

食品安全文化とは

～その誕生から現在まで～

2023年10月19日



Compass Group Japan Inc.



AGENDA

1. 食品安全文化 – その誕生・背景
2. 食品安全文化の定義、取り組みのポイント
～ 労働安全衛生分野の成熟した「安全文化」をベースに ～
3. まとめ

食品安全文化 - その誕生・背景

Compass Group Japan Inc.



「安全文化」概念のはじまり – チェルノービリ原子力発電所事故をうけて

- 1986年 チェルノービリ原子力発電所事故発生
 - 当初、IAEA（国際原子力機関）は、事故原因について、旧ソ連の「運転員による数々の規則違反の類まれなる組み合わせ」という報告を受け入れていたが、後に、「旧ソ連の原子力産業における不適切な「原子力安全文化」である」ことを示した。
- 1991年 IAEA報告書「安全文化」最初の定義
 - 「安全文化」の定義：原子力発電所の安全問題がその重要性に相応な注目を最優先事項として確立する組織と個人の特徴と態度の集合体
- 労働安全衛生の観点からの「安全文化」醸成活動の開始
 - 原子力、運輸、医療、化学等、ヒューマンエラーが重大事故を引き起こす分野での積極的な取り組み。
 - 「安全文化」の対象が「労働安全衛生」か、「製品（サービス）安全」かどうかは、業界によって異なる。例）原子力＝労働安全衛生、医療安全＝サービス
- 2000年代後半「食品安全文化」醸成の必要性に焦点
 - 製品安全の観点からの「食品安全文化」醸成の重要性が注目され始めた。
 - 最初の提唱者：GFSI活動も積極的に行っていたフランク・ヤヌス氏

参照：Safety Report – ‘Safety Culture’ by the International Nuclear Safety Advisory Group 1991



チェルノービリ原子力発電所事故

ソビエト社会主義共和国連邦（旧ソ連）崩壊の5年前、1986年4月26日、その構成国、ウクライナ・ソビエト社会主義共和国のチェルノービリ原子力発電所において、保守点検のため原子炉停止作業中に急激な出力上昇に陥り、爆発・火災事故が発生し、大量の放射性物質が流出した。4月27日には海を越えたスウェーデンで放射能が検出され、これをきっかけに28日ソ連政府は事故発生公表を余儀なくされた。事故の影響による死者数は数万人にも及ぶと推計され、原子力発電所史上、最悪の事故となった。

「食品安全文化」最初の提唱者: 行動ベースのマネジメントシステムの重要性を訴求



フランク・ヤヌス氏



- 2018年12月～2023年2月、米国FDA 食品政策および対応担当副長官
- 食品安全文化の推進を提唱
- 食品安全を高めるには、自然科学の利用や政策立案だけでなく、組織文化と人間の行動の原則を理解することも重要と指摘
- 著書「食品安全文化－行動ベースの食品安全マネジメントシステムの構築」(2009年)



Natalie Dyenson



期待 (の明確化)

再強化

教育・訓練



測定

コミュニケーション

到達点・責任



主張するポイントの例

教育・訓練自体では行動を変容させないことを理解することが重要
 食品安全を効果的に伝えることが重要



2020年－米国FDAの食品安全に関する方針

4つの柱

1. 技術対応のトレーサビリティ
2. 予防と発生対応のためのよりスマートなツールとアプローチ
3. 新しいビジネスモデルと小売の近代化
4. **食品安全文化**

食品安全文化が求められた背景と導入変遷

背景

- 2000年から始まったGFSI活動により、食品安全マネジメントシステム（FSMS）の普及、世界の食品安全の取組みの標準化が実現し、一定の成果が得られた。
- しかし、依然、食品事故が発生する状況はつづく
- FSMSを「うまく機能し、積極的なものにする」ための仕組みの導入が求められる。

食品安全文化導入の変遷

- 2012年 英国 食品規格庁 ツールキット発行
 - 2015年 BRCGS 食品安全文化評価ツールの導入
 - 2018年 GFSI 「食品安全文化」に関する方針書の発行**
 - 2020年 GFSIベンチマーキング2020 発行
 - 2020年 米国FDA「よりスマートな食品安全の新時代」発行
 - 2020年 コーデックス 食品衛生一般原則改訂**
 - 2021年 EU規則 – EC 852/2004 改訂
 - 2023年 BSI PAS320 発行
- 2012年英国・食品規格庁の先行的な取り組みから始まり、活動は、各国・各団体へと広がり、2020年コーデックスでの規定を受けて、標準化がなされた。



