

食料・農業・農村政策審議会企画部会（第15回） 議事概要（確定版）

1. 日時：平成21年11月30日（月）10:00～12:10
2. 場所：農林水産省第2特別会議室
3. 出席者：鈴木部会長、荒蒔委員、岡本委員、玉沖委員、平田委員、深川委員、藤岡委員、松本委員、茂木委員、森野委員

【食の安全と消費者の信頼確保について】

○山田副大臣

- ・ 民主党として食の安全に取り組んできたのでその考え方を説明する。BSEの騒ぎの時には、農林水産省と厚生労働省でリスク管理が分かれており、そのため、アメリカから輸入牛肉に脊柱が含まれていたという情報が農林水産省へ迅速に伝わらなかった。こうした場合には、民主党マニフェストでは全面輸入禁止等ということであったので、すぐにでも査察に行こうかという話もしたが、厚生労働省がなかなか動かないということで、結局は定期的な査察に終わったという経緯がある。
- ・ 食肉の屠場については厚生労働省、それまでの牛については農林水産省であり、リスク管理そのものが両方の省庁で分かれていて機能しない。また、内閣府の食品安全委員会はリスク評価となっており、複雑な関係になっている。配布した資料には、諸外国でどこがリスク管理・評価を行っているかを示してある。消費者庁などもあるが、食のリスク管理を行う食品安全庁は農林水産省内にあるべきであると思う。私は民主党の次の内閣の厚生労働大臣もやったが、厚生労働省は、年金、医療、労働等を抱えている。食の安全は農林水産省で実施すべき。
- ・ 食品安全庁をマニフェストに掲げさせてもらったが、トレーサビリティをやっていく必要がある。我が国では、耳標によって、所有者が分かるようになった。肉屋やレストランでも分かるようになっている。EUの場合、ベーシックなトレーサビリティをやっている。日本も10月からコメでトレーサビリティをやることになっており、政府は全食品でのトレーサビリティの導入を検討するというのを法案審議の時に附則に入れさせてもらった。トレーサビリティは、牛肉、米に導入されたが、あらゆる食品について順次導入していく。
- ・ その過程において、GAP、HACCPをきちんと整理する必要があり、HACCPやトレーサビリティができていないものについては、食の安全上、輸入しないという選択肢でいきたいと思っている。
- ・ 簡単にはいかないと思うが、全ての加工食品の原料・原産地の表示や遺伝子組換え食品の表示の面からも、HACCP等衛生管理の面からも、食の安全についてきちんとやっていくというのが民主党の政策。
- ・ 以上のことは、マニフェストやインデックスにまとめており、こうした民主党が考えてきた食の安全についての考えを理解をいただき、十分な議論をお願いしたい。

○合瀬委員（大浦参事官代読）

- ・ リスクの大きさと対応コストのバランスがとれているかどうか。わずかなリスクをゼロリスクに近づけるためにコストを掛ける必要があるのかどうか、ということを視点に議論する必要があると思う。低減するリスクの大きさとコストのバランスがとれていない約束事が、BSEの全頭検査の全額補助以外にも散見される。
- ・ 安全性確保のコストは誰が負担するのか。マニフェストではGAPの導入がうたわれているが、生産者にとって導入するメリットが見えにくい。GAPを導入すれば農産物を高く買ってくれるなどのメリットがあればいいが、国内ではそうになっていない。日本の農産物は全体的に安

全性が高く、それらと差別化が図れない。同じ理由で有機農産物のマーケットが成立していない。安全や、環境への負担を少なくする取り組みの一方で、それに見合うメリットがないと生産者の負担は増すばかりである。GAP導入を進めるためには、生産者が導入したくなるメリットを作る必要がある。

○藤岡委員

- ・ 食品安全庁の説明があったが、今までも農林水産省、厚生労働省、食品安全委員会、消費者庁がある。今後食品安全庁ができると、消費者庁はどうなるのか。

○山田副大臣

- ・ 消費者庁には食品表示も入っているが、実際の消費者庁は各省から人が寄せ集められた組織でしかなく、どこまでやれるかまだわからない。福島大臣とも話をしたが、実際のリスク管理は未だに食品衛生法では厚生労働省が、食の安全やトレサは農林水産省で行っている。そうしたリスク管理は一体化する必要があると考えており、それが現実的と考えている。

○森野委員

- ・ リスク管理の中に含まれていると思うが、リスクマネジメントと、ダメージコントロールがあり、リスクが生じた時にいかに被害を最小限に抑えるかということである。今年、豊橋のうずらで鳥インフルエンザが発生し、223万羽のうち162万羽が殺処分されたが、実際に予測していないリスクが起きた時のダメージをいかに最小限に抑えるかということについてどのように考えているのか。

○山田副大臣

- ・ リスクマネジメントについては、鳥インフルエンザに関してはいろいろあったところである。この対応はリスク管理の大きな柱の一つであり、実際に農水省、厚労省のどこがやるのかと聞いたら、私は農水省の仕事だと考えている。
- ・ できる限り生産者がダメージを受けないようにする必要がある。鳥インフルエンザのときも、移動制限など素早い措置についてようやく対応ができたところである。しかし、まだワクチン接種などの解決すべき問題もある。今でも日々いろいろなリスクについて報告を受けつつ、リスク管理について色々やっているところである。今後も十分考えて対応していくつもりである。

○岡本委員

- ・ 食の安全のためにいろいろな手法があるのはよくわかるし、やる方がいいことも理解している。しかしコストはどこがどのように負担するのか。消費者としてそれが気になる。食品会社が価格に上乗せしても、税金を投入しても最終的には消費者が払うことになるのが実際だと思う。安全につながる手法を示すことと、そのためにどのくらいコストがかかるのかを併せて示した上で、消費者が判断できるようにしてほしい。
- ・ 安全＝安心ではない。消費者はいくら安全を示しても安心につながらなければ購入しない。安心と安全の橋渡しをどのようにするのか。
- ・ 検疫の体制をどうするのか。輸入検査件数が増えているが、それに対応できる人員配置や検査体制になっているのか。対応時間も長くなっていると聞いており、検査官の負担が大きくなっているのではないか。

○荒蒔委員

- ・ 食の安全行政の整備はいままでもやってきているが、いろいろ問題がある。この機会に体制を立て直すのは賛成。
- ・ GAPやHACCPを組み入れるにあたって、生産、流通、加工、販売のそれぞれ異なるステップで食の安全に関して絶対に必要な項目が何なのかを抽出して、それを優先して対応することから始めてはどうか。すべてに対応するのは無理である。重要な課題を解決するための体制を睨んで検討する必要がある。
- ・ 関係省庁が一体となって取り組むことが必要であり、国民視点で重要な課題を2～3点抽

出して対応することが重要。そうしないと問題があった時に、すでに仕組みはできているはずなのに、なぜできなかったのかということが必ず問題になる。紙の上では指針があり、組織の中では体制ができているのに、それが十分に機能していないことが往々にしてあり得る。まずは全体像を示し、優先順位をつけて、重要な部分から手がけるべき。

○玉沖委員

- ・ トレーサビリティとGAP、HACCPのような品質管理と分けて考えるべきである。
- ・ GAPやHACCP等の義務化は疑問である。義務化すれば、コストは必ず消費者がかぶることになる。今でも導入されている商品はあり、消費者が自由に商品を選択できる。必ずしも義務化が必要かどうか疑問。
- ・ 導入するのであれば、順次導入していくとか、必須項目を絞るようなことが必要。

○平田委員

- ・ 食の安全・安心は国民の生命を守り、日本の低い自給率を上げていくためにも必要。
- ・ 国際的に食料が逼迫して行く中で、安全な食品を作ることがないがしろにされかねない状況にある。食品の多くを輸入に頼っている現状から原料原産地表示は必須。
- ・ 輸入食品の検疫体制は厳格に行うべき。
- ・ 食品安全委員会の機能を強化して、食品安全庁を設置するのは必要だし、農水省中心にやるべき。
- ・ 義務化について具体的にどのようにやっていくのか。どういう工程でやっていくのかの検討が必要。安全・安心のためのコストは国民が負担すべきと考える。
- ・ しかし、義務化によって自給率が下がったり、円滑な供給が妨げられることがあってはならない。中小の業者、生産者に対する対応をどうしていくのか。順次やるのか、項目を絞るのかなどの検討が必要。
- ・ 日本では「食」に対し、安心安全を最も重視した政策を行っており、このメッセージを外国に対して伝えるべきである。一方、国内での実施にあたっては、牛肉で行われたトレサのように簡便な方法が必要となる。

○深川委員

- ・ 「安心」「安全」は混同しない方がよい。「安全」は規制・義務化だけで解決できるとは思えない。によって
- ・ EUは域内の調達率が高く、日本のような極端な輸入国ではない。域内での安全基準は厳しくても域外にまで適用できているわけではないだろう。無理に国際食品検査官を配置するなど、輸出国に厳しい規制を課せば、相手国の反発を買うことになり、意味のない報復で被害を受けるリスクもある。
- ・ まずは二国間において、検疫に関する情報開示と科学的データに基づいた専門家の対話が必要。構造的に考えることが必要。
- ・ 輸入品の偽装については、圧倒的な内外価格差が原因。義務化、罰則の強化で国内価格が上がれば、偽装へのインセンティブが増え、必ずしも解決につながらないのではないか。

○松本委員

- ・ 食の安全に関しては、規制、義務化だけでなく、消費者の理解が必要。この2つが揃ってこそ、車の両輪となる。賢明なる消費者を育てることが重要。その意味で子どもから大人までの食育が重要であり、農林水産政策の中で取り組んで欲しい。

○茂木委員

- ・ 3点申し上げたい。1点目は、安全・安心の取り組みに対するコスト増加に対して所得の確保ができる対策が必要ということ。
GAPについては、JAグループとして普及を推進しているが、導入している産地は35%と依然少ない状況。トレーサビリティについても、牛肉は平成15年から、米穀等については来

年から義務化されるが、他の品目については努力義務であり、まだまだ進んでいない。

農産物の安全・安心の確保は生産者の義務である。野菜と果樹の生産地が接していることからドリフトが起る例や、タンクの洗浄が不十分でないために登録外農薬が検出される例もあるが、一つでも問題が起れば、その地域全体に影響がでる。こうしたことが起こらないよう、そのための啓蒙が必要。こうした取り組みは生産者のコストが増加するが、これを価格に転嫁できず、所得が低下している。

GAPやトレーサビリティのみならず、食品の安全性向上のための取り組みには賛成であるが、生産者のみに負担が増えるという問題を解決する政策的支援が必要。

- ・ 2点目は、原料原産地表示を徹底することが必要ということ。
加工食品の原料原産地表示については、中国餃子事件や偽装問題など、食の安全・安心にかかわる様々な問題が発生したことから、消費者サイドから原料原産地表示の拡大を求める声は大きい。消費者の適切な選択に資するためには、加工食品や外食も含めて原料原産地表示を徹底すべきであり、とりわけ、加工食品については、表示にともなうコスト対策を講じたうえで、義務化を含めた表示制度を確立することが必要。
- ・ 3点目は、付加価値を拡大させる戦略的な表示制度が必要ということ。
地域の農産物や地域の農産物を原料とした良質な加工品を知的財産として表示し、付加価値を高めることで有利販売を可能とする戦略的な表示制度が必要。

○山田副大臣

- ・ 加工食品に関しては原料原産国表示について、民主党としては義務化したいと考えている。トレサについても、義務化するのか任意制にするのか別にして、委員の皆様は必要性について理解していただいていると思っているが、いずれにしてもコストがかかり、それを誰が負担するのか。漁港を視察している中で、最近魚の原産地を表示をするようになってきているが、それは価格に転嫁されておらず、構造的な赤字に陥っている。コストは生産者が負担していると理解している。しかし、賢い消費者という話もあったが、これからは、ある程度食の安全が確保されている農水産物であれば、多少高くても購入していただければいい。
- ・ また、食品の検疫は、横浜では最近やっとなら230人から300人強に増えたが、EUや米国と比べると桁が異なるくらい少ない。しっかりとした検疫体制が必要であると考えているが、これは厚労省がやっている。農水省は野菜などの生ものの検疫までしかできないが、この検疫体制をしっかりすることが重要と考えている。
- ・ 国際食品検査官は税金でやるべきだと思っているが、アメリカの農場では、EUからは年に2回程度抜き打ちで調査にきており、農薬の使用から土壌の質まで調べていく。日本からは来ていないとのこと。日本は食品を輸入しているのだから、必要なコストとして、相手国に行って安全を確認する必要があると考えている。
- ・ トレサについては、最初から義務化をやるわけではないと思うが、段階的に義務化していくような方向で検討していきたいと考えている。

○茂木委員

- ・ もう1点言わせていただくと、使用できる農薬に規制が厳しく、生産数量の少ない品目に使える農薬は非常に少ない。厚労省と検討して欲しい。

【食品産業の変革と新たな展開について】

○山田副大臣

- ・ 民主党は、生産者が直接加工・流通に関わる6次産業化を大きな目標に掲げた。フランスでは、生産者が民宿や農家レストラン、産地直売といった生産から加工・販売までを手がけている。日本でもそうした6次産業化を進めていきたい。生産から小売までフードチェーン全体をどのように展開していくか。これから先は食の安全をどう形作っていくかだと思う。もう一つの流れとして、CO2やフードマイレージなど環境の問題や残渣の問題もあるので、議論を

お願いする。

(高橋食品産業振興課長より資料説明)

○茂木委員

- ・ 農商工連携や6次産業化の推進は、国産農畜産物の需要拡大と自給率の向上に加えて、地域の活性化にもつながる。

また、世界の食料需給が構造的にひっ迫基調へ転換している中では、国内の生産基盤の拡大を通じて食料供給力を強化することが重要で、グローバル企業を育成することが、国産品の需要拡大や食料自給率の向上につながるのか疑問。

輸入農産物にシェアを奪われた加工・業務用需要に対応できるよう産地を育成し、国産農畜産物を優先的に使用する仕組みを構築することが必要。

農業・農村の資源を活用したイノベーションは、国産農産物の需要拡大にもつながることから、10～20年後と言わず、早急に進めて具体的な効果を示すべき。

○藤岡委員

- ・ 生産から消費に至るまでの付加価値のうち、生産者の手取りとなる部分はあまりにも小さく、1/3くらいではないか。6次産業化は賛成であるが、その基礎となる1次産業の基盤を強くする政策が必要。

○松本委員

- ・ 事業仕分けで6次産業化の関連予算は、先延ばしか廃止になったと記憶しているが、農林水産省は、これに対してどのようなスタンスで臨もうとしているのか。

○岡本委員

- ・ 6次産業化では、企業と生産者の力の差は歴然としており、生産者が損をしないようなシステムを作っていくべき。海外への進出に関しては、安全なものを輸出するというだけでなく、食文化を紹介して知ってもらい、観光として日本に来てもらうという観点を入れてはどうか。環境については、CO2や食品リサイクルだけでなく、生物多様性の観点も重要。食品ロスは、消費者にも問題意識があるが、それが行動に結びついていない。どのように実際の行動につなげていくのが重要。

○平田委員

- ・ 生産者は頑張っているが、取り分が少ない。今までの農政は作ることへの支援に主眼が置かれ、再生産可能な所得が確保できる施策ではなかった。自分のところは、加工・販売、グリーンツーリズムなどいろいろと手がけてきた。最近では、海外からのお客さんも増えてくるなど、6次産業化を進め、経営が安定した。日本においてこれまでは6次産業化の工夫があまりにも少なかった。
- ・ 環境支払いは、他国と比較してもあまりにも少ないのではないかと。農業を、農家が意欲を持って行う施策に転換すべき。現在、先祖伝来の土地だからという善意で農地を守ってきた世代の人は数年でいなくなる。これは緊急に対応し、政策で改善すべき課題である。若者が農業をやっても良いと思える施策が重要。

