

# AIB フードセーフティ 監査システムについて

一般社団法人日本パン技術研究所 フードセーフティ部 實川雅一

## AIB フードセーフティ監査システムの特徴

みなさんは、フードセーフティ部で実施している AIB フードセーフティ監査システム（以下 AIB 監査）をご存知でしょうか？ AIB 監査では「食の安心・安全」のための管理の基礎となる GMP（適正製造規範）を含む前提条件プログラムを重視した検査を実施しています。

2019年、当研究所のパートナーである AIB インターナショナルが、創立 100 周年を迎えました。AIB フードセーフティ部は 1948 年に設立されていますので、70 年以上活動を続けています。

日本パン技術研究所のフードセーフティ部は 2001 年に設立され AIB 監査を開始しましたのでようやく 18 年ですが、現在 8 人の監査員が様々な業種の毎年約 400 施設のお手伝いをさせていただいています。

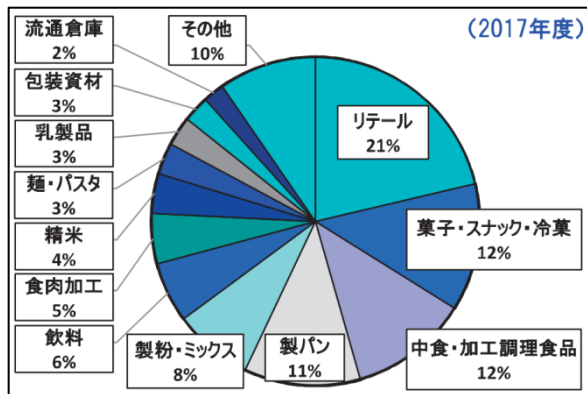


図 1 日本の AIB 監査システム業種別利用割合

この短い期間の中でも、いろいろな変化がありました。顧客の要求は益々高くなる傾向にありますので、最近では FSSC22000 認証などの FSMS（食品安全マネジメントシステム）に取り組む施設が増えています。

このようなシステムをお持ちの施設に対して、文書審査の時間を設けず、現場を徹底的に検査するインスペクションオンリー（IO：現場徹底検査）のサービスを 2015 年から開始しましたが、IO 監査を選択される工場が増えてきました。

また、今年から日本パン技術研究所でも FSSC 22000 と JFS-B のサービスを開始しています。

しかし、FSMS の認証だけでは、なかなか思うように顧客クレームを削減できていない場合も多いようです。FSMS の基礎となる従業員規範、清掃活動などの前提条件プログラムがしっかりと機能しては、その上にある FSMS を有効に機能させることができません。やはり、FSMS と同様に前提条件プログラムを構築することも重要です。

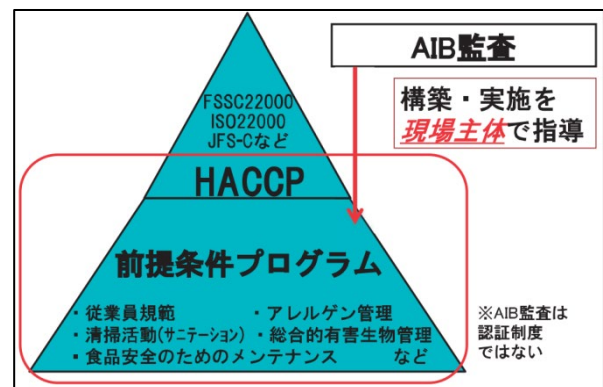


図 2 AIB フードセーフティ監査システムの特徴

この基礎の部分が強固な構築にするために、AIB 監査は他とは少し違う特徴があります。

『工場を徹底的に検査する。』

人体に危害を及ぼすような問題を防ぐためには、HACCP プログラムが有効です。しかし、実際にはそれ以外の問題もクレームとなることがあります。クレームの内容はそれぞれの施設で異なりますので、予防的に防ぐためには現場で想定される危害を徹底的に検査して見つけ出さなくてはなりません。

AIB の検査員は、現場の検査にフラッシュライトやインスペクションミラーを使います。ほとんどの工場では、普通に歩きながら検査しても問題がないように見えます。しかし、多くの危害は暗くて見えにくいところにあり見過ごされています。

目の届いていない場所を点検することによって見つけることができます。

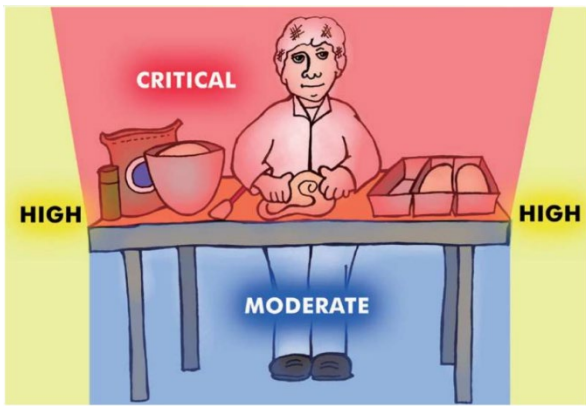


図 3 リスク

AIB 監査では多くの時間を使って現場を徹底的に検査します。検査では、特にプロダクトゾーン（食品接触面とその真上）を意識します。ここに異物があると、食品汚染の可能性が高いからです。

