



2024/8/29

食品安全認証規格の課題に対する GFSIの取り組み

GFSI日本ローカルグループ事務局
CGFジャパン 大久保力

自己紹介



氏名： 大久保 カ（オオクボ ツトム）

所属： The Consumer Goods Forum (CGF), Japan

担当： GFSI日本ローカルグループ

役職： シニアマネージャー

職歴：1989年 キリンビール(株)入社、研究開発部門でビールの商品開発
1992年 米国カリフォルニア州のワイナリーでブドウ栽培、ワイン製造
1996年 ビール工場パッケージング部門
2000年 海外事業部門でビールの海外生産、事業開発
2006年 小規模ビール工場の管理全般
2008年 ビール工場品質保証部門
2011年 コーポレートの品質保証部門
2014年 清涼飲料工場製造部門
2015年 コーポレートの技術系人材育成部門
2021年 現職(キリンホールディングスからの出向)
2024年 CGF Japanへ転職

本日の内容

- GFSIの概要 +
食品安全第三者認証の仕組みとGFSIの役割
- GFSIが取り組んでいる食品安全の課題
- 今後の認証規格改訂の方向性
(GFSIベンチマーク要求事項改定案のポイント)

ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム（CGF）

- 2009年に、「CIES -The Food Business Forum」（国際チェーンストア協会）、「Global Commerce Initiative」（GCI：標準化推進団体）、「Global CEO Forum」という3つの組織が合併して設立されました。
- 世界中の消費財のリテラーとメーカーを結集する唯一の国際的な消費財業界団体で、世界の消費財企業とサービスプロバイダーを中心に、約400社（70カ国以上）が加盟しています。
- CGF会員企業の総売上高は600兆円以上、直接雇用者は約1,000万人です。
- 非競争分野における4つのピラー（社会的・環境的サステナビリティ、食品安全、ヘルス & ウェルネス、E2E バリューチェーン）の下に9つの行動連合、1,500人を超える専門家と30以上のグローバルと地域のワーキンググループと専門プロジェクトで組織構成し、業界共通の課題に取り組んでいます。
- 59名のCEOからなる理事会が運営しており、日本からも3社※が理事メンバーとなっています。
※味の素、イオン、麒麟
- 日本からは、小売企業、食品メーカー、消費財メーカーを中心に62社が加盟しています。

CGFの戦略的組織と活動

我々CGFでは、9つの**行動連合**を編成し、
非競争分野における戦略的課題に取り組んでいます。



サステナビリティ

環境的
サステナビリティ

社会的
サステナビリティ

ヘルス &
ウェルネス

End to End
バリュー
チェーン

食品安全



Plastic
Waste

プラスチック
廃棄



Food
Waste

食品廃棄



Forest
Positive

フォレスト
ポジティブ



Human
Rights

人権



Sustainable Supply
Chain Initiative

持続的な
サプライチェーン
イニシアチブ
(SSCI)



Healthier
Lives

より健康的な
生活のための
コラボレーション
(CHL)



Product
Data

プロダクト
データ



Food Safety
GFSI

世界食品安全
イニシアチブ
(GFSI)



Net
Zero

ネット・ゼロ(2023年発足)

SSCI: Sustainable Supply Chain Initiative, CHL: Collaboration for Healthier Lives,
GFSI: Global Food Safety Initiative

CGF日本の活動

日本サステナビリティ
ローカルグループ

ステアリング・コミッティ

パーム
油
WG

食品
廃棄
WG

循環
経済
WG

社会的
サステナ
ビリティ
WG



Forest
Positive

フォレスト
ポジティブ



Food
Waste

食品廃棄



Plastic
Waste

プラスチック
廃棄



Human
Rights

人権

日本CHL
ローカルグループ

ステアリング・コミッティ

減塩
WG

ヘルシー
エイジング
WG



Healthier
Lives

CHL

GFSI
日本ローカルグループ

ステアリング・コミッティ

テクニ
カル
WG

行政
連携
WG

コミュ
ニケー
ション
WG

ナレッジ
シェアリ
ング
WG



Food Safety
GFSI

GFSI

WG: ワーキンググループ

GFSIの設立の経緯



1990年代、世界中でBSE、ダイオキシン、リステリア菌による汚染など、深刻な食品事故が相次ぎ、リコールが多発しました。また、世界中では約400もの食品安全に関する認証規格が乱立し、食品事業者、特に製造現場では度重なる監査で時間・コストの負担が増え、疲弊していました。