○玉沖委員

- ・ 6次産業化は自分としても賛成。三重県の加工業者が中心となった取組が参考となる。コーディネーターによる取組が成功するには、コーディネーターが別の専門家も連れてきて複合的な問題に対応できるような柔軟性、フィードバックの必要性からも複数回または一定期間関われる仕組み、適正な人件費の3点が重要。

○山田副大臣

- ・ 事業仕分けで6次産業化がどうなるかという話があったが、我々としては、基本的に補助事業はやめて、無担保無保証で長期超低金利の融資にしていこうとしている。取り組みたい

がお金がないとか、手続きが煩雑という声に応え、手続きを簡単にし、多くの方が農業で生産して、加工や販売を行って自立できる体制を作っていきたい。

○高橋局長

- ・ グローバル化について御意見があったが、農業と食品産業は車の両輪であり、農業が力強く発展するとともに、その最大の顧客であり得意先である食品産業自身もきちんと発展することが必要。ポイントは2つあり、まず国内のマーケットが縮小する中で、海外の新たなマーケットに対応していく必要がある。また、穀物マーケットの動向をみると、買い負けなどの問題が起こっている。これから国際環境が変化する中で、安定供給を続けるためには力強い国内の主体が発展することが不可欠である。国内マーケットだけを見て、これからの国際的な食料供給の状況に対応していけるのか。世界的に食品企業の合併がどんどん進んでいる。

○平田委員

- ・ 無利子・無担保は良い施策であるが、現状では日本の農業が全ての補助金をなくして自立してやっていける内容ではない。外国から安い農産物が入ってくるが、外国は戸別補償や環境支払い等が充実し経営が安定している。また、日本は気象の変化が大きい。気象リスクを国の責任において補償しなければ農業の継続は難しい。

○山田副大臣

- ・ 一夜に現在の仕組みを変えることが難しいのは分かっている。今までは補助金ばかりでうまくいかなかった。農業の場合、豊作や天候により影響を受けやすく、いかに持続的に継続できるようにするかが大事。戸別所得補償で農業を持続できるように支援しつつ、若い人が参入できるよう無担保融資を行っていく。いずれこの2つに支援が絞られていくであろう。海外マーケットについては、これから先は、食料安全保障の観点からの輸入のあり方や輸出展開などについても御議論いただきたい。

【技術・環境政策の総合的な推進について】

○山田副大臣

- ・ 総理がCO2を25%削減するという野心的な目標を掲げており、農林水産分野も大きな役割を担わなければならない。石炭・石油に代わるバイオマス・自然エネルギーを得やすいのは農林水産分野であり、間伐材、食品リサイクル、米ぬか等のプラスチックなどの新しい分野に思い切って方向転換する時代が来たと認識。

(榊大臣官房参事官より資料説明)

○荒蒔委員

- ・ 技術の課題は多く、全部やるのもいいが、民主党が力を入れている環境問題に重点を置いて進めることが大事ではないか。その際、農家・農業にどういうメリットが出せるか、政策として粘り強く筋の通ったものとしてやる必要がある。

○茂木委員

- ・ 3点。1点目は、新技術を知的財産として保護する政策を早く進める必要があるということ。技術革新によって新たな産業を創り出す取り組みは、地域の活性化にもつながると大いに期待している。ぜひとも重点的に取り組んで欲しい。一方、和牛の凍結精液やイチゴ苗など、長年かけて開発したわが国の知的財産が海外に流出する例が多数報告されている。わが国の農業の発展につながる知的財産を守るため、新技術の開発とあわせて、知的財産を保護する政策を打ち出すことが早急に必要と考える。
- ・ 2点目は、バイオマス対策の推進が必要ということ。バイオマスについては、JAグループでも進めているが、コメをもっと積極的に使っていくことを検討することが必要。
- ・ 3点目は、新たな直接支払制度の検討が必要ということ

農業・農山漁村の果たす環境への役割は大きい。中山間直接支払いとは別に、農村景観・環境、自給率向上を目的とした新たな直接支払いを国民の理解を得ながら検討すべき。

○平田委員

- ・ 私は23年間研究に関わってきた。産業の発展に研究は大きな貢献をしている。民主党は研究に冷ややか。日本が生きていくための最大の資源は、人材と技術である。研究による技術開発には時間がかかり、短期間で成果を上げることが難しい場合が多い。研究は99%は失敗であり、それが後に大きな成果を生む。失敗が新技術のもと。暖かい目で、また長いスパンで研究を支援することが必要。

○藤岡委員

- ・ 農業の環境問題は非常に重要。鳩山総理は、CO2を 25%削減と言っており、かなりハードルが高いが、農業分野は環境に大きく貢献できると思う。かつて日本では、空気・水は「ただ」というのが当たり前であったが、これからは違う。農業分野の環境への貢献について、国民にもっとアピールして、行く行くは「環境税」といったことも考えられるのではないか。

○岡本委員

- ・ 研究に無駄な失敗はない。環境にもっと関心が高まればと思って活動してきた。今まで一般市民に伝えてきたが、環境の大切さを伝えるのは難しい。冬季湛水は、生物多様性にはいいが、温暖化を促進するメタンが発生する。それをどう比較するか、きちんと整理しないと伝えられない。バイオマスに対しては、子どもの関心が高い。名古屋の中学生の研修旅行として、新潟のバイオマス施設の見学に連れて行った。その後、発表会をやったら、「トキ」よりも「バイオエタノール」に関心が高かった。理由は、「自分たちが大人になる時に自動車に乗れなくなると困るから」ということだった。子どもたちは現実的。環境政策は社会の仕組みに入れ込むことが大切。環境問題に取り組んだ人にメリットが与えられるような仕組みとして政策を考える必要。

○松本委員

- ・ コメの多面的活用が重要。次世代バイオ燃料の技術開発は、スーパーコンピュータのように中長期的な国家的課題として財政投入をはじめ重点的に進める必要。間伐材の利用について書かれているが、固執するわけでないが、事業仕分けで間伐材利用の前提である路網の整備がバツサリ切られており、「何故か」という思いがある。大事な政策であれば、堅持すべき。

○鈴木部会長

- ・ 環境支払いと排出量取引との関係の整理が必要。アメリカでは、環境に優しい農地管理としての不耕起栽培を行った農家はCO2の貯留を排出権として取引できる。環境補助金の受給と排出権取引収入の両方が得られる。日本では他省庁の施策になるが、補助金が支払われた分は排出量取引で取引できるCO2量が割り引かれている。国全体で補助金と取引収入とは両立か相殺かの考え方を整理すべき。

○山田副大臣

- ・ 民主党は研究開発に厳しいと言われた。農水省には研究独法があり、2年後に独法の見直しがあるが、できるだけ国の研究機関として手厚く残していく方向で検討していくつもりである。
- ・ 農業関係では、牧場にソーラパネル、風力の導入ということも検討していきたい。

(以 上)

食料・農業・農村政策審議会企画部会（第15回）
議事次第

日時：平成21年11月30日(月)10時00分～12時00分

場所：農林水産省 第2特別会議室

- 1 開会

- 2 食の安全と消費者の信頼確保について
 - ・説明
 - ・意見交換

- 3 食品産業の変革と新たな展開について
 - ・説明
 - ・意見交換

- 4 技術・環境政策の総合的な推進について
 - ・説明
 - ・意見交換

- 5 閉会

【配布資料 一覧】

食料・農業・農村政策審議会企画部会委員名簿

資料 1 食の安全と消費者の信頼確保

資料 2 食品産業の変革と新たな展開

資料 3 技術・環境政策の総合的な推進

資料 4 国民からの御意見・御要望について

参考資料 第3回戸別所得補償制度推進本部資料【省略】

食料・農業・農村政策審議会企画部会 委員名簿

あらまき 荒 時	こういちろう 康一郎	キリンホールディングス株式会社相談役
おうせ 合 瀬	ひろき 宏 毅	日本放送協会解説主幹
おかもと 岡 本	あきこ 明 子	環境カウンセラー・主婦
こぐち 古 口	たつや 達 也	栃木県 ^{もてぎ} 茂木町長
すずき 鈴 木	のぶひろ 宣 弘	東京大学大学院農学生命科学研究科教授（部会長）
たまおき 玉 沖	ひとみ 仁 美	株式会社リクルートじゃらんリサーチセンター客員研究員
ひらた 平 田	かつあき 克 明	有限会社平田観光農園代表取締役会長
ふかがわ 深 川	ゆきこ 由起子	早稲田大学政治経済学術院教授
ふじおか 藤 岡	しげのり 茂 憲	有限会社藤岡農産代表取締役 社団法人日本農業法人協会 前副会長
まつもと 松 本	ひろた 広 太	全国農業会議所専務理事
みむら 三 村	ゆみこ 優美子	青山学院大学経営学部教授
もてき 茂 木	まもる 守	全国農業協同組合中央会会長
もりの 森 野	よしのり 美 徳	都市ジャーナリスト
よしかわ 吉 川	ひろし 洋	東京大学大学院経済学研究科教授

（五十音順、敬称略）

民主党「政権政策 manifesto 2009」における食の安全等関連部分(抜粋)

4 地域主権

3 2 食の安全・安心を確保する政策

食品の生産、加工、流通の過程を事後的に容易に検証できる「食品トレーサビリティシステム」を確立する。

原料原産地等の表示の義務付け対象を加工食品等に拡大する。

主な対日食料輸出国に「国際食品調査官（仮称）」を配置して、輸入検疫体制を強化する。

BSE対策としての全頭検査に対する国庫補助を復活し、また輸入牛肉の条件違反があった場合には、輸入の全面禁止措置等直ちに対応する。

食品安全庁を設置し、厚生労働省と農林水産省に分かれている食品リスク管理機能を一元化する。併せて食品安全委員会の機能を強化する。

食の安全・安心に関する行政組織の抜本的改革

牛海綿状脳症（BSE）の発生を契機にリスク分析システムが導入されましたが、リスク評価機関（食品安全委員会）もリスク管理機関（農林水産省、厚生労働省）も食品をめぐる数々の問題・事故に適切な対応ができていません。食品安全委員会は、米国産牛肉の輸入再開に際し、リスク評価を事実上放棄するに等しい結論を出すなど、その在り方について様々な問題が指摘されてきました。また、リスク管理機関は、農林水産省と厚生労働省に分かれ、責任の所在が不明確なため、中国産餃子中毒問題、食品表示偽装問題、事故米穀不正規流通問題等の事件への機動的な対応ができませんでした。

こうした現状を踏まえ、わが国の食品安全行政の在り方を抜本的に改革するため、まず、食品安全委員会については、リスク管理機関からの独立性を担保し、リスク評価機能が十全に果たせるよう組織体制を強化します。また、農場から食卓までのリスク管理の一貫性を確保するために、農林水産省消費安全局と厚生労働省食品安全部とを統合し、リスク管理機能を一元化した「食品安全庁」を創設します。

民主党「政策集 INDEX 2009」における食の安全等関連部分(抜粋)

食品のトレーサビリティ(追跡可能性)・システムの導入

トレーサビリティは、生産者と消費者との距離が拡大する経済社会の下では、食品事故発生時の原因究明や製品回収に、また、表示などの情報の正しさの検証に有効な仕組みです。

すべての食品にベーシックなトレーサビリティを義務付けているEUの例を参考に、わが国においても、一定期間経過後にすべての食品について、仕入先、仕入日、販売先、販売日を記録・保管するトレーサビリティを義務付けます。

事故米穀不正規流通問題を受け国会に提出された「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」は、米および米加工品にのみトレーサビリティを義務付ける内容でしたが、民主党の主張により「政府は全食品のトレーサビリティ導入等を検討する」旨の条文を追加する修正が行われました。

なお、トレーサビリティの義務化の時期を踏まえ、食品の製造工程での安全管理や品質管理を図るための措置として、農業生産工程管理工程(GAP)や危害分析重要管理点(HACCP)への対応も義務化します。

民主党「政策集 INDEX 2009」における食の安全等関連部分(抜粋)

食品表示の拡大等

食品に関する消費者の合理的な選択に資するため、加工食品や外食における原料原産地表示の義務付けを拡大します。ただし、一定規模に満たない中食・外食業者に対しては現実的対応を行います。

また、遺伝子組換え食品及びクローン動物由来食品については、その旨の表示等を義務付けます。

トレーサビリティ(追跡可能性)等とリンクした輸入検疫体制の強化等

日本は、食料の6割を輸入に依存しており、食品及び動植物の検疫体制の強化・拡充が必要です。輸入食品について国産の食品と同等の安全性を確保するためにわが国への主要な輸出国に「国際食品調査官(仮称)」を配置できるように検討を行うほか、トレーサビリティや危害分析重要管理点(HACCP)等を義務化して、事前に「国際食品調査官」が生産地における施設の検査を行えるようにします。原則として、「国際食品調査官」の検査を受けた施設以外の食品の輸入は認めないこととします。

また、国内の牛海綿状脳症(BSE)対策として、2008年に打ち切られた全頭検査に対する国庫補助金を復活します。

	リスク評価	リスク管理
英国	・食品基準庁	・食品基準庁(食品全般) ・環境・食料・農村地域省(生産資材のみ)
ドイツ	・連邦リスク評価研究所	・連邦食糧・農業・消費者保護省
米国	・農務省(肉、卵製品) ・食品医薬品庁(上記以外の食品)	・農務省(肉、卵製品) ・食品医薬品庁(上記以外の食品)

連邦リスク評価研究所は、連邦食糧・農業・消費者保護省の下にあり、一定の監視機能を有している。

食品トレーサビリティの推進

トレーサビリティ自体には、直接に、食品の安全性を向上させたり、消費者へ情報提供する効果はないが、食品事故等が発生した際に製品回収や原因究明等を行う基礎となることから、農林漁業者、食品事業者等の取組を進めることが重要。

現在、食品衛生法において、全ての農林漁業者、食品事業者等を対象に、入出荷記録の作成・保存について「努力義務」が課されている。また、来年度から米穀等についてトレーサビリティ制度を導入することとしている(来年10月施行)。

米穀等のトレーサビリティの実施状況を踏まえた上、他の品目についても入出荷記録の作成・保存の取組を拡大していく方向。

トレーサビリティとは

- 食品のトレーサビリティとは、「生産、加工及び流通の特定の一段または複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」(Codex,2004)
- 具体的には、いつどこから入荷し、どこへ出荷したか等を各事業者が個々に記録・保存しておくことにより、食品がどこから来て、どこへ行ったか分かるようになる。

EUでは、一般食品法により、全ての農林漁業者、食品事業者を対象に、入出荷の仕入先、出荷先等の記録の作成・保存を義務付け。加えて、牛肉、卵等について個別に生産関連の記録の作成・保存を義務付け。具体的な運用については、各国の法律に基づいて実施。



現状

「食品衛生法」では、全ての農林漁業者、食品事業者等を対象として入出荷記録の作成・保存が「努力義務」(H15.8施行)

「米穀の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」に基づき、米及び米加工品へのトレーサビリティの導入が決定(H22.10施行)