2015年 – BRCGS 食品安全文化評価モジュール

英国小売協会（BRC）は、Joanne Taylorが作り上げた組織文化評価ツールCulture Excellence（英国）と協働。英国の検査機関Campden BRIのBertrand Emond（後に、GFSI食品安全文化TWGのメンバーとなる）も参画。食品安全専門家が集うNGO団体であるSSAFEも、Culture Excellenceを採用。

2015年、GFSI承認スキームの一つであるBRCは、食品安全文化モジュールを開発し、通常の食品安全監査とは別に、オプションとして食品安全文化の監査ができる仕組みを整えた。その後、食品企業が直接アセスメントできるように設定。4つのカテゴリ「人々」「目的」「プロセス」「積極性」



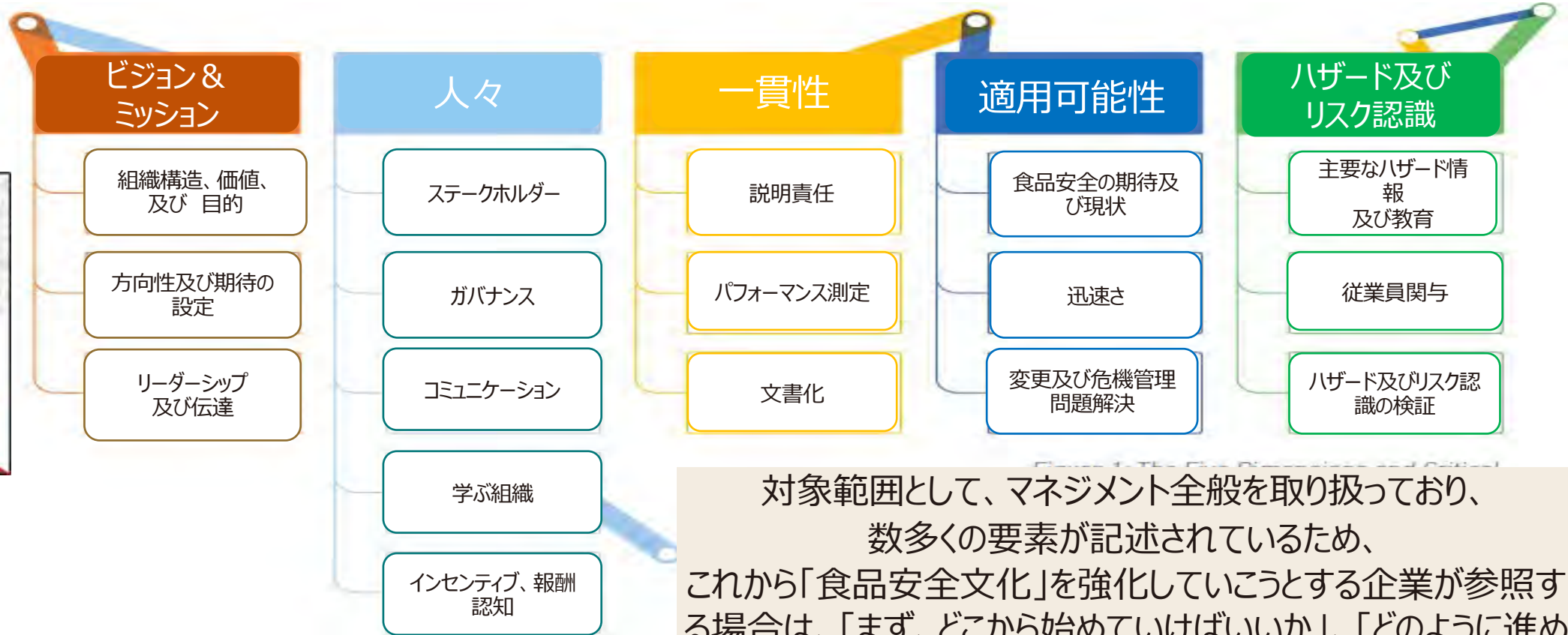
BRCとは英国小売協会。BRCはGFSIに承認を受けた最初のスキーム（BRC、IFS、SQF、Dutch HACCP）のうちの一つ。現在は、BRCGS（British Retail Consortium Global Standard）と名称を変更。

