

食品サプライチェーン における変更管理

事業の規模を問わずあらゆる組織が直面する食品安全上の最大のリスクとは、食品サプライチェーンで何らかの変更があった時にそれを認識できないことです。

原料の追加、生産条件や保管温度あるいは包装の変更など、食品サイクルにおけるあらゆる変更は、農場から食卓に至るまで管理する必要があります。こうした変更の特定や管理の失敗は、ほぼすべての食品リコールの原因の中心をなしています。そしてこの問題は、歓迎されないテーマとなっています。

こうした状況は結果として、食品の生産者、製造者、そして小売業者にとっても同様に、資本的支出の点でも苦勞して手に入れた会社としての評判の点でも、高くつくものとなります。その観点から考えると、今こそ変化が必要であると考えられます。

不適切な変更管理がほぼあらゆる食品インシデントの原因の中心にあることを考慮すると、変更管理のための明確な規格を策定することが社会にとって最善の利益になるかどうかを、業界が自問すべき時期に来ていると思われるます。

現時点では、具体的変更管理システムを食品関連組織が設けることを義務付ける規則や第三者規格は存在しません。

そうした規則や規格でも、「変更を反映するためのシステムのアップデート」のような表現による変更管理についての言及は見られます。しかし、実行や監査ならびにそれ自体での認証が可能である具体的で堅牢なシステムについて詳しく規定する規格はありません。

現状ではどこにもそうしたシステムが明示されておらず、そのことが、安全性の継続的な改善に向けた食品業界の取り組みにおいてアキレス腱になるのではないかと、今こそ問うべき時であるように思われます。

しかしこれは、各種の国際規格が食品業界にとってどういうわけか有益でなかったということの意味するものではなく、実際にはかなり有益でした。最近の歴史の観点で見ると、業界は、食品のリスクが一貫して最も高い食品サプライチェーン内の領域の特定と、そうしたリスクを制御するシステムの考案という点で、大きな進歩を遂げてきました。

革新性へのコミットメントから生み出されたテクノロジーやシステムは、世界の食品供給をより安全にするために要求されるものとなっています。国際規格や業界規則は、技の進化と継続的改善のプロセスから生じたベストプラティスを正式化し、こうしたプラクティスの世界規模適用を促進してきました。

術
ク
で の

現在の食品リコールの件数が以前よりも増えているという認識は、業界の潜在的な異常に対する検出能力の向上、そしてあらゆる問題に即座に対応するというコミットメントが生み出す透明性に起因しています。どのような観点で見ても、食品はいま、20年前よりもはるかに安全になっているのです。

食品業界において、食品チェーンにおける重要な制御ポイント、運用プログラムの基礎となる必須条件、ならびに食品サプライチェーン全体で監視する必要がある安全上重要な要素についての理解が深まっています。規格の広がりとその継続的な改善は、その大半の点において、賞賛に値します。

新たなテクノロジーは、食品業界が食品安全に関するインシデントを防止し、封じ込め、さらに予測することに貢献しています。近代型の製造所や生産プラントでは、不適切な食品が入るのを物理的に妨げるデジタルシステムを用いています。

倉庫管理システムには正しい原料が事前に設定されており、原料の小型容器のロック解除には走査装置が使用されます。こうした容器では、プログラムされた組み合わせにその原料が含まれていなければ、ロックは解除されません。

国際的な食品小売業者やメーカーも、同様の走査技術を、食品サプライチェーン全体からの特定の製品の原料の由来を文書に記録するために使用しています。汚染された製品が混入した場合、デジタル方式で食品の追跡を行うことで、メーカーは、起源を確かめ迅速に行動して、流通を制限し、リコールの影響を抑制することができます。

また、政府の調査にも示されるように、食品業界は、人工知能や先進的アルゴリズムを用いて、次に微生物が発生する確率が最も高いのはどこであるかを過去のパターンに基づき予測する方法について理解し始めた初期段階にあります。

しかしながら、こうしたシステムや技術面での進化はあるにせよ、変更管理は現在も、食品安全の実践者にとって最大の課題です。確立された製造または生産システムが着実に運用されるのであれば、食品の品質や安全性に関わる事象を生じる可能性はきわめて低くなります。そしてそうした事象が起きるのは、変更があった場合のみとなります。

この問題の解決策の一つは、社内文化の変化の推進にあります。すなわち従業員が、社内での立場に関わりなく疑わしいアクティビティ、例えば計測器の通常と異なる読み取り値、製法や工程の変更、製品の変色ならびに不適切な衛生状態について、報告する権限が自分にあると感じられるようにする必要があります。

そしてベストプラクティスの実現を目指す組織においては、生産ラインの停止は、たとえ誤って停止した場合でも、その結果として個人に負担がかかるようにすべきではありません。従業員が自らの職務において、十分に安心して、潜在的な問題を報告すること、ならびに食品の安全を保つための責任を担うことができるようにすることが必要です。

他の食品安全とは無関係なイニシアチブからも、学ぶべき教訓があります。イギリスでは、国民にテロリズムとの闘いへの協力を呼び掛ける広報の取り組みは、あるシンプルなフレーズからスタートしました。

何かを見たのなら 何かを言おう ...

