

食料産業における国際標準戦略検討会報告書 概要

(資料5)

平成26年8月8日

- 食料産業の生産・製造・流通のグローバル化が一段と進展し、世界的なHACCPの義務化の流れや、食品安全・信頼確保のための取組を世界の食料産業で統一的に管理する動きが強まっており、取引先にFSSC22000等のGFSI(世界食品安全イニシアティブ)承認規格の認証を求める動きも増加。
- 一方、我が国の食料産業では、HACCPの導入率が伸び悩んでいる。今後、**HACCPの導入を進め、国内の食品安全への取組を向上させるとともに、海外から評価される環境を整え競争力劣後を防止するため、国際的に通用する規格の策定と国際規格化を官民連携で進めていくべき。**

背景

○ 食料産業のグローバル化

- 食品安全の確保や監査の効率化を目指して、世界での標準化の動きが顕著。
- GFSI承認規格による認証を求める国内外の企業が増加。

○ HACCP導入率の伸び悩み

- ・ 国内のHACCP導入率は、大企業は8割だが、中小企業は3割にとどまる。
- ・ 主要国ではHACCP義務化が進展。

○ HACCP認証システムの非統一

国際的に通用する日本の認証システムの不存在

- ・ HACCPの認証スキームには多様なものがあるが、国内で統一的に評価できるものがない。
- ・ 国際認証を受けるには、海外のスキームで認証を受けざるをえないが、言語の違いやコスト、内容の理解のしにくさなどの問題があり、中小事業者への認証の拡大に限界。

課題

● 食品事業者における食品安全の取組を向上させる必要

● 取引における食料産業の競争力の劣後を防止する必要

● 中小事業者でもHACCP認証を受けやすくし、HACCP導入率を上げ、評価されるようにする必要

今後の対策

1. 日本発の食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築

2. 人材育成

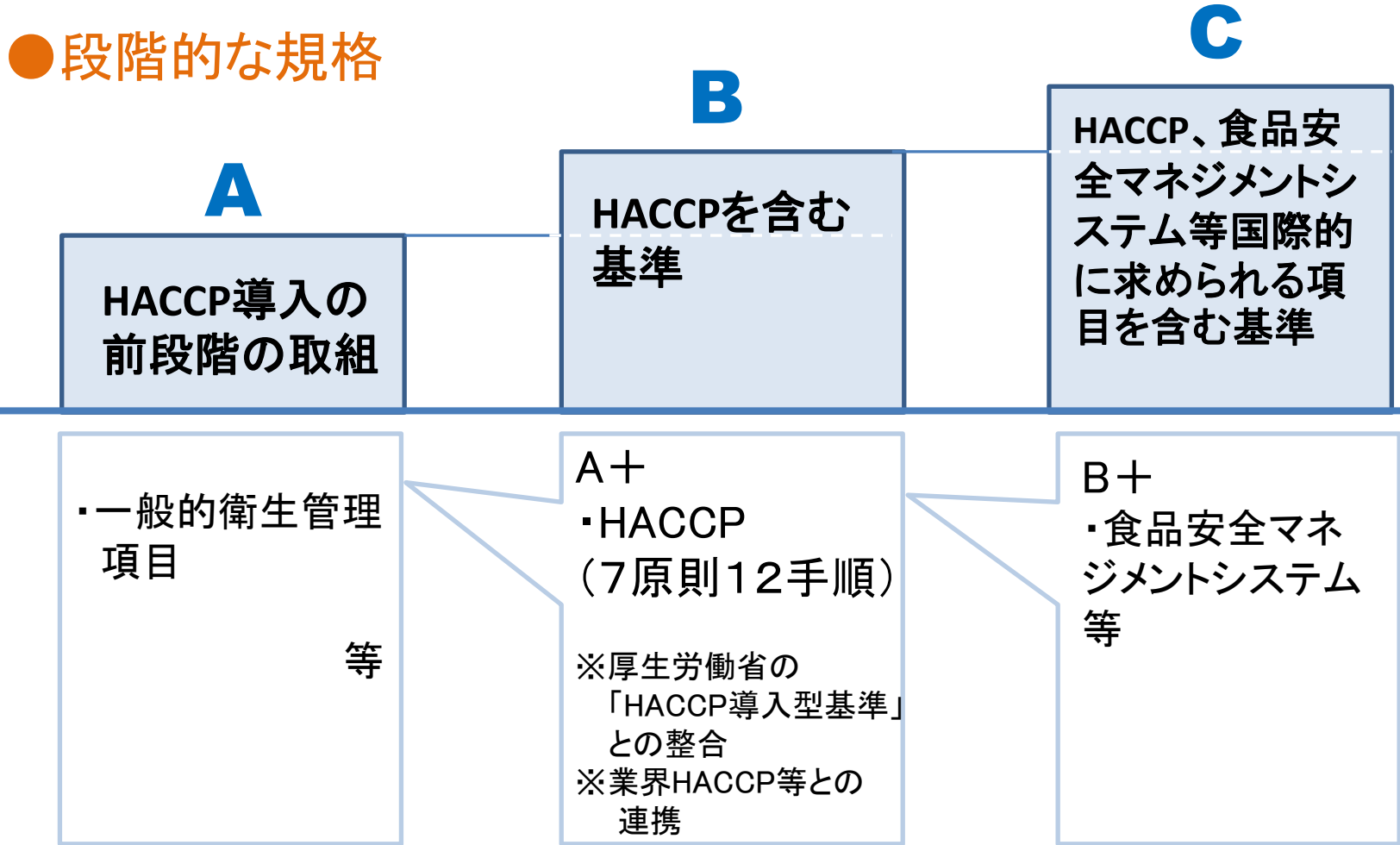
- ①食品事業者の内部での人材育成
- ②国際標準化の過程に参加できる人材の育成

3. 海外への情報発信

官民連携し、スピード感を持って具体化していくことを期待

食品安全マネジメント規格の構造

- 要件**
- ・国際的に認められ、通用するものであること
 - ・中小事業者にとって取組みやすく、目標となるよう、段階的に取り組めるステップ型
 - ・国内の規制等と整合性があり、日本の強みを評価できるものであること



