

リスクに基づく食品安全管理

「リスクに基づく食品安全管理とは？」

食品の仕事に携わる者は製品の安全と品質に対して責任を負っている。かつ、その安全と品質は誰にでもわかり、科学的で、文書化されたものでなされたものでなければならぬ。1980 年代から、微生物学的規格 (MC)¹ は、国際的な食品衛生標準を改善することに役立っている。

Codex のリスクに基づくアプローチは、Codex の方針と微生物学的リスクアセスメントのガイドラインで、1999 年に検討が開始した。2007 年に、コーデックス委員会はリスクに基づいた食品安全の管理のための構造化手法を提案し、これにより新しい基準（例えば食品安全目標 (FSOs)、達成目標 (POs) と実行規準 (PC)）が確立した。

これらの基準は、MC と公衆衛生のより直接的な関係を規定することに役立っている。酪農の分野では、乳・乳製品の安全と品質を保証するために、このアプローチを使用している。

「なぜそれが重要なのか？」

リスクに基づく食品の安全管理の概念は、以下のような多くのメリットを食品行政当局と食品メーカーにもたらしている：

- 1) 食物が、微生物学的に安全であるように設計されることが可能であれば、ある程度の公衆衛生の目標になる。
- 2) 製造過程の管理が期待されるレベルになる。

世界的にこの概念は、農場から食卓まで(原料、食品加工、消費行動など) の間で個々に責任を負うのではなく、食品安全システムのすべての面について考えることが可能である。

「どのようにして、リスクに基づく食品安全マネジメントを構築するか？」

¹ フードチェーンにおいて、サンプリングとテストによって食品の安全と品質を評価し、許容可能なレベルを決定する判定基準である。



国際酪農連盟日本国内委員会

Japanese National Committee of International Dairy Federation



IDF ホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

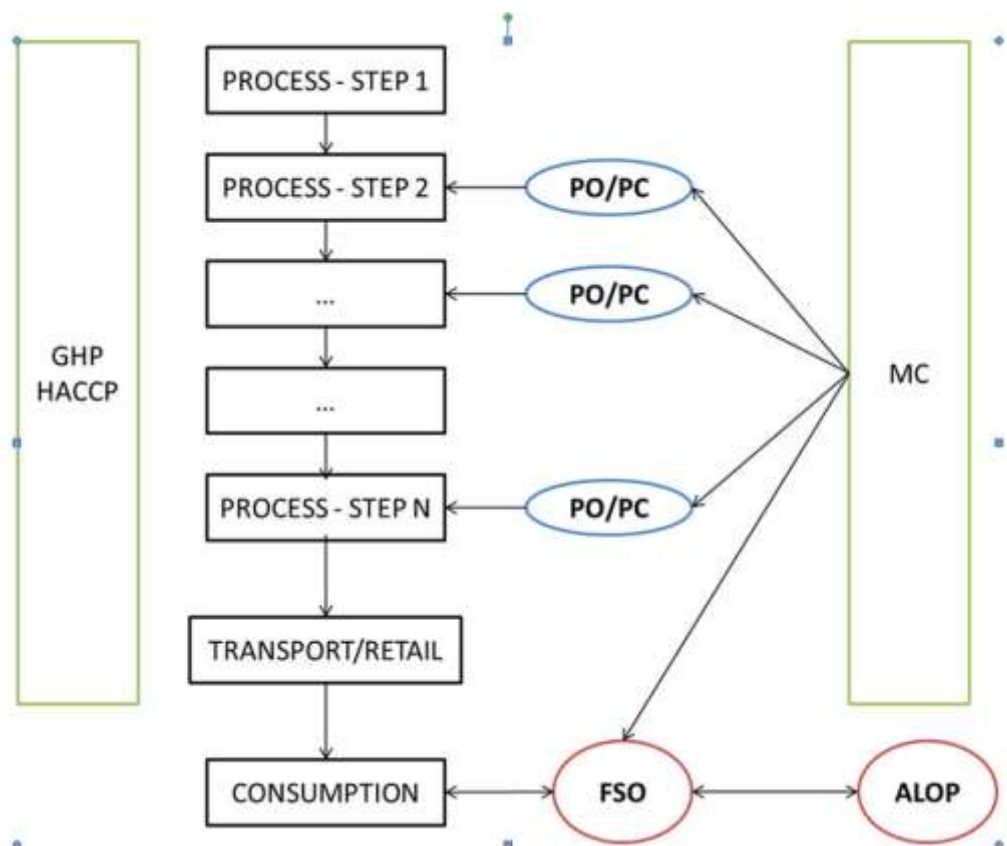
食品安全目標 (FSO) は、食品消費時点で食品中に存在している危害原因物質の最大出現頻度ならびに (もしくは) 濃度のことで、適正衛生規範 (GHP) や HACCP の適用によって達成可能である。また、それは公衆衛生の目標 (適正保護水準 (ALOP)) に貢献する: ALOP とは、現在達成される食品安全性に関連した保護のレベルの表現である。また、フードチェーンの中の食品消費の点以外での危害原因物質の最大出現頻度は、PO と呼ばれている。FSO と PO が食品安全システムでの目標となるために、それらが試験によって確かめられるならば、サンプリング計画においてサプライチェーンの中の全ての危険性を考慮しなければならない。

MC (微生物学的規格) を立ち上げるときには、危機管理目標及び利用可能な知識とデータに基づいた様々なアプローチが使われる。最近では、量的なリスクアセスメントの進歩により、公衆衛生の目標に関する個々の影響についての評価をしやすくなった。

「酪農業界での取り組みについて」

歴史的に、酪農産業は、消費者に安全な製品の供給を行ってきた。また、これを達成するために、新技術の検討は常に世界中で行われている。食物に関する法の改正、規則、分析法そして危険をモニターし続け、技術的アセスメントの公表を行い、リスクに基づいた食品の安全管理アプローチを連続的に実行している。

I D F ホームページ / <http://www.fil-idf.org/> / ファクトシートより



図：どのようにリスクに基づく食品安全管理を構築するか？

「参考文献」

- CX/FH 12/44/6 - Proposed draft revision of the principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods 2006, FAO / WHO Food and Nutrition Paper #87: Food Safety Risk Analysis. A guide for national food safety authorities.
- 2009, IDF Bulletin 433-2009: A revolution in food safety management
- ISO 22000 - Food safety management (<http://www.iso.org>)
- ISO 22000:2005 contains the overall guidelines for food safety management.
- ISO/TS 22004:2005 contains guidelines for applying ISO 22000
- ISO 22005:2007 focuses on traceability in the feed and food chain
- ISO/TS 22002-1:2009 contains specific prerequisites for food manufacturing
- ISO/TS 22002-3:2011 contains specific prerequisites for farming
- ISO/TS 22003:2007 provides guidelines for audit and certification bodies

仮訳：神谷広一郎委員 (JIDF微生物・衛生専門部会)

編者注：仮訳の正確性、完全性、有用性等についてはいかなる保証をするものではありません。参考資料として扱い、内容に疑義が生じた場合は英文の原文をご確認ください。