原材料の調達や食品の流通がグローバル化する中、世界の経営者たちは安全な食品を消費者に確実に提供するため、これらの問題を連携して解決することに合意し、2000年5月にGFSI(Global Food Safety Initiative)が設立されました。

1990年代

食品安全を脅かす
事故、リコールの
多発

認証規格乱立による
監査の重複、現場の
疲弊

連携したアクションの必要性を経営者達が合意

2000年

CIES※の1活動としてGFSI発足

※ CIES – The Food Business Forum(国際チェーンストア協会)
“The Consumer Goods Forum”(ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム)の前身の組織

○GFSIのビジョン

Safe food for people everywhere

すべての人々に安全な食品を提供する

○ミッション

世界中の消費者へ安全な食品を確実に届けるために、**食品安全マネジメントシステムの継続的改善**を行う。

○戦略

- ・食品安全認証プログラムの規格を**調和**させ向上させる。
- ・グローバルな食品サプライチェーン全体で**食品安全能力を向上**させる。
- ・食品安全規制当局・政府間組織と食品産業との**官民連携**を進める。

第三者認証の仕組みとGFSIの役割

【認証プログラムオーナー(CPO)】

CPO: Certification Program Owner



JFSM
(食品安全マネジメント協会)
FSSC財団
SQFI
JGF (日本GAP協会)
GLOBALG.A.P.

...

審査・登録・管理

契約

第三者認証

利害関係のない第三者による
公平・公正な評価

認定

公平・公正な「認証」を行う
力があるかどうかを確認



【認証機関(CB)】

CB: Certification Body



認定

【認定機関(AB)】

AB: Accreditation Body

JAB
(日本適合性認定協会)