構築するスキームの位置づけ

- 現在、国際取引上で使われているHACCPを含む認証スキームはすべて海外のスキームで、日本のスキームはない。国内の認証スキームも、統一的で全ての品目をカバーするものはない。
- 国際的にも米国食品安全強化法の施行等各国でHACCPの義務付けが進んでいる中、HACCPの導入率を上げる等の手段として認証スキームは有効。
- 事業者に対する新たな選択肢を作るものであり、屋上屋を架すことにはならない。日本の認証スキームができた後でも、事業者の判断により既存の海外認証スキームを引き続き使い続けることは可能。

HACCPを含む食品安全マネジメント認証スキーム

	①国内取引上で使われているもの（一部地域）	②国内取引上で使われているもの（全国）	③国際取引上で使われているもの
海外の認証スキーム	—	—	ISO22000, EU-HACCP, 米国HACCP, GFSI承認スキーム, FSSC22000, SQF, BRC 等
日本の認証スキーム	Bスキーム 自治体HACCP 等 総合衛生管理製造過程承認制度（マル総）（6食品群を対象） 業界HACCP 等		Cスキーム 現在なし → 今後、新しく構築

食料産業における国際標準戦略検討会
報告書

平成 26 年 8 月 8 日

目 次

1. 趣旨
2. 食品安全・消費者の信頼確保に係る規格・認証の現状
 - (1) 食料産業のグローバル化と取引における規格・認証の現状
 - ① 世界の食市場動向と我が国の食料産業
 - ② 世界の食品安全への対応の流れ
 - ③ 食品企業の国際対応
 - (2) HACCP の普及状況と認証の現状
3. 食料産業における標準化に係る課題
 - (1) 我が国の食品安全等の取組の特徴と課題
 - (2) 認証スキームの必要性
4. 今後の戦略
 - (1) 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築
 - ① 規格の要件
 - ② 認証スキームの内容
 - (2) 人材育成
 - ① 経営者の認識
 - ② 食品事業者内の監査担当者の育成
 - ③ 国際標準策定に参画する人材の育成
 - (3) 海外への情報発信
 - (4) 各主体の役割
5. おわりに

委員名簿

検討経緯

1. 趣旨

世界の食市場が新興国を中心に拡大している中、各国の食品企業の海外展開が加速し、また、世界での食品貿易額も年々増加しており、食品の生産・製造・流通のグローバル化が進展している。技術革新を背景に、農林水産物の生産地で付加価値をつけていく取組が進み、食品の加工度も上がり、フードチェーンが長く、かつ複雑化しているとともに、ユネスコの無形文化遺産として「食」が多数取り上げられるなど、食への関心も高まっており、食品安全や食品への信頼確保が、いまだかつてないほど全世界において重要になっている。

食品の生産・製造・流通のグローバル化、食品安全に関する事故・事件の発生を背景に、食品安全を確保するための取組は、最終製品の検査ではなく、生産・製造の工程を管理する方法が主流となっており、1960年代に米国 NASA¹で宇宙食製造の安全確保のために作られた HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害要因分析重要管理点 食品の安全性にとって重大な危害要因を分析し、評価し、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録を行う工程管理システム。コーデックス委員会²が 1993 年に適用のガイドラインを策定し、各国に推奨。) や、農産物の安全性を確保・確認するための GAP (Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理 農業生産活動における各工程の正確な実施・記録・点検及び評価を行う工程管理の手法) が、重要性を増しつつある。

こうした中、各国政府においては、食品事業者に対し HACCP に基づく製造を義務化する流れにある。また、民間取引でも、取引先の食品事業者に対する食品安全等の取組についての監査が重要性を増しており、HACCP や GAP を含む基準による第三者認証を求めるようになってきている。2005 年に ISO (国際標準化機構) において食品安全マネジメントシステムの規格 ISO22000 が発行されたことを初め、世界的に規格・認証スキームが作られているが、一方で、監査の増加や認証スキームの乱立が事業者の受審のための負担やコストの増加を招いていることも指摘されている。この様な状況の中で、コストを最適化するために、世界的な食品安全等に関する認証スキームの標準化が進んでいる。

一方、日本国内の中小食品事業者においては、HACCP の導入率が伸び悩んでおり、農林水産物・食品の輸出やグローバル化する小売事業者、大手食品製造事業者等との取引において HACCP を実施していないがために評価されない等、今後の我が国食料産業の競争力に影響を及ぼしかねない状況となっている。食料産業においても、国際標準化や認証の分野において、戦略的に対応していくとともに、国際的な議論に参加し、主導していくことが、競争力の強化や健全な発展を図るために必要となっている。

このような状況を踏まえ、食料産業の取引における食品安全や消費者の信頼確保

¹ NASA: アメリカ航空宇宙局 National Aeronautics and Space Administration

² 1963 年に国際連合食糧農業機関 (FAO) 及び世界保健機構 (WHO) により設置された、国際食品規格 (コーデックス規格) の策定等を行う国際的な政府間機関。日本は 1966 年より加盟

に関する国際標準に係る戦略を検討するため、「食料産業における国際標準戦略検討会」を開催し、検討を行った。

2. 食品安全・消費者の信頼確保に係る規格・認証の現状

まず、食品安全・消費者の信頼確保に係る規格・認証の分野で、現在食料産業が置かれている状況を整理する。

(1) 食料産業のグローバル化と取引における規格・認証の現状

① 世界の食市場動向と我が国の食料産業

世界の食市場は、新興国を中心として、人口の増加、所得の向上を背景に拡大している。特に、ASEAN 等アジアの食市場については、今後も引き続き拡大するものと予想される。こうした中で、各国の食品企業は海外展開を進めており、生産、調達、加工・製造、流通、販売というフードチェーンはますますグローバル化し、複雑化している。最近では、先進国企業だけでなく、新興国の企業も海外展開を進めている。