食品トレーサビリティの推進

米及び米加工品について、トレーサビリティを導入

- 米トレーサビリティ法の趣旨、内容の関係事業者への浸透
- 行政の巡回指導体制の整備

米トレーサビリティの実施状況を把握

- 施行上の課題の抽出、整理
- 米以外の品目の取組状況の実態把握

トレーサビリティの取組拡大に向けた方策の検討

- 流通実態等を踏まえ、入出荷記録の作成・保存の取組の拡大について検討

食品トレーサビリティの確立

農業生産工程管理 (GAP) の推進

GAPについては、GAPを導入した産地が全体の35%と限定的であり、国内には取組内容の異なる様々なGAPが存在する中で、消費者・実需者からは、科学的知見や消費者等のニーズを踏まえた高度な取組が求められており、これらを踏まえた施策の展開が必要。

このため、今後は、高度な取組内容を持つGAPの共通基盤づくりを進めるとともに、指導者の育成や、GAPを導入する産地への支援等を充実し、更なる取組の拡大と取組内容の高度化を推進。

現状

- ・全国におけるGAPの導入状況
- ・GAPの推進主体は様々であり、点検項目も約20から約320と多岐にわたる状況

調査対象 4,479産地
GAP導入済み産地 1,572産地(35%)
調査対象は産地強化計画等を策定した産地
(21年3月時点)

(参考)EUでは、原則、全ての生産者を対象に、一般的な衛生管理や農薬等の使用状況の記録の保持等を義務付け。また、欧州小売業組合では、仕入れの基準として独自にGLOBALGAPを策定。

課題

GAPの取組の更なる拡大と、科学的知見や消費者・実需者のニーズを踏まえた、取組内容の高度化

< 消費者・実需者のニーズの事例 >

- ・食品の安全性向上等の観点からの、よりきめ細かな工程管理の実施
- ・生産工程管理に対する信頼性向上の観点からのチェック体制の充実
- ・トレーサビリティへの対応、栽培履歴等に関する情報の開示 等

施策の方向

高度な取組内容を持つGAPの共通基盤づくり(食品安全に加え、環境保全、労働安全を対象)

- ・食品の安全性向上等の観点から、法令に定めのある取組や、科学的知見に基づくリスク低減指針等を反映
- ・チェック体制の充実やトレーサビリティへの対応等の消費者・実需者ニーズを反映

GAPの指導者の育成、GAPを導入する産地への支援の充実

- ・GAPや食品安全に関する専門知識・技術を習得するための指導者向けの研修等による産地指導の充実・強化
- ・産地におけるGAPの点検項目の検討に必要な、病原微生物、残留農薬、重金属の分析等を支援
- ・GAPの指導等に役立つ情報(国内の様々なGAPの内容、全国各地の優良事例)に関するデータベースの構築とインターネットを通じた提供

GAPの取組の拡大・取組内容の向上(食品の安全性の向上・消費者の信頼確保等)

【参考】 EUで一次生産に対し要求している事項

「食品衛生規則」において、一次生産に対し、一般衛生要求事項の遵守及び記録の保存が求められている。(GAPという用語は使用していない)

< 一次生産に対する一般衛生要求事項 >

- ・一次産品が、生産から食卓まで一連の工程を経ることを考慮し、出来る限り汚染されないことを保証する。
- ・危害要因の抑制に関するEU及び各国の法規制を遵守する。
- ・設備、コンテナ、梱包箱、運搬車両、運搬船を清潔に保つ。清掃後必要に応じて適切な方法で消毒する。
- ・家畜が清潔に飼育され、と畜場に向かう際も清潔が保たれていることを出来る限り保証する。
- ・必要に応じて、衛生的な生産、輸送、貯蔵状態を保持し、農産物の清潔を保つ。
- ・汚染を避けるために必要な場合、飲用水もしくは清潔な水を使用する。
- ・食品を扱う従業員が健康であり、健康リスクに関するトレーニングを受けていることを保証する。
- ・動物・害虫を通じて汚染されることを出来る限り防止する。
- ・廃棄物や有害物質は、適切に貯蔵、取り扱う。
- ・動植物から得られたサンプルや人の健康に重大な影響を与える他のサンプルについて行った分析の結果を考慮する。
- ・飼料添加物、動物用医薬品、農薬等を関連法令に基づき適正に利用する。
- ・当局の管理下、特定の問題を伝えられた時は、適切な改善措置をとること。

(参考) 記録保存事項

- < 畜産物 >
 - ・家畜に与えた飼料の状態と由来
 - ・動物用医薬品の使用や他の治療履歴、動物由来品製品の安全に影響を及ぼしうる病気の発生
 - ・動物から得られたサンプルや人の健康に重大な影響を与える他のサンプルについて行った分析の結果
 - ・動物もしくは動物由来製品に行った点検に関する報告
- < 農産物 >
 - ・全ての防除剤、殺虫剤の使用
 - ・植物由来製品の安全性に影響を及ぼしうる病気や害虫の発生
 - ・植物から得られたサンプルや人の健康に重大な影響を与える他のサンプルについて行った分析の結果

HACCP手法導入に当たっての課題

HACCP手法導入に当たっては、

建物の改築などの費用、衛生管理に必要な機械・設備、継続的なモニタリングに必要な監視制御設備など施設、設備の整備に要するコストに加えて、

HACCP手法について専門的知識を有する人材の育成、専門家による助言・指導に要するコストが必要。

一方、現行HACCP法による長期低利融資については、

事業者にとってHACCP手法導入についての投資は、直接的な利益増加につながらないこと

現下の中小事業者の経営状況からみて、これ以上の有利子負債の拡大は困難であること

からHACCP義務化に対応するための支援として十分とは言い難い。

このため、食品の製造実態に応じた低コスト導入手法の検討、普及に加えて、今後、新たな支援措置を検討することが不可欠。

特に、零細規模層に対しては、中小規模層以上に厳しい経営環境にあることを考慮し、HACCP手法導入のコストとリスクの双方を勘案し、EUで実施しているように一般的衛生管理の徹底でHACCP手法に代替させるなどの柔軟性が必要。

HACCP手法導入コスト(中小企業、工場改築の場合) (単位:百万円)

	事業費合計	うちHACCP投資分			合計
		建物 (隔壁含む)	衛生管理	監視制御設備	
1事業者当たり 平均	93	36	18	13	67

(注)旧農林漁業金融公庫のHACCP資金融資実績(平成11～18年度)から、隔壁を含む工場の改築を行った事業者の数値である。

HACCP手法導入コスト(中小企業、工場新築の場合) (単位:百万円)

	事業費合計	うちHACCP投資分			合計
		建物 (隔壁含む)	衛生管理	監視制御設備	
1事業者当たり 平均	664	478	20	27	525

(注)旧農林漁業金融公庫のHACCP資金融資実績(平成11～18年度)から、工場の新築を行った事業者の数値である。

人材育成等に要する経費 (単位:万円)

人材育成	専門家による助言・指導
(4日間コース/1人)	(半年/1施設)
6	120

(注)業界団体からの聞き取りによる。

食品製造業の資本金別の営業利益 (単位:百万円)

資本金	全階層	10未満	10～20未満	20～50未満	50～100未満
1事業者当たり 平均	25	0.4	7	16	22

(注)財務総合政策研究所「法人企業統計調査」(平成19年度)

諸外国のHACCP義務化の概要

諸外国のHACCP義務化の実施状況をみると、

EUでは、1次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通に携わる事業者を視野に入れているが、実際の適用については、事業の認可の際に、HACCP計画を審査することによって動物由来食品取扱事業者に対して厳密に適用。その他の事業者については、原則HACCP計画の作成が求められているものの、衛生当局による審査は行われない。また、小規模な事業者については、一般的衛生管理での代替も可能とされる。

米国、カナダでは、特定の食品、州間取引・輸出の有無により特定の事業者に限定して適用する(経過措置あり)。など、各国の食の安全の確保に対する考え方が反映。

以上のとおり、各国の義務化の状況は、特定の食品・業種に対して、HACCP義務化を厳密に適用する一方で、その他の食品・事業者については、義務化からの除外もしくは緩やかな適用としている。

さらに、小規模事業者については、事実上の減免措置が講じられている。

	EU	英国	米国	カナダ	(参考)日本
1 対象食品・対象事業者	1次生産を除く食品の生産、加工、流通に携わる事業者(注1)	同左	食肉・食肉製品、ジュースの加工、魚介類・水産製品の加工・貯蔵を行う事業者(注2) (食肉・食肉製品、ジュースは全ての事業者を対象、魚介類・水産製品は州間取引、輸出を行う事業者を対象)	食肉・食肉製品、魚介類・水産製品の加工、貯蔵を行う事業者 (州間取引、輸出を行う事業者を対象)	乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、レトルト食品について、総合衛生管理製造過程の承認制度(任意)
2 実施時期	2004年4月 EU規則制定 2006年1月 EU規則施行	2006年1月 国内規則の制定、施行	1997年12月 魚介類・水産製品 1998年1月～2000年1月 食肉・食肉製品 2002年1月～2004年1月 ジュース(注3)	1992年 魚介類・水産製品 2004年 食肉・食肉製品	1996年5月 改正食品衛生法施行
3 担保措置 (1)登録、認可	動物由来食品取扱事業者は加盟国衛生当局によるHACCP計画の審査、認可が必要(注4) その他の事業者は登録	動物由来食品取扱事業者はFSA(食品基準庁)によるHACCP計画の審査、認可が必要 その他の事業者は登録	連邦政府によるHACCP計画の審査、認可が必要(注5)	CFIF(カナダ食品検査局)によるHACCP計画の審査、認可が必要	厚生労働大臣による審査、認可が必要
(2)罰則	加盟国の国内法で規定することを求める	是正措置などの指導、命令 従わなければ罰則	是正措置などの指導、命令 従わなければ罰則	是正措置などの指導、命令 従わなければ罰則	是正措置などの指導、命令 従わなければ罰則
4 対策	小規模事業者 に対しては、HACCP原則の適用に柔軟性が必要と規定 別途ガイドラインの中で、 一般的衛生管理による代替 ・HACCP計画作成ガイドの活用等によるHACCP導入負担の軽減等を例示	(FSA) ・食肉・食肉製品向けHACCP計画作成ガイドを策定 ・小規模給食事業者等向けに一般的衛生管理のハンドブックを策定(注6、注7) (業界団体) ・業界ごとにHACCP計画作成ガイドを策定	(USDA) 小規模の食肉・食肉製品事業者向けのHACCP計画作成ガイドを策定(注8) (FDA) 小規模、極小規模のジュース製造事業者向けのHACCP計画作成ガイドを策定	(CFIF) 食肉・食肉製品(17種類)、魚介類・水産製品(29種類)毎にHACCP計画作成ガイドを策定	(厚生労働省) 厚生労働大臣の承認基準、HACCP計画策定の手順、食品の種類毎に発生を防止すべき危害要因を規定

注1: 1次生産の範囲は、農産物の栽培・収穫、搾乳、と畜前の家畜生産、漁獲・養殖・採取、狩猟。

注2: と畜は義務化の対象、漁船上での魚の保存のための頭部の切断、内蔵の除去、凍結作業は義務化の対象外。

注3: 事業者の規模に応じて、義務化の時期に一定の猶予期間を設ける。

食肉・食肉製品: 大規模施設(1998年～)、中規模施設(1999年～)、小規模施設(2000年～)
ジュース: 大規模施設(2002年～)、小規模施設(2003年～)、極小規模施設(2004年～)

注4: EU規則では「特に動物由来食品の場合には、頻りに微生物及び化学物質による危害が報告されており、特定の衛生規制の設定が必要」とされている。

注5: 魚介類・水産製品、ジュースはFDA(食品医薬品局)、食肉・食肉製品はUSDA/FSIS(農務省食品安全検査局)が所管。

注6: EU規則ではHACCP義務化について「HACCP原則に基づいた手順を策定、実行、維持すること」と規定。英国は、同規定について「この規定振りは弾力性を示したものであり、適切でない場合は必ずしもHACCPシステムを維持することを強制するものではない」と解釈。これに基づき、特定の小規模事業者について一般的衛生管理による代替を認めている。

注7: 小規模給食事業者、小規模小売事業者、中華・アジア系料理の外食事業者、介護施設、保育事業者向けに、それぞれ一般的衛生管理のチェックリストと管理記録帳を組み合わせたハンドブックを作成し、配布。

衛生当局の指導は、このハンドブックの記載を基に行うこととされている。

注8: 食肉、食肉製品の類型別に13種類のガイドを策定

HACCP手法について

HACCP手法とは、原料受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測(危害分析: Hazard Analysis)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(重要管理点: Critical Control Point)を常時監視・記録する工程管理の手法。

HACCP手法の導入には、施設・設備、従事者の衛生管理など、清潔で衛生的な作業環境を確保するための一般的衛生管理の徹底が前提。

我が国では一部の品目について食品衛生法に基づく製造施設のHACCP承認制度として「総合衛生管理製造過程」がある(平成8年~)。

HACCP手法の導入には施設整備、人材育成が必要。このため、HACCP手法の導入率は、大規模層は70%以上と相当程度導入が進んでいるが、大多数を占める中小規模層での導入率は16%と低位にあり、零細規模層は5%未満と極めて低位。

HACCP計画の作成手順

HACCP手法の7原則12手順

- 手順 1: HACCPチームの編成
- 手順 2: 製品の特徴の確認
- 手順 3: 製品の使用方法の確認
- 手順 4: 製造工程一覧図、施設の図面及び標準作業手順書の作成
- 手順 5: 製造工程一覧図の現場での確認
- 手順 6: 危害要因の分析 (原則1)
- 手順 7: 重要管理点(CCP)の設定 (原則2)
- 手順 8: 管理基準の設定 (原則3)
- 手順 9: 測定方法(モニタリング)の設定 (原則4)
- 手順 10: 改善措置の設定 (原則5)
- 手順 11: 検証方法の設定 (原則6)
- 手順 12: 記録の維持管理 (原則7)

「総合衛生管理製造過程」の承認制度(マル総)の対象品目

- 〔6品目〕
- 乳
- 乳製品
- 清涼飲料水
- 食肉製品
- 魚肉練り製品
- レトルト食品

食品製造事業者にとってのHACCP手法導入上の問題点

工場の改築をしなければならない
(新たな設備投資が必要)
(HACCP手法導入を検討している事業者の7割が回答)

製造現場でHACCP手法を導入・実践できる人材が不足
(HACCP手法導入を検討している事業者の6割が回答)

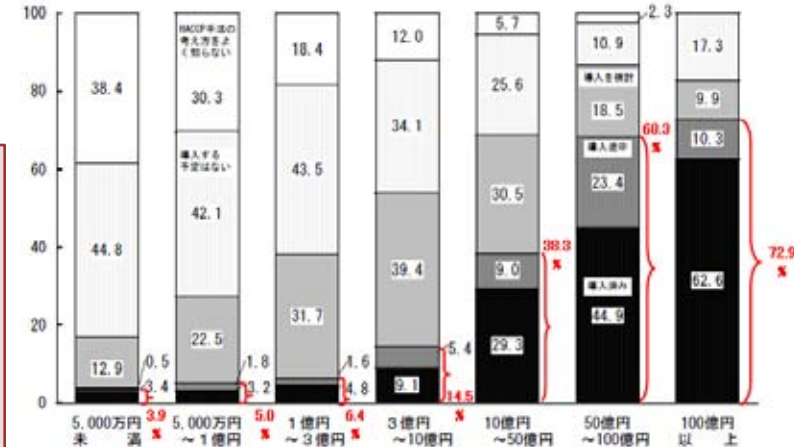
食品製造事業者のHACCP手法の導入率

食品製造事業者全体 14.6% (平成18年度)

(注) 年間販売額に対するHACCP手法導入率及び事業者数の割合

年間販売額	HACCP手法導入率	事業者数の割合(推計)
大規模層(50億円以上)	70%以上	8%
中小規模層(1~50億円)	16%	67%
零細規模層(1億円未満)	5%未満	25%

