

## ● 国際標準勉強会

### ● 勉強会立ち上げの趣旨

食品製造・流通のグローバル化が進展する中、輸出・国内取引等において食品安全を確保するための共通の評価基準として、食品安全マネジメントシステムの認証が求められる可能性が高まっています。こうした中、取引における要求をどう考えるのか、認証の現状をどう考えるのか、多数のスキームの中からどのように自社に合ったスキームを選択するのか(認証リテラシーの向上)、今後の戦略をどう考えるのか等について、情報共有・意見交換をすることを目的として昨年引き続き「国際標準に関する勉強会」を立ち上げます。

### ● 勉強会の取組内容

日本における食品安全の普及、評価、発信のあり方について検討し、現状の把握、具体的基準についての議論を実施します。「農業」、「食品製造」、「外食」の業種ごとに行い、必要に応じて専門の講師に講演をいただきながら、グループディスカッションを実施します。

回	開催日	議事次第
第5回	平成28年2月1日(月)	<p>1. 開会挨拶</p> <p>(第一部)</p> <p>2. メコン地域における物流事情について【資料3】 日本貿易振興機構(ジェトロ)海外調査部アジア大洋州課 水谷 俊博課長代理</p> <p>3. 物流・保管における食品安全への取組の現状と課題について</p> <p>1)今こそ、日本の食を海外に！美味しく運ぶ最新事例～安全で高品質な日本食を世界へ～【資料4】 日本通運株式会社海運事業支店事業統括部(物流開発) 西重 学課長</p> <p>2)キューピーのロジスティクスにおける食品安全への取組の現状と課題【資料5】 キューピー株式会社執行役員ロジスティクス本部 藤田 正美本部長</p> <p>4. 休憩</p> <p>(第二部)</p>

		<p>5. 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム構築の状況について 【資料6】 株式会社三菱総合研究所 宮崎 昌主任研究員</p> <p>6. 閉会挨拶</p> <p>7. 事務局連絡</p>
第4回	平成27年11月27日(金)	<p>1. 開会挨拶</p> <p>2. ISO22000改訂状況について</p> <p>3. 海外の工場等の状況について (1)－① ベトナム社会主義共和国 (1)－② Agrifood safety assurance for global food value chain (2)タイ王国</p> <p>4. 食品安全マネジメント規格認証スキーム構築の考え方</p> <p>5. 外食産業における海外出店について (1)ミラノ国際博覧会 日本館出店について (2)海外事業展開について</p> <p>6. 閉会挨拶</p> <p>7. 事務局連絡</p>
第3回	平成27年9月1日(金)	<p>1. 開会挨拶</p> <p>2. 厚生労働省によるHACCP導入の普及推進の取り組みについて</p> <p>3. 東海漬物株式会社 品質への取り組みについて</p> <p>4. 自社工場におけるFSSC22000の取り組みについて</p> <p>5. 有限会社コウヤマ HACCPの取り組みについて</p> <p>6. グループディスカッション</p> <p>7. 事務局連絡</p>
第2回	平成27年8月4日(火)	<p>1. 開会挨拶</p> <p>2. 農業生産工程管理(GAP)をめぐる動向</p> <p>3. JGAP 認証制度について</p> <p>4. GLOBALG.A.P.と国際標準</p> <p>5. 持続可能な農業経営確立のために GAP</p> <p>6. GAP を活用して農場運営・商品品質の改善につなげる</p> <p>7. グループディスカッション</p> <p>8. 事務局連絡</p>
第1回	平成27年5月28日(木)	<p>1. 開会挨拶</p> <p>2. 食品安全に関する民間規格・認証をめぐる状況についての説明</p>

		<ul style="list-style-type: none"><li>3. 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめについて</li><li>4. グループディスカッション</li><li>5. 事務局連絡</li></ul>
--	--	---

## 第1回国際標準に関する勉強会

開催日時:平成27年5月28日(木曜日) 14:00~17:30

開催場所:中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室

出席者 :58事業者/団体 71名

### <議事次第>

1. 開会挨拶
2. 商品安全に関する民間規格・認証をめぐる状況について
3. 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめについて  
株式会社三菱総合研究所 宮崎昌様
4. グループディスカッション  
食品安全に関する規格・認証の役割と使い方、これに関する日本の事業者の課題の論点について  
食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめに関する論点について
5. 事務局連絡

### <議事概要>

事務局より、資料3を使用して「食品安全に関する民間規格・認証をめぐる状況」の概要を説明した。

その後、宮崎様より資料4を使用して食品安全等推進に向けた準備委員会中間とりまとめについて説明をいただいた。その後、事務局から提案した下記論点についてグループディスカッションを実施した。

- ① 食品安全に関する規格・認証の役割と使い方、これに関する日本の事業者の課題。
- ② 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめに関する意見。