我が国の食市場に目を向けると、少子高齢化及び人口減少等により量的には需要が減少していく状況にあり、食品事業者等は、地理的にも近いアジアの成長を取り込むと同時に、アジアの成長に寄与していくことが求められている。昨年（2013 年）12 月、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の食・食品に対する世界の関心が高まっている今、日本食及び日本産食材、食品への需要を喚起していくまたとない機会でもあり、食料産業の成長戦略の一つとなっている。

このような状況の中で、食品企業もグローバル企業化している。海外の事業との資本提携も含めた海外展開の他、日本の国内においても、輸出企業や海外資本の企業、グローバルに活動している大規模な企業と取引する食品事業者等も増えている。日本の食品事業者等は、中小事業者が多くを占めるが、大規模な小売事業者や製造事業者と取引を行ったり製造委託を受けている事業者は相当の割合になると推測され、自ら輸出や海外展開をしなくても、取引先企業を通じて、製品が海外流通している場合もある。

② 世界の食品安全への対応の流れ

食料産業では、フードチェーンの複雑化、加工食品や調理済み食品の増加など、食品の製造・流通の実態が変化する中で、どのように食品安全を確保していくのが世界で共通の課題となっている³。食品において基本的な要求事項である食品安全について、世界で知識を共有し、統一的に管理をしていくニーズ

³ 1997 年 7 月に米国で発生したハドソン・フーズのハンバーガーパーティによる O157 集団食中毒事件は、世界の食品事業者に衝撃を与えた。日本でも、1990 年に幼稚園で、1996 年に学校給食で O157 による集団食中毒が発生し、社会問題となった。

が高まっている。

こうした中で、世界の食品安全対策の考え方では、i) フードチェーン全体での食品安全の管理、ii) 科学的知見に基づき判断すること、iii) 工程管理による食品事故の未然防止への重点化が、潮流となっており、世界各国において、政府による規制として、食品の安全確保の対策が強化されてきている。EU では 2004 年から一次生産を除く原則全て⁴の食品の生産、加工、流通事業者に HACCP の概念を取り入れた衛生管理が順次義務付けられ、2006 年から完全適用となった。米国では 1997 年、一部の食品（水産物及びジュースの加工・輸入、食肉及び食肉製品）に HACCP による衛生管理が義務付けられるとともに、2011 年 1 月には「食品安全強化法」が成立し、今後、米国外において操業している施設を含め、米国内で消費される食品を製造、加工、包装、保管する全ての施設について、FDA への登録とその更新、HACCP の概念を取り入れた措置の計画・実行が義務付けられることとなっている。

このほかにも、台湾、韓国、カナダ、豪州、ニュージーランド等において、一部食品・事業者の HACCP による管理が義務付けられている。

また、民間の取引においても、食品安全に関する規格・認証の重要性が増している。2005 年に ISO において品質管理マネジメントシステム（ISO9001）に HACCP を組み込み食品安全のシステムを継続的に改善しようとする ISO22000 が作成され、さらに、一般的衛生管理に関する要求事項を詳細に記述した ISO22002 シリーズが発行されている。また、民間取引の中では、各取引先からの監査の回数や項目が増加し、監査コストが増大するという状況が生じており、その共通化、標準化と第三者認証の利用によるコストの低減が食品企業の共通の課題となっている。このような問題意識から、2000 年 5 月に、グローバルに展開する小売業者が集まり、食品安全リスクの低減と取引コストの最適化を目指して、GFSI（Global Food Safety Initiatives）⁵が発足し、多数ある食品安全認証スキームを標準化していくため、自らが必要とする事項を満たす認証スキームの承認や食品企業の能力向上などに取り組んできている。現在 GFSI は 9 つの食品安全認証スキームを承認し、1 つのスキームを審査中である。

⁴ 小規模事業者の例外や中小事業者に対する柔軟な適用がある。

⁵ CIES（The International Committee of Food Retail Chains：国際的なチェーンストア協会）の傘下の組織として設立。2009 年に CIES、GCI（Global Commerce Initiative：全世界での電子商取引向けのインターネット・プロトコルを開発する目的で設立された団体。）、Global CEO Forum（世界経営者会議）が合併して、TCGF（The Consumer Goods Forum：世界 70 カ国、約 400 のメーカー、小売業者、サービスプロバイダーによる国際的な組織）が設立され、TCGF の傘下組織となった。

③ 食品企業の国際対応

我が国の食品企業においても、海外と取引のある大企業を中心として、国際対応が進んでいる。しかし、これまで国内において輸出に直接携わっている企業以外の事業者の多くは、日本国内市場のニーズに応じていくための取組は行いが、国際対応への関心は高くなかったといえる。

しかし、国内で人口が減少し始め、成長戦略として海外市場を意識せざるを得なくなっている状況の中で、輸出等に関心のなかった事業者においても、取引先から国際的な規格への適合性を求められたことなどをきっかけとして、国際的な規格の認証を取得する動きが広がっている。

日本の ISO22000 の認証取得件数は、2008 年には 158 件だったものが、2010 年には 481 件、2012 年には 762 件に増加している。また、2010 年に GFSI 承認を受けた FSSC22000⁶については、2011 年 27 件、2012 年 221 件、2013 年 532 件、2014 年 7 月現在、741 件まで増加している。

(2) HACCP の普及状況と認証の現状

日本では、1995 年の食品衛生法改正により、HACCP の概念を取り入れた厚生労働大臣による承認制度「総合衛生管理製造過程承認制度」が導入され、また、1998 年には、HACCP の普及を目的として、農林水産省と厚生労働省との共管で、HACCP に取り組む食品事業者を資金面で支援する「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP 支援法）」が制定された。2013 年には、中小食品事業者の段階的な HACCP の導入を後押しするため、HACCP 導入に必要な施設整備に加え、その前段階の衛生・品質管理等のための施設及び体制の整備のみに取り組む場合も新たに融資対象とする改正が行われた。

しかし現在、食品製造事業者における HACCP の導入率は、大規模な食品事業者では約 8 割に達したものの、食品業界の大宗を占める中小食品事業者の導入率は 3 割に満たない⁷。

