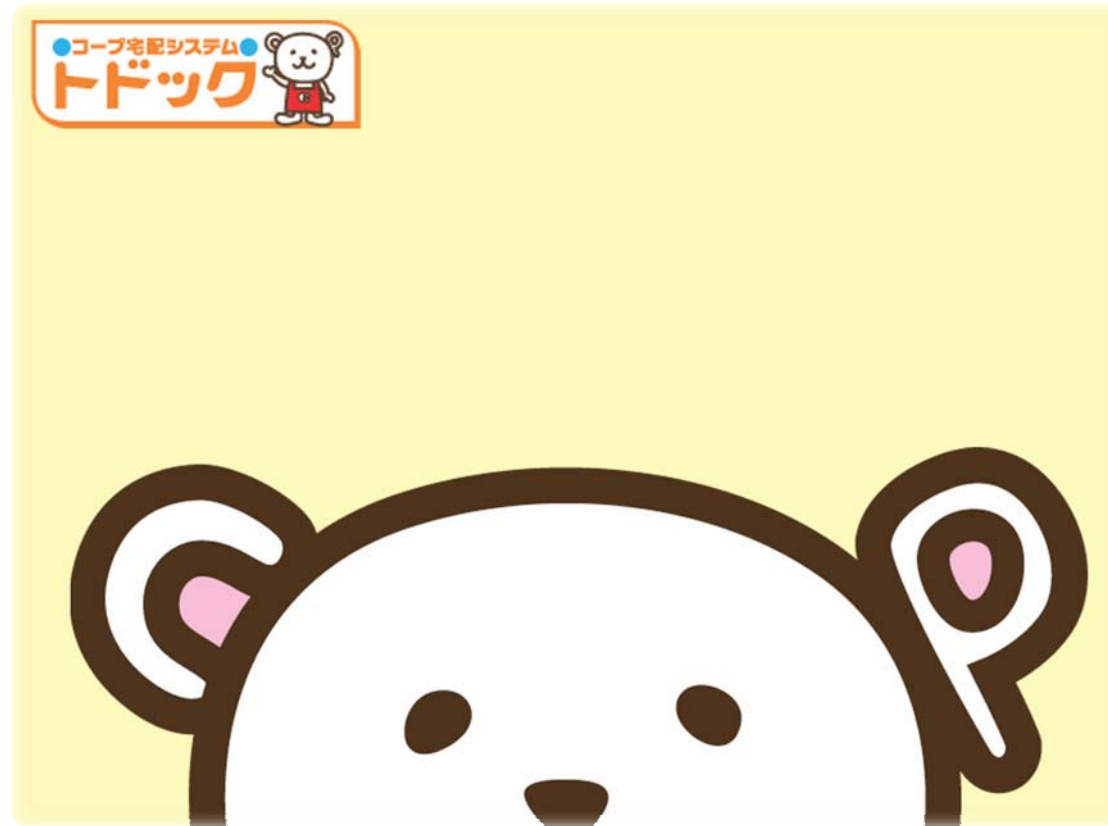


食品事業者から見たGAP手法



2007年12月6日

生活協同組合コープさっぽろ

農産部宅配チーフバイヤー

田中宏人

本日の内容

食品事業者から見たGAP手法

- 1 コープさっぽろの事業について
- 2 GAP手法に取り組むきっかけ
- 3 生協産直の「青果物品質保証システム」
- 4 コープさっぽろの生産工程管理手法
- 5 今後の取組み
- 6 参考事例
- 7 まとめと方向性

・添付

生協の産直における適正農業規範
＜生産者・農家編＞2007年改訂版

1、コープさっぽろの事業について

2006年度

総計2159億円 経常剰余 36億円

店舗1534億円 農産店舗215億円

宅配 596億円 農産宅配 74億円

共済 29億円 農産合計289億円

2007年度

総事業高2339億円が予算 108.6%

経常剰余37億円

コープ十勝との統合とスクラップ&ビルド

2、GAP手法に取り組むきっかけ

2000年前後から、食品をめぐる事故や事件が多発し、消費者の食の安全に対する不安が急速に高まりました。

- ① 産地偽装や無登録農薬の使用、基準値を超える残留農薬の検出
- ② 2002年には、生協においても産直商品で偽装が発覚し、販売者としての責任を問われる事態となりました
- ③ 2006年5月のポジティブリスト制度が実施されることも契機に。生産工程別に管理する手法へ

