



進化する AIBフードセーフティ

一般社団法人 日本パン技術研究所
フードセーフティ事業部
鈴木 寛人

AIBフードセーフティの歴史①

- AIB International (American institute of Baking) : 米国製パン研究所
- 1919年 製パン・製粉関連の技術教育機関として設立
- 1938年 米国食品医薬品法 (現：食品医薬品化粧品法)

◇402条a項3

食品に不潔、腐敗あるいは変質した物質が存在した場合、食品は汚染されたものと判断される。

◇402条a項4

食品が汚染される**かもしれない**、または健康を害する**かもしれない**不衛生な状態で調理され、包装され、保管された場合、その食品は汚染されていると見なされるべきである。

- 1948年 FDAの査察が始まる

フードセーフティ部設立 取り締まるのではなく助ける！

- 1980年代 本格的な活動
- 2019年 設立100周年
世界130カ国で活動

FDA : 米国食品医薬品局
≡ 日本の厚生労働省

AIBフードセーフティの歴史②

- 一般社団法人日本パン技術研究所（Japan institute of Baking）
 - AIBIとは資本関係がない、別組織
 - AIBIとライセンス契約を結び、日本国内のAIBFSのサービスを行う
 - 日本人の監査員が日本語でコミュニケーションを行う
 - JFS-A/B規格監査、コンサルティング、セミナー、なども行う
- 1949年 製パン技術者の教育機関として創立
- 2000年 乳業の大規模食中毒事故
製パン業界では様々な異物混入が起こる
- 2001年4月 フードセーフティ部設立
- 2007年 大手製菓会社の問題
- 2024年 大手製パン会社の問題

日本パン技術研究所の哲学

食品衛生管理技術の専門家の集団として国民生活の
安定向上とパンおよび関連産業の発展に貢献する

JIB監査員 心得

その1 “安全（ハザード制御）”とともに、“**安心（クレームゼロ）**”を目指す

その2 “HOW（手順→訓練）”とともに、“**WHY（目的→教育）**”を伝える

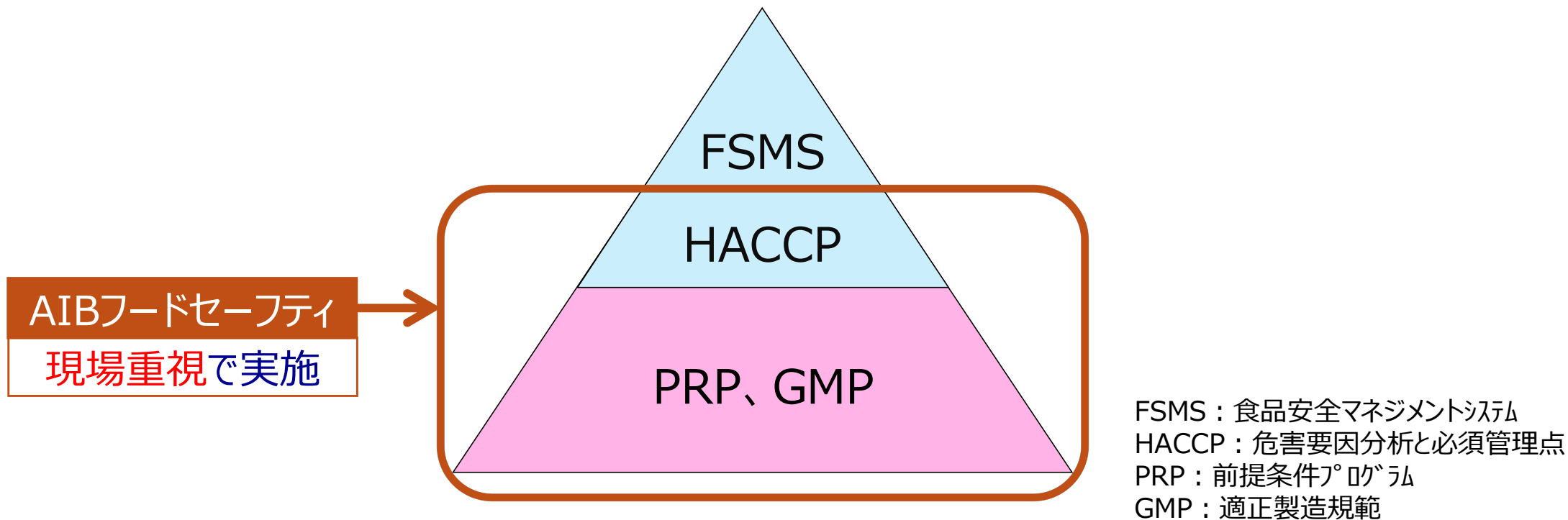
その3 “指摘”するだけでなく、改善を“**一緒に考える**”