HACCP が国際的な標準として世界的に普及しつつある状況を踏まえ、厚生労働省では、食中毒の発生防止、食品衛生法違反食品の製造等の防止を一層進めるとともに⁸、食品の大幅な輸出促進が求められる中で海外から求められる安全基準に対応する観点から、HACCP による工程管理の普及を加速させる必要があるとして、昨年（2013 年）9 月から「食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会」を開催し、同年 12 月に中間とりまとめを行った。これに基づき、本年（2014 年）5 月に、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」を改正し、コーデックス委員会のガイドラインによる

⁶ 食品企業への要求事項として、ISO22000 及び ISO22002 シリーズ等を含む。

⁷ 「食品製造業における HACCP の導入状況実態調査」（平成 22 年度～ 農林水産省食料産業局）より

⁸ 近年においても、ユッケによる O111 集団食中毒（2011 年）、浅漬けによる O157 集団食中毒（2012 年）など重篤な事件が起きている。

HACCPに基づく基準（以下「HACCP 導入型基準」という。）を加え、食品等事業者における衛生管理は従来の基準と HACCP 導入型基準のいずれかによることとされたところである。

現在、我が国で運用されている HACCP の認証制度としては、総合衛生管理製造過程承認制度、自治体が認証主体となっている HACCP 認証スキーム、業界団体等が認証主体となっている HACCP 認証スキーム、ISO 規格等の認証機関が独自に ISO9001 と HACCP を組み合わせて認証を行っているものなどがある。また、小売事業者を中心に HACCP を取り入れた独自の二者監査も行われている。

このほか、農林水産省が、民間事業者と連携して 2008 年に立ち上げたプロジェクトである FCP（Food Communication Project）においても、中小食品事業者等における食品安全や消費者の信頼確保の取組を推進しており、監査する側とされる側のコミュニケーションを円滑にするとともに監査を効率化するため、「共通工場監査項目」を整理し、普及に努めている。

しかし、取引先からの HACCP 認証等の求めに対応するためには、国内で運用されている認証ではなく、GFSI の承認を受けた海外の国際的な認証スキームを活用していることが多い現状である。

3. 食料産業における標準化に係る課題

（1）我が国の食品安全等の取組の特徴と課題

我が国の食品安全や消費者の信頼確保のための取組は、社会や産業構造、国民性等を背景とした取組の積み重ねの上にある。日本では、戦後の経済成長、経済の成熟の中で、一般国民の衛生レベルが向上するとともに、商品の品質に対する要求が厳しくなり、包装を含めた販売食品の品質レベルは世界でもトップレベルにあるといえる。製造現場での教育の方法や現場からの改善システム等も進化させており、海外からも一定の評価がされている。また、近年では国内の食中毒や偽装等の事件・事故の発生を踏まえ検討された対策が採られてきており、独自の特徴を有する⁹。

さらに、魚介類の生食や発酵食品等日本の独自の食文化を踏まえた食品の取扱い、中小零細事業者が地域の文化に根ざし各地で多様な食品を製造しているという産業構造も、独特のものである。

このような特徴を、今後、世界での販売戦略に大いに活用していくべきである。

⁹ 例えば、食中毒に対する規制として、微生物管理に関し危険性の高い食品について「成分規格、製造基準や加工基準、保存基準」を設けて管理していること、FCPにおいて偽装を起こしにくくする取組として従業員のコンプライアンス意識の向上や取引先との持続可能な公正な関係を構築することなどが示されていることが挙げられる。

一方、1993年にコーデックス委員会のガイドラインに盛り込まれ国際的に推奨されてきた HACCP については、日本でも 1990 年代から普及に取り組んできているが、普及の初期段階において、HACCP は施設整備の大規模な改修等が必須であるという間違った認識が広がったこと、文書化や認証を取得すること自体が目的化していた面があることも否定できない。我が国の食品産業が、国際的な取引において劣後することなく、また、食品製造の無用な高コスト化をすることなく競争力を向上させるために、国際標準となっている HACCP の正しい理解と普及を進めていく必要がある。

HACCP に取り組むことによって、

- i) 工程管理の充実により効率良く危害を未然に防止でき生産性が向上する
- ii) 文書化により品質管理の透明性が向上する
- iii) 従業員の食品安全への意識が向上する
- iv) 取組姿勢が評価され取引相手が広がる

というメリットがあることが、多くの事業者から評価されている。

このような、HACCP のメリットに加え、

- ・食品安全や品質管理の問題は、商品の評判という経営に直結する問題であるとともに、

- ・フードチェーンの複雑化に伴い、工程管理の重視、取引先監査の重視の傾向が強まっていること

を食品事業者等が理解し対応していくことが求められる。

また、世界において安心して日本の食品を購入いただき、日本での食を楽しんでいただくためには、我が国において、独自の食文化や産業構造の中で様々な食品安全や品質管理のための取組方法が工夫され、実践されてきたことを海外の方にも知っていただく必要があるが、それが世界に十分発信できていない。このような取組は、主に職人の経験や口頭伝承により工夫され継承されてきており、この「暗黙知」を「形式知」にして管理することが、安全レベルの向上の観点からも、海外を含めた取引先の理解を得ていく観点からも、重要である。我が国の食料産業が適切な評価を得ていくために、このような強みを評価できるような規格を作り、発信していくことも必要である。

(2) 認証スキームの必要性

一方で、上記 2. で記述しているように、国際的に食品安全等への取組に関する基準が収斂しつつある中で、国内においては、HACCP の様々な認証スキームが存在するものの、国際的に通用し全ての品目をカバーした統一的な認証の仕組みがなく、国際的に通用する認証を受けるには、海外の認証スキームを活用せざるを得ないという状況に置かれている。

国際的に通用する海外のスキームによる認証は、国際的な取引において有効で

あるが、

- ① 多くの認証スキームにおいて正式な日本語訳がないため、又は規格が策定された背景が異なり、このことについての情報が少ないため、スキームの理解が難しかったり、誤解を生むことがあること
- ② スキームの改訂時に翻訳によるタイムラグが生じ、対応に遅れが生じやすいこと
- ③ 海外から審査員を招聘しなければならないこと¹⁰があること