組合員の声・クレームから学ぶ

2004年度主に宅配システムに寄せられたクレーム件数

| | | |
|-----------------|-----|------|
| 鮮度に関するクレーム | 61 | 23% |
| 品質に関するクレーム | 141 | 53% |
| 規格(サイズ)に関するクレーム | 22 | 8% |
| 異物に関するクレーム | 40 | 15% |
| その他 | 4 | 1% |
| 合計 | 268 | 100% |

品質、鮮度、異物で90%

品質の中では、におい＝農薬ではないかと心配されている方が多い

組合員の声・クレームから学ぶ

過去のクレームの内容と推定原因

| | | |
|--------|--------------------|------------|
| りんご | サンフジが青くておいしくない | 未熟 |
| ブロッコリー | 茹でたらにおいがし、すっぱい味がした | 主として長時間の貯蔵 |
| ばれいしょ | 中が黒い | 病気 |
| ゴーヤ | 切ったら中が赤くなっていた | 適期収穫の遅れ |

天候のせいにはできない内容

組合員の声・クレームから学ぶ

過去の異物混入等の事例

カイワレ大根のパッケージからグロー電球
小松菜の袋からスパナ状の工具
ほうれん草の袋からタバコの吸殻
山菜水煮の袋から装身具
ニラの袋から針金
ミニトマトの果皮に直接 生産者名のインク印字

産地の生産管理に問題があるとおもわれる

組合員のニーズは安全・安心は前提条件であり、商品としての、おいしさ、栄養、品質の確かさを求めている。

「私たちが利用するものは、自分の手で検査したい」

コープさっぽろは、その組合員の思いを「商品検査室」として1973年に形にしました。

- ① 商品カルテによる加工食品のチェックと検査
- ② 微生物や残留農薬・食品添加物などの検査
- ③ 店舗の衛生検査、取引先の工場点検などを行っています
- ④ コープ産直品は、生産者から栽培履歴をもらい、バイヤーが最低年1回は産地点検し、商品検査室で残留農薬物の検査を実施しています

3、生協産直の「青果物品質保証システム」 システムの開発経緯

- ①日本生協連では2002年の事態を受けて、「食に対する信頼回復」と「たしかな商品づくり」を実現するため。
- ②産地と消費者がお互いに品質や仕様に責任を、確認と検証ができる関係の構築をめざす「生協産直の青果物品質保証システム」を2005年2月に提起しました。
- ③これは、生産者から消費者に届くまでの全ての段階において、守るべき規範を定め、生協産直における青果物の品質を確保しようとする取組みです。

- ① 顧客＝組合員に提供する商品が、顧客の期待する品質であることを確認、検証しその確かさを保証すること
- ② 暗黙の期待（法令遵守、安全性）についても、管理規範を示し、その規範に準拠していることを確認、検証した結果を担保とすることが求められる。

- ③ トレーサビリティー、不適合商品の処理方法の検証を実施し、適切に機能していることが付加的に求められる。
- ④ 適切に運用するために、権限のある品質保証（確認／検証）組織、適切な人員配置が不可欠であり、運用マニュアル、文書規程類の整備、記録保持が求められる。

この規範をもとに、日本生協連は2005年度から「青果物品質保証システム検討会」に参加している生産者、生産者団体、流通関係者、関係生協とともに、業界に先駆けた「青果物の品質保証に関する実証実験」を開始しました。

この実験の結果を踏まえ、翌2006年2月には、「生協産直の青果物品質保証システム2006年改訂版」を、今年の2月には「2007年改訂版」を發表し、品質保証の取組みをより実践的に発展させていきました。対象とした作物は産直品。いずれは全青果物へ。