食品販売金額規模別の導入状況



加工食品の原料原産地表示の拡大

JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示については、平成13年から個別品目ごとに順次対応してきたが、平成18年10月に20食品群に義務付け対象が拡大され、本年10月には緑茶飲料とあげ落花生が追加。

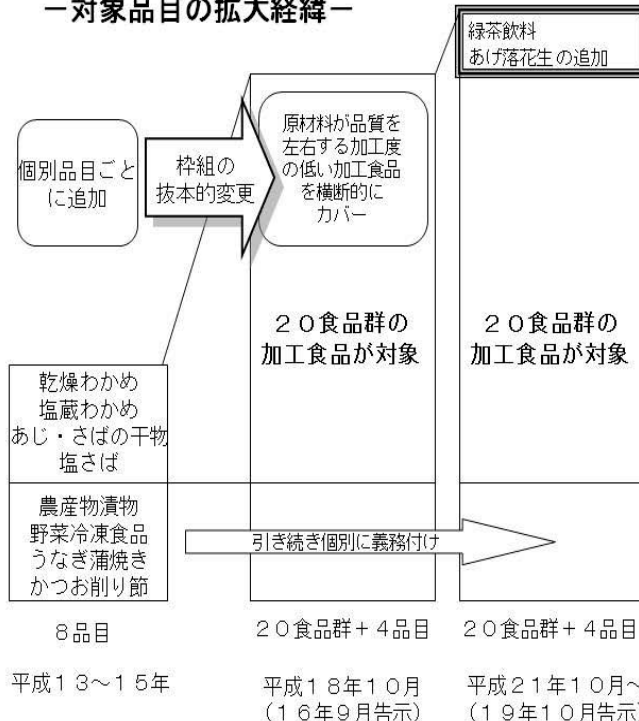
加工食品の原料原産地表示の拡大については、厚生労働省・農林水産省が「食品の表示に関する共同会議」を本年8月末まで開催し、国産・外国産といった大きくくり表示の是非等について検討されたところ。

本年9月の消費者庁の設立に伴い、今後、消費者庁が表示基準等の企画立案を行うが、原料原産地表示の義務付けについては、消費者委員会において、早急に議論を開始していただく予定。

対象品目の拡大の経緯

○加工食品の原料原産地表示

一対象品目の拡大経緯一



※20食品群

- 乾燥さこの類、乾燥野菜及び乾燥果実
- 塩蔵したさこの類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
- ゆで、又は蒸したさこの類、野菜及び豆類並びにあん
- 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
- 緑茶及び緑茶飲料
- もち
- いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- こんにゃく
- 調味した食肉
- ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
- 表面をあぶった食肉
- フライ種として衣を付けた食肉
- 合挽肉その他異種混合した食肉
- 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
- 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 調味した魚介類及び海藻類
- ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
- 表面をあぶった魚介類
- フライ種として衣を付けた魚介類
- 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

①原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品として品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
②製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品に表示を義務付け

※20食品群については、日本標準商品分類（総務省）の分類に基づき制定

検討するに当たっての論点

加工食品の原料原産地表示を行う際の課題

- 課題1: 頻繁な原材料産地の切り替えへの対応
- 課題2: 物理的スペースの制約
- 課題3: 原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応

食品の表示に関する共同会議報告書No.7 (平成21年8月)より

参考: 民主党及び社民党のマニフェスト

民主党 政権政策Manifesto(抄)
3.2. 食の安全・安心を確保する
原料原産地等の表示の義務付け対象を加工食品等に拡大する。

社民党 衆議院選挙公約2009「マニフェスト」(抄)
食の安全・安心に向けて、すべての飲食料品に流通経路を明確にするトレーサビリティを導入し、
外食・中食など原料原産地の表示を義務化します。

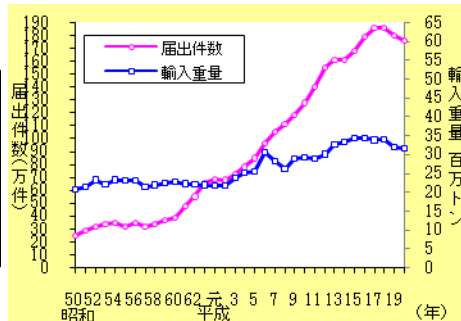
輸入食品の安全性の確保

我が国においては、食料供給のおおむねを輸入に依存している中で、輸入食品の届出件数、輸入重量は年々増加基調。しかしながら、昨今、輸入食品における有毒・有害物質の混入事案が相次いで発生しているため、輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっており、その強化を図っていく必要。

そのため、厚生労働省としては、食品衛生監視員の増員、モニタリング検査のための機器の整備等により、輸入食品の監視体制の強化を図るとともに、輸出国との二国間協議等による事後的な対応に加え、未然防止の観点から、対日輸出食品の情報収集や計画的な現地査察等により、輸出国における食品安全対策の調査・評価を推進。

現状

平成20年度実績
 輸入届出件数 1,759,123件
 重量 31,551千トン
 検査件数 193,917件
 違反件数 1,150件



課題

・相次いで輸入食品の有毒・有害物質の混入事案が発生
 例 中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案(平成20年1月)
 中国産の乳及び乳製品等におけるメラミン混入事案(平成20年9月)
 →輸入食品の安全性の確保が重要な課題

対処方針

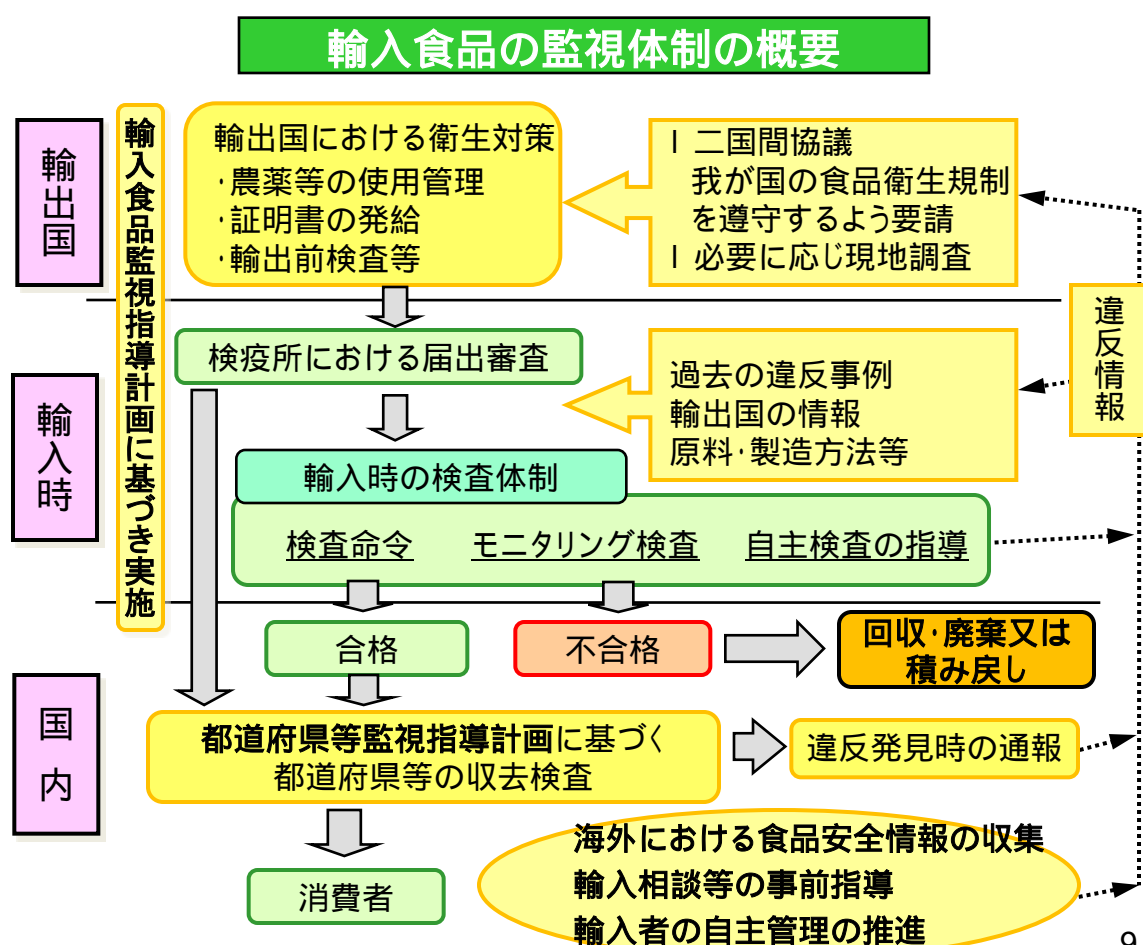
輸入食品の監視体制の強化(輸入時)

- ・食品衛生監視員の増員
- ・モニタリング検査機器の整備
- ・輸入食品監視システムの改善
- ・加工食品を対象とする残留農薬検査の強化

輸出国における食品安全対策の調査・評価の推進(輸出国)

- ・問題発生時における輸出国との二国間協議
- ・対日輸出食品の安全対策の恒常的な情報収集
- ・現地査察を通じた輸出国の衛生管理体制の調査・評価

輸入食品の監視体制の概要



食品安全に関する海外での対応体制

海外における食の安全に関する情報収集等を強化するため、9つの在外公館において「食の安全」担当官を指名(本年1月以降)。

「食の安全」担当官は、「食の安全」に関して、関係政府機関からの情報収集等の業務を実施。

「食の安全」担当官が配置されている在外公館

・我が国の農林水産物輸入上位5カ国

在米国、中国、豪州、カナダ、タイ大使館

・「食の安全」と関係の深い国際機関を管轄する在外公館

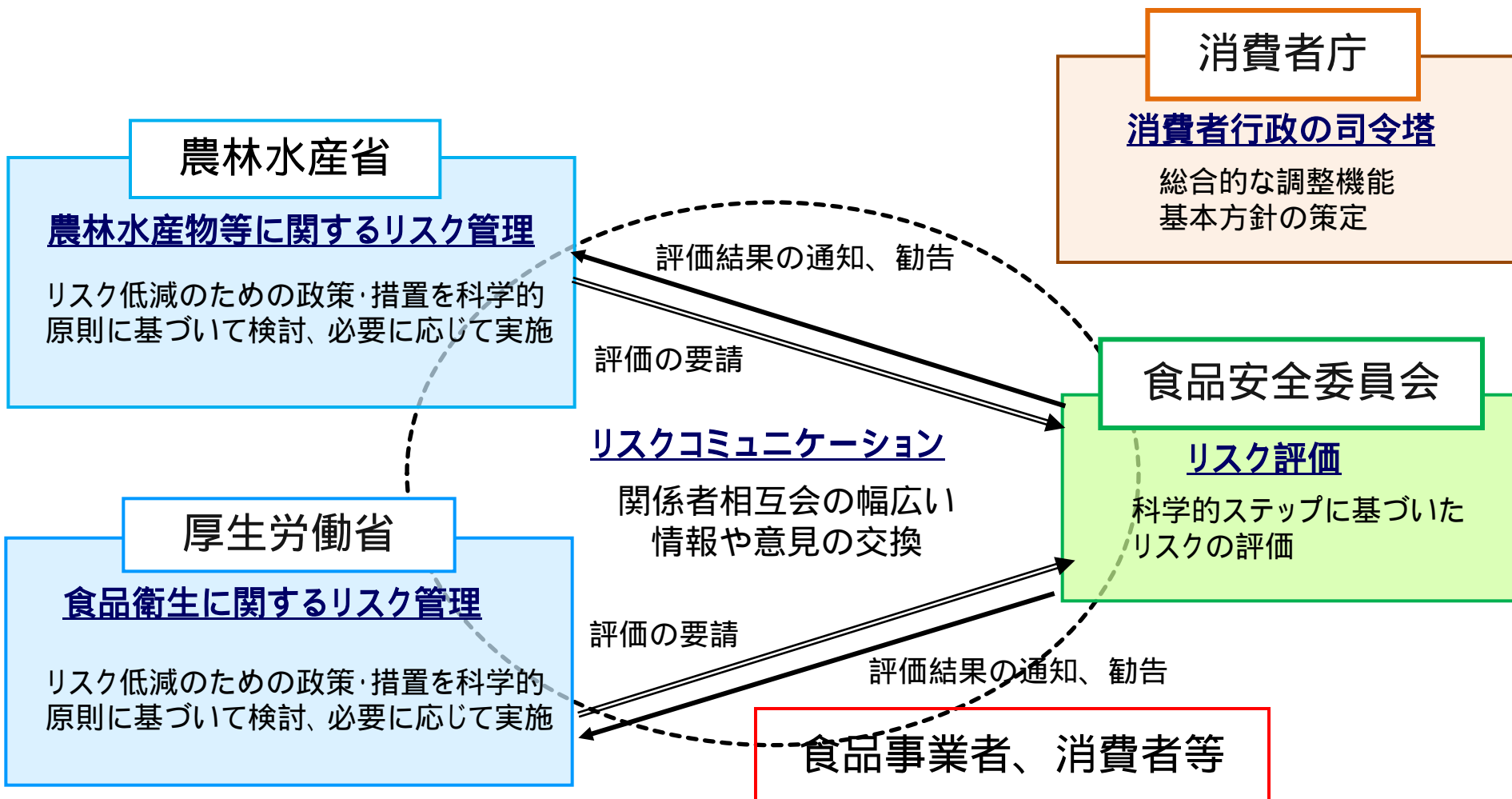
在フランス、イタリア大使館、ジュネーブ代表部

・EU代表部

【参考】 我が国における食品安全行政の体制

食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するため、平成15年に、食品安全基本法を制定して食品安全行政の基本理念を定めるとともに、食品安全行政に「リスク分析」の考え方を導入することとし、リスク評価を行う食品安全委員会を設置。また、本年、消費者行政の司令塔として消費者庁を設置。

