

エクセルで簡単操作、フードチェーンの全階層で使える 食品仕様書作成支援システム「みんなの仕様書」 ～ HACCP・AJVCのノウハウを集約、8月発売予定～

HACCP・AJVC（危害分析重要管理点对策共同事業センター）

フードチェーンで統一の仕様書が エクセル操作で作成可能に

衛生管理の高度化支援、ISO22000の認証取得支援などを主業務とするHACCP・AJVC（危害分析重要管理点对策共同事業センター）は、このほど簡単なパソコン操作で食品仕様書が作成できる文書作成支援システム「みんなの仕様書」を開発、本年8月より販売を開始する（販売元・株式会社鶏卵肉情報センター）。

食品の安全・安心に関わる情報を正確に消費者に提供するためには、フードチェーン全体を一貫して食品情報をつなぐ取り組みが不可欠である。図1に示すような段階1～9段階^{*}まで、食品・製品・商品に関する情報を、仕様書を介してつなげなければならない。本システムは、産地から食卓まで続く食品情報の入力業務を支援するツールで、すべての食品取り扱い者が、企業規模に関係なく各段階に適した仕様書を作成することができるように設計されている。

食品業界では各社が独自に作成した仕様書を使用している場合が多い。しかし、フードチェーン全体が統一されたコンセプトで仕様書を作成できれば、原材料情報を（産地から食卓まで）連鎖して伝承することもできる（図1参照）。販売者が発行した仕様書を、購買者側で正しく検証することもできる。また、フードチェーン全体を通じてデータを共有し、消費者に正確な情報公開をすることができる。

そこで、HACCP・AJVCでは、フードチェーンの各段階に必要な仕様書について検討し、かつパソコンの汎用ソフトであるMicrosoft® Excel（以下「エクセル」）で、パソコンの操作に慣れている人であれば比較的簡単に取り扱うことができる「仕様書作成支援システム」を開発した（エクセルで作成できるので、自社に合わせたカスタマイズもしやすい）。何をどのように記述したら良いのか分からないとの現場の声を解決するため、各記入箇所にワンポイントアドバイスがコメント機能で利用できる。また選択可能な部分ではプル

^{*}：段階1～9は農林水産省によるフードチェーンの分類。段階1：第一次生産事業者、段階2：生鮮食品卸売業者、段階3：食品一次加工事業者／食品輸入事業者、段階4：食品添加物製造事業者／食品製造事業者／食品輸入事業者、段階5：食品製造事業者／食品製造小売事業者／食品輸入事業者、段階6：食品製造卸売事業者／食品卸売事業者／食品製造小売事業者／食品輸入事業者、段階7：食品小売事業者／食品製造小売事業者、段階8：中食事業者、段階9：外食事業者



図1 食品情報のトレーサビリティ（産地から食卓まで）

HACCP・AJVC（危害分析重要管理点対策共同事業センター） <http://www.haccp-ajvc.jp/>

ISO9001-HACCPやISO22000の構築支援に豊富な実績を持つ団体。現地コンサルティング以外にも「食品安全のポータルサイト（<http://www.e-iso22000.jp/>）」を運営するなど、食品企業の衛生管理の高度化を多彩な事業によって支援している。本誌にて「消費者の信頼を得るISO22000の構築」を連載中

ダウン機能で、記入例などを見ることもできるなど仕様書作成支援機能も満載されている。

本システムを開発した経緯について、HACCP・AJVCの井上裕隆常務理事は「消費者は信頼できる食生活を望んでいる。消費者自らが、食品を厳選し購入して食する時代になっている。ただし、現在の法規制の食品表示だけでは『食品の真実』はわからない。そこで、消費者が安心して食品を買える情報を提供する『食品仕様書作成支援システム』を開発した。フードチェーンで連鎖する食品情報を正しく最終消費者に伝承するシステムとして、食品業界で広く利用してほしい」と述べている。

「みんなの仕様書」は8種類、階層ごとに役立つ機能・情報を付与

本システムは、フードチェーンの各段階に必要な仕様書情報を吟味した結果、8種類(①～⑧)が開発された(表1参照)。

また、各段階に応じて役立つ特別機能や有用な情報も収載されている。例えば、栄養成分の表示、食品添加物や器具・容器包装に関する情報の表示、栄養成分の演算機能、衛生管理の点数評価機能など、さまざまな機能が付与されている。

各パートに収載された仕様書類や特別機能は表2に示した通りである。本システムの主な特徴は表3にまとめた。

購入方法

価格は表1の①～⑧の各種類とも、発売記念特価980円(1種類当たり、税込)^{*}。

61ページの申し込み欄に必要事項を明記の上、メールまたはファックスにて(株)鶏卵肉情報センターに申し込むと、請求書が郵送される。入金が確認された後、メールにて「みんなの仕様書」(エクセル文書、各種類ともデータ容量は約2メガバイト)と「取扱説明書」(PDF文書)が送信される(注意:製品データの送信後の返金は受け付けておりません。お申し込みの際は、表1の①～⑧のどれを購入するかの記入には、特にご注意ください)。