審査・認証
維持審査



【食品事業者(FBO)】

FBO: Food Business Operator



GFSIベンチマーク要求事項

食品安全マネジメントシステム
の構築・運用

食品安全認証プログラムの
活用

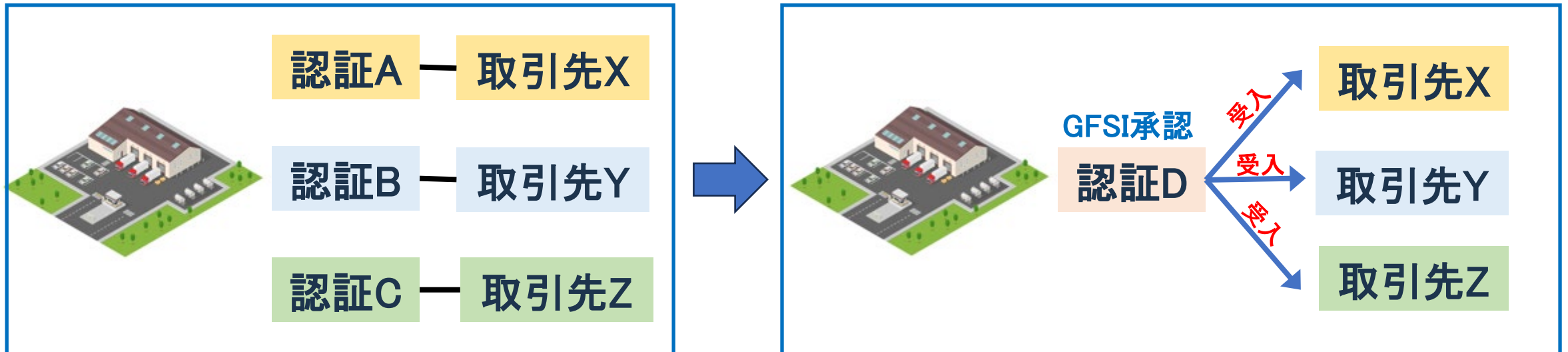
GFSIの戦略



Once Certified, recognized Everywhere

いったん認証されれば、どこでも受け入れられる

”GFSI ベンチマーク要求事項”を満たす認証プログラムを公表し、
それらをどれか一つ取得すれば、世界の全てのステークホルダー
に認められる状態を目指す。



GFSIの戦略



Once Certified, recognized Everywhere

いったん認証されれば、どこでも受け入れられる

【GFSIが承認した認証プログラムを有するオーナー一覧】

ASIAGAP

BRCS

CANADAGAP

efi

FSSC 22000

Freshcare

Global Seafood Alliance

一時停止中

GLOBALG.A.P.

GRMS

GRMA
GLOBAL RETAILER AND MANUFACTURER ALLIANCE

IFS
International
Featured Standards

jfsm

primusGFS

SQF INSTITUTE

GFSIに対する3つの誤解

誤解1 GFSIが食品事業者に対して認証を行なっている。 ❌

「GFSI認証」という言葉を見聞きすることがあるように、GFSIが認証を行なっているという誤解が存在します。認証プログラムを保有しているのは認証プログラムオーナー（CPO）、認証を行うのは認証機関（CB）です。GFSIは各認証プログラムのベンチマークは行いますが、**自ら認証プログラムを保有したり、認証を提供することは行っていません。**

誤解2 GFSIは認証プログラムオーナー（CPO）を承認している。 ❌

GFSIは、CPOから申請のあった**個別の認証プログラム**をGFSIベンチマーク要求事項に基づいて評価し、そのプログラムに対して承認を与えています。CPOを承認することで、そのCPOが保有する認証プログラムがGFSI承認となるものではありません。例）JFS-C：GFSI承認、JFS-B：GFSI承認なし

誤解3 GFSIが承認した認証プログラムの認証を取得すれば二者監査をやらなくて良い。



GFSIが承認した認証プログラム（第三者認証）は**食品安全**のための要求事項を提供しています。一方、二者監査では個別製品の品質を含む**顧客／ブランドの差別化要因**なども監査対象に含まれます。よって、第三者認証の取得は二者監査の食品安全部分の効率化にはつながりますが、二者監査全体を省略できることにはなりません。GFSIでは、第三者監査と第二者監査はお互いに補完的役割を果たすものであるという見解書を発信しています。