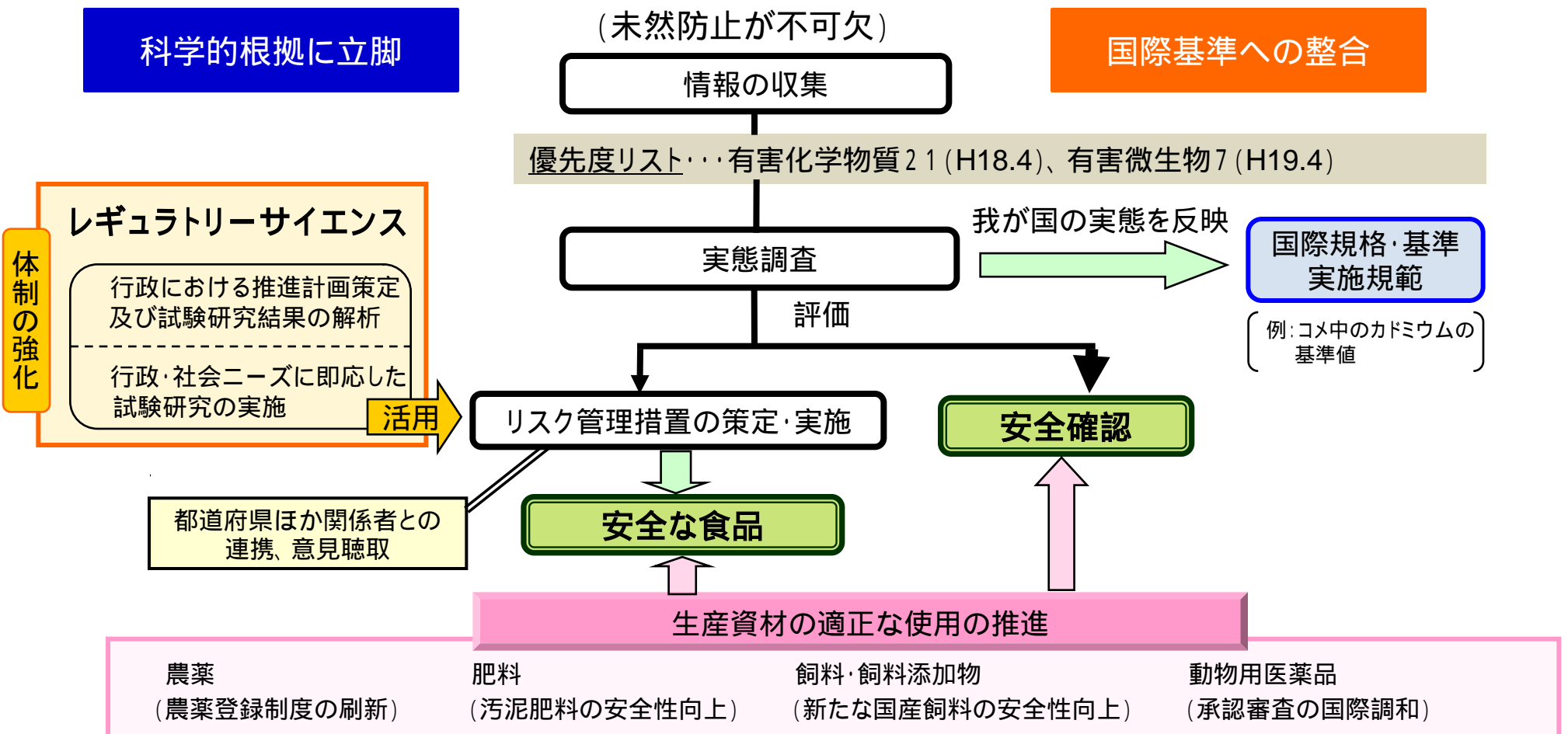
農林水産省は、農林水産物等に関するリスク管理を実施するとともに、厚生労働省は、食品衛生に関するリスク管理を実施。



【参考】 食品の安全性向上のための取組

食品の安全性向上のための取組については、「後始末より未然防止」の考え方を基本とし、農場から食卓にわたるリスク管理を着実に実施することが必須。そのために必要な科学的知見の収集、汚染実態等の調査、安全性向上対策の策定、普及等の取組を強化する必要。

食品安全に加え、生産資材や動植物防疫等幅広い分野において、科学的知見を規制等の措置につなげるための調査研究や、行政による科学的解析とそれに基づく施策の企画・立案、行政と研究部門の連携の強化等を図る必要。

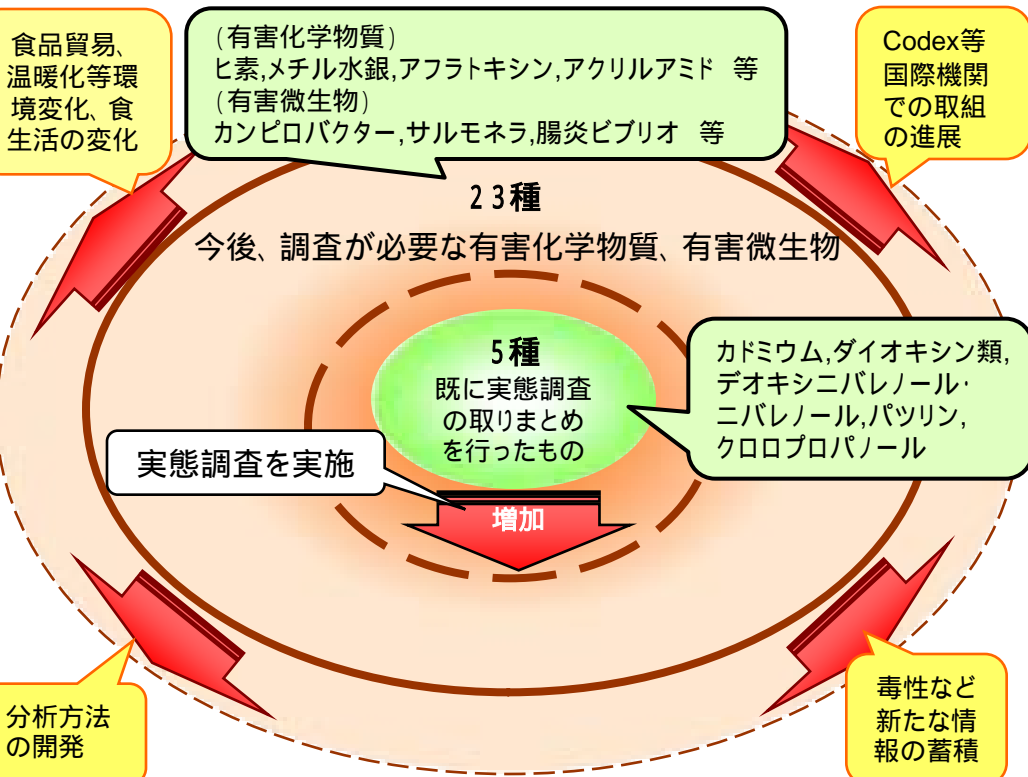


【参考】 リスク管理の推進

農畜水産業や食品加工の現場で、リスク低減のための生産方法改善を積極的に進めるため、
危害要因の健康への悪影響に関する知見を収集・分析し、28種類の危害要因について優先度の設定
優先度リスト等に基づき、汚染実態調査の結果等の科学的データの収集・解析
リスク管理を的確に進めるために必要な調査・研究の企画・実施
生産現場の実態に係る情報の収集・解析の強化等を通じ、5種類の危害要因について、多様な産地・品目等を考慮した実
行可能な指針等の策定
指針に基づくリスク管理措置の実施
等の取組を着実に実施。
また、安全な生産資材の確保を図るとともに、その適正な使用を推進。

安全性向上のために今後必要な実態調査等

安全性向上対策の事例



麦類のかび毒汚染の低減

かび毒(デオキシニバレノール・ニバレノール)に汚染された麦類の摂取による健康被害を未然に防止するため、赤かび病に抵抗性がある品種や適切な農薬の選択、栽培・収穫・保存法の改善等により、かびの生育及び毒素の産出を防止
デオキシニバレノール・ニバレノールとは、麦の赤かび病の原因となるかびが穂に感染・増殖して作るかび毒

鶏卵のサルモネラ汚染の低減

汚染された鶏卵の摂取による食中毒を未然に防止するため、養鶏場や市販鶏卵におけるサルモネラの保有状況、農場環境での存在状況等について把握した後、状況に応じて衛生管理を実施
サルモネラとは、動物の腸管内の他、環境中にも存在し、糞便やと畜・加工により鶏卵や食肉を汚染する食中毒菌

しょうゆ中のクロロプロパノールの低減

クロロプロパノールの長期間摂取による健康被害を未然に防止するため、高濃度のアミノ酸液使用しょうゆについては製造法の改善を指導し、低減を達成
クロロプロパノールとは、たんぱく質を塩酸で加水分解し、アミノ酸を主成分とする調味液を製造する際に副産物として生成する有害化学物質

生産資材の適正使用の指導・推進

安全な食料を安定的に供給するため、農薬・肥料・飼料・動物用医薬品の安全の確保及び適正な使用・管理を実施

【参考】レギュラトリーサイエンスの充実・強化

レギュラトリーサイエンスの充実・強化に向けて、行政と研究部門の連携を強化。

行政と研究部門の協力による研究・調査の計画策定と実施。

科学的原則に基づくリスク管理を実施できる人材の養成。

生産・製造現場における安全性向上対策の検証。

背景

科学に基づく行政の実施

科学的根拠に立脚した取組を行わなければ、効率的かつ効果的なリスク管理は実施困難。

加盟国は、食品安全、動物衛生、植物防疫に関わる措置は、科学的原則に基づいて適用し、十分な科学的根拠なしに維持してはならない(SPS協定第2.2)。

レギュラトリーサイエンスとは、応用科学の一分野で、科学的知見と規制措置の橋渡しをする科学や研究のことをいい、規制や措置策定のための科学的根拠を提供するもの。

例えば、原因究明のための研究、危害要因の低減技術の開発・改善、機能性食品の有効性や安全性の評価等。

レギュラトリーサイエンスの
充実・強化が重要

施策の方向

行政と研究の連携の強化

- ・行政と研究部門が共同で研究・調査の計画の策定
- ・新たなレギュラトリーサイエンス対応事業の創設

行政の取組強化

- ・レギュラトリーサイエンスを推進する体制の整備
- ・危害要因・食品ごとの課題を総括的に検討・対応
- ・リスク管理を実施できる人材の養成

研究部門の取組強化

- ・レギュラトリーサイエンスに関する研究の方向性の明確化
- ・安全行政への貢献の観点を重視した研究評価を実施
- ・試験研究機関とリスク管理部局との間の人事交流等体制を整備

現場における安全性向上対策の検証

- ・国と都道府県の連携を図るためのブロック会議の設置
- ・生産現場と連携した安全性向上対策の強化
- ・安全性向上対策に伴うコスト検証とその取組実態の把握

食品の安全性の向上

【参考】消費者の信頼確保のための仕組みの構築

消費者の商品選択に資する食品情報の提供を促す観点から、インターネット販売等の商品を直接手にしないで購入する通信販売における情報提供のあり方、食品事業者のホームページ、お客様相談窓口等における情報提供のあり方について検討し、情報の提供方法の基準の策定や、事業者が信頼を確保するための取組を支援する仕組みを構築。

食品産業は、消費者の生命・健康に直接かかわる食品を取扱う産業であり、消費者の信頼を確保したうえで、産業として健全な発展を図るためには、個々の企業がコンプライアンス(法令遵守、企業内・社会倫理遵守等)の確立された体制を整備。

食品の品質管理や消費者への情報提供など食への信頼向上活動に意欲的に取り組む食品事業者を取引先等が適正に評価するための枠組みを普及。

消費者への食品情報の提供

現状

通信販売における情報提供

ホームページ、お客様相談窓口等における情報提供

特徴

消費者ニーズは多様で変化

事業者の業務形態に応じて提供手段は多様

課題

食品事業者が提供する情報や手段を選択し、組み合わせる必要
一方、消費者の誤認を防止する必要

対応方向

- 消費者の誤認を招かない情報提供の方法について基準の策定を検討
- 事業者が消費者の信頼を確保するための取組を支援する仕組みを検討

コンプライアンスの確立のためには、各食品事業者における「企業行動規範」等の策定の取組が有効

食品関係団体

自主行動計画の策定
(全ての食品関係団体で策定済み)
課題: 「自主行動計画」に基づく取組を会員企業に対し周知・徹底が必要

指導

食品関係事業者

企業行動規範の策定
H22年度目標: 中小食品企業で7割以上

現状: 6割程度

- 課題
- 「企業行動規範」の策定率の向上
 - 「企業行動規範」の策定に留まらず、実行に移すことが重要
 - 内部通報制度等コンプライアンスを確立するための企業内の環境整備が必要

食品業界のコンプライアンスの確立

農林水産省

個別企業における「企業行動規範」等の策定率の向上、コンプライアンス体制の整備を行い、コンプライアンスの確立を図るため、

- 支援
- 実践的なセミナーを全国で開催
 - 食品関係団体の要請に応じたセミナー講師派遣
 - コンプライアンス経営のメリットや優良事例の調査・紹介等

農山漁村の活性化と食料の安定供給を支える

食品産業の変革と新たな展開



平成 2 1 年 1 1 月

農林水産省

目 次

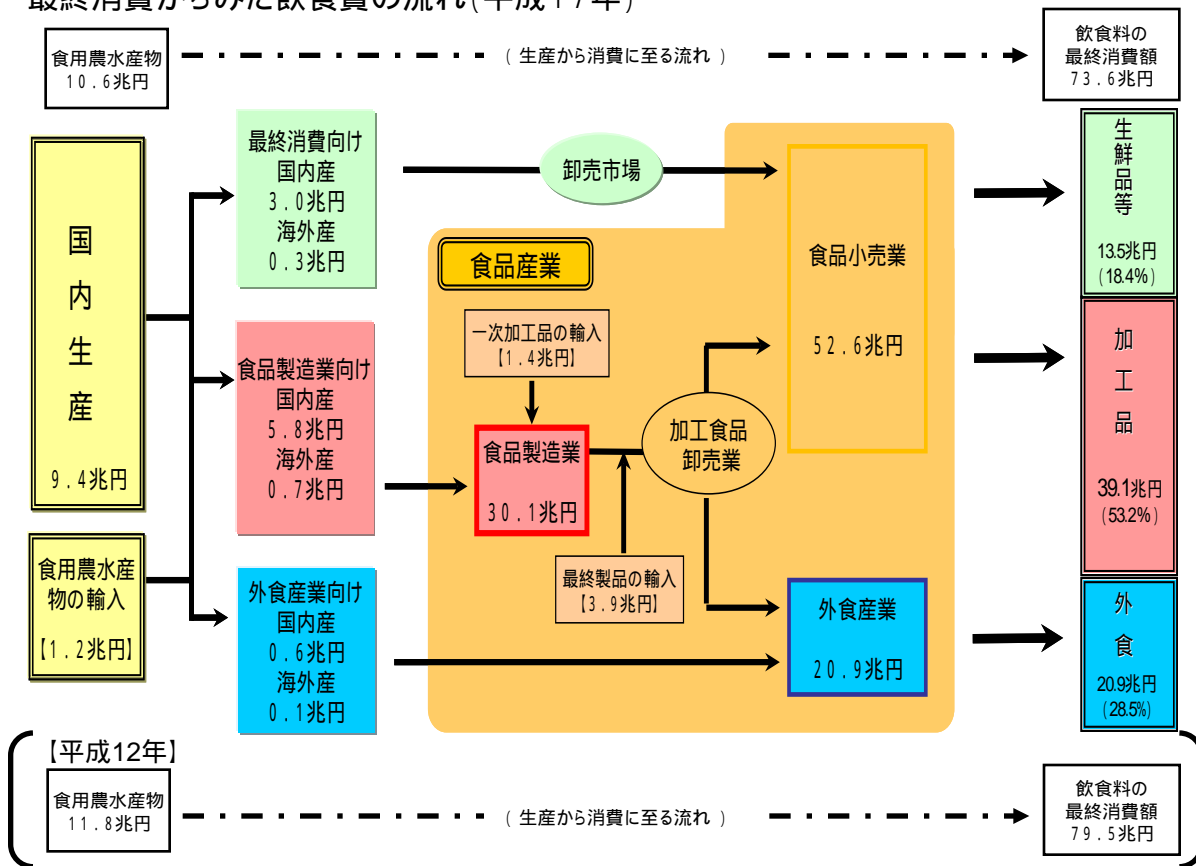
1	食品産業の現状と役割	2
2	食品産業をめぐる情勢と課題	4
3	食品産業における個別課題別の施策の方向	
(1)	食品産業と農業の連携	5
(2)	農林水産物等の「資源」を活用したイノベーションの促進	6
(3)	フードチェーンの一体的な取組による流通の効率化・高度化	7
(4)	新たなフードサービス産業(外食等)の創造と展開	8
(5)	高齢化等に対応した食料提供に資するビジネスの構築	9
(6)	食品の安全・消費者の信頼確保のための仕組みの構築	10
(7)	食品産業の海外展開	11
(8)	食品産業における環境対策	
	CO2排出量削減への積極的対応	12
	経営の効率化と持続的発展のための資源の有効利用の促進	13