2018年 – GFSI食品安全文化に関する方針書 – 食品安全文化の5つの側面及び重要な構成要素

- 食品安全の定義、5つの側面/重要な構成要素ごとの醸成ポイント、教育訓練・人的要素の成熟度モデル等が記述されており、「食品安全文化」について、それまでに討議されてきたことを網羅・整理した上で、詳細な情報が盛り込まれている。
- 組織文化や心理学等の論文、既存の食品安全・組織文化評価モデルによる分析等の情報が参照されている。



食品安全文化WG議長 ローレン・ジェスパーセン



対象範囲として、マネジメント全般を取り扱っており、数多くの要素が記述されているため、これから「食品安全文化」を強化していこうとする企業が参照する場合は、「まず、どこから始めていけばいいか」、「どのように進めていけばいいか」といったガイダンスが必要である。

2023年 BSI PAS 320 ガイダンス発行

ISOハイレベルストラクチャー（枠組み）で構成された組織の食品安全文化の継続的な改善を、維持するためのプロセスのフレームワーク

ステアリング・グループ・メンバー

- BRCGS
- BSI Food & Retail Sector
- Campden BRI
- **Compass Group**
- Dairy Farmers of America
- Dairy Food Safety Victoria
- Danone
- Eagle Certification
- Hello Fresh
- Institute of Food Science and Technology (IFST)
- Intertek Alchemy
- Kerry Group
- KFC UK and Ireland
- Maple Leaf Foods
- McDonald's
- Musgraves
- Neogen®
- One Harvest
- OSI Group
- PepsiCo
- SSAFE
- Sunny Queen Australia
- UKAS
- University of Lincoln
- Walmart
- Zhejiang Institute of Standardization
- Zhejiang ShouXianGu Botanical Drug Institute Co., Ltd

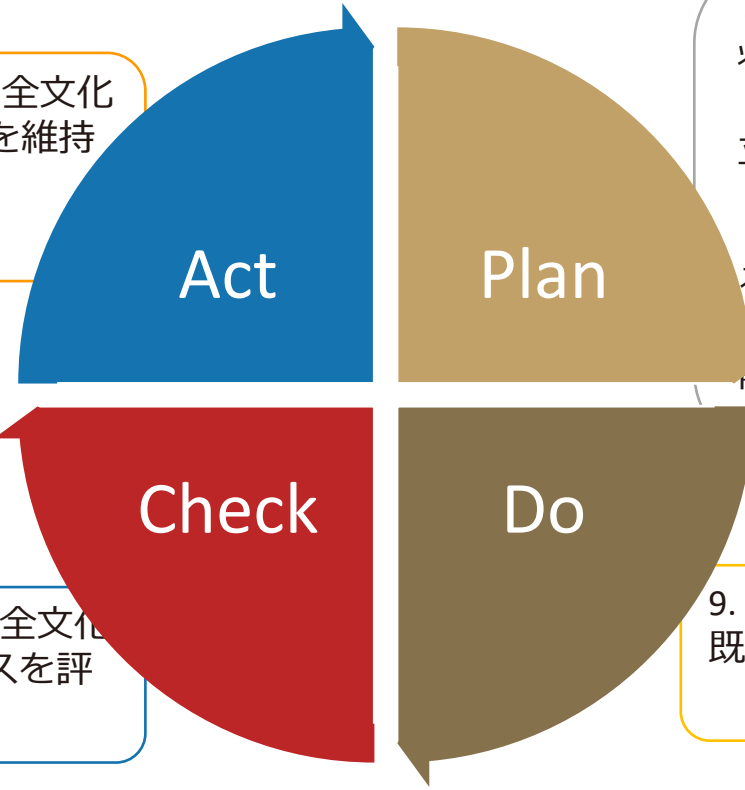


11. 組織の食品安全文化の継続的な改善を維持する。

10. 組織の食品安全文化のパフォーマンスを評価する。



技術著者（初期ドラフト）ローン・ジェスパーセン



4. 食品安全文化の基礎と、組織の状況を理解する。
5. 食品安全文化のガバナンスを確立する。
6. 組織の食品安全文化を理解する。
7. 望ましい食品安全文化を達成するための戦略的変革計画を設計する。
8. 食品安全文化に向けた重要な機能を準備する。

9. 食品安全文化変革計画を既存のFSMSに組み込む。

食品安全文化の醸成のためのマネジメントシステムの構築が規定されており、全面導入はハードルが高い。行動変容のABCモデルや、ナッジ理論も採用。

2020年 コーデックスによる食品安全文化要求事項の標準化

コーデックス 食品衛生一般原則 改訂

規制機関、**食品事業者**および消費者の役割

(中略)

