



8月号 食品安全業界ニュース Vol.3

株式会社グローバルテクノ
監査事業部 濱田章弘

①食品事故ニュース

▶チョコレート工場でサルモネラ菌が検出

- 世界最大として知られるベルギーのチョコレート工場でサルモネラ菌が検出され生産を停止しました。
- 専門家チームが、その汚染源をレシチン(チョコレート製造に使用する添加物)と断定しました。
- トレーサビリティ調査の結果、汚染された製品に含まれるレシチンは、レシチンメーカー1社から委託会社の輸送により運ばれていたそうです。

【レシチン】

原料は卵黄または大豆で通常チョコレート製品には乳化剤として表記されます。

②文書・記録の管理

▶最低限3つのルールを取り決める

- どのような規格にも文書管理に関する要求事項は含まれます。それだけ重要なわけですが、管理する目的を明確にすると分かりやすいです。大事なのは“問題が起きたときどこに問題があるか特定しやすくするため”です。

- ①タイトル、作成年月日、作成者は最低限記す
 - ②保存期間を決める
 - ③文書発行/改訂時は責任者に承認を得る
- 企業規模等で文書化の範囲は異なりますがまずは最低限から始めましょう。

③お客様からの生のQ & A

▶ギャップ分析をぜひお願いしたいです

- JFS-A/B監査とセットで事前のギャップ分析をご相談されるケースがここ最近特に多いのですが、ご説明を差し上げることで別のご提案でご納得くださり結果安心して頂くケースが多いです。
- ギャップ分析や模擬監査もちろん可能ですがこれらはコンサルティング行為となります。監査会社のルールにはコンサルタントと監査員は別々の者を選定しなければならないというものがあります。同じ監査会社所属とはいえ人間ですから当然経験則からくる考え方の若干の違いは無いとは言えません。
- お客様の期待を上回るご提案を提供できるように致します。

④調査コーナー

▶昆虫食はEUでは承認されている!?

- 2030年には世界におけるタンパク質の需要が供給を上回るという統計も出ていますが、EUでは、2021年に初めて昆虫(乾燥イエロー・ミールワーム)を使用した食品の販売が、さらに同年昆虫飼料も承認されました。
- 期待の反面、嫌忌感情の緩和や甲殻類アレルギー可能性の調査についてなど課題は多いのが現状のようです。
- 私もほとんど食した経験が無いので、自己責任のもとで、まずは食べやすいコオロギ煎餅から食べてみたいと思います。

JFS規格の認証/適合証明数は2000件を突破!!業界注目の規格です!

GTCでは食品安全のコンサル、JFS-A/Bのギャップ診断や監査を行っています。

発行元：株式会社グローバルテクノ

住所：〒61-0033 東京都新宿区下落合1-5-22 アリミノビル4階

TEL：03-3360-9005 FAX：03-3367-2001 E-mail：audit@gtc.co.jp

担当：濱田

スタンダードのその先に



グローバルテクノ