等から、特に国内の中小食品事業者にとっては、認証取得のハードルが高いものとなっている。

また、

- ④ これまで日本の食品事業者が実施してきた衛生・品質管理の方法(例えば、現場での教育や社内コミュニケーションの方法等)を評価できないこと

さらに、

- ⑤ 日本でコンセンサスを得たもので¹¹、海外に開かれた規格・認証スキームがないために、国際的に収斂しつつある基準の策定過程に、日本の検討や考え方を伝え、標準化に貢献することが十分できていないという問題もある。

これらのことは、短期的にはデメリットを感じにくいことかもしれないが、将来的に、食品事業者等がグローバルに活動を展開していくに当たっての競争力に影響を及ぼしかねない。

国内の食料産業全体に HACCP 等による管理を普及させていくためには、我が国において、国際的な標準との整合性があり、取り組む事業者にとって一つの目標となるものであって、それが事業者の食品安全等への取組の向上につながるような、全ての品目をカバーした統一的な認証のスキームが求められている。(P.16 図1 参照)

さらに、このような認証スキームを通じて我が国の食品事業者等による食品安全や信頼確保に係る取組・手法を海外にも普及させることにより、我が国への輸入食品や海外で生産・消費される食品の安全性や信頼性の向上に寄与することが期待できる。

4. 今後の戦略

(1) 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築

食料産業において、国際的に通用する規格による認証を受けやすくし、国内の食料産業全体の安全対策を向上させるとともに、世界から正当な評価を得ていく

¹⁰ 審査員の研修要件が EU 域内のプログラムに限定されているものもある。

¹¹ 国際的に認められるスキームは、民間団体のスキームであっても、国の範囲で広く活用されているなど、関係者の支持があり、信頼性があるものであることが必要である。

ための環境を整備し、さらに、国際的な食品に関する標準化に主体的に参画していくため、我が国において、国際的に通用する食品安全・消費者の信頼確保に係るマネジメントに関する規格・認証スキームを構築すべきである。

この規格・認証スキームを新たに構築する意義は、

- ① 中小食品事業者等が国際的に求められる食品安全等の対応の水準を、段階的なプログラムにより実現しやすくし、評価されるようにすること
- ② スキームの保持自体、及びその作成プロセスを経験することが日本の食料産業に対する海外からの評価を高め、国際標準策定における我が国の発言力を高めること、
- ③ さらに将来にわたる国際競争力の維持・向上に寄与すること

である。これは、食料産業における輸出や海外展開等のグローバル化の環境を整えることでもある。

構築に当たっては、国内の食品事業者等にとって、この規格・認証スキームの活用により社内の食品安全や信頼確保の対策が向上していると実感できるようなものとすると同時に、世界に日本の取組についての適切な説明ができるようなものとする必要がある。

また、食品安全・消費者の信頼確保に関する規格・認証スキームは、国際的に行われている標準化の議論を常に迅速に反映させることができる体制を持ち、持続的に食料産業界の支持が得られるようなものである必要がある。

さらに、将来的には、日本における食品安全等に関する議論や経験を他国での食品安全の確保に役立てていくためにも、アジアをはじめとする海外における食品の製造等に際しても活用できるものを作っていくことが望ましい。

この規格・認証スキームの構築に当たっては、食品安全の取組をフードチェーン全体で向上させていくために、フードチェーン全体をカバーしていくことが望ましい。一方で、既に世界での標準化が進み、取引上国際的に通用する認証が求められつつある状況下では、スピード感を持って具体化していくことが求められることから、関係者のコンセンサスや具体的な規格案が早期に作成できるところから着手し、順に構築していくべきである。

なお、既に海外の認証スキームによる認証を取得し、活用している企業も多数ある。第三者認証は、企業が自らの経営で役に立つと考えるものを活用するものであることから、国内において認証スキームが新たにできたとしても、海外の認証スキームを使い続けていくことも選択肢の一つである。

① 規格の要件

食品安全等のマネジメントに関する規格・認証スキームは、以下の要件を満

たす必要がある。

- i) 国際的に認められ、通用するものであること
- ii) 中小食品事業者にとって取り組みやすく、目標となるものであること
- iii) 国内の規制等との整合性があり、日本の強みを評価できるものであること、取得目標として適切なものであること

このため、中小食品事業者であっても、国際的に通用する認証を取得していくことを目標として段階的に取り組むことができるよう、次の3段階の規格とすることが適当である。(P.16 図2参照)

A) HACCP 導入の前提条件として取り組む、一般的衛生管理やトレーサビリティ、コミュニケーションなど消費者の信頼を確保するための取組等をまとめたもの

この内容は、食品安全を確保していくために重要な事項であり、HACCP 支援法に基づく「高度化基盤整備」の内容とも整合性があることが望ましい。

B) Aを含み、かつ、コーデックス委員会によるガイドラインに基づく HACCP を含むもの

この内容は、食品衛生法に基づく HACCP 導入型基準と整合性があるものとする必要がある。

C) Bを含み、かつ、事実上国際標準と認められている要求事項（例えば、食品安全のマネジメントシステム等）を含むもの

この規格は、グローバル企業との国際的な取引においても活用でき、かつ最新の研究・検討の結果を踏まえ、国際的な標準化の議論に貢献できるものとする必要がある。一方で、食品安全を実質的に確保していくことに役立つとともに、既存の海外のスキームと差別化できることも重要であり、文化的背景に合わせた取組の具体的な方法が示されるべきである。このため、国際的に通用し、かつ企業に過度に負担とならないように配慮しつつ、日本の食品製造現場における強み（例えば、FCP 等において議論してきている食品偽装の防止のためのコンプライアンス意識の教育、現場からの改善提案の仕組み、取引先とのコミュニケーション等が考えられる。）を表す要求事項を盛り込むことを検討すべきである。

② 認証スキームの内容

上記3段階の規格のうち、Aについては、法令に適合しつつ安全な食品を製造するために必要不可欠な基礎となるものである。まずは、事業者において気付きを得たり、社内の教育又は自己認証に使用したりすることを目的とした規

