



食品安全監査(サプライヤ/OEM向け)

食品安全は製造工場の食品安全マネジメントシステムの運用だけでは確保できません。

農場・漁場から輸送・流通・加工における生産の全工程を通して、調達材料・素材の食品安全が確保できて初めて“大丈夫”だといえます。さらにある組織が問題を起こした場合、その組織のみならず業界全体が苦境に立たされます。製造停止や風評被害により売上減となり、食品安全の信頼が揺らぎ、その回復には長い時間を要します。このようなことから、事前に食品安全管理体制を整える方が効果的であるとの理解から食品業界は食品安全のサプライチェーンマネジメントを進めています。

またサプライヤのグローバル化が進み、アジアや世界各地から材料が供給されることとなります。入手経路も直接の購入から商社経由など非常に複雑で多岐にわたります。

そのため取引を開始する際のサプライヤ評価に加え、継続して食品安全を確認する必要が出てきました。直接訪問しての監査、抜き取りの試験・検査などさまざまな手法の組み合わせで実施されます。

これまで日本の組織は独自の基準でサプライヤ管理をしていましたが、グローバル基準(GFSIのGMaP: Global Markets Programなど)で評価することが増えてきました。

ビューローベリタスでは海外のサプライヤの監査・OEM製造工場の監査などを実施しています。この監査手法はカスタマイズされることが多く、基本設計から詳細の設計を経て、監査のチェックリスト、成果物としてのレポートを提供します。審査頻度やフォローアップ対応などのスキームも策定します。



食品安全監査(店舗向け)の課題

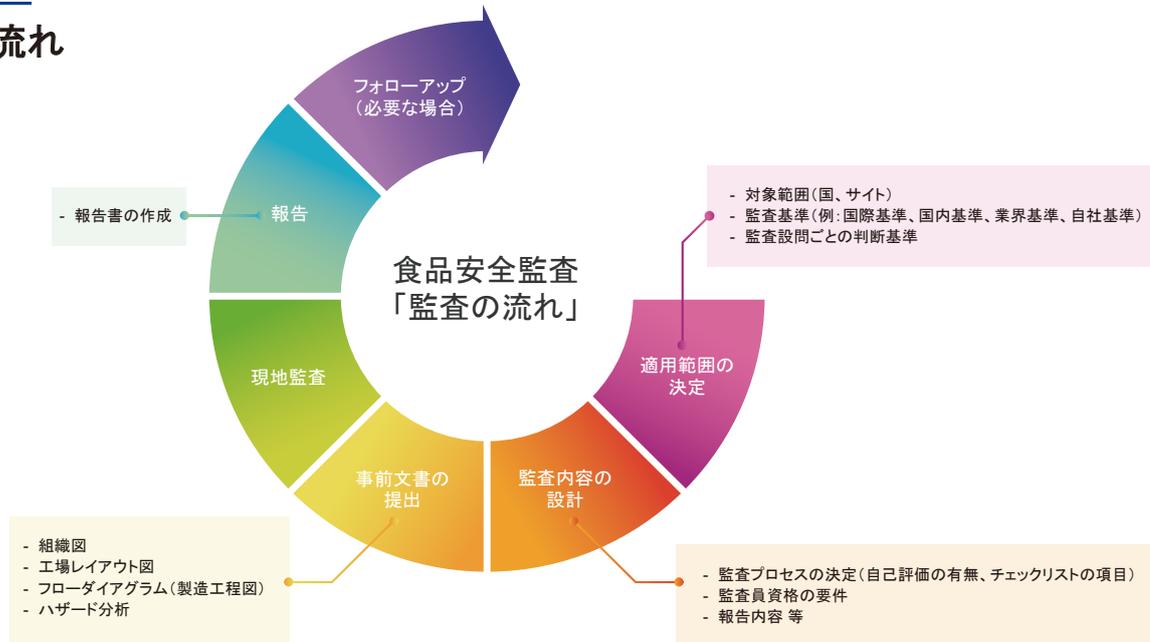
- ・ 対象がグローバルで地域的に広い
- ・ 複雑で何層ものチェーンが存在するため管理体制が取りにくい
- ・ 国際規格を認証取得している工場が少なく、グローバルの基準が運用されていない
- ・ 経験に基づく運用が多く記録や文献などの根拠が明確にされていない
- ・ 国によるばらつきが多い
- ・ 海外現地への渡航や移動費用の負荷
- ・ 海外現地の言語・現地語で書かれた文書の確認、現地法令の理解

組織にとってのメリット

食品安全監査の外部の専門家へ委託することで、第三者の視点で評価を行い、海外拠点においては現地監査員が現地の言葉で、現地語で書かれた文書を確認し、良好なコミュニケーションを元に客観的な評価を行います。



監査の流れ



ビューローベリタスが選ばれる理由

- ネットワーク
140か国1,600の拠点
ビューローベリタス各国が持つノウハウを共有
お客様が展開する国内外の事業ネットワークをカバー
- 認証実績
約150,000社の企業に対する認証実績
- 高い専門性
専門訓練を受け、審査経験豊富な2,000人の審査員
- 国際的評価
FSSC22000・ISO22000・MSC・ASC・IFS・BRC・HACCP審査承認を取得
- ONE SOURCEなどのデータベース
過去のデータを持ち、時系列・サプライヤ間の比較が可能
- 緊密なパートナー関係を基盤とした貴社の成長に対する集中的な取り組み