバルスタンダードの第8版に食品安全文化に関する条項を追加した。これは、食品安全文化が盛り込まれた最初のGFSI承認プログラムである。製造現場では、食品安全文化と品質文化の開発、および継続的改善に関する明確な計画を立てる必要がある。つまり、審査機関・監査機関は、食品安全文化そのものを審査・監査

するのではない。企業は、食品安全文化を継続的に計画、監視およびレビューする方法を検討する。

- コーデックス委員会の第46回食品衛生部会の後、コーデックスの「食品衛生の一般原則」(CXC 1-1969)の見直しが議論された。その原案では、食品安全文化も重要な要素として含まれている(編注:2020年改訂版で食品安全文化が盛り込まれていることは、本稿の冒頭で述べたとおりである)。食品事業者は、コーデックス文書の衛生規範および食品安全原則を適用して、安全で適切な食品を提供し、適切な食品安全慣行を奨励するというコミットメントを示すことにより、強力な食品安全文化を育むことが求められている。
- 国際食品保護学会(IAFP、International Association for Food Protection)は、2017年に食品安全文化に関する専門能力開発グループを設立した。その使命は、食品安全文化の科学とベストプラクティスを推進するための国際フォーラムを提供することである。このグループでは、食品安全文化を理解および測定することの優先順位、発生およびリコールにおけるその役割を評価することが必要性であると特定している。GFSIの組織的側面に関するワークショップがIAFPの2018年年次総会で開催され、ベストプラクティス、成功した戦術、進歩への障害が共有された。

(4) まとめ:食品安全マネジメントへの影響

食品安全文化が食品安全マネジメントシステムに与える影響をより深く理解し、知識とベストプラクティスの共有を改善することは、企業が食品安全文化を視覚化して改善するのに役立っている。これは、食品安全マネジメントシステムの適用を強化し、食品安全に関するパフォーマンスを向上させることにも役立つ。

これまでは「文化の測定」に重点が置かれてきたが、最近の研究を踏まえて、「文化の改善と強化の方法」に切り替わってきている。それにより、組織が食品安全マネジメントシステムの見直しと強化に取り組むとともに、食品安全文化を成熟させることができるようになりつつある。ただし、そのためには、個々の事業者の食品安全文化の状況に応じたオプションのツールキットが必要になる。これには、企業内で確立された斬新なアプローチが多数含まれる可能性がある。

- チームビルディングのアプローチと人材育成のテクニック
- 行動理論と介入の適用
- ビジョンと戦略を明確にし、それをリーダーの実際の言動に結び付ける
- システム理論と介入の適用
- 効果的な文化を可能にするために必要なリソース、構造、システム、および機器の提供
これらを説得力のある方法で行うには、さらなる調査とベストプラクティスの共有の両方が必要である。今後も、業界と学術の利害関係者グループが協力して、食品安全文化に関する知識と実践を改善し続けることが不可欠である。

NPO法人食科協運営委員 立石 亘