格として広く普及させることが重要であり、第三者認証のスキームの対象としないことが適当である。

Bについては、食品事業者における HACCP の導入を促進し、食品安全への取組を向上させるとともに、我が国の食品業界が国際的に評価されるために重要である。国内に存在する HACCP を含む様々な認証スキームについても、連携できるところは連携し、同一の認証の仕組みに統合し、国内のどこでも取得しやすい認証のスキームとしていくことが重要である。認証が取得しやすいものであるためには、コストをなるべく抑えることが望ましいため、要求事項を整理し、必要最小限のコストで運用可能な認証の仕組みとすることが望ましい。

なお、HACCP の認証に関しては、取引において評価されるために、認証の取得を示すマークを商品に貼付したいとするニーズがある。しかし、マークについては、i) マークを貼付した商品において問題が発生した場合に認証スキームそのものに対する信頼が損なわれるおそれがあること、ii) マークの偽造リスクが発生すること等から、慎重に検討していく必要がある。

Cについては、グローバル企業との取引を含め、国際的に通用するものでなければならない。したがって、ISO の適合性認定に関する規格や GFSI ガイダンス・ドキュメントで要求されている認証スキーム要求事項に沿ったものとすべきである。

B 及び C のスキーム・オーナーは、今後の国際的な標準化への議論に参画していく主体としても重要であり、継続的な運営ができる主体とする必要がある。このため、官民が連携して食品業界のコンセンサスを形成しつつ、構築していくべきである。

③ 認証スキームの信頼性のための方策

また、信頼性のある認証スキームを構築するためには、監査員の力量を一定レベルに保持する仕組みが必要である。監査のばらつきを最小限にするため、審査に携わる認証機関の審査員の力量について一定レベルを維持し、監査員同士の目線合わせをするための研修や資格要件の仕組みを組み込む必要がある。

なお、現在発生している監査のばらつきは、規格の要求事項が抽象的であったり、何を意味しているかが日本人にとって分かりにくかったりすることで生じている面もあるとの指摘もある。規格の内容を、具体的に分かりやすくすることも、監査のばらつきを抑えることにつながると考えられる。

また、新しく構築する規格・認証スキームが多く食品事業者等に信頼され、活用され、進化していくためには、国際的に行われている標準化の議論や国内の様々な規制等の動向を迅速に反映させ、改善していくことができる体制を有

する必要がある。

(2) 人材育成

食料産業では、事業者における食品安全や消費者からの信頼確保のための取組の底上げが重要であり、新しく構築する規格・認証スキームは、そのための有効なツールと位置づける必要がある。したがって、スキームを構築すると同時に、HACCPをはじめとする食品安全等のための取組の重要性を経営者自らが認識し、人材の育成を行っていくことが重要である。

① 経営者の認識

言うまでもなく、新しいスキームは HACCP をベースとするものであり、HACCP への取組を促進することが前提として不可欠である。このため、まず、本来の HACCP の意義が多くの実業者に伝わっていないと考えられる現状を改善し、HACCP や食品安全に関するマネジメントに取り組むことの意義とメリットを経営者に認識していただく必要がある。

② 食品事業者内の監査担当者の育成

食品安全等の取組を向上させていくためには、食品衛生、品質管理に係る内部監査を実施することが望ましい。結局のところ、その製品の安全性は、製造過程において事業者自身が自ら確保していくことでしか実現できないものである。

このため、認証を受ける側である食品事業者において、HACCP の基本的な知識を有する内部監査の担当者を育成する（自社での育成が難しい場合は、外部の専門家や支援する業界団体と連携することも考えられる。）ことを推進する必要がある。

事業者内の人材育成に関しては、これまで国の支援策も行われているが、引き続き、事業者を対象とした研修等の実施と参加を促していくべきである。その際、効果的な研修方法を検討し、研修内容の標準化を行い、HACCP に対し根強く存在する誤解を解きつつ、食品事業者が自ら食品安全や消費者の信頼確保のための取組を効果的に実施していくことができるような研修の実施を推進することが求められる。

また、中小食品事業者からの相談に対応し、必要な支援ができる適切な指導者を確保することが重要である。監査の経験があり意欲のある食品企業の OB に活躍していただくこと、また、このような人材を登録し、研修を受けていただきつつ、必要があるときに事業者に派遣して指導いただく「人材バンク」を作ることも考えられる。

③ 国際標準策定に参画する人材の育成

さらに、今後、ますますグローバル化していく世界の食品の製造・流通の中で、食料産業が競争力を持ち、世界の需要を取り込んでいくとともに、世界における食品安全の取組への貢献を積極的に行っていくことが必要である。そのためには、食品事業者間で様々な情報を共有し、知識を蓄積するとともに、国際標準化の過程に主体的に参画できる人材を食料産業界において育成していくことが重要である。こうした人材の育成を、官民が連携して、業界全体で取り組んでいくべきである。食品事業者においても、国際会議への出席等による実地での活動を通じた育成に取り組み、将来的に、国際標準の分野で国際貢献ができることを目指すべきである。

(3) 海外への情報発信

新しく構築する規格・認証スキームについては、その内容を積極的に世界に発信し、国際的な標準化に関わっていくことが必要である。また、日本で実施されている食品安全や消費者の信頼確保のための取組を、海外に適切に発信していくことも、海外での食品安全のレベルの向上に資すると考えられる。

例えば、日本の食品安全の規制がどうなっており、どのような規格・基準が存在し、食品事業者がどんなことに取り組んでいるのか、F C Pでの規制ではなく官民の協働により信頼を確保するための取組についての議論、意見交換、人材育成が行われていることも、海外にアピールしていくべきである。