1 食品産業の現状と役割

食用農水産物10.6兆円と輸入加工品5.2兆円を食材として、食品産業(流通業、食品製造業、外食・中食産業)は国民に対し食料を安定供給する役割を果たしており、国内の飲食料の最終消費額は73.6兆円。しかしながら、平成12年と比べ、その最終消費額は約6兆円の減少。

食品産業の国内生産額は約82兆円(全産業の約8%)、就業者数は775万人(全産業の約13%)であり、国内の産業及び雇用に大きな役割。

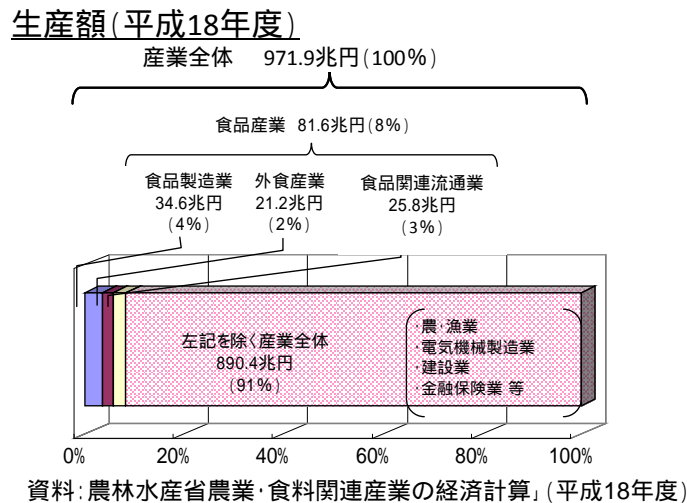
最終消費からみた飲食費の流れ(平成17年)



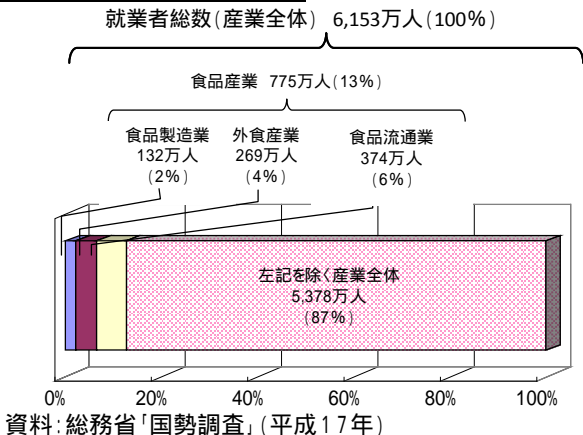
資料:総務省他9府省庁「平成17年産業連関表」を基に農林水産省で試算。

- 1: []内の数値は輸入分の数値。
- 2: 精穀(精米・精麦等)、と畜(各種肉類)及び冷凍魚介類は加工度が低いため、最終消費においては「生鮮品等」として取り扱っている。
- 3: 旅館・ホテル、病院等での食事は「外食」に計上せず、使用された食材費を最終消費額として、それぞれ「生鮮品等」及び「加工品」に計上している。

生産額及び就業者数でみた食品産業の地位



就業者数(平成17年)



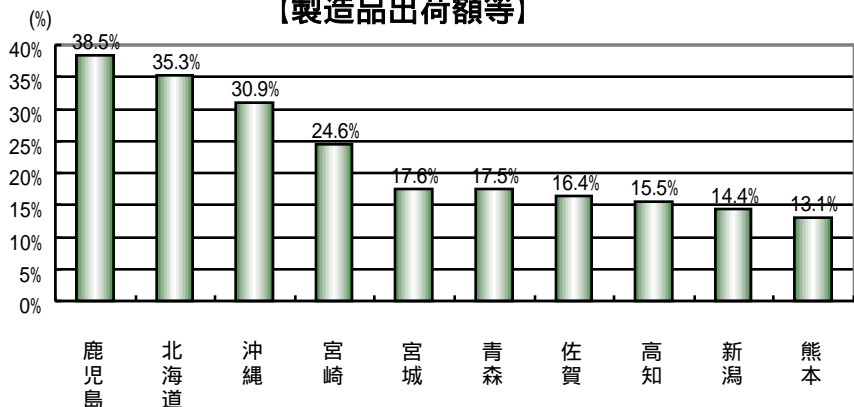
1 食品産業の現状と役割

食品産業は、地域経済において地場産業として大きなウエイト。特に、北海道、鹿児島、沖縄では製造品出荷額の3割以上、雇用の面では、製造業の従事者の過半近くを占めるなど、地域経済の安定に重要な役割。

国内農水産物の2/3が食品産業仕向けとなっている。また、食品産業が利用する原材料(農水産物・加工品)のうち、7割強が国産農水産物となっており、食品産業は国内農水産物の最大の仕向先。

全製造業に占める食品製造業の割合が高い都道府県

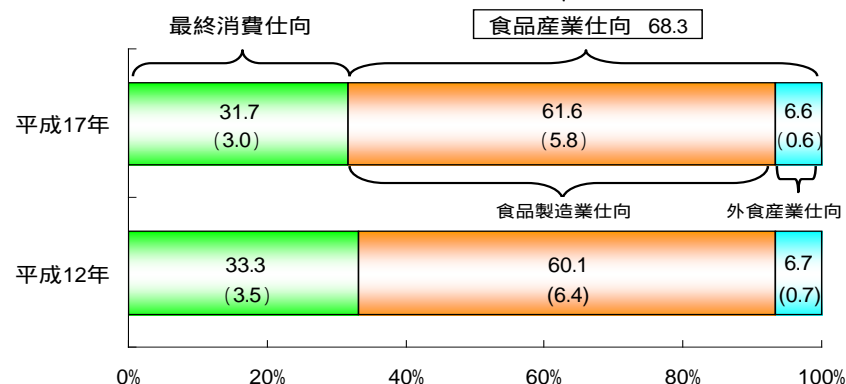
【製造品出荷額等】



資料:「平成19年工業統計表(4人以上の事業所)」
注:食品製造業には、たばこ製造業、飼料、有機質肥料製造業は含まない。

国産農水産物の用途別仕向割合

括弧内は仕向額(兆円)



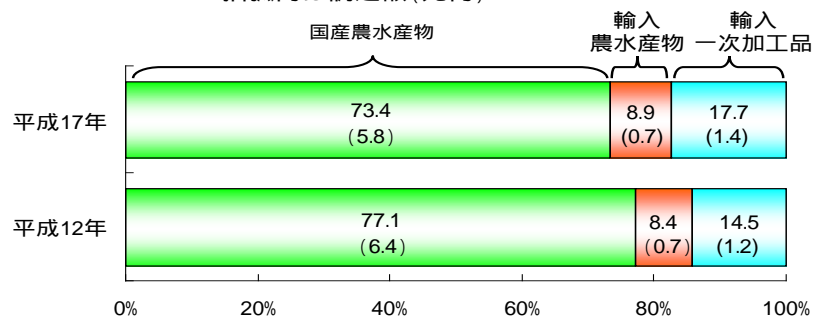
地方と都市圏の食品製造業の製造品出荷額、従業者数と全製造業に占める割合

		製造品出荷額		従業者数	
		金額(億円)	全製造業に占める割合(%)	人数(人)	全製造業に占める割合(%)
製造品出荷額の占める割合の高い都道府県	鹿児島	7,665 (全国12位)	38.5 (全国1位)	28,946 (全国14位)	37.8 (全国3位)
	北海道	20,269 (全国1位)	35.3 (全国2位)	87,156 (全国1位)	45.9 (全国2位)
	沖縄	1,730 (全国39位)	30.9 (全国3位)	12,484 (全国34位)	49.5 (全国1位)
三大都市圏	東京	7,479 (全国14位)	7.0 (全国29位)	36,505 (全国11位)	9.8 (全国39位)
	大阪	10,987 (全国9位)	6.1 (全国33位)	51,293 (全国7位)	9.6 (全国41位)
	愛知	18,475 (全国2位)	3.9 (全国44位)	70,543 (全国2位)	8.0 (全国43位)
		全国平均	8.4%	全国平均	14.3%

資料:経済産業省「工業統計表(酒類製造業を含み、たばこ、飼・肥料製造業を除く。)(平成19年)」
注:従業者4人以上の事業所の統計である。

食品製造業の加工原材料調達割合(国産・輸入)

括弧内は調達額(兆円)



資料:「産業連関表」を基に農林水産省で試算。

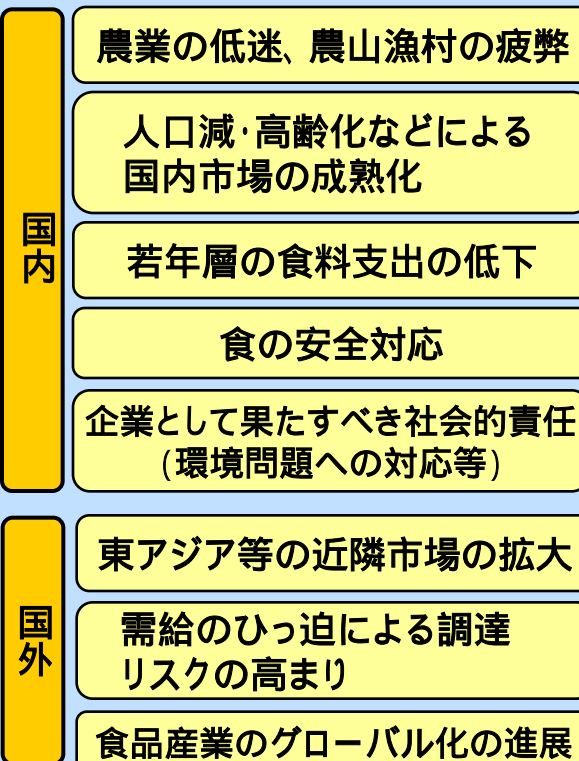
2 食品産業をめぐる情勢と課題

農山漁村の疲弊、人口減・高齢化などによる国内市場の成熟化、若年層の食料支出の低下、食の安全に対する消費者の関心の高まり、環境問題への対応の必要性の増大、東アジア等の近隣市場の拡大、原料農産物の中長期的なひっ迫傾向による調達リスクの高まり等、近年、食品産業をめぐる国内外の情勢が大きく変化。

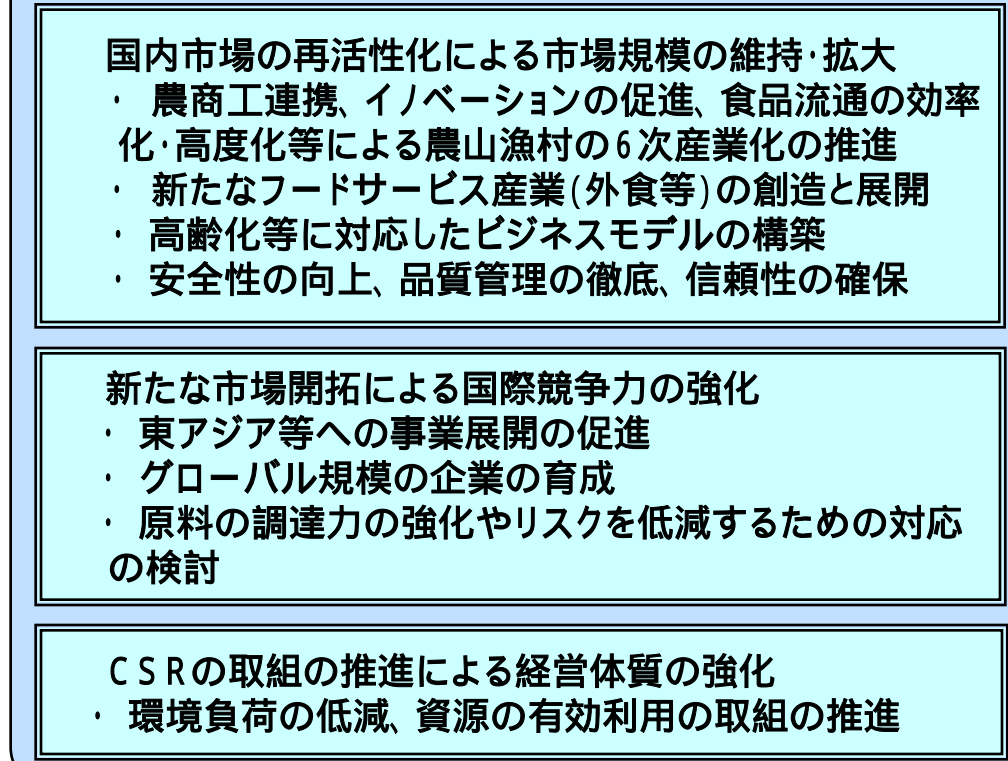
このような情勢を踏まえ、食品産業においては、国内市場の再活性化による市場規模の維持・拡大、新たな市場開拓による国際競争力の強化、CSRの取組の推進に取り組んでいくことが必要。

上記のような課題を念頭に、食品産業の将来ビジョンを作成し、我が国の食品産業の競争力の強化を図り、これにより国産品の需要拡大と自給率の向上や食料の安定供給の確保が必要。