このフレーズは何よりも人々に、他の人も同じものを見たとき想定するのではなく、できるだけ慎重に判断して、声をあげるように促します。同様のキャンペーンを食品業界で行ったとしても、不都合はありません。

大手の食品メーカーの大半にとって、変更管理は、食品安全上の大きな目標の土台となります。そのためこうしたメーカーでは、変更に関連するハザードについての意識を高めるべく、少なからぬリソースを投入しています。

ただし、より規模の小さな企業の場合は、こうしたリスクの軽減を目的としたカスタムプログラムを設けるための資本も人材もほとんどの場合有しておらず、結果として、多くの企業は限定的な解決策しかとることができません。こうした場合は、ポジティブな安全文化を根付かせる責任は、上級経営者にあります。

中小企業は、大半の食品インシデントの発生現場となりやすく、そのためこうした企業の上級経営者は、変更管理に関連する手続きが予算や過重労働やその他の「優先事項」を理由に省かれることがないようにする構造が自社にあることを保証する必要があります。

業界の視点で見ると、適切な行動をとろうとしている中小企業に必要なのは、コスト効率に優れた方法で食品サプライチェーンの至るところまで変更を管理するためのベストプラクティスです。

自発的であるか否かに関わらず、規格を策定することは、リソースの不十分な企業がこの課題に対して自社独自に設計した対応策を頼りにするよりも、効果的にそうした行動の助けとなる方法であると思われます。現時点では、変更管理のベストプラクティスの中でも特に優れたものの要素は、大半の食品規格に暗に示されています。それでもなお、業界は変更を適切に認識し管理する能力を欠いており、そのことが引き続き、大半の食品インシデントの主たる原因となっています。

こうしたことを考慮するならば、食品業界は、適切な助言を得た上で、認証に至るまでの具体的な段階を定めた明確な変更管理規格の策定を検討すべきではないでしょうか？

ここでは、完全な形での規格策定は必要ないかもしれません。おそらく、英国小売業協会が提供するモジュールと整合性のある、自発的なモジュールを設計することで対応できると思われます。いずれにせよ、食品安全の保証において変更管理が果たす重要な役割について現在わかっているさまざまなことを考えると、何らかの変化を起こすことは不可欠になっています。

Mervyn Stone

食品セクター アセスメントマネージャー | LRQA



YOUR FUTURE. OUR FOCUS.

LRQAについて

認証、ブランド認証、食品安全、サイバーセキュリティ、インスペクション、教育研修分野の比類なき専門知識を結集することにより、当社は世界的な認証のリーディングプロバイダーの地位を確保しています。

その伝統は誇るべきものですが、顧客との今後のパートナー関係を構築する上で、本当に重要なのは現在の当社の姿です。揺るぎない価値、リスク管理・軽減における数十年の経験、未来への的確なフォーカスを組み合わせることで、より安心・安全・持続可能なビジネス構築に向けてお客様をいつでも支援します。

独立した審査・認証・教育研修から、技術アドバイザリーサービス、リアルタイムの認証技術、データによるサプライチェーン改革まで。当社の革新的なエンドツーエンドのソリューションが、変化の速いリスク環境に積極的に対処できるようお客様をサポートします。つまり、未来の状況を成り行きに任せるのではなく、お客様が自ら構築できるようになるのです。

お問い合わせ

Email : japan-tech@lr.org

URL : <https://www.lrqa.com/jp>



LRQAリミテッド

〒220-6010

横浜市西区みなとみらい2-3-1

クイーンズタワーA10階

本書に示すすべての情報が正確かつ最新であるように、LRQAでは細心の注意を払っています。ただし、情報の不正確さや変更について、当社は一切の責任を負いません。

Care is taken to ensure that all information provided is accurate and up to date; however, LRQA accepts no responsibility for inaccuracies in or changes to information.

For more information on LRQA, click here (<https://www.lrqa.com/entities>)

© LRQA Group Limited 2021