また、製造現場での日本式の教育や現場からの改善システム等については、日本企業の良さとして世界からも注目されており、世界に対して積極的に発信していくべきである。

(4) 各主体の役割

以上(1)～(3)の戦略を具体化していくために、関係者がそれぞれの役割を果たしていくべきである。

新しく構築する食品安全等のマネジメントに関する規格・認証スキームの立ち上げについては、官民が連携して、食料産業界において食品安全マネジメントに関する規格の認証スキームを新たに構築する意義（中小食品事業者における食品安全等への対応の推進、スキームの作成プロセス等を経験することで日本の食料産業に対する海外からの評価を高め国際標準策定における我が国の発言力を高めること、将来にわたる国際競争力の維持・向上に寄与すること）への理解と賛同を広く得つつ、関係者が協力してスキーム・オーナーを設立し、運営していくことが重要である。

国も、規格や認証スキームに関するコンセンサス作りに関わり、継続的な運営への支援やスキームの普及を行うことが求められる。

なお、国においては、本件が一義的には民間取引の円滑化や輸出促進等に資することから、農林水産省が関わるが、食品安全の向上という目的も有するとともに、具体的な事業者への普及に当たっては食品安全の規制と調和しながら推進していくことが現場の混乱を招かないという点でも必須であることから、厚生労働省においても、現在実施しているHACCPの普及の取組との連携をしていくべきである。

また、認証スキームの運営は、スキーム・オーナーが認定機関及び認証機関と協定等を結び実施していくこととなる。認定機関や認証機関においても、本報告書の内容を理解いただき、協力することを期待する。

新しい規格・認証スキームについては、国と関係者が協力して積極的に海外に発信し、日本の食品安全・消費者の信頼確保のための取組について理解と評価を得ていく努力をしていくべきである。関連する情報の発信や人材育成についても、官民が連携して取り組むことが重要である。

それぞれの主体ごとの役割を以下に記す。

① 食品事業者等

食品を提供する事業者は、食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることから、全ての食品事業者等において、HACCPを理解し積極的に取り組むことと並行して、段階を踏みながら、国際的な視点から品質管理や内部監査に携わる社内の人材育成に取り組むことを期待する。

また、食料産業全体の取組の向上と競争力強化に貢献するため、国際的な標準化の議論に主体的に参画できる人材育成にも取り組み、日本の食品事業者等の食品安全等に関する取組や仕組み、現状等を発信することを期待する。

これらの取組を具体的に進めていくためには、経営者が重要性を認識し実行していただく必要がある。積極的、主体的な取組を期待する。

② 業界団体

中小食品事業者へのHACCPの普及のために、業界団体が業界ごとの製造実態等を踏まえたHACCPプランのモデル等を示していくことが重要である。特に小規模な事業者においては、個別の指導を受けながら進めていくことが求められており、このような指導を業界団体が担うことを期待する。HACCPに関しては、これまでも業界内で議論をし、作成してきたマニュアル等が存在することから、これらを活用しつつ、コーデックス委員会によるHACCPガイドラインの内容が食品事業者により正しく理解され、実行されるよう努めることを期待する。

③ 地方自治体

地方自治体では、食品衛生法上の取締りや事業者の検査を実施しているとともに、HACCPの認証スキームを運営しているところもある。食品の安全の確保や地域の食料産業の振興に関して、本報告書で提言している施策の方向性とも一致すると考えられることから、認証スキームの運営や食品事業者等の指導、支援において、国やスキーム・オーナーへの協力を期待する。

④ 国

食品安全や消費者の信頼確保のための取組等、企業行動に係る規格や標準化は、我が国の食料事業者の競争力や産業全体の事業運営を効率化するという公的な役割がある一方、それぞれの事業者だけで実現できるものではないことから、国が産業振興のための施策として関わっていくことが重要である。

食品事業者等における人材育成については、食品の安全という国民の健康に関わる重要な対策であり、現在予算事業により支援をしているところであるが、その方法も含め実施内容を検証しつつ、引き続き国の施策として、HACCP導入の意義の普及と研修等への支援を行っていくべきである。また、国際標準の策定に参画できる人材の育成に関しても、国際会議において国と一緒に対応する機会を作るなど、育成の場の設定や活躍の場の提供等に努力するべきである。

さらに、海外への情報発信に関しても、スキーム・オーナーと連携して、積極的に関与していくことが求められる。

5. おわりに

今後、規格・認証スキームの構築、人材育成対策、情報発信を具体化していく必要がある。

しかし、食品の安全性の向上や信頼確保の取組は、認証を取得すればそれで終わるものではない。HACCPの導入には時間がかかり、導入後、あるいは認証取得後も、日々取組を地道に続けていく必要があるものである。一方で、国際的な情勢に鑑みると、スピード感を持った対応も必要である。

官民が連携し、関連組織及び専門家と協力をしながら、本報告書に記した国際標準に係る戦略を実行に移していくことを期待する。

[図 1]

構築するスキームの位置づけ

- 現在、国際取引上で使われているHACCPを含む認証スキームはすべて海外のスキームで、日本のスキームはない。国内の認証スキームも、統一的で全ての品目をカバーするものはない。
- 国際的にも米国食品安全強化法の施行等各国でHACCPの義務付けが進んでいる中、HACCPの導入率を上げる等の手段として認証スキームは有効。
- 事業者に対する新たな選択肢を作るものであり、屋上屋を架すことにはならない。日本の認証スキームができた後でも、事業者の判断により既存の海外認証スキームを引き続き使い続けることは可能。

HACCPを含む食品安全マネジメント認証スキーム

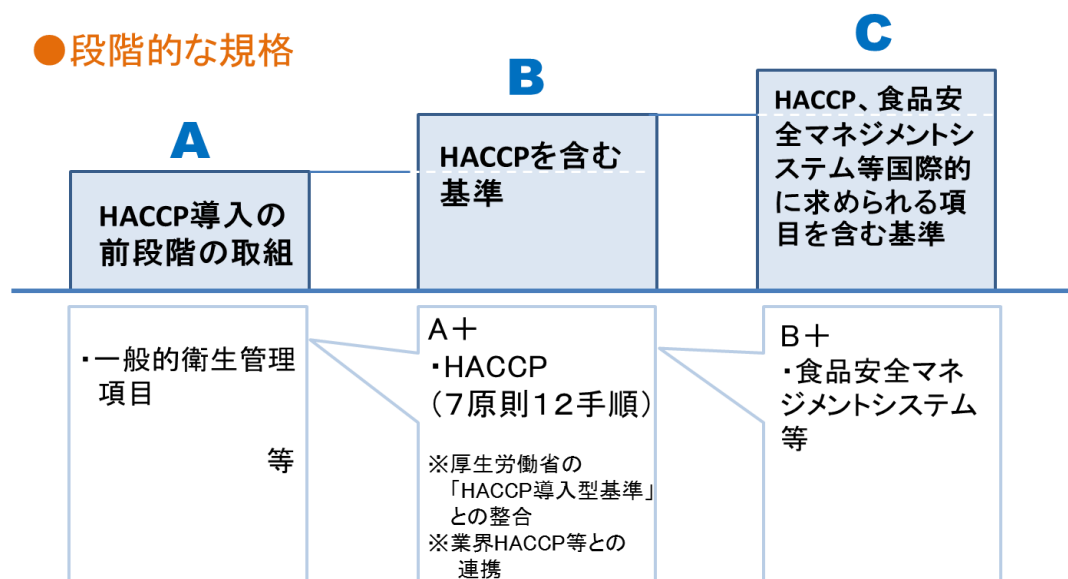
	①国内取引上で使われているもの（一部地域）	②国内取引上で使われているもの（全国）	③国際取引上で使われているもの
海外の認証スキーム	—	—	ISO22000, GFSI承認スキーム EU-HACCP FSSC22000, 米国HACCP SQF, BRC 等
日本の認証スキーム	←----- Bスキーム -----> 自治体HACCP 等 総合衛生管理製造過程 承認制度（マル総） （6食品群を対象） 業界HACCP 等		←----- Cスキーム -----> 現在なし → 今後、新しく構築

[図 2]

食品安全マネジメント規格の構造

- 要件**
- ・国際的に認められ、通用するものであること
 - ・中小事業者にとって取組みやすく、目標となるよう、段階的に取り組めるステップ型
 - ・国内の規制等と整合性があり、日本の強みを評価できるものであること

●段階的な規格



食料産業における国際標準戦略検討会 委員名簿

氏 名	所 属
い せ むねひろ 伊勢 宗弘	日本水産株式会社 品質保証室 室長
いとう やすお 伊藤 裕朗	株式会社日清製粉グループ本社 執行役員 R&D・品質保証本部 品質保証部 部長
うえの いさむ 上野 勇	味の素株式会社 品質保証部 グローバル戦略・企画グループ長
おおさわ ゆきひろ 大澤 幸弘	株式会社イトーヨーカ堂 QC 室食品担当総括マネージャー
おくむら ゆきのり 奥村 幸範	イオン株式会社 品質管理部 食品グループマネージャー
かわさき いっぺい 川崎 一平	一般財団法人食品産業センター 技術環境部 部長
ざいぜん たかあき 財前 孝亮	キューピー株式会社 執行役員品質保証本部 本部長
しみず ひろかず 清水 弘数	日本ハム株式会社 品質保証部シニアマネージャー
はらだ まさみ 原田 雅己	サントリービジネスエキスパート株式会社 品質保証本部 品質保証推進部長
ゆかわ ごういちろう ◎湯川 剛一郎	東京海洋大学 先端科学技術研究センター 食品流通安全管理専攻 教授

(敬称略、50音順、◎座長)

<オブザーバー>

厚生労働省 医薬食品局 食品安全部 監視安全課

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課 食品表示・規格調整担当室

<事務局>

農林水産省 食料産業局 企画課 食品企業行動室

検 討 経 緯

- 第 1 回 5 月 1 6 日（金） 14:00～16:30
- ・ 座長の選出
 - ・ 論点整理
- 第 2 回 6 月 1 9 日（木） 14:00～16:30
- ・ 中小規模食品事業者等からのヒアリング
 - ・ 意見交換
- 第 3 回 7 月 8 日（火） 10:00～12:30
- ・ 国際標準戦略についての論点議論
- 第 4 回 7 月 1 7 日（木） 14:00～16:30
- ・ 取りまとめに向けた議論
- 第 5 回 7 月 3 0 日（水） 10:00～12:00
- ・ 報告書のとりまとめ

農林水産省

プレスリリース

平成26年8月8日
農林水産省

「食料産業における国際標準戦略検討会」報告書の取りまとめについて

農林水産省は、平成26年5月から、「食料産業における国際標準戦略検討会」を開催してきました。この度、本検討会において報告書が取りまとめられました。

概要

世界的に食品製造・流通のグローバル化が進展する中で、民間の取引条件として、HACCPやGAPを含む食品安全や消費者の信頼確保に関する規格による認証が求められるようになってきています。

農林水産省は、このような状況を踏まえ、食料産業の取引における食品安全や消費者の信頼確保に関する国際標準に係る戦略を検討するため、「食料産業における国際標準戦略検討会」を5月に立ち上げ、5回にわたり検討を行いました。この度、本検討会の報告書が取りまとめられました。

なお、これまでの検討会の会議資料及び議事概要は、以下のURLで御覧になれます。

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kokusai/siryou1.html>

取りまとめのポイント

1. 食品安全・消費者の信頼確保に係る規格・認証の現状
 - (1) 食料産業のグローバル化と取引における規格・認証の現状
 - (2) HACCPの普及状況と認証の現状
2. 食料産業における標準化に係る課題
 - (1) 我が国の食品安全等の取組の特徴と課題
 - (2) 認証スキームの必要性
3. 今後の戦略
 - (1) 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築
 - (2) 人材育成
 - (3) 海外への情報発信

＜添付資料＞（添付ファイルは別ウィンドウで開きます。）

- [報告書概要1 \(PDF:387KB\)](#)
- [報告書概要2 \(PDF:564KB\)](#)
- [報告書 \(PDF:830KB\)](#)
- [用語集 \(PDF:158KB\)](#)

— お問い合わせ先 —

食料産業局企画課食品企業行動室
担当者: 食品信頼対策班 田邊 島田
代表: 03-3502-8111 (内線4162)
ダイヤルイン: 03-6744-2397
FAX: 03-6744-2369