なお、法令・規制の改定等に伴い「みんなの仕

様書」は随時バージョンアップ(改定)される(改訂版の価格も1種類当たり980円を予定)。申し込む際に、「バージョンアップに関するご案内メールの送信先」の欄にメールアドレスを記入した場合に限り、随時、メールにてバージョンアップの改定事項の概要が無料にて配信される。

※CD-ROMでの郵送も受け付けている。CD-ROMでの納品を希望の場合は、1種類当たり2980円(税・送料込、CD-ROM版では発売記念特価は適用されない)。申し込む際、Eメールでの納品(データ送信)を希望の場合は「A」に○を、CD-ROMでの納品を希望の場合は「B」に○を付けて下さい。なお、「A」と「B」では価格が異なりますので、ご注意ください。

問い合わせ等

〔購入の申し込みおよび問い合わせ〕

〒467-0827 名古屋市瑞穂区下坂町1-24
(株)鶏卵肉情報センター「みんなの仕様書」係
TEL052-883-3570 FAX052-883-3572

Eメール info@keiran-niku.co.jp

(メールタイトルに「みんなの仕様書 購入希望」と明記して下さい)

※ホームページでも受け付けます(<http://www.keiran-niku.co.jp/>)

〔製品および技術的な問い合わせ〕

〒134-0013 東京都江戸川区江戸川4-20-10
HACCP・AJVC「みんなの仕様書」係
Eメール info@haccp-ajvc.jp

(メールにてお問合せ下さい。電話、FAXでのご質問は受け付けておりません)

ホームページ<http://www.haccp-ajvc.jp/>

表1 「みんなの仕様書」はフードチェーンを8区分して開発された

①	農産物、水産物、畜産物など生産物（生鮮品）を生産または取扱う段階
②	前記①の生産物を一次加工または取扱う段階
③	指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物など材料を製造または取扱う段階
④	原料・材料を使用して食品を製造または加工または取扱う段階
⑤	前記②～④を一部加工または調整し食材として包装または取扱う段階
⑥	製品化（包装済み）された食品を販売または取扱う段階
⑦	レシピに基づき料理を作り提供する段階（配送する場合もある）
⑧	献立に基づき食事を作り提供する段階（配送する場合もある）

表2 産地から食卓まで続くフードチェーンの食品情報を伝承する「みんなの仕様書」（8種類）

段階	種類	適用範囲	仕様書類	特別機能・収載
1	①	①農産物、水産物、畜産物など生産物（生鮮品）を生産又は取扱う	■原料仕様書	栄養成分情報 農産物の残留基準 畜・水産物の残留基準 使用農薬等管理情報 器具・容器包装情報
			・一次原料リスト ・使用資材リストA1	
2	②	②前記①の生産物を一次加工又は取扱う	■物流仕様書A1	栄養成分情報 食品添加物情報 農産物の残留基準 畜・水産物の残留基準 器具・容器包装情報
3			■製品仕様書A ・使用原料リスト又は使用原料・材料リストA ・使用資材リストA2	
4	③	③指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物など材料を製造又は取扱う	■物流仕様書A2	食品添加物情報 器具・容器包装情報
			■材料仕様書 ・使用原料・材料リストB1 ・使用資材リストB1	
5	④	④原料・材料を使用して食品を製造又は加工又は取扱う	■物流仕様書B1	栄養成分演算 食品添加物情報 器具・容器包装情報
			■製品仕様書B ・使用原料・材料リストB2 ・使用資材リストB2	
6	⑤	⑤前記②～④を一部加工又は調整し食材として包装又は取扱う	■物流仕様書B2	食品添加物情報 器具・容器包装情報
			■食材仕様書 ・使用原材料リスト ・使用資材リストC1	
7	⑥	⑥製品化（包装済み）された食品を販売又は取扱う	■物流仕様書C1 ■商品仕様書 ・使用原料・材料リストC	栄養成分演算 食品添加物情報 器具・容器包装情報
8	⑦	⑦レシピに基づき料理を作り提供する（配送する場合もある）	■物流仕様書C2	栄養成分演算
			■料理仕様書 ・使用食材リスト ■配送仕様書D1	
9	⑧	⑧献立に基づき食事を作り提供する（配送する場合もある）	■食事仕様書 ・使用食料リスト	栄養成分演算・集計
			■配送仕様書D2	

※「段階」は農林水産省によるフードチェーンの分類

HACCP・AJVCでは、この9段階を「種類」および「適用範囲」に示した8種類に区分し、

①～⑧の「みんなの仕様書」を開発した