食品事業者は、本文書に示された衛生規範および食品安全原則を、次のために適用すべきである。そのためにすべきことは、(中略)

- 安全で適切な食品を提供することに対するコミットメントを示すこと、そして、適切な食品安全規範を奨励することによって、積極的な**食品安全文化**を構築する。

食品安全へのマネジメントのコミットメント

食品衛生システムがうまく機能するための根本は、積極的な食品安全文化の確立と維持である。それは、安全で喫食に適した食品を提供する上で**人の行動の重要性を認識**することである。積極的な**食品安全文化**を醸成するには、以下の要素が重要である。

- 安全な食品の生産および取扱いに対して、**経営者およびすべての従業員によるコミットメント**
- 正しい方向を設定し、**すべての従業員を食品安全規範に関与させるためのリーダーシップ**
- 事業に携わるすべての従業員による**食品衛生の重要性の認識**
- 食品事業のすべての従業員の間で、逸脱および期待に関するコミュニケーションを含む、オープンで明確な**コミュニケーション**
- 食品衛生システムの効果的な機能を確保するための**十分な資源の利用可能性**

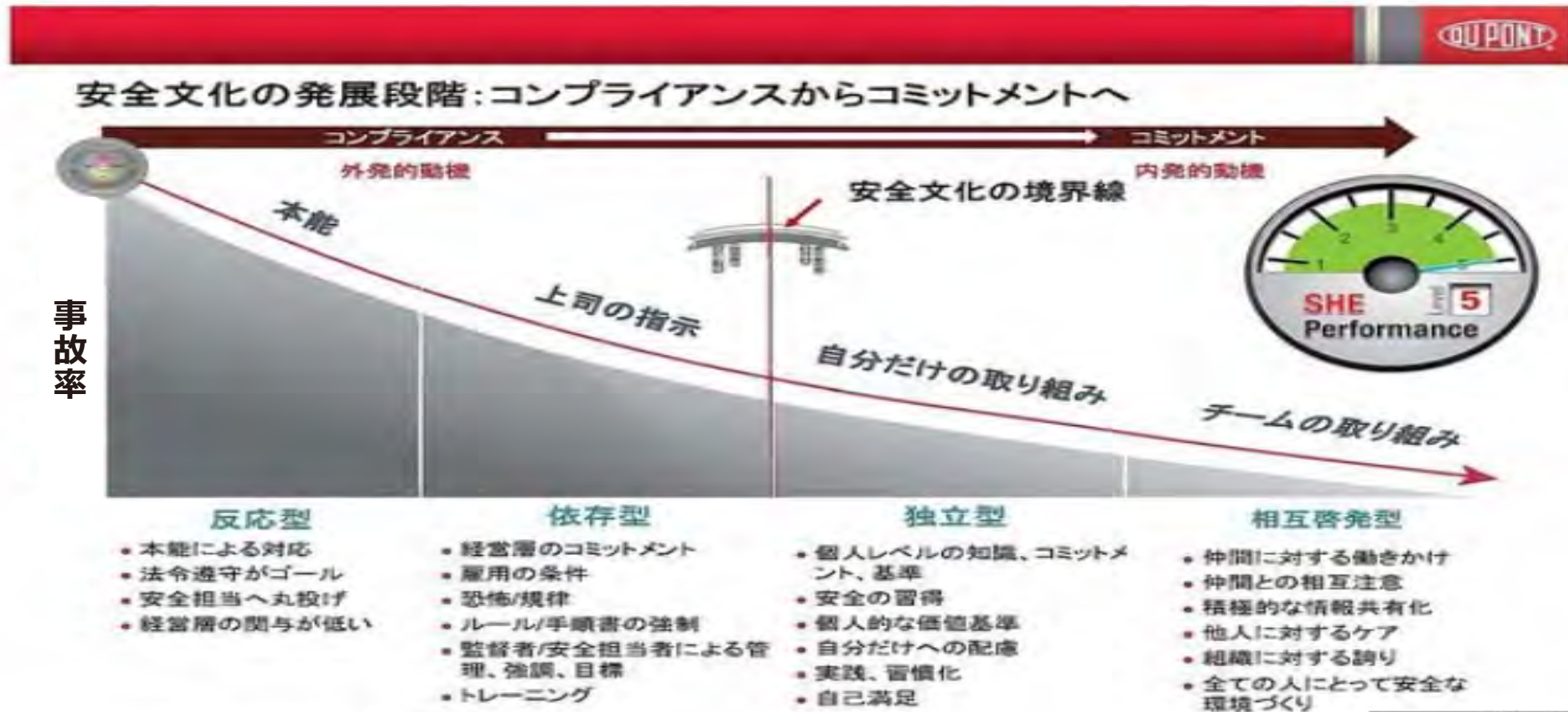
食品安全文化の定義、取り組みのポイント

～ 労働安全衛生分野の成熟した「安全文化」をベースに ～

Compass Group Japan Inc.