食品産業を取り巻く情勢の変化



課題と展開方向



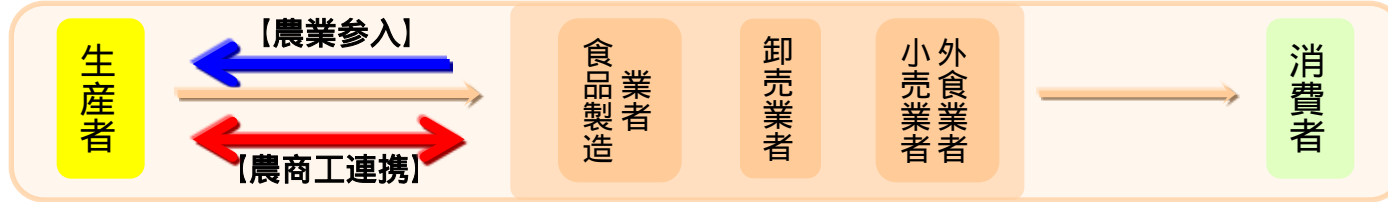
食料の安定供給の確保
国産品の需要拡大と自給率の向上

3 食品産業における個別課題別の施策の方向

(1) 食品産業と農業の連携

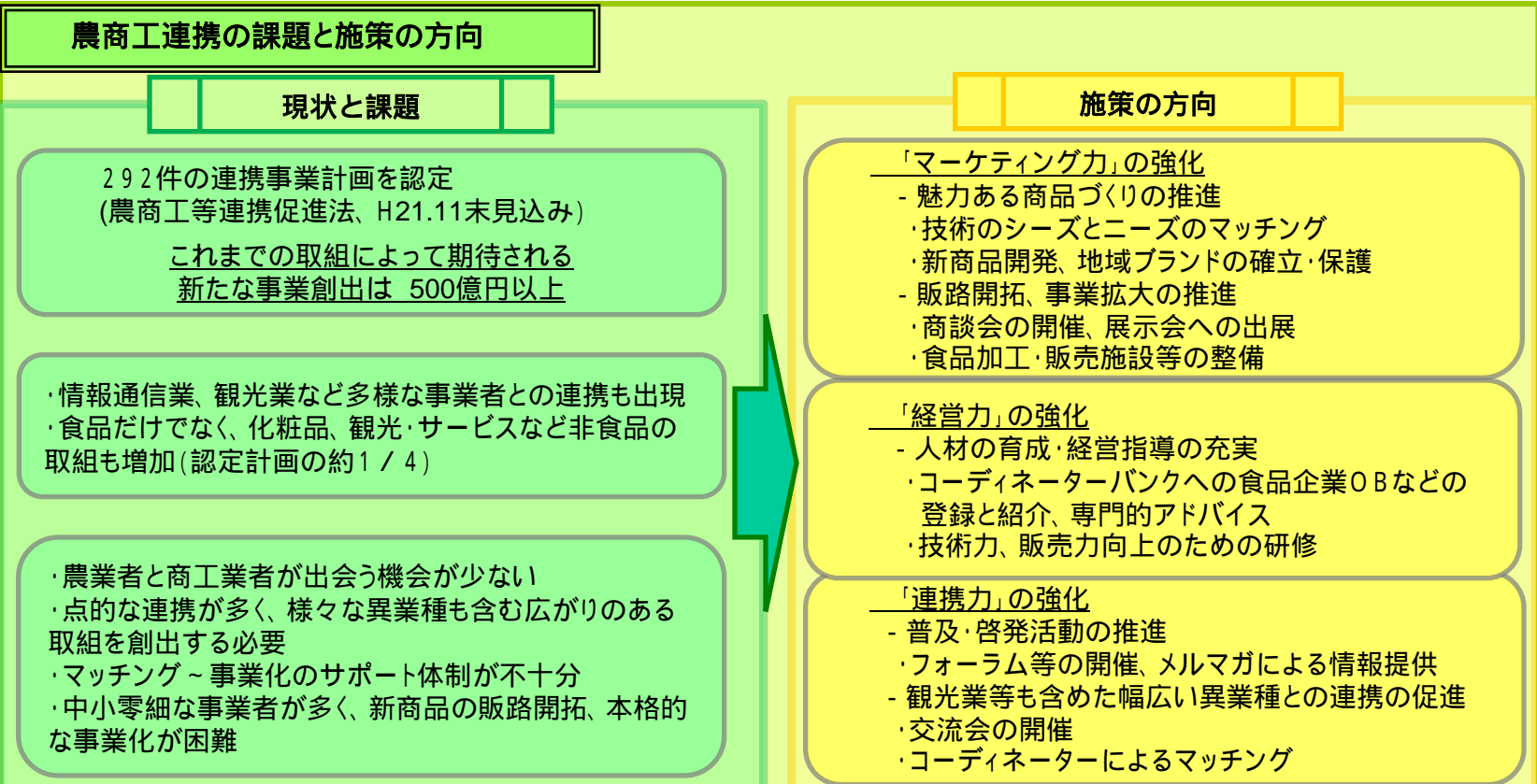
農業・農村の資源を活用した新規の需要・市場を創出し、農村の雇用確保と所得向上、国産農産物の利用を拡大するためには、需要側の食品産業(食品製造業、食品卸売業及び小売業・外食産業)と農業との連携を強化していく必要。

農地法の改正を踏まえ、食品産業の農業への参入(後方統合)を促進する。また、農商工連携の推進により、農業と食品産業の双方にメリットがある仕組みを構築。



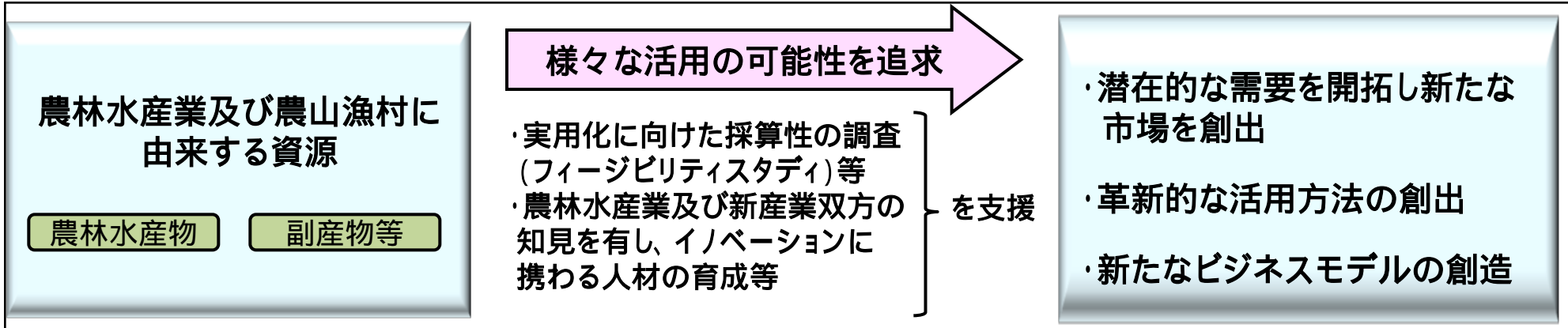
食品産業事業者の農業参入の促進

- ・ 農地法改正の普及啓発
- ・ 農業参入に意欲的な食品産業事業者等に対して農業参入促進のための研修会、個別相談活動等を推進
- ・ 優良事例のPR

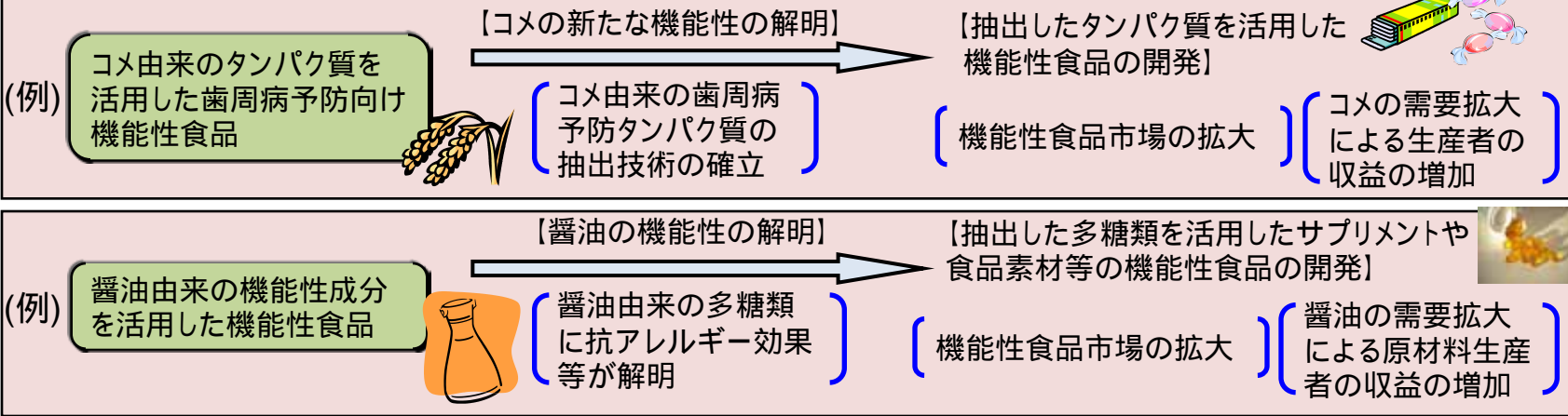


3 - (2) 農林水産物等の「資源」を活用したイノベーションの促進

国内の農林水産業及び農山漁村に由来する農林水産物等の「資源」を効率的かつ最大限に活用していくため、農林水産物・副産物の他産業における革新的な活用方法の創出や、未利用資源を活用した新たなビジネスモデルの創造といった、いわゆる「イノベーション」を促進。
 このため、技術実証や人材の育成等を総合的に推進。



農林水産物等の新たな機能に着目し新食品として活用



こうした農林水産物等の「資源」を活用した「イノベーション」の手法を食品産業以外にも拡大

農林水産業・農山漁村の潜在力を発揮し「資源」を活用することにより10〜20年後に食品産業以外の産業も含めて
新たに6兆円規模の産業を創出

3 - (3) フードチェーンの一体的な取組による流通の効率化・高度化

低価格志向や食の安全の確保など消費側からの要請に応えつつ、産地側の利益を確保していくため、生産から消費に至る各段階の関係者の連携等による食品流通の効率化と流通機能の高度化を推進。

卸売市場は、生鮮食料品等の流通において、産地と消費者を結ぶ基礎的な社会インフラであり、その役割を明確化し、一層の機能強化を図ることが重要。このため、有識者から成る「卸売市場の将来方向に関する研究会」を開催し、幅広い議論を経て課題を明らかにした上で、食品流通をめぐる状況の変化に的確に対応した卸売市場のあり方等を明確化。これを踏まえ、卸売市場の一層の機能強化のための具体的施策を推進。

流通の効率化・高度化

生産から消費までのフードチェーンの各段階の関係者が連携して行う食品流通の効率化・高度化の取組等を支援。

(1) 食品流通の効率化

・集出荷・配送の共同化や情報化による在庫管理の適正化

集出荷・配送の共同化、情報化による在庫管理の適正化を通じ、食品流通を効率化

・新技術を活用した食品流通モデルの構築

IT技術の活用等による労働時間の大幅な短縮

(2) 食品流通の高度化

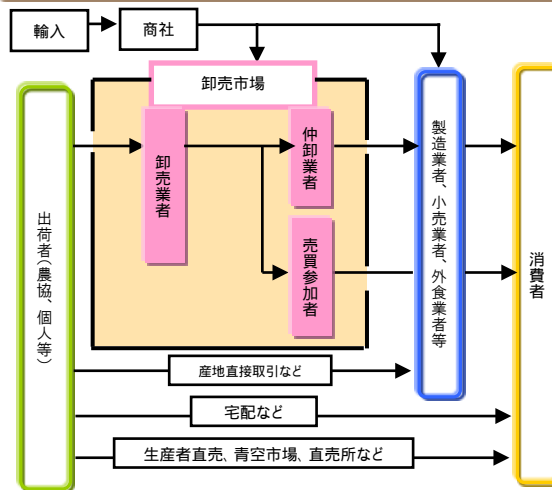
・一貫したコールドチェーン体制の整備などの品質管理の高度化

品質管理の高度化に必要な設備等の導入を支援。

消費者や実需者のニーズに応えた食品流通の実現

卸売市場の機能強化

卸売市場は生鮮食料品等の流通の基礎的な社会インフラ



主な役割

消費者へ安全な食品を安定的に供給
生産者へ安定的な販路を提供
小売業者へ安定的・効率的な仕入先を提供

主な機能

品揃え、集荷機能
価格形成機能
代金決済機能
情報受発信機能

卸売市場の将来方向に関する研究会の開催

・次期(第9次)卸売市場整備基本方針の策定に向けて、「卸売市場の将来方向に関する研究会」を開催し、卸売市場の機能・役割について評価・検証の上、**産地から消費までのフードチェーン全体を見据えた卸売市場の役割と将来方向、施策のあり方等について、総合的に検討。**
・平成22年3月を目途に報告を取りまとめ。

研究会における検討課題

食品流通をめぐる状況の変化

食の安全・安心に対する期待の向上
国民の食料消費の形態、内容の変化
環境問題への対応の必要性等

卸売市場の一層の機能強化

品質管理の高度化(低温卸売場の整備の加速化等によるコールドチェーンの確立等)
環境問題への対応(CO2削減への貢献等)
取引の合理化(IT等を活用した取引の円滑化、合理化等)等

機能強化を支える取組の確保

卸売市場の再編
適切な市場運営の確保
卸売市場関係事業者の経営体質強化

3 - (4) 新たなフードサービス産業(外食等)の創造と展開

外食産業は、中食産業(惣菜、べんとう等)とともに、国民の食料消費支出の約4割(約31兆円)を占め、国内で生産される農林水産物・加工食品等の主要な仕向先。また、我が国の雇用や地域経済を支える重要な産業セクター(従業員269万人)。近年は、経済の低迷等により売上高が横ばいで推移しており、新たなビジョン・戦略の下で、新たなフードサービス産業としての「付加価値」の創出、国産原材料の調達力の強化等を図り、産業の変革を促す必要。

現状と課題

〔市場とニーズの変化〕

国内市場の成熟化や需要減少に伴う価格競争の激化
「個食化」など多様化するニーズへの対応

〔食と農の連携〕

外食産業と農業との連携のための機会の提供
ロットや規格、納入時期等のマッチングが困難



〔海外展開〕

大手企業によるアジア進出が中心
現地の富裕層を対象とする
メニュー・品目に限定



〔消費者への啓発〕

正しい知識の不足に起因する食品ロス等の無駄の発生
食育、食生活・日本食文化に対する理解の促進や啓発が必要

今後の対応方向

新たなフードサービス産業としての「付加価値」の創出 (サービス・イノベーションの推進)

高齢者や条件不利地への宅配ビジネス、ネット・情報端末の活用、チェーン展開の新技术、店舗レイアウトの革新などサービス・イノベーションの推進
マーケティング能力向上のための人材育成やホスピタリティの向上による廃棄ロスの削減等を目指した経営手法の確立

国産原材料の調達力の強化

小ロット等に対応し易い「地産地消型店舗」の促進と中食事業者・一般飲食店・給食事業者による産地交流会開催
外食産業等の仕入・加工の実情に通じたコーディネータ確保・派遣(食品産業とも連携)による効率化
産地情報等を容易に検索できるデータベースの構築



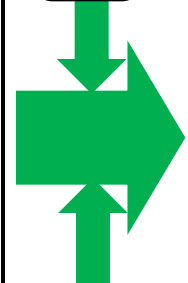
海外への戦略的プロモート

海外進出に際し、中小企業も利用できる衛生規範や日本食事情等の基礎的な情報の提供と先行事例の分析(食品産業とも連携)
海外で日本の食材・食品・食文化を戦略的にプロモート(これを通じて日本からの輸出を促進)

消費者との新たなパートナーシップの形成

外食産業の「社会インフラ」としてのポテンシャル(全国の店舗数:72万店、調理士:4.5万人)を活かし、「食に関する情報を発信・リード」する機能の発揮(家庭料理や製品に利用可能なヒットメニューの開発や食育等)
食品産業が一丸となった消費者等との意見交換(リスク・コミュニケーションを含む)の実現

新たなビジョン・戦略の策定



外食事業者や団体等の積極的な取組

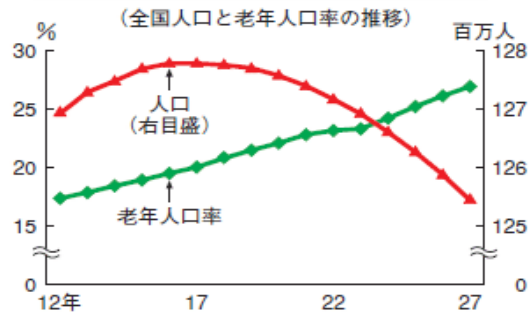
新たなフードサービス産業の創造と展開

3 - (5) 高齢化等に対応した食料提供に資するビジネスの構築

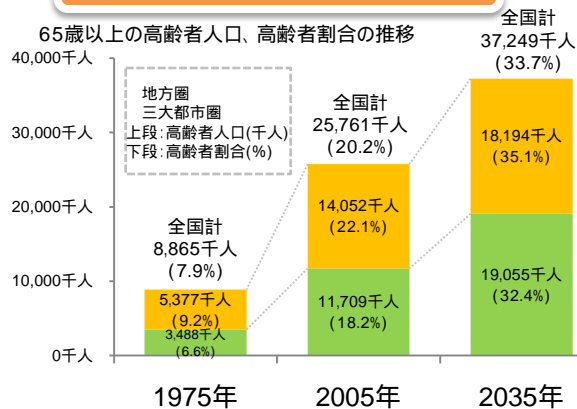
近年、高齢化の進展などにより、高齢者が徒歩圏内で食料品を直接購入又は飲食できる機会を失い、食料の確保が不安視される状態が顕在化している。過疎地域の住民においても同様な事態が生じている。また、高齢者が飲食しやすい食品についても、必ずしも多様な選択ができる状態にはなっていない。これらの状況や、今後の消費動向等を踏まえ、地域の安定的な食料提供のあり方を検討し、これに資するビジネスの構築を支援。