その4 “評価”するだけでなく、“**価値ある推奨**”をする

その5 “机上”でなく、“**現場**”を最重視する

AIBフードセーフティとは①

- 監査、指導、インスペクションオンリー（IO）の3種類がある
- AIBIでは“GMP Inspection”と言う



PRPの重要性を示す事故例

2011年4月 焼き肉店でのユッケ集団食中毒

→腸管出血性大腸菌O-111による食中毒で、5人が死亡、24人が重症

2014年12月 カップやきそばにゴキブリが混入

→半年間の操業停止

2017年2月 刻みのりによる集団食中毒

→ノロウイルスによる食中毒で、全国で2,094名以上が発症

2024年5月 大手製パンの食パンにネズミの一部が混入

→約10万個を自主回収

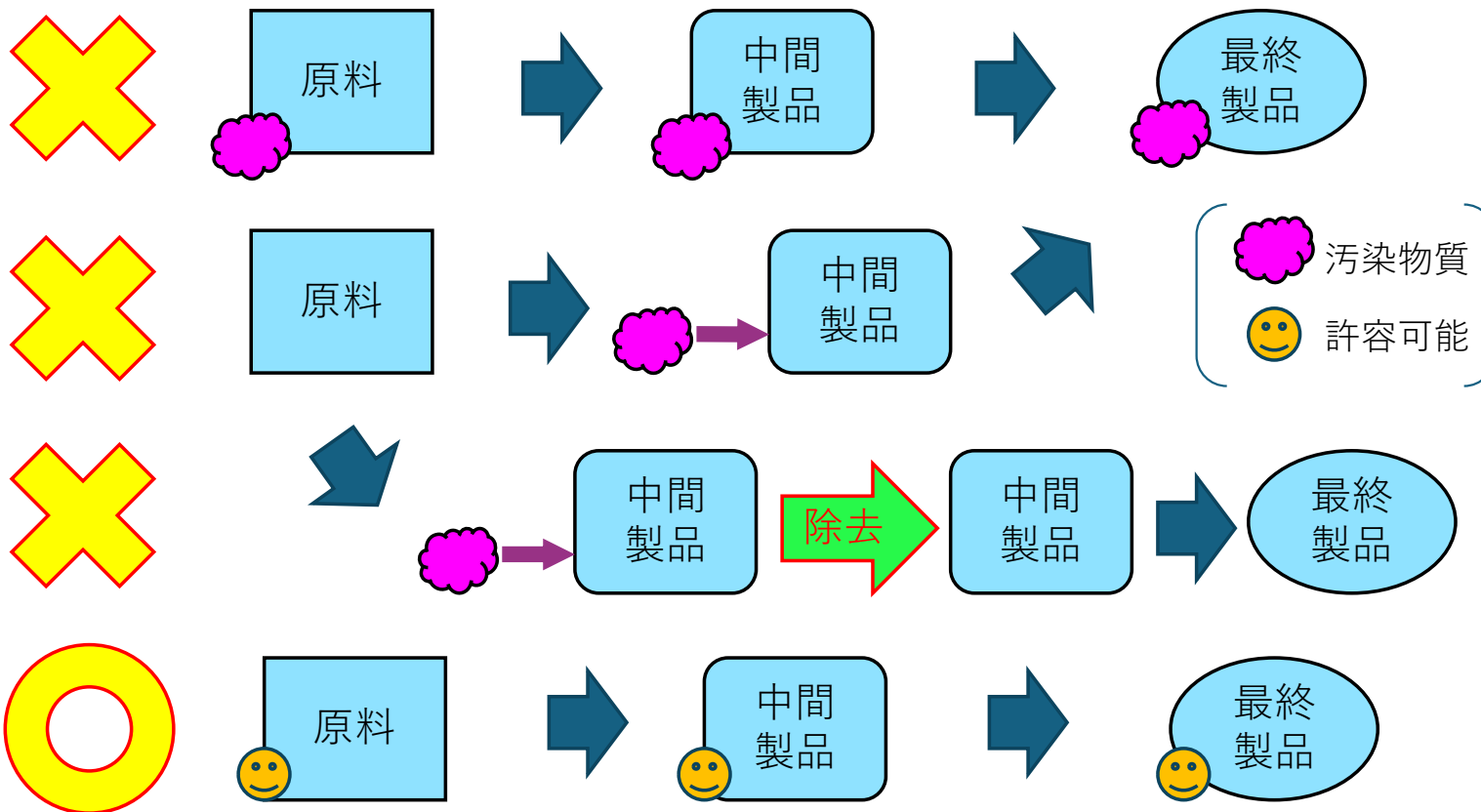