2006年度の青果物品質保証システム普及員会

学識経験者等3名、産直事業委員会生協(12)から7生協、
産地組織から下記5団体
多古町旬の味産直センター(千葉)、JAふくおか八女(福
岡)、紀ノ川農協(和歌山)、
長崎南部生産組合(長崎)、JA仙南(宮城)

「生協の品質保証システム」説明会(生協向け)を2006年6
月に東京(40名)、大阪(39名)で開催。

*「説明会」等はその他、13ヶ所の生協、産地でも実施。

2006年度、2007年度と青果物品質保証システム「点検者要請講習会」を実施

2006年から2007年にかけて全国で9回実施。生協のバイヤーを中心に産地実習には延べ146人参加。

「点検者要請講習会」での産地点検協力産地 9団体

埼玉産直センター(埼玉)、広中食品(山口)、佐原農産物供給センター(千葉)、片山りんご園(青森)、多古町旬の味産直センター(千葉)、JAふくおか八女(福岡)
紀ノ川農協(和歌山)、長崎南部生産組合(長崎)
JA仙南(宮城)

2007年度には「適正農業規範」の生産者向け説明会を大阪と東京で開催。生産者118名。総参加者は156名。

過去行ってきた 食の安全・安心をめぐる学習・交流会

2005年度春第5回産直協議会

『GAPの取組み』 (株)マルタ 代表取締役社長 佐伯昌彦氏

『ポジティブリスト制の現況報告』 商品検査室 田端俊章 理化学担当

2005年度秋第6回産直協議会

『「ポジティブ・リスト制の対応について」商品検査室農薬担当田端俊章

『ニラにおける生産者表示の取組み』

知内町ニラ生産組合 組合長 小西勝則 氏

『生協産直における「適正農業規範」の取組み』

多古町(千葉県)旬の味産直センター 鎌形芳文 氏

過去行ってきた 食の安全・安心をめぐる学習・交流会

2006年度春第7回産直協議会

『共同選果におけるトレーサビリティの取組み』

JAきたみらい 農産部 販売企画課 課長 高橋 優氏

『生協産直における「適正農業規範」の取組み』

(株)あさの 四万十工場 工場長 下元 勘正 氏

2006年度秋第8回産直協議会

『青果物品質保証システム』の取組み。

JAふくおか八女 東京営業所 所長代理 鶴田 晋也氏

『生協産直における適正農業規範の新たな展開に向けて』

(株) 農水産ID 藤井 淳生氏

過去行ってきた 食の安全・安心をめぐる学習・交流会

2007年度春第9回産直交流集会

「食の安全・安心」への信頼回復に向けて

～牛肉コロッケ事件を教訓に～

コープさっぽろ

CSR室室長 石坂 裕幸

「生協版適正農業規範による2007年度産直点検進行報告」

コープさっぽろ

商品本部農産部宅配バイヤー

佐藤 英樹

「ポジティブリスト制導入後の残留農薬等の検査と最新情勢について」

～中国産商品・中国加工商品の動向～

コープさっぽろ品質管理センター

田端 俊章

『適正農業規範の簡単はやわかり生産者向けビデオ』紹介

多古町旬の味産直センター

野菜生産管理課長

鎌形芳文 氏

『HACCP手法を基本とした梅干加工におけるGAPの取組について』

美吉野農園 加工事業部 産直事業課長

和田尚久 氏

『トレーサビリティの新たな進展 QRコードでの情報開示の取組』

知内町ニラ生産組合 組合長

石本顕生 氏

4、コープさっぽろの生産工程管理手法は日本生協連の青果物品質保証システム2007年改訂版を使用

「適正農業規範～生産者・農家編」2007年改訂版についての主な内容

| | 規範の項目 | 主な内容(抜粋) |
|---|-------------------|------------------------------------------|
| 0 | 理念、コンプライアンス | 食べ物を生産しているという基本姿勢。 |
| 1 | 圃場、施設等の基本的な管理 | 圃場や施設等の概要を台帳に記して保管。 |
| 2 | 栽培計画の作成と保管 | 栽培計画書の作成、保管。 |
| 3 | 栽培記録の作成と保管 | 栽培記録の作成・保管。 |
| 4 | 農薬・化学肥料の記録の作成と保管 | 混植や隣接圃場への農薬の飛散防止。 |
| 5 | 農薬・化学肥料などの保管、管理状況 | 農薬は鍵のかかる場所に保管し農薬管理台帳を作成。* 推奨項目 家庭用殺虫剤の管理 |
| 6 | 水管理 | 農産物の洗浄は飲料水と同等の水を使用。 |