プロダクトゾーンは作業台やコンベアベルトやその上部など、見えやすい場所ばかりではありません。設備の下など点検しにくい場所にある場合もあります。

それぞれの施設で製品の流れを確認しながら、その高さに視線を置くことによってプロダクトゾーンが見えてきます。ライトとミラーを使うと、今まで見えなかったものが見えてきます。



写真 1-5 目視による点検の様子

## 教育訓練ツールとしての AIB 監査

「現場の従業員がルールを守ってくれない」と感じることもあるでしょうか。施設に検査に何うと、教育訓練がうまくいかないという相談を受けることが多くあります。

例えば、排水溝の清掃頻度を毎週と決めたとします。このブラシを使ってヌメリ汚れを取るやり方だけを教えても、なかなかうまくいきません。

排水溝の中に食品残渣が溜まるとコバエが繁殖して製品を汚染する可能性があります。1週間という頻度はコバエのライフサイクル（卵から成虫になってまた卵を産むまでの期間）が10日前後なので、そうならない頻度で清掃を実施することによって繁殖を防ぐことができます。

なぜ毎週清掃しなければならないかという理由も教えることによって、従業員の皆さんが重要性を理解し、効果的な清掃を実施することができるのです。

検査の中では、特に「なぜ」を伝えることを意識しています。監査という名前がついてはいますが、AIB フードセーフティ監査システム自体が教育訓練ツールとなっています。AIB 監査を通して現場検査の方法を伝え、自主検査や教育訓練に利用していただきたいと考えています。

AIB 監査をもう知っているという方もいらっしゃると思いますが、AIB 監査に興味を持って更に詳しく知りたい方は、是非フードセーフティ部に連絡していただければと思います。

### 【お問い合わせ先】

一般社団法人日本パン技術研究所

フードセーフティ部

〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

Tel : 03-5659-5081 Fax : 03-5659-5082

E-mail : [foodsafety@jibt.com](mailto:foodsafety@jibt.com)

フードセーフティ部 : <http://www.foodsafety.jp>

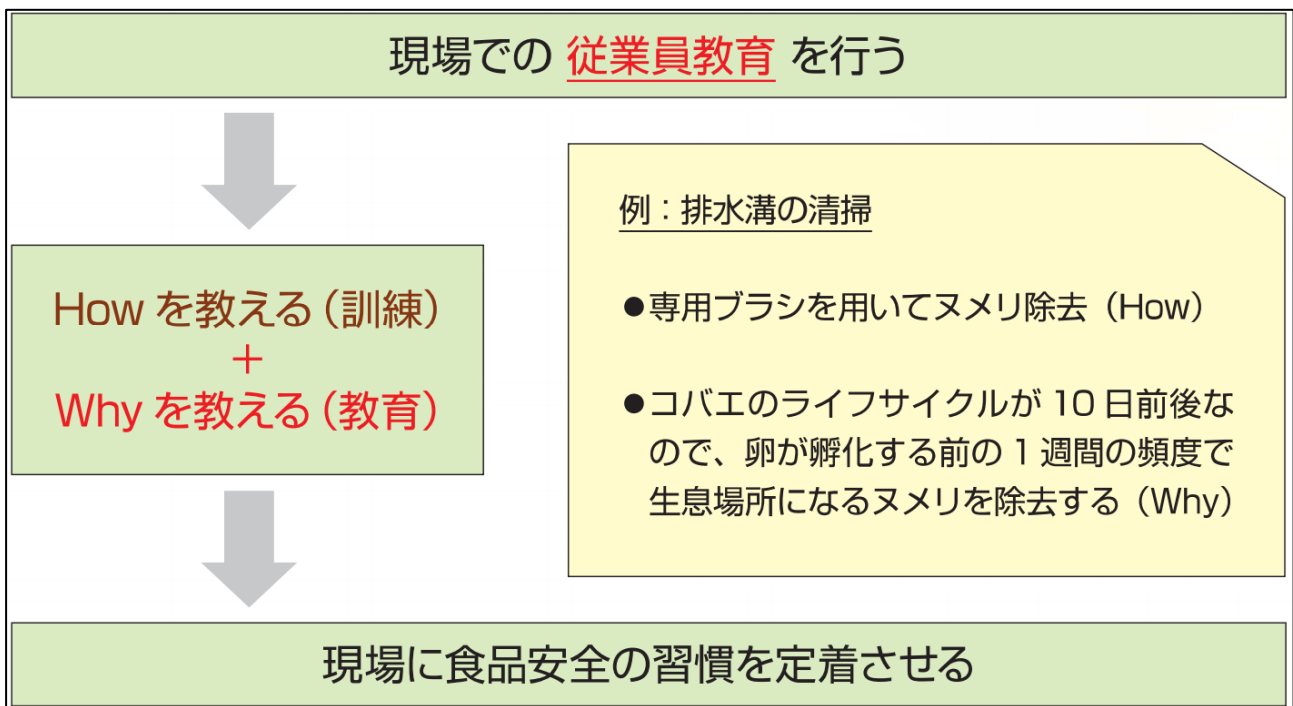


図4 AIB フードセーフティ監査システムの特徴