HACCPの重要管理点(CCP)になるか？

防ぐべき汚染

受入れ

製造／加工工程

出荷



AIBフードセーフティとは②

- AIB国際検査統合基準に基づく
 - GMP、PRP、HACCP、一部FSMSの要素あり
 - 予防的な活動、プログラム
- **現場重視**
 - プログラムや手順が守られているか？
 - まだ発見されていない問題が現場にないか？
 - **プロダクトゾーン**、食品の目線、有害生物の目線
- **教育的**
 - HOW（訓練、手順）よりWHY（教育、理由）
- **実効的な改善提案**
- 認定、認証ではない
 - 検査した日は〇〇点

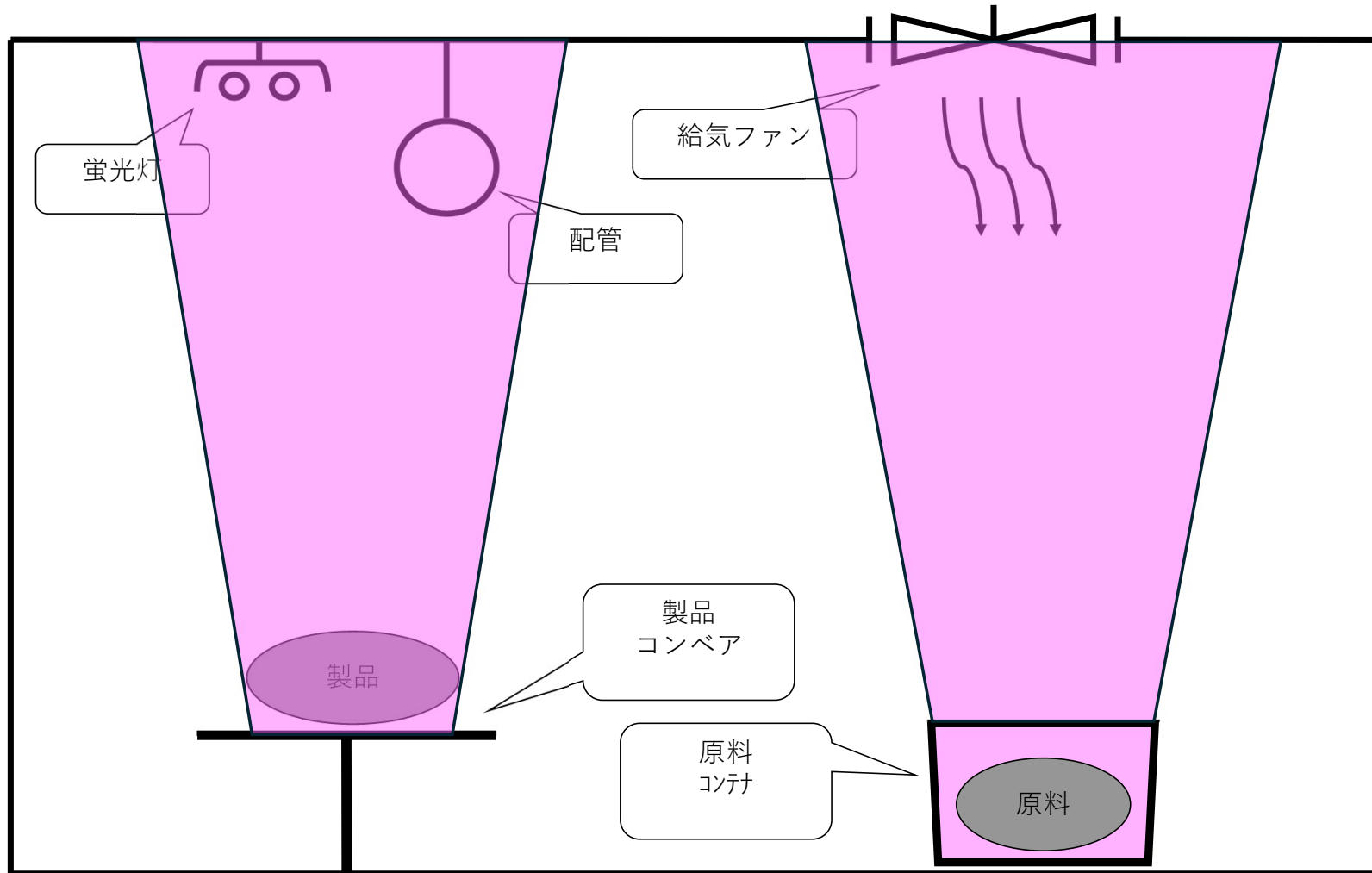
プロダクトゾーン：食品接触面、食品そのものが存在する空間、およびそれらの上部や近くで食品への異物混入が考え得るような場所のこと