| 規範の項目 | 主な内容(抜粋) |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 7 収穫・保管・出荷管理 | 収穫した農産物の記録の作成、管理。作業中に喫煙、飲食をしない。 |
| 8 環境への配慮 | 農薬の調合場所の管理。 |
| 9 衛生管理 | 集荷、選果作業場の衛星管理。異物混入防止。* 推奨項目 トイレに手洗い場がある。ペットや野鳥、部外者などが作業場に入らないようにしている。 |
| 10 健康管理 | 常勤作業者の定期健診を実施。 |
| 11 加工場と物流での管理 | 加工場所有の場合、整理・整頓を日常的に行い異物混入防止をとる。 |
| 推奨項目事項について | |

組合員のニーズからは「食べ物を生産しているという基本的な姿勢」、安全・安心に係わる部分が重視されています。

コープさっぽろの産直品の条件

- ① 産直契約書
- ② 産直商品基準書
- ③ 産地点検書が具備され
- ④ 産直協議会（産直交流集会）に参加

するなどコープさっぽろの組合員と交流活動を実施している生産者が生産する生鮮食品であること。さらに組合員の要望に応え、トレーサビリティの確保や生産情報の提供などの取組みもはじめています。

2007年度 産直産地点検の取組について

コープさっぽろのバイヤーが年間で37産地82品目を現地点検

産直点検の手順・方法

- ・生協側の点検者と団体(または生産者)の代表者(生協の窓口担当者又は生産管理者等)及び帳合い先の代表者と品目ごとに台帳及びヒアリングと現場視察による点検を実施
 - ・生産団体・JAは「適正農業規範生産者団体・JA編」を実施
 - ・個人生産者等は「適正農業規範生産者・農家編」実施
 - ・コープさっぽろ独自の「産直基準書」の内容も同時に点検
 - ・肥培歴・防除歴の提出
 - ・生産者リスト(名前・住所・栽培面積・収量)の提出
 - ・取引先出荷実績の提出
 - ・残留農薬検査の結果書類の提出
- * 守秘義務

点検の留意事項

- ① 点検の内容が各生協で違うことをなくす(統一基準)
- ② どの生協で点検しても同じ結果になる
誰もが点検できる、誰が点検しても同じ結果になる。

適正農業規範の点検者に求められること

- ① 対等・・・点検表に×がついてもそれを取引条件にしない
- ② 協同・・・産地と生協が一緒になって商品を育てていく
- ③ 公平・・・どの産地でも公平な点検を行う。

2006年度の点検からわかったこと

- ① 産地グループ・生産者ごとになぜこの取組を行うか、この項目があるか、ということでの認識・意識レベルの差がある。
- ② 記帳と記録の実施レベルはこの認識度合いによる
- ③ 産地での事務局の体制確立が推進の要になる。

- ④ 規範内容の改廃・修正。用語の解釈の統一が求められる。
 - 07年版適正農業規範に反映。
 - 項目説明文書も新規に作成。
- ⑤ 点検者によってやはりバラつきがでる。
 - 産直点検実務者講習会を実施し目あわせを行う。

- * 2007年版はチェック項目が増えた事による点検時間の増大。
生産者・農家編66項目→07年度225項目
JA・団体編 59項目→07年度328項目
- * 見直すべきことを議論。2008年版に反映。