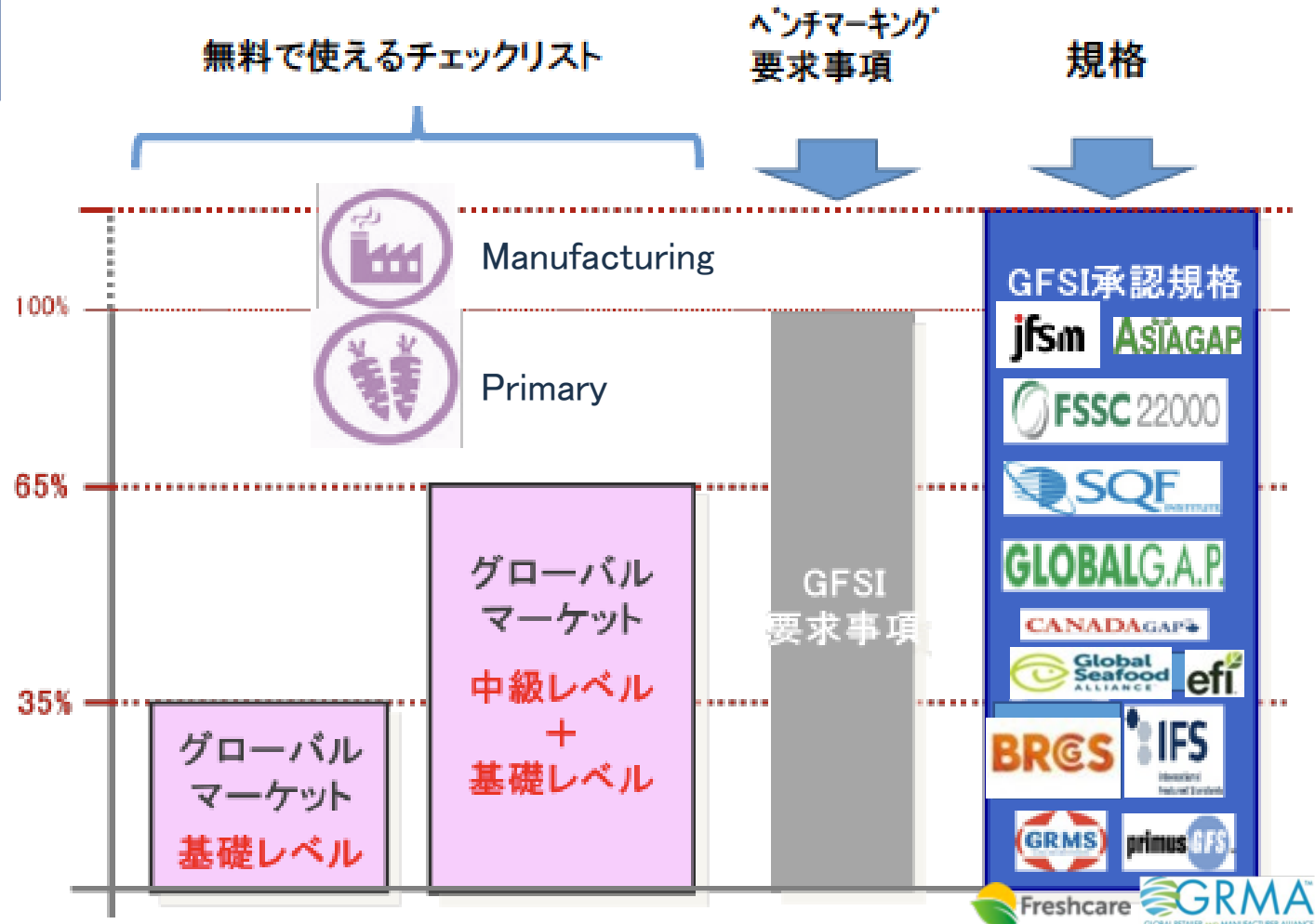
GFSIの戦略

能力構築

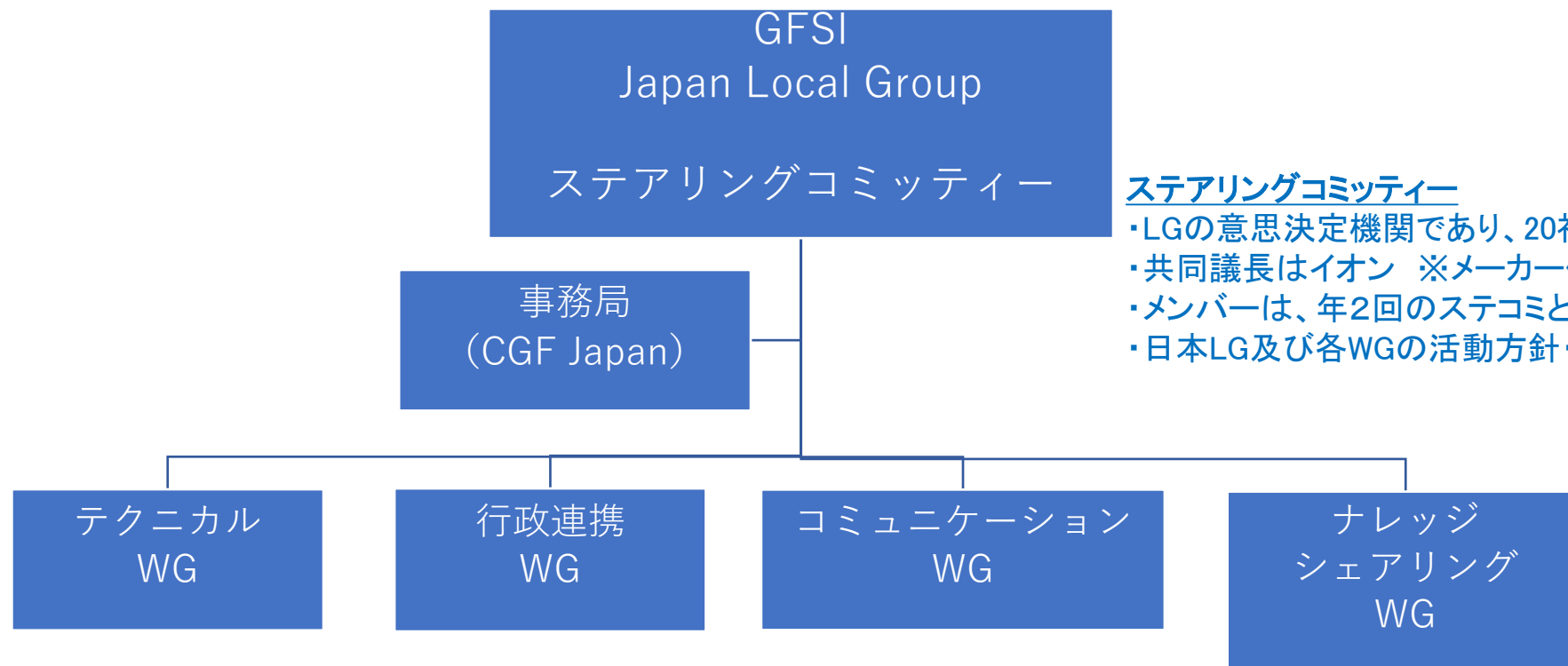
グローバルマーケットプログラム (GMaP)

2008年初版
2023年11月改訂版発行

- ・段階的にGFSI承認食品安全規格の取得を目指すプログラム
- ・一次生産と小規模食品製造者あるいはこれから発展する企業が対象
- ・食品安全マネジメントシステム構築のための自主的なツール
- ・より安全な食品の製造と市場獲得に向けたロードマップ
- ・小売業者やメーカーによる取引先の監査でも活用されている事例あり



GFSI日本ローカルグループ(LG)



ステアリングコミッティー

- ・LGの意思決定機関であり、20社(2024.6末現在)で構成
- ・共同議長はイオン ※メーカー側は空席(2024.6末現在)
- ・メンバーは、年2回のステコミと、年1回の総会に参加
- ・日本LG及び各WGの活動方針・計画・実績の承認を行う

ワーキンググループ (WG)

- ・年間計画に基づき、WG毎に1回/月～2ヶ月程度の活動・打合せを実施。
- ・各WGのリーダーはステコミ・総会において、活動計画・実績を報告し、承認を受ける。

13社

- ・GMaPの普及
- ・関連規格の研究
- ・他のWGへの技術的支援



11社

- ・関連省庁、地方行政との連携強化
- ・GFSI承認規格の普及による輸出支援



4社

- ・国内ステークホルダーへのGFSIの啓発
- ・GFSIホームページへの活動状況の掲載



11社

- ・セミナーの開催
- ・Japan Food Safety Dayの企画、実行



本日の内容

- GFSIの概要 +
食品安全第三者認証の仕組みとGFSIの役割
- **GFSIが取り組んでいる食品安全の課題**
- 今後の認証規格改訂の方向性
(GFSIベンチマーク要求事項改定案のポイント)

GFSIの取り組み課題:グローバル



① 食品安全マネジメントシステムの継続的改善

- ・GFSIベンチマーク要求事項の定期的改訂 → 後述

② 食品安全の能力構築

- ・グローバル・マーケット・プログラム (GMaP) の展開
- ・2023年 USAID (アメリカ合衆国国際開発庁) との覚書締結 → アフリカにおける能力構築での連携