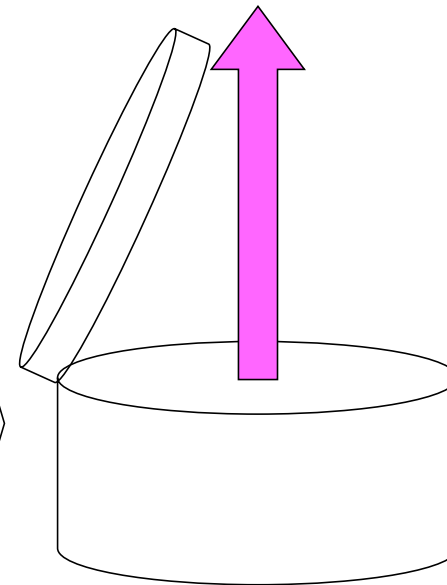
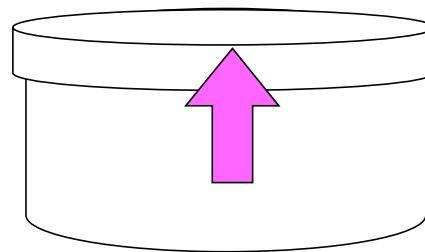
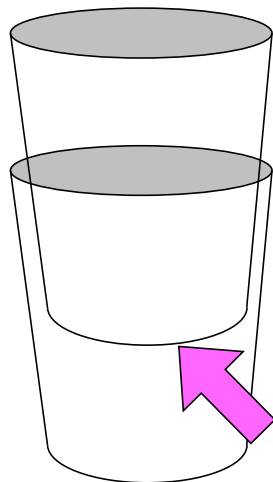
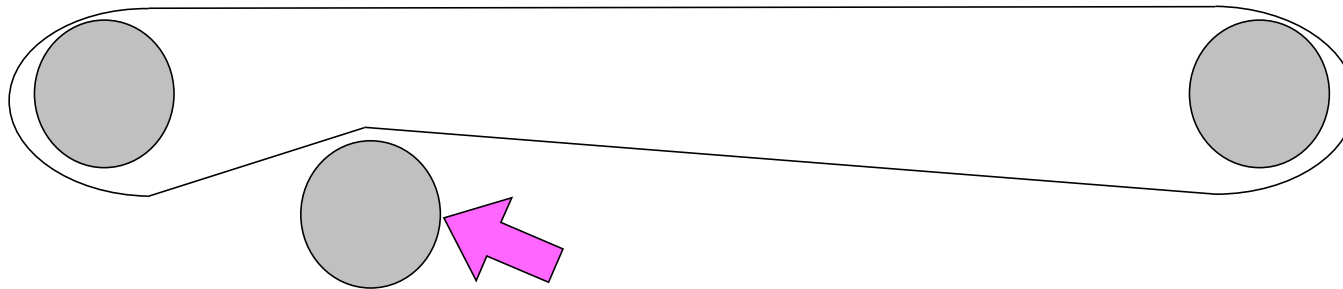
プロダクトゾーン①