5、今後の取組み

「青果物品質保証システム」は全体マネジメントシステムにおいて設計されています。

スタンダード

「適正農業規範」(生産者および生産者組織における規範)
2006年から本稼動、2007年改訂版、2008年改訂版作成中

「適正流通規範」(流通・加工・センター・店舗における規範)
来年度稼動を目標に準備中

「適正販売規範」(生協農産部門における取引規範)
準備中

認証システム

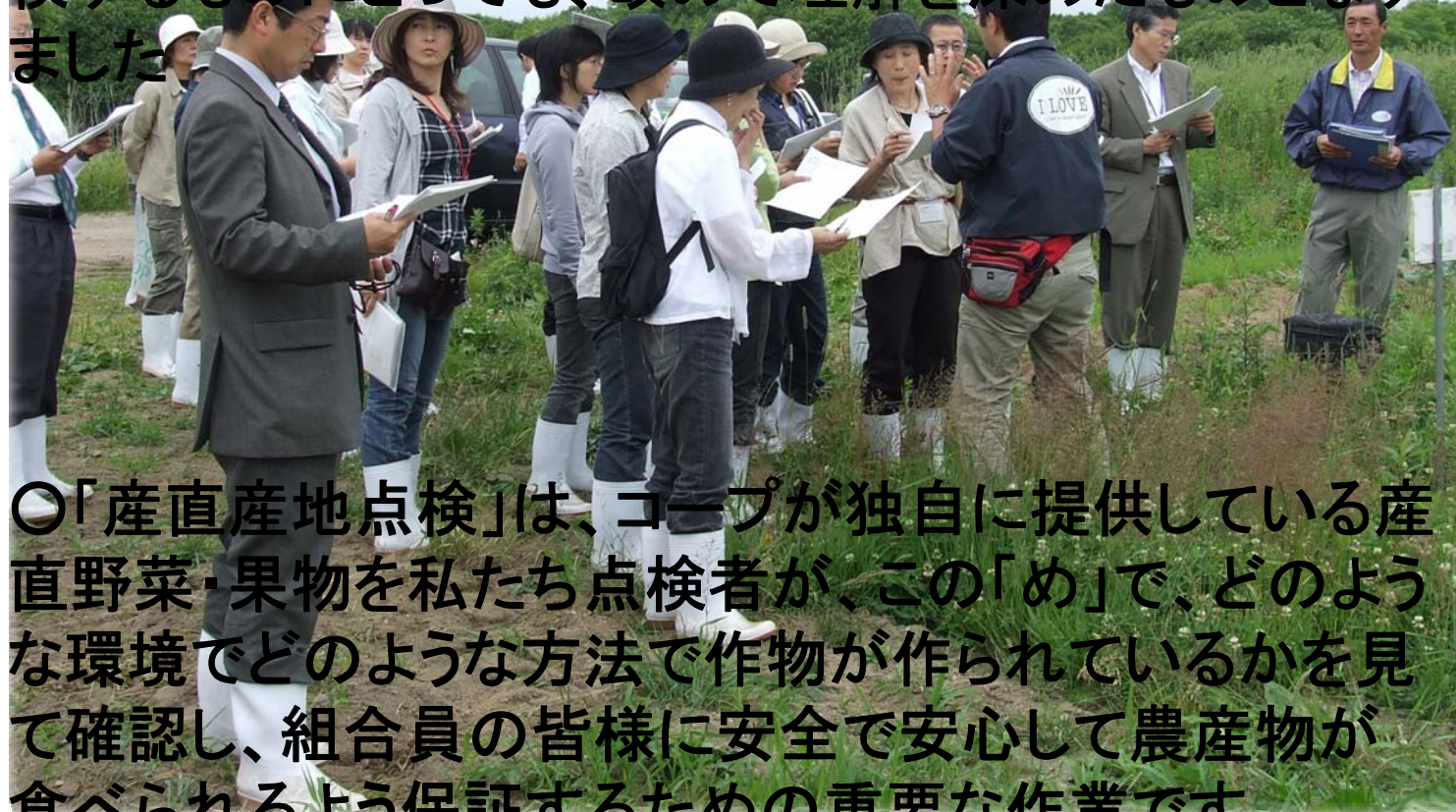
2者認証（生協と取引先・産地との2者による点検・確認のしくみとルール）

第三者認証（第三者認証機関による認証のしくみ）

これらを統一フォーマットで産地・生産履歴管理システムとあわせて行います

コープの産直産地点検の現地学習会が7月18日に行われました。

○生産品質管理に詳しいコンサルタントのわかり易い説明のもと約25名の婦人組合員にとっても、私たち点検するものにとっても、改めて理解を深めたものとなりました。



○「産直産地点検」は、コープが独自に提供している産直野菜・果物を私たち点検者が、この「め」で、どのような環境でどのような方法で作物が作られているかを見て確認し、組合員の皆様に安全で安心して農産物が食べられるよう保証するための重要な作業です。



