

世界食品安全会議 2019 会議総括 1 日目: 多くの声、1 つの共通目標に向かって

2019 年 2 月 26 日



海外での開催が 13 年続いた後、世界食品安全会議はフランス本国に戻りました！今朝は 1000 人以上の参加者が歴史的にも有名なニース・アクロポリス会議場へ集まり、会議はヨーロッパでこれまでに開催された GFSI イベントのうち、最大のものとなりました。多様な参加者は、多国籍企業、中小企業、リテーラー、メーカー、研究所、規制機関、そして関連する産業を代表し、全員の関心分野を網羅する充実した 3 日間のプログラムを楽しむことでしょう。

会議初日、前日のディスカバリーツアーの参加者は、コートダジュールの日差しで英気を養い、ワイン、オリーブオイル、チョコレートの試飲を楽しんだ姿が見受けられました。このような探索では、GFSI 自体は言うまでもなく、低温殺菌や加熱殺菌などの重要な開発の発祥地であるフランスにおける食品安全の根深い歴史が示されました。今日の先進的なプレナリー（本会議）は、ヨーロッパと世界がこの伝統を、どう食品安全の将来に役立てるかを紹介しました。

GFSI とあなた: カラフルなニースへようこそ

昨年の東京でのイベントの後、世界食品安全会議 2019 運営委員会の共同議長の Pierre de Ginestel と Frédéric Rene は、ニースに「フランスのアクセント」をもたらすことを約束しました。宣言通り、ベレー帽とブレトンシャツを身に付け、フランスらしい衣装で登場しました。GFSI ディレクターの Véronique Discours-Buhot が、マッチした縞模様のドレスで加わりました。



そして、スーツで続いた理事会会長の Mike Robach は「軽装」と感じた述べ、副会長の Anita Scholte Op Reimer と Gillian Kelleher と共に、理事会での最新情報と、GFSI の使命や戦略を紹介しました。

セッションの後半では、考え抜かれたリーダーシップ、官民パートナーシップ、CPO の調和など、GFSI のさまざまなグローバル活動に関わるステークホルダーで構成される一連のパネルが開かれました。最近の CODEX 委員会の創設と組織のセッションへの参加によって明らかになった、GFSI と CODEX の間の協働関係の発展が重要なトピックの 1 つでした。CODEX 事務局長の Tom Heilandt 氏が、6 月 7 日に世界食品安全デーを祝うべく、ローマから GFSI へ招待ビデオを送った一方、CODEX 議長の Guilherme Costa 氏は再度招待を促し、賢明な助言を提供しました。「濡れたオムツの赤ちゃんだけが変化を望んでいます。しかし私たちは皆、すべての消費者に安全な食品をとるという使命のためには、変化が必要であることを知っています。」

参加者はさまざまな方法で、このイントロダクション（前菜）とプレナリー本会議（主菜）との間の時間を過ごしました。スペシャル・セッションや新たな課題に対する具体的な解決策に取り組む昼食前のディスカッションなどに参加しました。今日、2 つの並行セッションでは、革新的なトレーニング手法とブロックチェーンベースのトレーサビリティソリューション Origin が取り上げられました。ブロックチェーンは午後のセッションにも反響を及ぼしました。プレゼンテーション・シアターでは、テック・トークにて、IBM が食品サプライチェーンの可視性と説明責任を高めるためにブロックチェーンを適用することを発表しました。

プレナリー（本会議）1:変化に直面した楽観主義とイノベーション



ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム（CGF）のマネージングディレクターである Peter Freedman は、「ウォームアップアクト」と題して、CGF、GFSI の背後にある組織、そして消費者の信頼を築くべくその独自の CEO 重視のアプローチについて紹介し、初日のプレナリーを始めました。そして長い間、戦略の中心を食品安全としてきたリーダー、ダノンの CEO である Emmanuel Faber 氏が続きました。

彼は、GFSI が創設されてから 20 年間、世界がどのように変化したかを検討し、「大規模で国際的」なものよりも消費者の地場製品に対する欲求の高まりを強調しました。その上で、「GFSI は大きく国際的です」と聴衆に思い出させました。「それゆえに、関連性を保ちたいのなら、私たちはこれらのシグナルに耳を傾ける必要があります。」

その後のプレナリーの講演者は、食品業界のさまざまな見地からその関連性を保つため、変化に対応する方法を検討しました。クイーンズ大学で食料偽装の専門とす

る Chris Elliott 教授は、企業がダイナミックで不安定な世界に適応する際に考慮すべき 7 つの食品保全の原則を挙げました。聴衆がこの原則に同意しない場合には彼に連絡するよう促し、それにより彼もまた業界の現実に適応できると述べました。フランス国立農学研究所 (INRA) のリサーチディレクターである Jean-Pierre Cravedi 氏は、古典的な毒物学における陳腐化の概要を説明し、より新しくより効果的な方法論への移行を奨励しました。最後に、農林水産省 (MAFF) 経営専門官の渡辺一行氏は、歴史的に保守的な組織が新技術への適応を学んでいる方法の 1 つを説明しました。農林水産省は、規制機関とイノベーターでペアを組んで食品安全の規制に対し協働アプローチを開発する OpenLab という官民パートナーシッププログラムを形成しました。彼のチームは、3D プリンターで寿司をレンダリングしようとしている開発者のグループと提携しました。「ようやく、宇宙飛行士は東京からの人工寿司を宇宙で楽しむことができます!」と笑いながら述べました。

プレナリー (本会議) 2: リスクに対する包括的アプローチ



プレナリー2 では、既存の懸念が、今年の会議テーマの中心にある新たな課題よりも差し迫っているわけではないと認識しました。講演者の方々は一緒に、一次生産者から消費者へのすべてのリンクに注意を払って、サプライチェーンに関するマルチステークホルダーとしての見解を共有しました。モンデリーズ・インターナショナルの CEO である Dirk Van de Put 氏は、夜中に眠れなくなるような食

品安全の課題について詳細に検討しながらセッションを始めました。彼のリーダーシップの地位においては、消費者の習慣の変化から気候変動や都市化、そしてそこから生まれる食品安全の課題に至るまで、幅広いトレンドの最新情報を常に把握する必要があります。これらの次々ともたらされる変化に応じて、サプライチェーンにおける透明性向上への貢献とリスク評価と管理への包括的なアプローチを表明しました。

欧州委員会共同研究センターのディレクターである Elke Anklam 氏は、Van de Put 氏が述べたリスク評価と管理手法に関連する見解を提示し、その分野がいかにしてこの包括的アプローチを可能にしているかを説明しました。生活環境研究センター (CREDOC) の消費者およびビジネス部門のディレクター、Pascale Hébel 氏は、私たち全員を含むカテゴリーである消費者に焦点を当てました。消費者の恐れと実際のリスクとの間の格差を説明した後、食品産業は環境と健康の両方を守ることに對する若い世代の関心に応えるべきであると提案しました。健康のテーマを継続しながら、フランスの国立癌研究所の創設者である David Khayat 教授は、長年の課題でもあり、メディアが飛びつきそうな新しい問題でもある、慢性的な病気に対する食物の影響を説明しました。



夕方は、フランス全土で愛されている就業後のアペリティフ、GFSI の伝統でもある公式オープニング・カクテルで閉幕しました。アペリティフ - 略してアペロ - は、世界食品安全会議の真の基盤である社会的絆を築くことで知られています。このカジュアルなネットワーキング・セッションで、参加者はプレナリーでのメモを比較し、並列セッションに取り組む準備し、今週のイベントを楽しみにしていました。