③ 認証プラットフォームの開発

- ・プロジェクト「ORC」が進行中。 ‘Online Repository※ of Certificates’ の略。 ※Repository: 収納場所
- ・GFSI承認規格の取得全サイトの認証情報を収納し、関係者が無料で確認できるようにする。

④ 監査員のトレーニングと専門能力開発 (ATPD※) ※Auditor Training and Professional Development

- ・専門能力開発のフレームワーク(案)の作成がほぼ完了。
- ・9月にパブリック・コンサルテーション実施(約6週間) → その後、新ワーキンググループを招集し次の作業へ

2024年 GFSI 日本ローカルグループ全体課題



① 各ステークホルダーの食品安全、GFSIに対する理解促進・・・まず優先は食品安全担当者！（昨年から継続）

- ・GFSIの役割や活動内容を分かりやすく整理し、Webサイトや勉強会等での情報発信を継続
- ・食品安全部門の転入者向けに、食品安全の基礎、第三者認証、GFSIの概要・役割に関する導入教育
- ・製造現場とのやりとりに必要な、食品安全マネジメントプログラムの各要求事項の目的に対する理解促進

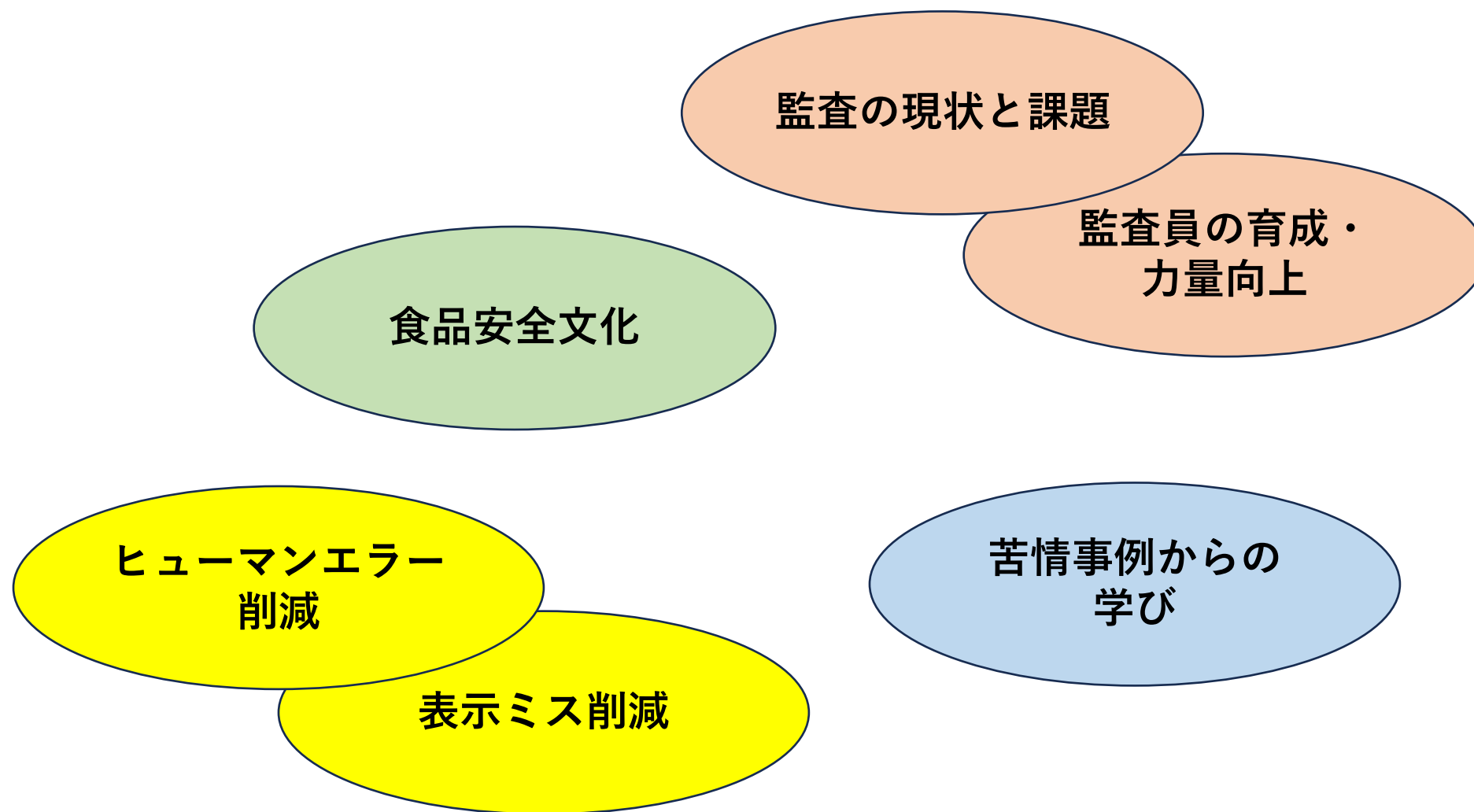
② 取引先と連携した食品安全レベルの継続的改善・・・二者間の信頼関係構築に必要なものとは？

- ・取引先とのコミュニケーション（二者監査）の目的とありたい姿を整理
- ・ありたい姿の実現に必要な具体的な行動を集めて、共有、実践

③ 認証機関の監査員不足への対応・・・第三者認証のしくみ存続のために早期のアクションを！

- ・関係者からのヒアリングによる現状の把握、理解
- ・関係機関への問題提起

ナレッジシェアリングのテーマ



本日の内容

- GFSIの概要 +
食品安全第三者認証の仕組みとGFSIの役割
- GFSIが取り組んでいる食品安全の課題
- 今後の認証規格改訂の方向性
(GFSIベンチマーク要求事項改定案のポイント)

“GFSIベンチマーク要求事項”の改訂

パート1 ベンチマーキングのプロセス

- ・書類のレビュー
- ・オフィス訪問
- ・是正処置の計画
- ・ステークホルダーによる公の協議(意見集約)
- ・是正処置の実行
- ・GFSIによる最終決定とコミュニケーション
- ・毎年のモニタリング

GFSI BENCHMARKING REQUIREMENTS
VERSION 2020

PART I THE GFSI BENCHMARKING PROCESS

パート2 認証プログラムの管理

- ・プログラムオーナーの条件
- ・認定
- ・認証機関との関係
- ・認証機関の要員
- ・監査と認証のマネジメント
- ・複数場所での認証

GFSI BENCHMARKING REQUIREMENTS
VERSION 2020

PART II REQUIREMENTS FOR THE MANAGEMENT OF CERTIFICATION PROGRAMMES

GFSI BENCHMARKING REQUIREMENTS VERSION 2020

PART III REQUIREMENTS FOR THE CONTENT OF STANDARDS

CIV Processing of Ambient
Stable Animal and Plant
Products (mixed products)

パート3 認証プログラムの内容

- ・ハザードとリスクのマネジメントシステム
- ・食品安全マネジメントシステム
- ・グッド インダストリー プラクティス

GFSIベンチマーク要求事項改訂案・・・[9/17まで意見集約中](#)

【改定案のポイント】

- ◆ **GFSIベンチマーキング・プロセス**：適格性基準、プロセス全体の期間、役割と責任、エスカレーションプロセス、制裁プロセスの強化。
- ◆ **[アレルゲン管理](#)**：アレルゲン管理計画を強化するための体系的検証の導入。
- ◆ **[食品安全文化](#)**：食品安全マネジメントシステムに「食品安全文化」の用語を取り入れ、その重要性を具体的に呼びかける。
- ◆ **マルチサイト認証** 注)：認証審査における本社中枢機能とマルチサイトアプローチの明確な区別、認証プロセスの明確性と有効性の向上。
注) 対象は一次生産と保管・配送サービス
- ◆ **[コーデックスとの整合](#)**：コーデックス「食品衛生の一般原則」最新版との整合性を図るための更新を行い、国際的な食品安全基準との整合性を確保する。

GFSIベンチマーク要求事項改訂案

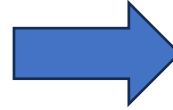


アレルゲン管理： アレルゲン管理計画を強化するための体系的検証の導入。

【現行】

アレルゲン管理計画を策定し、実施し、維持する。これには、アレルゲンの交差汚染のリスクアセスメント、そのリスクを低減又は除去するための管理実施、及び販売予定国のアレルゲン表示に関する法令に準拠した食品の表示を含む。

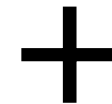
参考訳



【改訂案】

アレルゲン管理計画を策定し、実施し、維持する。これには、**可能な場合、設計によるリスクの排除**、アレルゲンの交差**接触汚染**のリスク評価、そのリスクを低減又は除去するための実施された管理、及び販売予定国のアレルゲン表示法に準拠した食品の表示を含む。

参考訳



アレルゲン管理計画のバリデーションに関する要求事項の追加を検討する。

GFSIベンチマーク要求事項改訂案



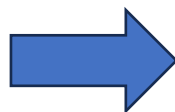
経営陣のコミットメントと食品安全文化

食品安全マネジメントシステムに「食品安全文化」の用語を取り入れ、その重要性を具体的に呼びかける。

【現行】

食品安全マネジメントシステムの確立、実施、維持、継続的改善に対する上級管理職のコミットメントの証拠を提供すること。これには、最低限、食品安全文化の要素（コミュニケーション、トレーニング、従業員からのフィードバック、食品安全関連活動のパフォーマンス測定）が含まれるものとする。

参考訳



【改訂案】

食品安全マネジメントシステムの確立、実施、維持、継続的改善に対する上級管理職のコミットメントを示す証拠を提供すること。ここでは食品安全文化について明確に言及 ~~要素を含む~~ し、（その内容は）コーデックス食品衛生一般原則の最新版に記載されている主要要素（次頁）で構成されなければならない。

参考訳

GFSIベンチマーク要求事項改訂案



’ GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE’ の中で示された良き食品安全文化を育むための重要な要素

- ① マネジメントおよび全従業員による、安全な食品の製造と取扱に対するコミットメント
- ② 正しい方向性を示し、食品安全の実践に全従業員を関与させるリーダーシップ
- ③ 食品事業に従事する全従業員が食品衛生の重要性を認識すること
- ④ 食品事業に従事する全従業員間のオープンで明確なコミュニケーション
- ⑤ 食品衛生システムを効果的に機能させるための十分な資源があること

参考訳

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 behaviour 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.

GFSIベンチマーク要求事項改訂案

コーデックスとの整合： コーデックス「食品衛生の一般原則」最新版との整合性を図るための更新を行い、国際的な食品安全基準との整合性を確保する。

【新規要求事項】

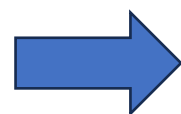
原料としての水 → 飲用可能性に関する要件を追加する。食品成分として水を使用する場合、飲用可能であること。（CXG 100-2023）

【その他（例）】

ハザードとリスク管理のシステム

これはコーデックス「食品衛生の一般原則」の付属書に基づくHACCPシステムでなければならない。

参考訳



これはコーデックス「食品衛生の一般原則」の**最新版**に基づくHACCPシステムでなければならない。

参考訳

GFSIベンチマーク要求事項改訂案

その他

【新規要求事項】

- ・ **衛生設計** (Hygienic Design) **マネジメントシステム**が確立、実施、維持され、継続的に改善されなければならない。

- 定義および含まれるべき要素については未提示

- そもそも必要か？

- ・ **食品安全法令**

- サプライヤー**の活動および食品が、適用される法令（生産国および販売予定国の両方）に準拠していることを確認するための手順が確立、実施、維持されなければならない。

【見直しの検討】

- ・ **非通知監査**

- 一次生産スコープに非適用**となるよう、GFSIテクニカルサブコミッティーに提案することで改訂検討チーム内のコンセンサスを得た。

ご清聴いただき、ありがとうございました。