

食品安全の将来に備えて： 2019 世界食品安全会議ハイライト

2019 年 2 月 28 日



2019 年 2 月 28 日、フランス、ニース - 第 18 回世界食品安全会議は、充実した 4 日間の洞察、生産的な会話、多くのネットワーキングの機会を持って、今日の午後、閉幕しました。イベントには、60 カ国以上を代表し、食品業界、学术界、公共部門にまたがる 1000 人を超える参加者が集まり、GFSI がこれまでにヨーロッパで開催した最大のイベントとなりました。

また、2019 年は、2006 年にフランスで会議が開催されて以来のホームカミングとなり、GFSI ディレクターの Véronique Discours-Buhot と、会議運営委員会、共同議長の Pierre de Ginestel と Frédéric René は、ブレトン縞模様を身にまとい自信に満ち溢れていました。典型的なフランスのストライプ柄、ベレー帽、スカーフで、今週の最初のセッション、**GFSI とあなた**を開会し、イニシアチブ発祥の地で参加者を歓迎しました。

昨年、東京で行われたイベントでの繊細な日本の感性からヒントを得て、主催者は、プログラム全体を通して GFSI の国際的な関連性を伴いつつ、フランスの特別な言葉にはしにくい魅力を盛り込みました。フレンチリヴィエラの田園地帯を巡る会議前日のディスカバリーツアーでは、参加者は地域の豊かな食の歴史を探索することができました。有名なネグレスコホテルでの公式ディナーレセプションでは、ニースの象徴的な雰囲気の中、貴重なつながりを築きました。さらに、講演者リストには、ダノンの会長兼 CEO である Emmanuel Faber 氏を含む、フランスの食品業界における主要な名前が数多く含まれていました。

新たな課題への包括的アプローチ

開会プレナリーでの Faber 氏の講演は、この会議のテーマであり今週反響を呼んだ、**新たな課題と食品安全の将来**への包括的かつ地域化されたアプローチを確立しました。2000 年の GFSI の設立以来、食への要求が「大規模で国際的」なものよりも「小規模で地元の」ものへ飛躍的に高まってきた点を強調しました。その上で、「GFSI は大規模で国際的です」と参加者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。」続いた講演者は、食品業界のさまざまな分野が関連性を保つために、変わる方法について検討しました。**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**はプレナリー2 で、「我々は進化しなければならない」と述べ、食品産業の様々な部門が直面する課題を取り上げました。「消費者は私たちの予想に挑み続けるでしょう。」



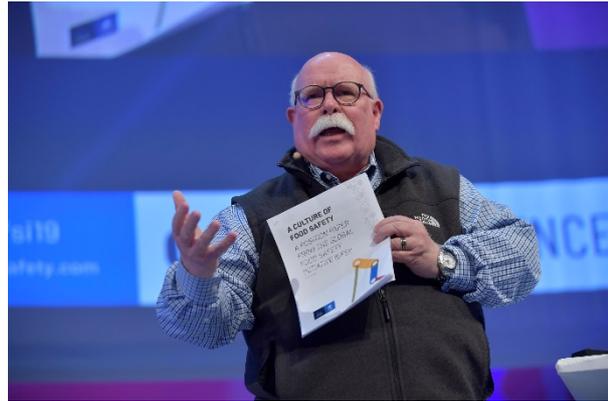
プレナリー3 では、世界規模のサプライチェーンにおける「小規模で地元」というつながりに焦点を当てました。GFSI グローバル・マーケット・プログラムは、この規模の企業のための認証への道を提供し、グローバルマーケットアワードを通して、毎年国際的な選考により表彰されます。昨年の受賞者の 1 人による GFSI Web シリーズの [新しいエピソード](#) が世界初公開された後、この段階的なプログラムを実施した 4 社がグローバルマーケットアワードファミリーとして、理事会会長、Mike Taylor に「世界中に GFSI を広める大使のグループ」と紹介されました。

技術が人的要因を満たす

参加者は世界食品安全会議で発見するお気に入りのトピックの 1 つとして、定期的に**最先端のソリューション**を挙げ、2019 年もまたこの点が注目されました。プレナリー4 では、全ゲノムシーケンスからソーシャルメディアのリスニング、そしてビッグデータまで、幅広いテクノロジーの食品安全への応用を説明するために、実際のケーススタディーが引用されました。洗練された技術がこれらのケースに不可欠であると判明した一方、講演者は本当の解決策が官民協働にあると強調しました。**英国金融サービス機構 (UK FSA) の Julie Pierce 氏**は、GFSI が「対話を招集し、協働作業を行い、全員がこれに広く参加できる」と語り、規制機関としての見解を述べました。

ブレイクアウト (分科会) は、技術革新や新たな課題に対するその他の解決策についてさらに学ぶ機会を提供しました。会議では、9 つのブレイクアウトに加えて、CPO に焦点を当てた追加セッションが開催され、食品偽装、アレルゲン管理、微生物学における新たな進展など、さまざまなテーマの詳細が掘り下げられました。他のセッションでは、食品安全の将来にとってさらに重要になると見込まれている急成長分野、GFSI と第三者認証の将来について議論するためのフォーラムとしての役割を果たしました。

午前中のスペシャル・セッションと午後のネットワーキング休憩中のテック・トークでは、食品安全の武器として特定のツールに焦点が当てられました。ブロックチェーン、ビッグデータ、IoT、人工知能やデジタル化は、IBM の「ブロックチェーン - あなたの食べ物から欠けている原材料」とグリーンフェンスの「ブロックチェーンによる簡易化」などのトピックスで、最前線にありました。また、参加者はトレース・ワンのイノベーションに関するテック・トークや、エコラボの食品安全文化とトレーニングに関するスペシャル・セッションなどの議論においても、サプライチェーンにおける人的要因の重要性について再認識しました。



人的要因が中心となった最後のプレナリーでは、[食品安全文化](#)の重要性に焦点が当てられました。GFSI テクニカルワーキンググループがトップダウンで一貫した食品安全文化を構築するための新しい参照文書を紹介した後、参加者は、ダノン、マクドナルド、ネスレでの食品安全文化の実施に関するケーススタディーや個人的な証言を聞きました。最後に、ミシュラン星付きシェフ **Alain Ducasse** 氏とコレージュ・キュリネール・ド・フランスの **Christian Regouby** 氏が、自身の食べ物に対する見解が GFSI の見解とどのように重なっているかを説明しました。料理は「喜びと平和」の両方を育むと述べ、安全な食物を世界に提供するための努力における人道主義的重要性を参加者に思い出させました。

セッションの終わりには、Pierre de Ginestel、Frédéric René と Véronique Discours-Buhot が、開会式の服装で登場し、会議の成功を祝い、再度、参加者や講演者、スポンサーやスタッフ、すべての関係者に感謝の意を表しました。Mike Robach は GFSI のアメリカグループを代表する理事会メンバーを紹介した後、来年のシアトルでの会議に聴衆を招待しました。「ありがとうございました」「さあそれではまた、安全な食品を作り続けましょう」と締めくくりました。

帰宅した参加者は、安全な食品を作り続けるため、それぞれ新しい情報、新鮮なアイデア、そして目的を達成するために必要なつながりを備えています。この会議の結果として、食品安全の世界がどのように進化するのか、そして皆様とシアトルでお会いできることを楽しみにしています。