- 異物を管理する上で重要な場所
- プロダクトゾーンとは
 - 食品接触面
 - 露出した食品や食品接触面の直上部
- 原材料、中間製品、製品、食品に接触する包装資材
- 有害生物はプロダクトゾーン外からも侵入する

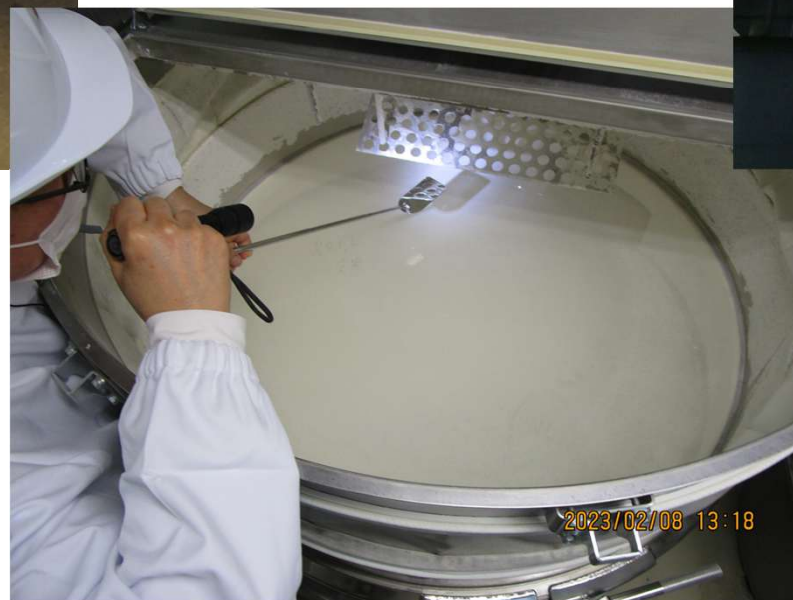
プロダクトゾーン②



プロダクトゾーン③



AIBの現場検査



AIBフードセーフティ監査

- 施設規模に応じた工数
- 時間比率：現場 約70%、文書 約30%
現場重視のため

【例】3日間の監査の場合

- 1日目：現場検査
- 2日目：現場検査
- 3日目：文書監査
- 現場検査の対象
 - プロダクトゾーン
 - 天井裏、高所、設備ハウジング、
 - サポート区域、屋外、屋根・屋上
- 事前通知、特定通知、非通知の3種類がある
- 評価された事象の改善は任意
 - AIBが要求事項になっている場合を除く

2024年度の国内実績

業 種	件 数	日 数
1. 製パン	49	123
2. 製粉・ミックス	47	68
3. 油脂・マーガリン	7	9
4. イースト・フィリング	5	6
5. 精米	11	13
6. 乳製品	8	11
7. 菓子・スナック・冷菓	50	86
8. 中食・加工調理食品	51	86
9. 添加物・調味料・香料	4	6
10. 食肉加工	27	41
11. 麺・パスタ	13	23
12. 包装材料	3	3
13. リテール	15	7.5
14. 流通倉庫	10	11
15. 飲料	27	54
16. その他	21	28
2024年度合計	348	575.5

ご清聴
ありがとうございました。



←日本パン技術研究所
フードセーフティ事業部HP