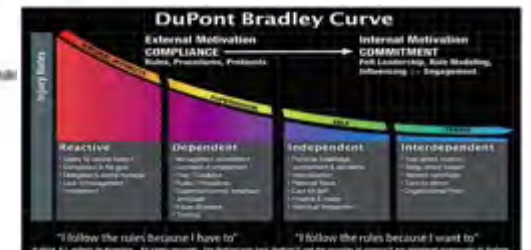


事故率と安全文化の関係 — 労働安全衛生分野での「安全文化」モデル



DuPont Sustainable Solutions

Copyright © 2015, E. I. du Pont de Nemours and Company. All rights reserved. The DuPont logo, DuPont™ and The miracles of science™ are registered trademarks.



デュポン・ブラッドリーカーブの図 (出典: デュポン)

安全文化の「定義」から見えてくるもの

GFSI方針書「食品安全文化」の定義：

組織全体にわたって、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

「安全文化」の定義

わかりやすい

個人およびグループの価値観、態度、認識、能力、および行動パターンの産物であり、組織の**安全衛生マネジメント**へのコミットメント、およびそのスタイルと熟練度を決定するものである。 Booth R. 「安全文化: 概念、測定、およびトレーニングへの影響」英国健康安全協会春季会議議事録 1993年



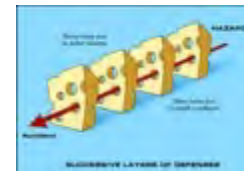
「食品安全文化」の定義に置き換えると・・・

個人およびグループの価値観、態度、認識、能力、および行動パターンの産物であり、組織の**食品安全マネジメントシステム**へのコミットメント、およびそのスタイルと熟練度を決定するものである。

つまり「食品安全文化」とは、「食品安全マネジメントシステム運用上、人に関わる要素（ヒューマンファクター）が影響を与えている状態を示すもの」である。

「安全文化」をエンジニアリングする — ジェームズ・リーズン

ジェームズ・リーズン：ヒューマンエラーに関する心理学分野での第一人者



- 「安全文化は、あたかも宗教的経験に似た、激しい変革によって初めて達成できるかのようによくの人たちは言うが、本書では全く逆の立場をとる。**本質的に不可欠な要素を見極め、加工し、そしてそれらを全体として機能するように組み上げることで、安全文化を組織としてエンジニアリングできる**」

参照：「組織事故」ジェームス・リーズン 1999年

- より高い安全性を実現させるため、組織が**強化すべき3つの文化要素**
 - Commitment コミットメント
 - Competency 力量
 - Cognizance 認識

ヒューマン・ファクター（FSMS内の人に関わる要素）の強化！

安全規則を、単に機械的に適用するだけでは、成功を保証するのに十分ではなく、すべての規則が、注意力、適切な思考と十分な知識、健全な判断力、適切な責任感をもって正しく実行されるべきである。
また、これらの要素は、組織の**トップレベルで行われる意思決定の質**によって形成される。

参照：'Developing safety culture measurement tools and techniques based on site audits rather than questionnaires' Dr. Mark Fleming

食品安全マネジメントシステム（ISO22000:2018）における食品安全文化醸成方法

実は、ISO22000要求事項の中には、ヒューマン・ファクター/文化要素は、既に盛り込まれている。
FSSC22000財団も、同様の見解をしめしている。

前述の「食品安全文化」の定義をうけ、**食品安全マネジメントシステムのなかで、要求事項の本質を理解し、以下の3つのヒューマン・ファクター/文化要素を強化することによって、食品安全文化の醸成が可能に。**