○具体的には、食べ物を生産しているという基本的姿勢、ほ場、施設の適切な管理、栽培記録の作成、農薬・肥料使用状況や管理等、10の項目で212もの点検項目を生産者等からの聞き取りや書類の確認をします。

コープさっぽろ農産部ブログ「かかし日記」<http://www.coop-kakasi.jp/>

詳しくはコープさっぽろ農産部ブログ「かかし日記」
2007/08/15 コープの産直産地点検 学習会編
をご覧ください

http://www.coop-kakasi.jp/2007/08/post_70ce.html#comment



2007/12/17

食品業者から見たGAP手法

農薬の飛散防止の地域の取組

米とトマトを同時に栽培しかつ圃場が隣接している。こうした環境では米の農薬が加害者に、トマトが被害者になるリスクが高くなります

「密閉状態を最短時間で済ませよう、JA職員やハウス所有者が付きっきりで開閉をします。」

「今日はちょうど“米麦改良協会会長”の〇〇〇さんも様子を見にきていた。〇〇〇さんはトマト部会の役員でもあり、双方の事情を熟知した身分です。」

私自身も元米麦会長時代は同じくトマトの役員でした。縦割り組織でありながらも横の連携を密にすることが万事スムーズに事を運ばせる秘訣です。」

2007/12/17

食品業者から見たGAP手法

①**特定の日時に地域で集団で行う。生産者等が立ち会う。**

②**トマトハウスは締め切り、防御を完璧に行う**

③**特定の業者に委託するため、農薬の成分、希釈率、散布量が記録として残る。記録として残るために何かあったときに追跡ができる。**

点検自体は難しいことではなく、基本は、点検される側もする側も、消費者(組合員)が見てどう思われるかを意識して確認するものなのですそのために記録して生産工程をしっかりと管理していくことが今後ますます重要となります。

コープさっぽろ農産部ブログ「かかし日記」<http://www.coop-kakasi.jp/>

詳しくはコープさっぽろ農産部ブログ「かかし日記」
生協の産直品”ニシパの恋人”平取トマト 第18話 農薬の飛散防止の取組み
2007/08/15

http://www.coop-kakasi.jp/2007/08/post_bdc3.html

生協の産地点検と適正農業規範
2007/08/14

http://www.coop-kakasi.jp/2007/08/post_1772.html



まとめと今後の方向性について

- 消費者は残留農薬の検査結果だけではなく、実際の生産工程の確かさを求めるようになってきた。
- 記録をもとに、農作業の改善につなげれば、コスト低減や品質向上につながります。
- 記録を残すことによって、必要に応じて情報開示が可能となるとともにトレーサビリティシステムにも対応。
- 取組みをPRすることにより、産地の信頼・評判が高まる。宅配システムトドックはそうした取組を応援する立場。

まとめと今後の方向性について

- しかし生産サイドではチェックシートの作成や記帳などが必要になります。
- 生産工程管理をおこなったら「高く買ってくれるのか？」
- 消費者が食品に求めるものは「安全性」「価格」「品質」「おいしさ」などですが「安全性」はいつの時代にも前提条件になっています。産地が安全・安心の管理について向上をはかるのは当たり前のこと。
- 安全・安心を追求する小売業者・あるいは加工メーカーの場合は、よりリスクが少なくなるとされる「科学的工程管理手法」を行っている産地を選択していくでしょう。

ご静聴ありがとうございました



11

| MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT | SUN |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | 29 |

12

| MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT | SUN |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | | | | | | |