

(議事概要) 国際水準 GAP ガイドライン指導マニュアル改訂のための有識者検討会
(第1回)

○開催日時：令和7年9月16日(火) 10:00～12:00

○場 所：農林水産省 別館 農産局第4会議室

○出席者：(委員)・荻野 宏 一般財団法人 日本 GAP 協会 代表理事専務

・佐久間 輝仁 GAP・IT サポート合同会社 代表

・武末 克久 GLOBALG.A.P. c/o AGRAYA GmbH テクニカル・キー・
アカウント・マネージャー

・藤井 淳生 安心農業株式会社 代表取締役社長

・宮原 義博 宮原マネジメントシステム 代表

・村永 順一郎 群馬県 農政部 野菜花き課 野菜・花き技術係 係長

(事務局) 農林水産省 農産局 農業環境対策課 松本 課長、西野 課長補佐、牧野
行政専門員、日高 係員

○ 国際水準 GAP 指導マニュアルの改訂方針及び改定案について、事務局から配布資料に基づいて説明を行った後、資料3「検討事項と対応案」の検討事項について、議論を行った。議論の内容については、以下のとおり。

(宮原委員)

・資料3の検討事項①、②、③について、意見させていただきたい。

・検討事項①について、健康被害の重大性や危害の発生確率について、農場自身はデータが無い中で根拠をもって説明するのは困難であり、どのような危害要因に基づき、どれくらい重篤な事故が起きているという根拠となるデータについては、行政や業界の方で把握できているはずなので、農産物のグループごとに示してあげた方が良いのではないかと思います。例えば、生野菜の病原微生物や穀物のカビ毒、キノコ類の重金属等が相当すると思うが、このように、既に、ある程度の知見があって、リスクが高いとなっているものについては、それを示してあげた方が良いのではないかと。それを基に、農場は、重大な危害要因が、自分の農場のどの工程でどんな場所で起こりうるのか、ということ特定してもらうということに、注力していただくことが重要だと考える。

・検討事項 ②についても、農場自身が根拠を示すということで、検討事項①と結論は同じだが、重要な危害要因に対する効果的な対策を、運用の前に事前に検討していただくことが大事。これが HACCP でいうと、妥当性確認であり、運用開始前にチェックするという考え方になる。ここの部分について、「公的機関のデータ等から」と本文中には書いてあるが、データというと、またそのデータを読み解かないといけないのか、となってしまう恐れがある。公的機関に限定しなくてもいいので、「信頼できる公的機関等の情報」というような言い方にして、例えば、生野菜であれば、野菜の衛生管理の指針があるので、こういったものを見れば、堆肥だったら、ここをちゃんとこうやって抑えればいいんだな、ということが分かる。それで、もし心配であれば、自分で試しにやってみるとか、検査に出してみても本当に危害要因が低減されてるかどうかを確認することで、妥当性確認をやってみるのも良いが、そこまではなかなか大変なので、

信頼できる公的機関の情報を確認することが必要になるということ。

・検討事項③については、CCP の設定は中々難しいので、削除するということを提言していたが、コーデックスの HACCP が、2020 年版から一般衛生管理（GHP）をちょっと持ち上げた形のより大きな注意が必要な GHP を説明しているところ。また、ISO22000 では、もともと重要な危害要因については、CCP か OPRP のどちらかで管理すると説明している。より大きな注意が必要な GHP は、OPRP 的な考え方と同じである。農業の場合には、図の 2 で示した、「つけない」、「増やさない」という管理で行い、重要な危害要因については、ここを徹底的にやらなければならないってなるのであれば、より大きな注意が必要な GHP で対応し、ちょっと持ち上げた形で徹底的に管理していただくということが大事である。そのため、全く削除ということでもなくともいいと思っており、重要な危害要因に対しては、農業の場合にはより大きな注意が必要な GHP で対応することが必要だよ、という説明は必要だろうと考えている。例えば、修正するのであれば、「その際に…」というところが本文中にあるが、その後、「温度、時間等のモニタリングの指標が設定可能であれば設定してルール化します。」というくらいにしておいてもらえれば、例えば、さっき冷蔵庫の保管の話も出たが、重要な危害要因ってなると、堆肥の製造の温度と何日間のような、期間の設定みたいなものは、モニタリング指標とできるのではないかと思うので、こういう考え方だということを補足させていただきたい。

（藤井委員）

・そもそもの話に戻ってしまうが、指導マニュアルを作った一番最初の時に意識したのが、これは農家向けではなく、指導員や都道府県の担当者、これから都道府県 GAP を作ろうという都道府県に対してのマニュアル、という位置づけで作り始めたところ。その辺の言葉の整理ができてないのかなと感じた。農家が見てやるんだなと考えるのではなく、農家にやらせるんだなっていうスタンスで、文言を揃えていかないと、あっちこっちにぶれてしまう感じがするので、そこをもう一度考え直した方がいいのかなと思った。

・その上で、宮原委員のおっしゃるとおり、農家にリスクの大きさの評価を行わせるなんてことは、無理なので、それは都道府県の方でこういうデータを整えていくべき、みたいなことを都道府県の担当者に分かってもらえるような書き方に揃えたらどうかと思う。

（佐久間委員）

・私も、リスク評価について、研修で教えながらよく思うことだが、やっぱり根拠がないものというのは説明しにくいので、行政機関などから根拠となるものを出してもらえるとすごくいいなと思う。それを県単位で作るのか、国で作るのか、というのは、またいろんな議論があると思うが、私の研修では厚生労働省の資料を使わせてもらったりしている。ただ、この資料だと、魚や肉も入ってくるので、野菜の過去の事故事例からの被害一覧があったりすると、私の立場からするとありがたい。それでいうと、日本 GAP 協会さんが作られている、リスク評価のガイドラインの別添の資料があるが、そこには過去の事故事例も載っているので、現場で指導する際には、この品目では、こんな事故が起きていますよ、といった感じですごく言いやすいので、こういった資料があると良いと思う。

(荻野委員)

・佐久間委員からお話のあった資料については、ウェブサイトで公表している。ウェブサイトのリスク評価ガイドラインのところに参考資料として掲載しており、食中毒事例なども含めて、例えば病原生物であれば、主なものについてまとめている。

(藤井委員)

・これはこんな場面で混入するリスクが高い、これはこんな場面で増殖するリスクが高い、みたいなことまで分かれば、さらに良いと思う。黄色ブドウ球菌って書いてあるだけでなく、黄色ブドウ球菌は人からの汚染のリスクが 1 番高い、というように書いてあれば、人が触る部分を管理すべきというのがすごく分かりやすくなるので、現状は、これをリスク評価しなさい、これもリスク評価しなさい、とザーッと並んでいるのだが、どこで汚染のリスクがあるかまで落とし込んであれば、さらに教えやすくなるのかなと思う。

(佐久間委員)

・他の参考資料として、HACCP の一般公開されてる資料の中で、この菌は、こういったところからの汚染により過去の事故発生率が何%あります、って書いてあるものもある。そういう資料があると、私たちも、人や水が関わったら、こういったリスクは必ずあると言いやすいので、農家さんを指導する側も根拠は必ず確認すること、と書いていいと思う。ただ、その根拠を誰が作るのかというのは、行政や業界団体などで整理してもらうことになるのではないかなと思う。

(村永委員)

・現状だと、こんな菌がいるよね、危ないよね、ぐらいで終わってしまっているんで、先ほどの議論でもあったように、どういうところで菌が付きやすいかとか、本来、我々が現場で見なくちゃいけないというのは感じている。しかしながら、そもそもの知識がないのもあって、なんとなく意識はできているんだけど、どこにそのような情報が載ってるかがあまり分かっていない状況なので、現場を回るときに、そういった情報を持っていければ、農家さんと一緒に確認したりできると思うので、情報やその情報のリンク先を 1 つにまとめてもらうようなことができれば良いと感じている。

(佐久間委員)

・私もこの委員になって、農水省の Web サイトを見ていると、こんな資料もあるんだって、初めて気が付いたものがいくつもあったので、アクセスしやすいように整理いただけたらと思う。

(藤井委員)

・情報を探さなきゃいけないのが一番大変なので、ワンストップで食品安全の農産物に関するデータベースみたいなのをまとめていただいて、そこにアクセスすれば、色々自分で見つけられるといった形になればだいぶ良くなると思う。

(事務局)

・今のお話をお聞きして、農水省の GAP のページから先ほどありました日本 GAP 協会さんのリスク評価や農水省他課の野菜の衛生管理指針等のページにリンクを飛ばしてあげるというのを検討したい。

(佐久間委員)

・農水省の労働安全のページを見ると、メーカーが出しているサイトへのリンクが貼ってあるので、日本 GAP 協会さんや他の業界さんのリンクが貼ってあると良いと思う。

(事務局)

・検討事項①、②については、皆さまからご意見いただいたとおり、本文案を、「根拠となる情報を行政や団体などから入手して、説明できるようにしましょう」、というような記載ぶりに修正しようと思いますが、よろしいでしょうか。また、修正案文につきましては、会議後にお示しして、協議させていただきたい。

(藤井委員)

・検討事項③の HACCP について、危害要因分析と CCP は全然別なんだよ、と書いておいた方がいいのかなとも思った。宮原委員のおっしゃるとおり、CCP は農産の業界だと設定するのが、まず無理なので、危害要因分析はしっかりやりましょう、それを行う際には、農水省のこのページのこういうデータを活用してください、と記載。一方、CCP については、設定が困難なので、例えば、衛生管理についての分析やモニタリングをさせて、CCP というよりは OPRP の方で対応していきましょう、というような感じで、書いた方がいいのではないかな。ただ、OPRP って言葉を使うと、分からなくなってしまうので、噛み砕いた言い方で、「重要度を決めて、それを管理するための農場のルールを作って、それを徹底していきましょう」というような整理しておくのが良いと思う。また、農場のルールを作る時には、危害要因となるものがどこで混入するのか、こういったところで増殖するという情報を参考にしていきましょう、といったことにも触れておくのが良いと思う。

(佐久間委員)

・研修で伝える時に気をつけてることだが、基準で必ずやらなきゃいけないこと、プラスでやっておいたら良いこと、というのはちゃんと言葉を分けて伝えるようにしていて、農家さんの中には、うちはちょっと規模大きいから金属探知機持ってるんだよね、ってプラスの取り組みしてる人もおり、それは金属探知機が必要という話ではなく、その農場の特徴であり、CCP 設定をするならテストピースを点検するなどそこをしっかりと守っていきましょうというところ。これを完全に削ってしまうというよりは、プラスの取組と必ずやらなくてはならないことを分けて整理していただくのがいいのかなと思う。

(荻野委員)

・資料3の検討事項③のところの対応案に、「貯蔵施設の温度管理の場合などは、重要管理点の設定ができる」ということが書いてある。それも確かに重要であり、部分的に HACCP に類似したような管理となっているが、トータルとして、それはその農家が HACCP を実践しているものではない。自分は金属探知機を入れてるから HACCP をやっているというような話ではないと思う。要は、貯蔵施設ではこういうことはできるので HACCP ができるという話にはならないので、そこは切り分けて話をしないといけないと思う。繰り返しになるが、重要な管理点を、より精度高く、HACCP に類似した管理を行っている農家の方がいたとしても、だから農業で HACCP ができるといった話でもない。そのため、対応案の部分に重要管理点と書いてしまうと、紛らわしい、誤解されやすいところであるので、厚労省の言うような HACCP に沿った衛生管理については、農業では難しい、というように書かないと誤解を生じてしまうのではないかと思います。

(藤井委員)

・重要度によって、手順を決めて管理するもの、手順を決めて管理したことをモニタリングするもの、のように段階に分けて、本文に記載するといったところではないか。

(宮原委員)

・リスクが高い、重要な危害要因は何か、というところにフォーカスするのが、リスク評価なので、リスクが低いものまで全部やって、それを全部ルール化してる方もいるんだけど、そうではなくて、リスクが高いところをどうするか、そこに注力して欲しいと考えている。

(武末委員)

・検討事項④のところで、私から関連する事項についても索引付けした方が良いのではないかと意見出したところだが、修正案だと、いくつかに絞っていますが、私としては絞らない方がいいと思う。絞ってしまうとこれだけやればいい、となってしまうので、ガイドラインの食品安全のところの全てについて、リスク管理をすべきだと思う。確かに、ある程度決まった対応があるものについても、リスク管理をしなければならないのか、という意見もあると思うが、基本的にはリスク管理していただくのが良いのではないか。

・他には、本文の構成について、「具体例」を後に持って行って、むしろ図の方を前に持ってきて、考え方を先に示して、重要なものから取り組みましょうとか、重要度に合わせて対策しましょうというようにすれば、もっと分かりやすくなるのではないかと思います。特に、図の5については、ここには、リスクの大・中・小がないが、リスク評価の表が具体的に書いてあって、それを基にルールを設定しましょう、という構成になっていてすごく良いと思う。

(事務局)

・修正するとすれば、ご意見いただいたとおり、食品安全に関する取組は全て列記するということになるか。

(武末委員)

- ・食品安全に関する項目が全て対象です、と書いていただくだけでもいいと思う。

(藤井委員)

- ・本文中に、「農産物がどう消費されるかっていうのを考慮する必要があります」、と追加されているが、もっと最初の方に移動させたほうが良いのではないかなと思う。こういう食べ方するんだから、こういうリスク評価が必要、というように食べ方が前提になっており、生食しないような作物に、生食を想定したリスク評価とか意味がないので、先の方に書いてもらった方が良いと思う。

(宮原委員)

- ・番号 8 の「食品安全」に関しては、本文が、危害要因分析から始まっているのだけど、準備段階の商品の説明だとか、工程の把握などの基本情報の把握については、ガイドラインの前の番号の方に書いてあるので、前の番号で把握した基本情報を活用しましょう、というのを入れておいた方が良くもしいない。

(佐久間委員)

- ・毎回、研修の話に紐づけてしまうが、研修の際には、具体的な観点に入る前に、「そもそもリスク管理とは何か」という説明から入ると、受講者も先に前提条件というか範囲の設定が必要なんだなって分かってくれる。

(事務局)

- ・続いて、検討事項⑤について、ご意見いただきたい。

(佐久間委員)

- ・検討事項⑤の図について、労働安全と環境保全の図については、⑤まで手順があるが、食品安全は、手順が④までとなっており、統一されていない。統一したうえで、「国際水準 GAP ガイドライン解説書」に合わせて、リスク評価の説明として、「特に管理が必要な危害要因を特定します」と書かれているので、それを引用すればよいのではないかなと思う。

(事務局)

- ・この図については、「国際水準 GAP ガイドライン解説書」をベースに修正させていただく。

(佐久間委員)

- ・前のページに戻ってしまうが、番号 8 の食品安全の具体例のところ、追加された 8-4 の事例について、カット野菜だと、加工食品になって、農産物ではなくなってしまうので、収穫で使う刃物や収穫機とかに修正いただく必要があると思う。

(武末委員)

・ここの「具体例」っていう言葉が分かりにくいと思うので、「危害をもたらす要因例」などにした方がよいと思う。「具体例」だと、「リスク管理の具体例」に見えてしまう。また、8-1 の具体例は、番号 65 の具体例になると思うので、関連を書いてもらうとともに、これは、リスク評価の具体例じゃないので、見た人がこれをやればいいのか、と勘違いしてしまう可能性がある。

(藤井委員)

・具体例のところに、ステップを書いてあげる方がよいかもしれない。危害要因の抽出はこうやる、リスク評価はこうやる、って書いてある方が親切かもしれない。いろいろとリスクの具体例を挙げるのではなくて、危害要因には、こんなものがあるので、自身の農場で探してみよう、のような書きぶりがよいのかもしれない。

(事務局)

・いただいたご意見について、修正を検討させていただく。

(村永委員)

・番号 8 の「食品安全」の図 1 において、HACCP の図がいきなり出てくるのですが、これだけあっても、そもそも現場であまり HACCP はよく理解されてないので、対比として、GAP の生産工程の流れも入れることで、GAP において、HACCP の考えが取り入れられていることが分かったと、理解されやすくなるのではないかと思う。

(荻野委員)

・日本 GAP 協会の研修で使っている資料の中に、GAP の工程について図示しているものがあるので参考になればと思う。

(事務局)

・追記を検討したい。

(佐久間委員)

・番号 8 の「食品安全」の図 1 について、衛生管理ではなく工程管理という言葉を使った方がよいと思う。

(事務局)

・修正させていただく。最後に、検討事項⑥について、ご意見いただきたい。

(藤井委員)

・指導していて、窒素肥料を大量に入れているような農場に未だに出会うので、具体例の 10-1 のところで、圃場や地下水の汚染だけではなく、温室効果ガスの発生みたいなことも入れていただ

きたい。

(村永委員)

・具体例の 10-6 について、自治体のホームページを参照し、外来の雑草の種類を特定する、とあるが、ホームページに写真が載ってない自治体も多いのではないかと思う。市町村の広報誌などに注意喚起の記事が掲載されていることもあるが、詳細な情報がまとまってはいない印象。

(事務局)

・45 の鳥獣害対策については、検討事項には入っていないが、ご意見あるか。

【>委員から特に意見なし】

(事務局)

・今後の進め方だが、本日いただいたご意見を元に事務方にて修正案を作成し、その後を協議させていただきたい。次の検討会は、今年度にもう 1 度開催したいと考えているので、追って日程等調整させていただきたい。本日は長時間にわたりご議論いただき、感謝申し上げます。