高齢化の進展

我が国の人口構造の推移と見通し



高齢者割合の推移



食品供給機能に与える影響

高齢化の進展等が国民の食料供給機能に与える影響を調査
(食料品消費動向調査 + ヒアリング調査)

予想される影響

(例)

- 地域別消費支出の格差の拡大
- 食品小売店・飲食店の廃業・撤退の増加
- 高齢者等の食料購入困難者の増加
- 宅配ビジネスの拡大(ネットスーパー、移動販売、生協、外食、通信販売等)
- コンビニによる生鮮食品販売の増加
- 高齢者向け新メニューや新商品の増加
- そしゃく・嚥下困難者の増加
- 家庭における介護者の負担増

対応方向

食料供給のビジネスモデルの提示

食料の購入や飲食が困難な者が発生している現状や、今後の消費動向等を踏まえ、
業態
(例:食品小売業、外食・中食等)
地域
(例:大都市、地方都市、過疎地域等)
等の別に、様々な食料供給のビジネスモデルを提示

既に取り組みされているモデルの例

- ・宅配サービス
- ・福祉サービス等との連携
- ・高齢者向け新商品・メニューの開発及び提供

3-(6) 食品の安全・消費者の信頼確保のための仕組みの構築

HACCP手法については、その導入には施設整備、人材育成が必要なことから、大規模層は相当程度導入が進んでいるが、大多数を占める中小規模層の導入率は低位にあり、零細規模層は極めて低位。HACCP手法の導入を促進するため、HACCP法の支援等に加えて、中小規模層での導入加速化、直ちにHACCP手法の導入が困難な零細規模層等に対する、HACCP手法の前提となる一般的衛生管理の徹底を推進。

食品のトレーサビリティは、食品事故発生時の製品回収や原因究明等を行うために有効な仕組みであることから、まず、米のトレーサビリティ(来年10月施行)をしっかりと定着させ、その実施状況を踏まえ、他の品目についても入出荷記録の作成・保存の取組を拡大していく方向。

食品産業は、消費者の生命・健康に直接かかわる食品を取扱う産業であり、消費者の信頼を確保したうえで、産業として健全な発展を図るため、個々の企業がコンプライアンス(法令遵守、企業内・社会倫理遵守等)の確立された体制を整備。

HACCPの取組拡大

食品製造事業者のHACCP手法の導入率

- ・中小規模層(1~50億円)は低位
- ・零細規模層(1億円未満)は極めて低位

HACCP手法導入上の問題点

- ・施設整備に一定のコスト
- ・人材不足

このため

目標: 中小規模層のHACCP手法導入率を
16%(H18年度)→50%(H24年度)に拡大

中小規模層でのHACCP手法導入を加速化

- ・工程管理の責任者養成研修の強化
- ・低コスト導入手法の構築・普及

HACCP手法導入が困難な零細規模層等への対策

- ・HACCP手法の導入の前提となる施設・設備、従事者の衛生管理など一般的衛生管理の徹底

食品のトレーサビリティの取組拡大

トレーサビリティとは

食品がどこから来て、どこへ行ったか分かること。
具体的には、各事業者が個々に食品の入出荷記録を作成・保存すること等により確保される。

「食品衛生法」において、全ての農林業業者、食品事業者を対象に、入出荷記録の作成・保存について「努力義務」が課されている。

米及び米加工品について、トレーサビリティを導入

- ・米トレーサビリティ法の趣旨、内容の関係事業者への浸透

H22.10~

米トレーサビリティの実施状況を把握

- ・施行上の課題、米以外の品目の取組実態の把握

トレーサビリティの取組拡大に向けた方策の検討

食品トレーサビリティの確立

食品業界のコンプライアンスの確立

コンプライアンスの確立のためには、各食品事業者における「企業行動規範」等の策定の取組が有効

I 食品関係団体

自主行動計画の策定
(全ての食品関係団体で策定済み)

指導

I 食品関係事業者

企業行動規範の策定
H22年度目標: 中小食品企業で7割以上
現状: 6割程度
更なる策定率の向上に向けた取組が必要

支援

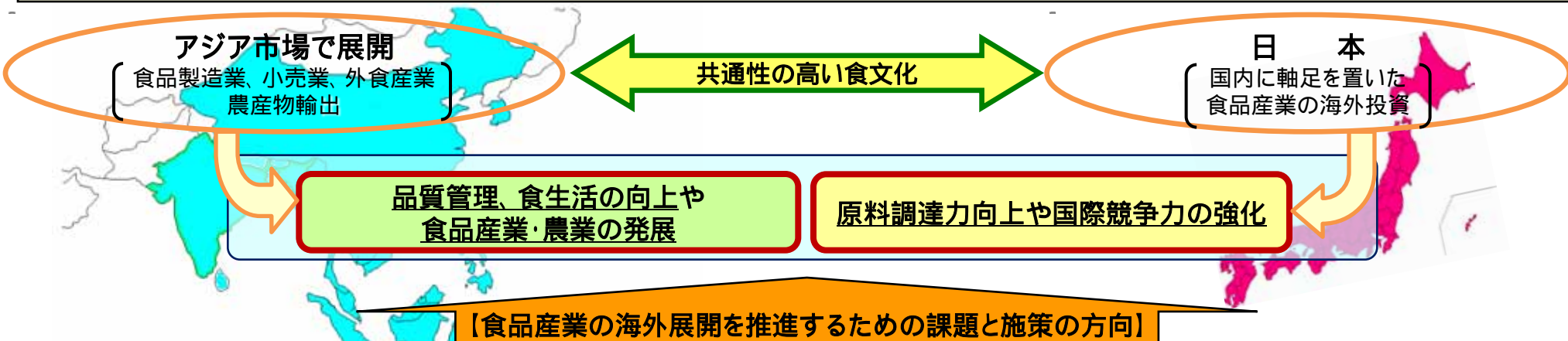
農林水産省

個別企業における「企業行動規範」等の策定率を向上させ、コンプライアンスの確立を図るため、
・実践的なセミナーを全国で開催
・食品関係団体の要請に応じたセミナー講師派遣
・コンプライアンス経営のメリットや優良事例の調査・紹介

3 - (7) 食品産業の海外展開

国内市場が成熟化する中で、経済発展に伴い拡大する近隣市場を中心に展開することにより、アジアにおける品質管理、食生活の向上と食品産業・農業の発展
グローバル規模の企業を育成することにより、原料などの調達力の向上と日本を始めとする大規模市場における日系企業のマーケットシェアの拡大等による国際競争力の強化
を図り、我が国の食料の安定供給の確保に貢献。

食品産業の海外展開を推進するため、法規制や流通構造などの情報収集・提供、現地に適した商品を開発するための技術の改良や実証等の取組を推進。



主な課題

- 各国の食品の衛生規制、原材料である農林水産物の生産状況などの情報が不足
- 国内で開発された技術について、海外現地の製造・流通環境、原料の性質や消費者ニーズなどに対応させるには技術の改良が必要
- 知的財産侵害や法令解釈・運用などの阻害要因となる制度への対応については、個々の企業努力では解決が困難な場合有り
- 現地には食品の安全・安心の確保や製造に関する知識・技術を有する人材が不足

施策の方向

- 投資関連情報の収集・提供の強化**
- 国別の食品関係法令・基準、原料農産物の生産状況、食品の物流システム、現地パートナーなどの情報の収集・提供
 - 現地の規制やマーケット情報、海外展開事例や展開上の留意点などに関するセミナーの開催
- 現地環境適合等のための技術改良・実証等**
- 国内で開発された技術を使用環境の異なる海外で活用するための技術改良・実証、優良技術の普及
- 事業展開の課題や阻害要因の把握とその解決に向けた体制の構築**
- 海外主要都市に連絡協議会を設置し、トラブルなどの相談対応を行うとともに、事業展開上の阻害要因に係る情報・要望の取りまとめとその課題解決するための体制を構築
- 現地スタッフの人材育成**
- 食品の品質・衛生管理に関する知識・技術の取得などを目的としたセミナー・研修会の開催

3 - (8) 食品産業における環境対策

CO2排出量削減への積極的対応

我が国は、京都議定書に係る温室効果ガス排出量の6%削減約束の確実な達成に向け取り組む中、本年9月に国連気候変動首脳会合において、鳩山総理が「2020年に1990年比25%削減」との中期目標を明言。これを受けて、「地球温暖化問題に関する閣僚委員会」を中心として温暖化対策を検討。

今後、中期目標の達成に向け、食品産業分野においては、中小企業を中心としたCO2排出削減への取組や省エネ設備の導入などを積極的かつ強力に推進。

現状

CO2の全排出量が基準年と比較して1.9%増加する中、食品製造業は、**9.7%削減と貢献**。

課題

CO2排出量削減への取組は、企業の利益に直結しないため、独自の取組がなかなか広がらない。

環境問題への取組意識の低い企業や具体的な取組方法が分からない中小企業が多く存在。

施策の方向 中期目標(25%削減)の達成に向けて

【普及・啓発】

CO2排出抑制方策等に関する業種別セミナー等を開催。費用対効果を踏まえたCO2削減優良事例の収集と紹介。食品産業における「見える化」の促進。

【施設整備等】

関係省庁と連携した食品産業における省エネ設備等の導入推進。

【事業者等への働きかけ】

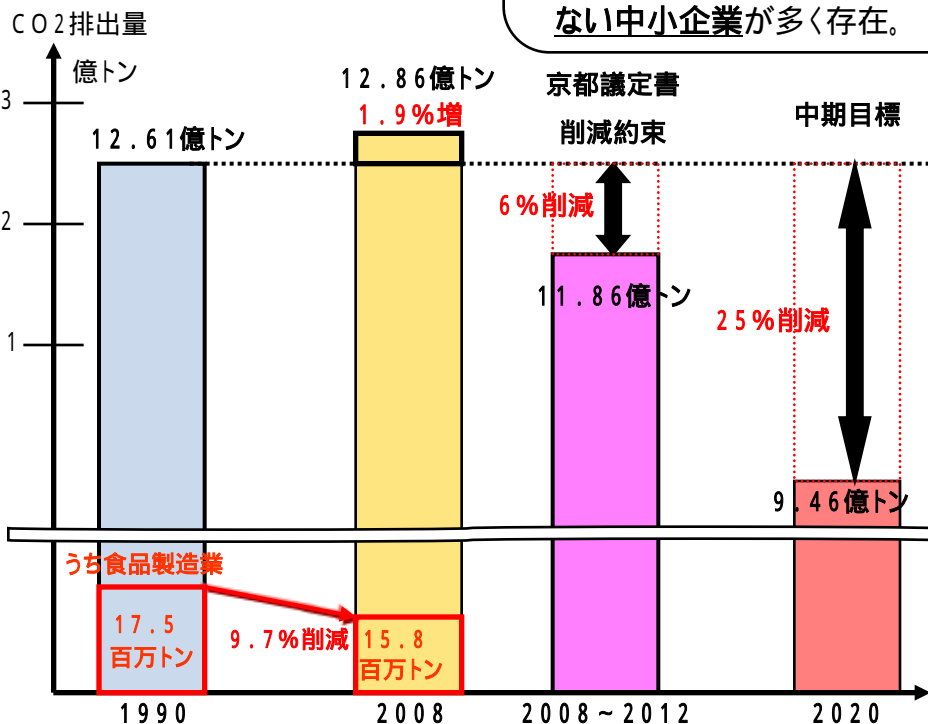
業界団体が策定する環境自主行動計画におけるCO2削減目標の着実な達成と更なる向上。

改正省エネ法(22年4月施行)を踏まえた事業者のエネルギー管理の判断基準の遵守徹底。

国連気候変動首脳会合において鳩山総理が中期目標を明言 (平成21年9月22日)

総理及び関係閣僚で構成する「地球温暖化問題に関する閣僚委員会」において、地球温暖化問題への取組を議論・調整
(第1回9月20日 第2回9月30日 第3回10月7日開催)

同閣僚委員会の下に「副大臣級検討チーム」を設置
25%削減に向けた具体的方策について3つの課題を中心に検討
中期目標の達成に向けた検討(目標達成に必要なコスト分析等)
途上国支援(鳩山イニシアティブ)の検討
国内排出量取引制度の検討



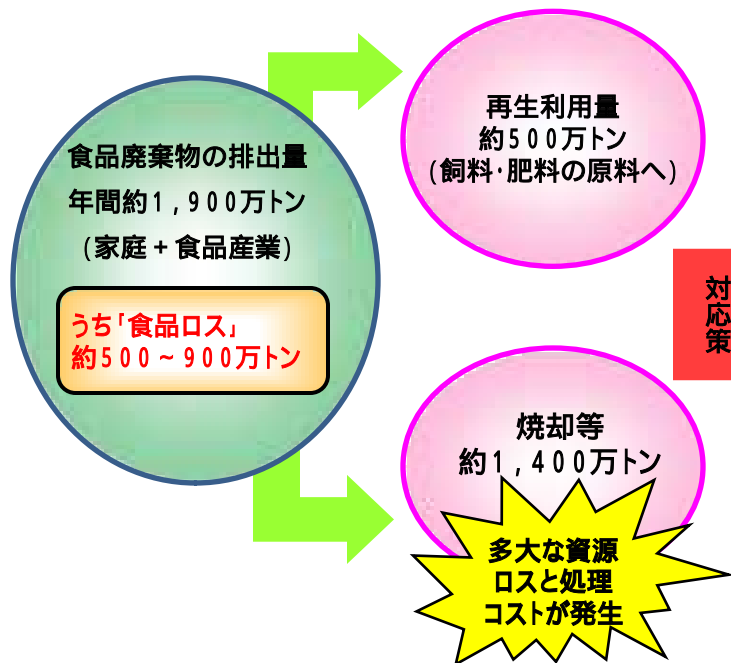
資料:実績値は、(独)国立環境研究所温室効果ガスインベントリ(2008年度速報値)より。

3 - (8) 食品産業における環境対策

経営の効率化と持続的発展のための資源の有効利用の促進

食料資源を無駄なく利活用するためには、食品ロスの削減と食品廃棄物を資源として効率的かつ最大限リサイクルすることが必要。このため、フードチェーン全体でのシステム構築と新たな用途へのリサイクルに資する技術の改良・導入を推進。

【現 状】



【目 標】

食品ロスを削減し、無駄を省くことにより、資源の適正利用と事業活動の効率化を実現

廃棄せざるを得ない製造副産物等は、効率的かつ最大限リサイクル

【具体的施策】

食品産業グリーンプロジェクトの推進

資源利用の最適化に向けたフードチェーン全体でのシステム構築

業種別の食品廃棄物発生抑制方策の検討
食品ロスを削減するための業種連携による製造・在庫数量の最適化
地域循環システムの構築
・食品リサイクル・ループの構築
(食品産業での肥飼料化設備の導入等)
・食品廃棄物の効率的な収集システムの構築
(分散した静脈物流(収集ルート)の共有化等)

食品リサイクル・ループのイメージ



新たな用途へのリサイクルに資する技術の改良・導入

技術の実用事例

- ・オカラからの大豆多糖類の製造
- ・しょう油粕のプラスチック強化剤への利用
- ・卵殻、卵殻膜のチョコレートや化粧品原料等への利用

食品リサイクルの比率(再生利用等実施率)

	実績 (19年度)	目標 (24年度)
食品製造業	81%	85%
食品卸売業	62%	70%
食品小売業	35%	45%
外食産業	22%	40%