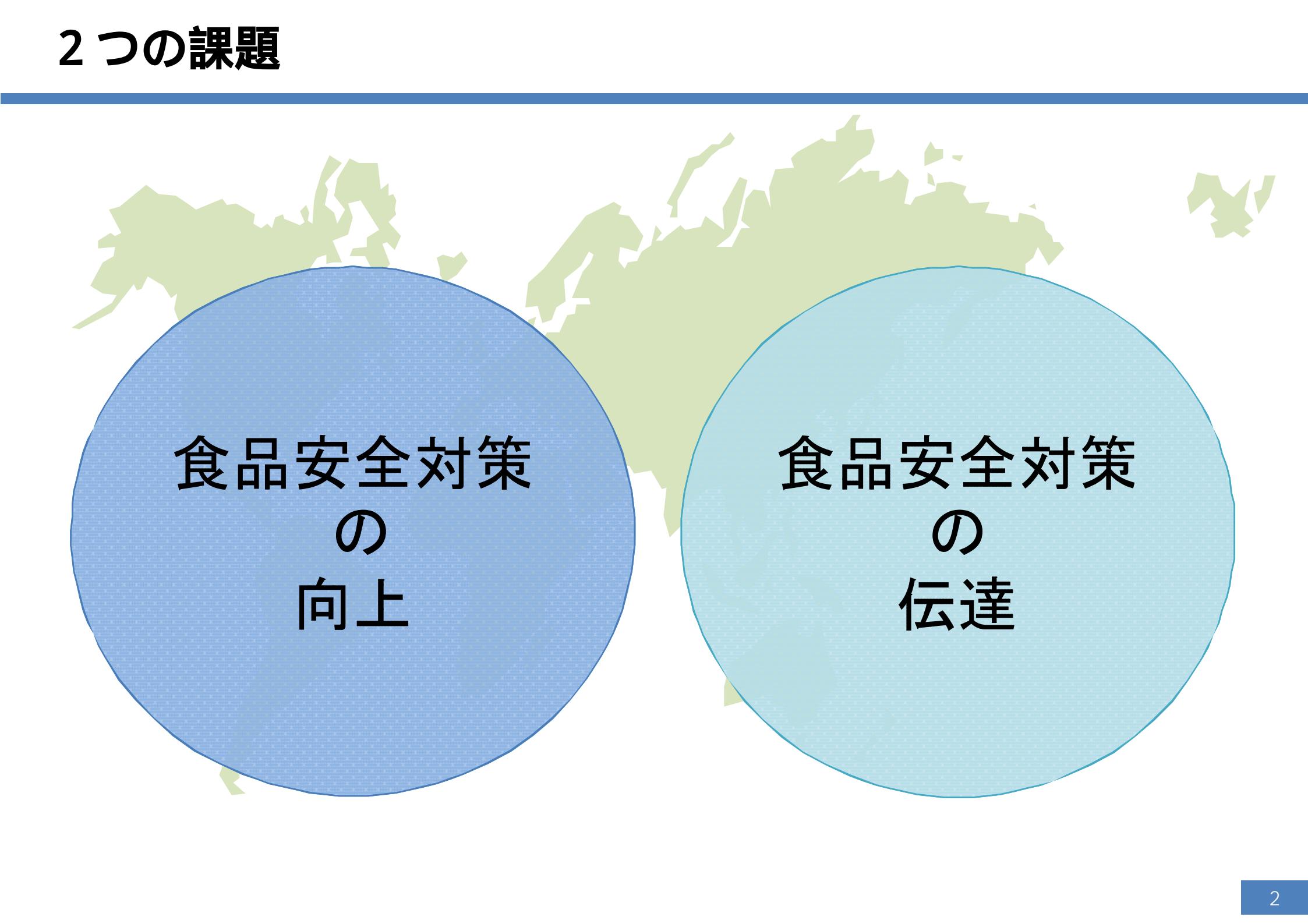


# 食品安全管理の規格・認証スキームをめぐる状況

2015年10月

食料産業局食品製造課食品企業行動室

## 2つの課題



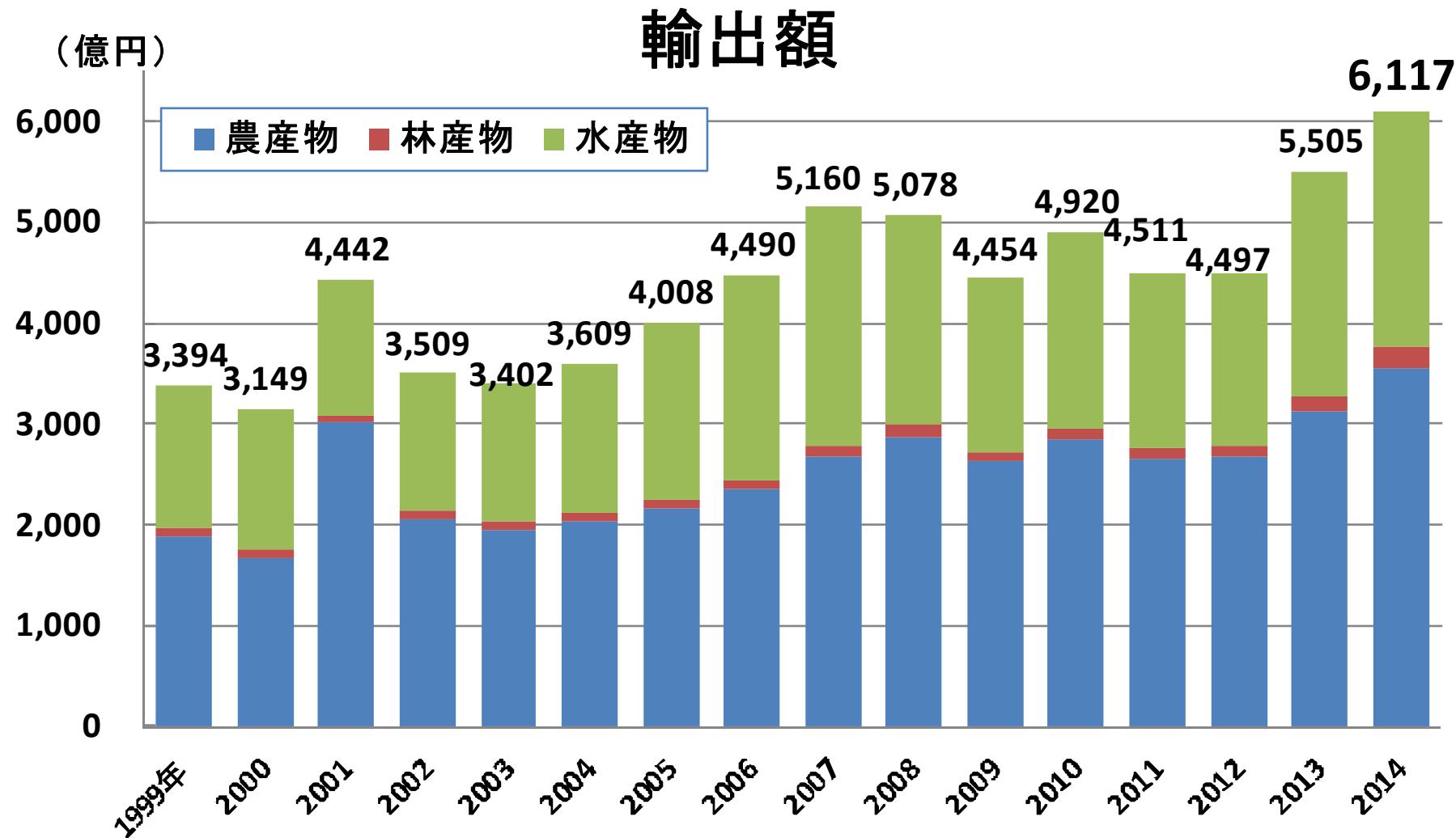
食品安全対策  
の  
向上

食品安全対策  
の  
伝達

# 世界の食市場動向と我が国の食料産業

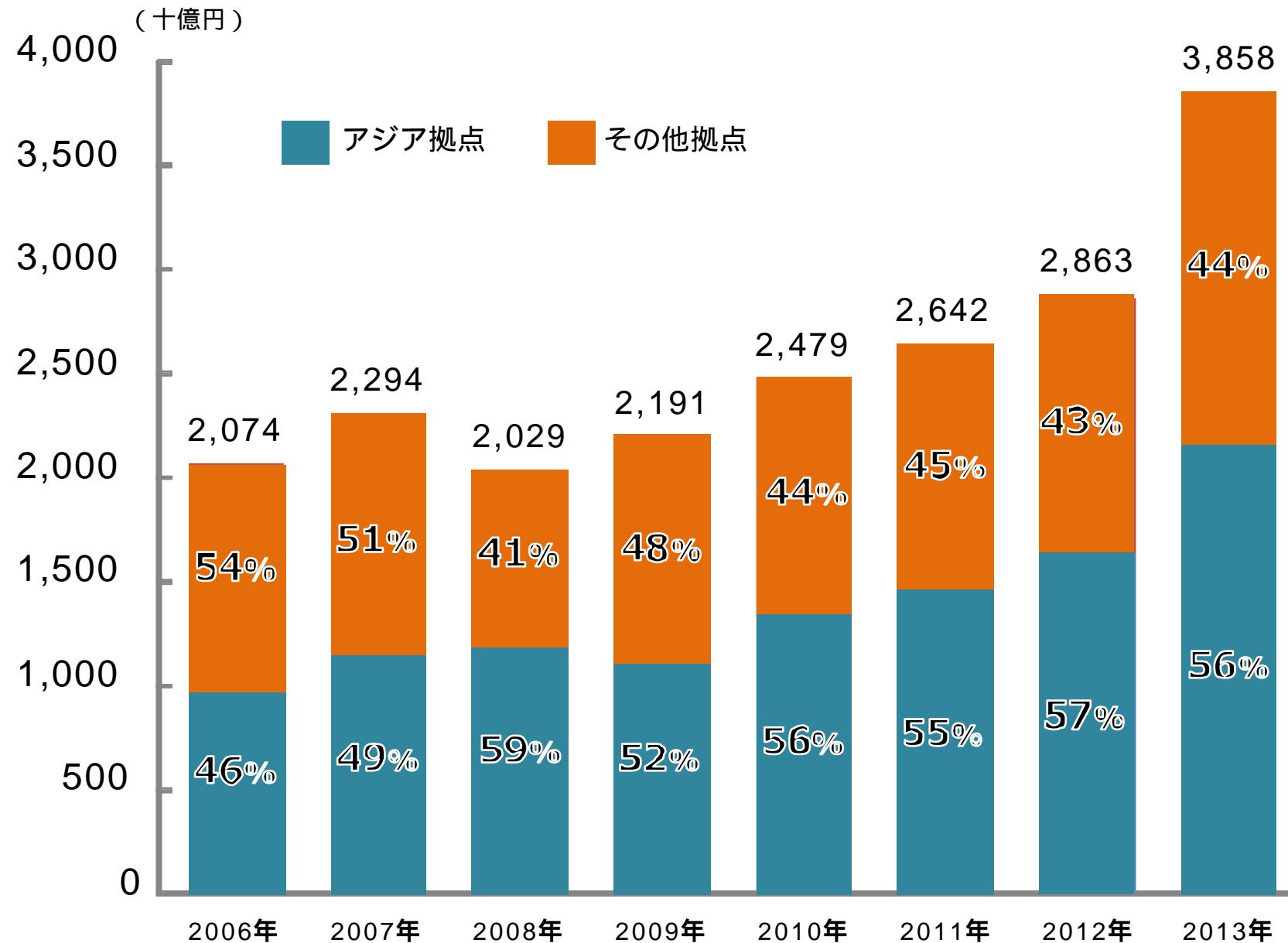
## 農林水産物・食品の輸出額

2014年は6,117億円と過去最高を記録。また、2015年上半期（1-6月）の輸出も対前年同期比24.9%増（2,840億円 3,547億円）。



資料：農林水産物輸出入概況（農林水産省）

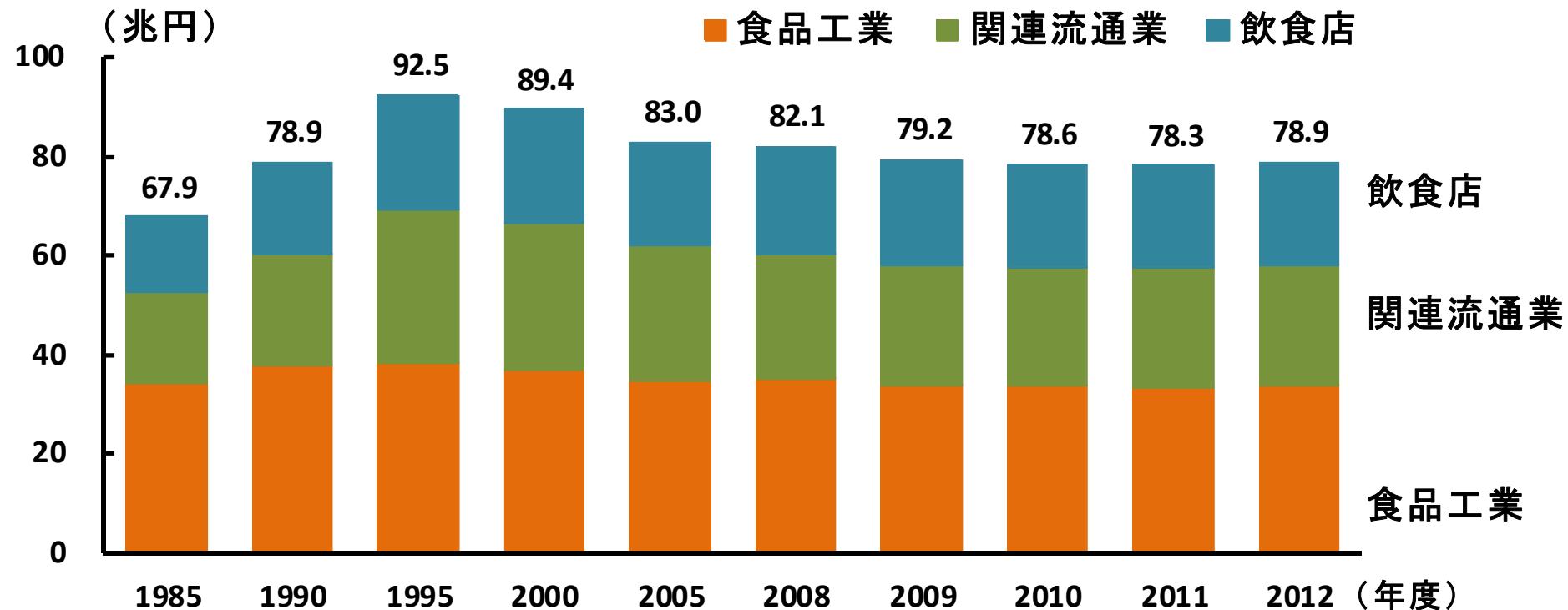
# 日系食品製造業の海外売上高の推移



資料：経済産業省「海外事業活動基本調査」

# 我が国の食品産業の国内生産額

## 日本の食品産業の国内生産額 減少～横ばい傾向



資料：内閣府「国民経済計算」、農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」

注：全産業の国内生産額は、各経済活動による産出額を合計した値。食品産業の国内生産額は、「農業・食料関連産業の経済計算」における食品工業、飲食店及び関連流通業の生産額を合計した値。

# 世界の食品取引の現状と我が国の現状

## 世界の食品取引の現状

食品事業のグローバル化(国際化)の進展により、食品安全が世界共通の課題に

### 各国の食品安全規制

#### ・ HACCP義務化の流れ

HACCPの概念を取り入れた海外での義務化  
2006年～ EU  
2016年～ 米国(食品安全強化法の施行)  
日本も、2015年4月からHACCPが選択制に

### 民間取引

#### ・ 食品安全管理の標準化の流れ ・ 取引相手の選定において、経験ではなく、科学的アプローチによる基準への適合・認証を求める流れ

## 日本の食品事業者の現状

- ・ 我が国の食料産業は、多数の食品事業者で成り立つため、フードチェーンでの食品安全の確保のためには、中小事業者の取組の底上げが重要。
- ・ 技術力の評価は高いが、HACCPの導入率は伸び悩んでいる。
- ・ 日本国内で様々な規格・認証スキームが存在し、互いの関係が明確でない。
- ・ 輸出や海外への展開を行う事業者が増加。しかし、食品取引において、国際的に通用する規格の認証を求められた場合に、HACCPを含んだ海外の規格を使わざるを得ない。

# (参考) 国による規制と民間認証

## 国による規制

【国の規制による基準】

(例)

- ・EU : EC 規則852/2004 による HACCP の義務づけ
- ・米国 : Food Safety Modernization Act (FSMA) による HACCP の義務づけ

輸出する際には、その国の規制に従わなければならぬ。

現在、日本からEUに水産物を輸出するためには、輸出品を製造等する施設について、EUの基準（HACCPの考え方、施設基準を含んでいる。）に基づき、政府（都道府県（厚生部局）又は農林水産省）の認定を受けなければならぬ。

## 民間認証

【民間取引において使われる民間団体が運営する第三者認証】

(例)

- ・FSSC22000、SQF、GLOBALG.A.P.などの、GFSIに承認された認証スキーム
- ・ISO22000
- ・業界HACCP

小売事業者や製造事業者が、自ら扱う商品の安全性や信頼性を確保するために取引先の監査の一部を肩代わりするものとして活用する、中立な第三者による認証。

現在、欧米等の大手小売事業者や大手製造事業者において、GFSI（食品等事業者を会員とする世界的な業界団体）が承認したスキームの活用が広がっている。

# 食品安全マネジメント規格・認証スキームに関する取組の必要性

## ① 日本国内の食料産業全体の安全・信頼対策の向上と、コストの最適化が必要

- ・ 中小事業者を含め、レベルアップし、産業全体の競争力を強化する必要。
- ・ 評価軸の標準化により、重複監査の軽減につなげたい。

## ② 日本の農林水産物・食品の輸出や海外展開を促進させるためには、食品安全管理を容易に確認できる環境整備が必要

- ・ HACCPや国際的な食品安全管理に関する認証を求められることが増加。
- ・ 国際的なルールメイキングに参画し、主体的に実施する必要。

## ③ 世界への和食と和食に使われる産品の普及・展開への寄与

- ・日本の食料産業は、「和食」や「和食に使われる産品」の適切な取り扱いの知見がある。

# 食料産業における国際標準戦略検討会報告書 概要 (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。**

## 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。

取引先に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。中小企業内においてHACCP等食品安全の取組に対応できる者が不足  
⇐ 主要国ではHACCP義務化が進展。

### HACCP認証スキームの非統一

#### 国際的に通用する日本の認証スキームの不存在

- ・ 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、内容の理解しづらさなどの問題があり、中小事業者への認証の拡大に限界。また、世界での標準化の議論の過程に十分参画できていない。

## 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

取引における国内食料産業の国際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、国内外から評価されるようにする必要

## 今後の対策

1. 中小事業者でも取り組みやすい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

食品事業者の内部での人材育成

国際標準化の過程に参画できる人材の育成

3. 海外への情報発信

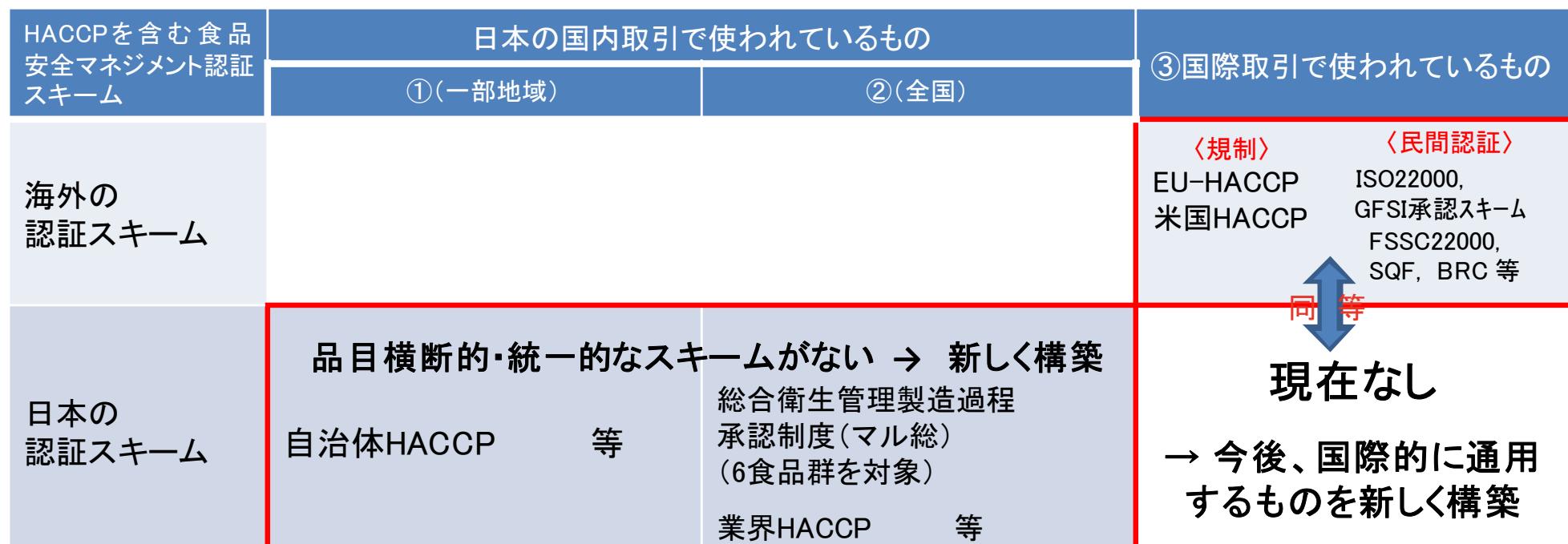


官民連携し、スピード感を持って具体化していくことを期待

# 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



## 第二 3つのアクションプラン

### 二. 戦略市場創造プラン

テーマ4：世界を惹きつける地域資源で稼ぐ地域社会の実現

テーマ4 - 世界に冠たる高品質な農林水産物・食品を生み出す豊かな農山漁村社会

（3）新たに構すべき具体的施策

）輸出の促進等

輸出環境の整備

- 我が国農産物の食品安全性の向上や食産業の競争力強化のため、国際的な規格づくりとして、我が国発の輸出用GAPについて本年度中に規格を策定し、2017年度に規格の承認申請を行うとともに、HACCPをベースとする食品安全管理に関する規格や認証の仕組みの構築を本年度中に官民連携で目指す。食産業の海外展開を推進するため、新たに先進国も含む幅広い地域を対象にフードバリューチェーンの構築を図る。

### 第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講すべき施策

#### 1. 食料の安定供給の確保に関する施策

##### (4)グローバルマーケットの戦略的な開拓

###### ① 官民一体となった農林水産物・食品の輸出促進

###### イ 輸出阻害要因の解消等による輸出環境の整備

輸出先国の規制等、輸出促進の阻害要因となっている課題を洗い出し、改善に向けた対応状況を明らかにした輸出環境課題レポートを毎年作成して公表し、輸出環境課題の解決に向けた取組を優先順位を付けながら計画的に推進する。

具体的には、輸出先となる国や事業者等から求められるHACCP、ハラール(イスラム教の教義に基づいて処理、加工された食品等)、GLOBALG.A.P.(欧州の流通小売の大手企業が策定した取引要件としてのGAP)等の認証取得を促進する。

また、国際的な取引にも通用する、HACCPをベースとした食品安全管理に関する規格・認証の仕組みやGAPに関する規格・認証の仕組みの構築を推進する。

(以下略)

(前ページのつづき)

#### (4)グローバルマーケットの戦略的な開拓

##### ② 食品産業のグローバル展開

(略)

主要国においてHACCPの義務化が進展する中、我が国の食品産業事業者の国際的な取引における競争力を確保し、消費者に対してより安全な食品を供給するため、事業者によるHACCPに基づく自主的な衛生管理等の普及を図るとともに、海外からその取組が評価される環境を整える必要がある。また、我が国の事業者にとって言語やコスト等の面でも取り組みやすい規格や認証の仕組みが求められている。このため、HACCPに関する研修の実施など我が国におけるHACCP普及のための支援体制の充実を図るとともに、日本発の国際的に通用する、HACCPをベースとする食品安全管理に関する規格や認証の仕組みの構築と、その国際規格化に向けた取組について、官民が連携して推進する。あわせて、事業者における、HACCPなどの食品安全に関する知識を有する人材や国際的な基準の策定等の過程に参画できる人材の育成と、こうした規格や認証の仕組み等の海外への積極的な発信等を推進する。

(以下略)