文化要素	強化のポイント
Commitment コミットメント	トップマネジメントをはじめとした、食品安全への取り組みへの 全ての関係者によるコミットメントの強化。当事者意識をもったFSMSの取り組みが重要
Competency 力量	教育訓練を実施すればいいということではない。力量とは、 知識・能力を行動にかえ、期待されている結果を出せる力 のことであり、一人ひとりの「 行動 」が重要であり、それが 皆の行動パターンの定着 へとつながる。 「力量」の考え方は、既にISO9001:2000年版で取り入れられている。 ISO22000:2018 3.4 力量（Competence）意図した結果を達成するために、知識及び技能を適用する能力
Cognizance 認識	自分の業務が安全に与える影響の認識（Awareness）だけでなく、知識・能力を行動に変換する力を持った上で、安全に対して 常に危機感を持って業務にあたる。

2020年 – GFSI ベンチマーキング要求事項 2020

GFSI承認プログラムとして、取り入れなければならない要求事項が規定された文書



FSM 2 マネジメントコミットメント及び食品安全文化

食品安全マネジメントシステムを確立し、実施し、維持し、継続的に改善するという上級管理職のコミットメントの証拠を提供されなければならない。

これには、少なくとも、**コミュニケーション**、**教育訓練**、**従業員からのフィードバック**、および**食品安全関連活動のパフォーマンス測定**で構成される**食品安全文化**の要素が含まれなければならない。



FSSC 22000 スキーム Ver 6



FSSC22000が設定する文化要素（ヒューマンファクター）

コミュニケーション

教育訓練（→ 力量とすべき）

従業員のフィードバックとエンゲージメント

食品安全と品質文化

a) ISO 22000:2018 の第 5.1 項に従い、またそれに加えて、積極的な食品安全と品質文化を育む組織の取り組みの一環として、上級管理職は食品安全と品質文化の目標を確立、実施、維持するものとする。マネジメントシステムの一部として、少なくとも次の要素に対処しなければならない。

- **コミュニケーション**
- **教育訓練**、
- **従業員のフィードバックとエンゲージメント**、および
- **食品安全と品質に影響を与えるすべての組織を対象とする、定義された活動のパフォーマンス測定。**

b) この目標は、目標とスケジュールを含む文書化された食品安全および品質文化計画によって裏付けられ、マネジメントレビューおよびマネジメントシステムの継続的改善プロセスに含まれるものとする。

製品（サービス）安全に関する安全理念 — ANAの例

安全は経営の基盤

お互いの理解と信頼のもとの確かなしくみ

+

一人ひとりの責任ある誠実な行動



ANAグループ安全理念



安全は経営の基盤であり
社会への責務である

私たちはお互いの理解と信頼のもと
確かなしくみで安全を高めていきます
私たちは一人ひとりの責任ある誠実な
行動により安全を追求します



まとめ

Compass Group Japan Inc.



本日のまとめ

- 食品安全マネジメントシステムの取組みが成熟してく一方で、その意図する成果が出せていない（食品事故の発生）というジレンマのなか、2010年頃から、さまざまな食品安全文化の評価方法、醸成方法が打ち出されてきた。2020年コーデックスの規定により、その醸成方法の国際標準化がなされた。
- 労働安全衛生分野の「安全文化」の考え方や取り組みは成熟しており、「食品安全文化」の概念を成熟させていく上で、参考になる。
- 「食品安全文化」をいう概念を議論するだけでは、前に向いて進めない。組織行動学他のツールをベースに、「食品安全文化」をエンジニアリングする必要がある。例）評価分析→アクションプラン計画・実施・改善→再評価
- 食品安全マネジメントシステムを導入している組織であれば、食品安全文化を醸成するために新しく導入しなければならない要求事項はない。既存の食品安全マネジメントシステムに規定された要求事項のヒューマンファクター/文化要素で求められていることの本質を理解し、現状とのギャップを特定・強化していくことが醸成につながる。
- キーワードは、人の「行動」。教育訓練を受けて、知識があるだけではだめ。なぜ、その規則が重要かを「腑に落ちた」形で理解し、規則を実行できる技術力と、それが実現できる環境において、人々の行動につなげられなければ、成果にはつながらない。つまり、事故が起こる可能性の低減とはならない。

食品安全文化を醸成する = 食品安全マネジメントシステムを機能し、積極的なものにする（魂を入れる）。

コンパスグループについて

コンパスグループは、イギリスに本拠を置く、コントラクト
フードサービス業界で世界最大手の企業グループです。

世界の40の国と地域で食事を提供し、55,000ヶ所を超える
さまざまな拠点を「フードサービス」と「サポートサービス」
を展開しており、年間売上高は約4兆360億円※に上ります。

※2022年9月期 255億ポンド



食で、世界をいい方へ。

