

食品メーカーの品質管理

東京海洋大学
小川 美香子

本日の内容

- 食品トレーサビリティ(復習)
- なぜ、つながらないか
- 食品メーカーの取り組み

2015/10/28

Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

2



「ゼロからわかる食品のトレーサビリティ」スライド集 ver 1.0 1/26
Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

3

トレーサビリティが求められるようになったわけ

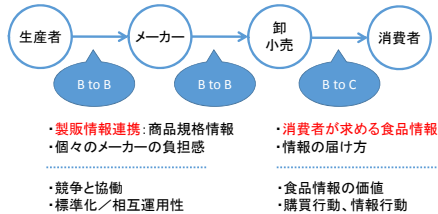


「ゼロからわかる食品のトレーサビリティ」スライド集 ver 1.0 2/26
Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

4

Food Supply Chain の新たな局面

- 食の安全・安心を実現するための
企業間情報連携、消費者との関係構築



「ゼロからわかる食品のトレーサビリティ」スライド集 ver 1.0 4/26
Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

6

「食品のトレーサビリティ」とは



「ゼロからわかる食品のトレーサビリティ」スライド集 ver 1.0 4/26
Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

7

「食品のトレーサビリティ」の定義

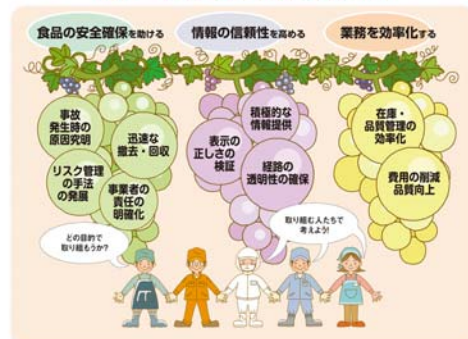
生産、加工および流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること

“つながる”こと

- (注1) この定義はCodex委員会総会(2004年6~7月)で合意された下記の定義の訳である。
the ability to follow the movement of a food through specified stage(s) of production, processing and distribution
- (注2) この定義における「移動を把握できる」とは、川下方向へ追いかける追跡と、川上方向へ遡る遡及の両方を意味する。
- (注3) 「移動」は、ものの出自(origin)、プロセスの履歴、または流通と関連づけることができる。

2015/10/27 Copyright © 2015 Mikako Ogawa, All rights reserved. 8

トレーサビリティ導入の目的



2015/10/28 Copyright © 2015 Mikako Ogawa, All rights reserved. 9

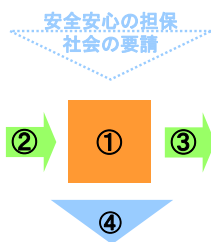
つなげるために：品質管理と情報公開

- ① 社内の品質管理／情報管理
- 品質管理強化
 - 意識改革、コンプライアンス

- ② 調達先との連携
- 原材料管理
 - 製品情報管理

- ③ 顧客との連携、情報開示
- 製品・配送管理
 - 製品情報開示

- ④ 消費者への情報公開



2015/10/28 Copyright © 2015 Mikako Ogawa, All rights reserved. 10

つなげるために

- 取引先、競合他社との連携
 - 協働と競争
 - インターフェースを揃える
 - 標準化

- 消費者との信頼

- 情報を敢えて開示するアプローチ
 - 誰に何をどこまで見せるか？

- 橋本裕彦、『標準の哲学』、講談社、2002年。
- 藤本隆宏ら、『ビジネス・アーキテクチャー』、有斐閣、2001年。
- 浅羽茂、『競争と協力の戦略』、有斐閣、1995年。
- 伊藤秀史、『日本の企業システム』、東京大学出版会、1996年。
- 水野学・小川道、『同業他社へのノウハウ公開の効果』、組織科学、Vol.38, No.1, pp66-78, 2004年。
- 國領二郎、『オープン・アーキテクチャ戦略』、ダイヤモンド社、1999年。

2015/10/28 Copyright © 2015 Mikako Ogawa, All rights reserved. 11

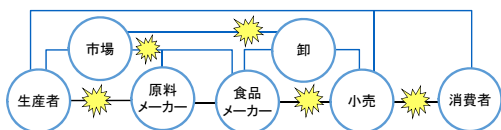
つながっているか？

- “途切れる”

- 組織の壁

- 生産者： 直販先や契約栽培先は判るが、市場経由は…
- 食品メーカー： 出荷先は判るが、その先は…
- 小売： 宅配客は判るが、レジの客は…

複数の組織を経て拡がるモノと情報をつなげる難しさ



2015/10/28 Copyright © 2015 Mikako Ogawa, All rights reserved. 12

なぜ、つながらないか？

- “つなげる”ことが、かかえる矛盾
 - 相対立するもののバランスをどうとるか？

- 効率性、独立性とのバランス

- 近代以降、社会的分業
 - 育てる人、運ぶ人、売る人、料理する人、食べる人
- 専門性 = 効率性の追求
- 独立性 = 組織のつながりを希薄化させて経済成長

- 分業の進化 ⇒ 複雑なフードサプライチェーン

2015/10/28 Copyright © 2015 Mikako Ogawa, All rights reserved. 13

なぜ、つながらないか？（つづき）

- 競争とのバランス
 - 少子高齢化社会 “胃袋産業”
 - 規制緩和等による参入障壁の低下 ⇒ 競争激化
 - 情報は隠したほうが合理的
 - 競争原理：情報は経営資源
 - 食の分野は模倣が容易
 - 生産プロセス、栽培・育成方法、配合（レシピ）情報は企業秘密
 - 差別化：“秘伝のタレ”の価値
- 情報開示するコストと責任
- 開示した情報が間違っていた時のリスク
- 消費者への情報公開、企業間の情報連携は慎重に・・・

2015/10/28

Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

14

食品メーカーの取り組み

- 講義にて

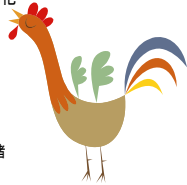
2015/10/28

Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

15

まとめ

- トレーサビリティは「つながる」仕組み —企業間情報連携、情報公開
- 食品安全を直接担保する仕組み —HACCP、一般的衛生管理
- 内部管理（インターナル・トレーサビリティ）
 - 記録 生産・品質管理の徹底、証拠・根拠、ICT活用—自動化
 - ヒト 悪意、気の迷い（性弱説）
- 外部連携（チェーン・トレーサビリティ）
 - 信頼できる取引先 —二者監査
 - 静的な情報 規格書
 - 動的な情報 ロット番号、賞味期限
- 消費者
 - 信頼 専門性と誠実性、情報公開
 - グローバル化 —ハラル対応も基本的なシステムは一緒



2015/10/28

Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

16



おしまい

mogawa@kaiyodai.ac.jp

Copyright ©2015 Mikako Ogawa, All rights reserved

17