各班のグループディスカッションにて抽出された意見の詳細は別紙「第1回FCP国際標準に関する勉強会 グループディスカッションまとめ」を参照下さい。

### 配布資料

- 資料1:国際標準に関する勉強会 次第
- 資料2:国際標準に関する勉強会 参加名簿
- 資料3:食品安全に関する民間規格・認証をめぐる状況
- 資料4:食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめ
- 資料5:グループディスカッション論点

## フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

## 国際標準に関する勉強会

日 時：平成 27 年 5 月 28 日（木曜日） 14:00～17:30

場 所：中央合同庁舎 4 号館 1 2 階 第 1 2 1 9 - 1 2 2 1 会議室

## 議事次第

1. 開会挨拶
2. 食品安全に関する民間規格・認証をめぐる状況についての説明（資料 3）
3. 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめについて  
(資料 4)

株式会社三菱総合研究所 宮崎 昌様

<休憩>

4. グループディスカッション（資料 5）

## ディスカッション 1

- ・ 論点「食品安全に関する規格・認証の役割と使い方、  
これに関する日本の事業者の課題」

## ディスカッション 2

- ・ 論点「食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会  
中間とりまとめに関する意見」

5. 事務局連絡

## 配布資料

- ・ 資料 1：国際標準に関する勉強会 次第（本紙）
- ・ 資料 2：国際標準に関する勉強会 参加名簿
- ・ 資料 3：食品安全に関する民間規格・認証をめぐる状況
- ・ 資料 4：食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめ
- ・ 資料 5：グループディスカッション論点

## 平成27年度 「国際標準に関する勉強会」 第1回 参加者名簿

No.	企業名	No.	企業名
1	株式会社アール・ピー・アイ	36	日本農業情報システム協会
2	味の素株式会社	37	一般社団法人ニホンノウリツキョウカイ審査登録センター
3	イオントップバリュ株式会社	38	日本ハム・ソーセージ工業協同組合
4	イオンリテール株式会社	39	一般財団法人日本品質保証機構
5	イカリ消毒株式会社	40	ネスレ日本株式会社
6	伊藤ハム株式会社	41	ハウス食品株式会社
7	一般社団法人インターナショナル・バリューマネジメント協会	42	パシフィックコンサルタンツ株式会社
8	株式会社エム・シー・フーズ	43	B S I ジャパン
9	海外貨物検査株式会社	44	株式会社BMLフードサイエンス
10	環境電子株式会社	45	有限会社ヒデ・コーポレーション
11	NPO環境リサーチ研究所	46	株式会社富士通エフサス
12	株式会社九州食品流通科学研究所	47	株式会社プレシアホールディングス
13	株式会社ぐるなび	48	有限会社マザー食品
14	一般社団法人国際バイオマスセンター	49	三井物産株式会社
15	サントリービジネスエキスパート株式会社	50	三菱商事株式会社
16	株式会社ジェイワンフーズ	51	三菱食品株式会社
17	株式会社自由工房	52	株式会社三菱総合研究所
18	損害保険ジャパン日本興亜株式会社	53	モーションマインド
19	株式会社竹中工務店	54	株式会社モスフードサービス
20	合同会社TFMHY研究所	55	有限会社山本フードビジネス研究所
21	株式会社テクノファ	56	ユニバーサルフード株式会社
22	東京海洋大学先端科学技術研究センター	57	横河ソリューションサービス株式会社
23	一般財団法人東京顕微鏡院	58	株式会社ローソン
24	ニシフミート株式会社		
25	株式会社日清製粉グループ本社		
26	日本ピュアフード株式会社		
27	株式会社日本アクセス		
28	一般財団法人日本科学技術連盟ISO審査登録センター		
29	財団法人日本ガス機器検査協会		
30	一般財団法人日本規格協会		
31	一般財団法人日本GAP協会		
32	日本ケロッグ合同会社		
33	日本水産株式会社		
34	日本生活協同組合連合会		
35	公益財団法人日本適合性認定協会		

※企業名五十音順

## &lt;本日ご欠席&gt;

No.	企業名	No.	企業名
1	伊藤忠食品株式会社	21	株式会社ベジテック
2	株式会社イトーヨーカ堂	22	ミライエール
3	江崎グリコ株式会社		
4	株式会社MA FOODS CONSULTING		
5	共栄製茶株式会社		
6	株式会社サトー		
7	特定非営利活動法人サニテーション・デザイナー協会		
8	株式会社シー・アイ・シー		
9	全日空商事株式会社		
10	双日株式会社		
11	損保ジャパン日本興亜リスクマネジメント株式会社		
12	株式会社タカキフードサービスパートナーズ		
13	株式会社中央微生物検査所		
14	寺原事務所		
15	日本ハム株式会社		
16	日本ピュアフード株式会社		
17	日本マクドナルド株式会社		
18	ハウス食品グループ本社株式会社		
19	フードテクノエンジニアリング株式会社		
20	フードリンク株式会社		

※企業名五十音順

# 食品安全に関する民間規格・認証 をめぐる状況

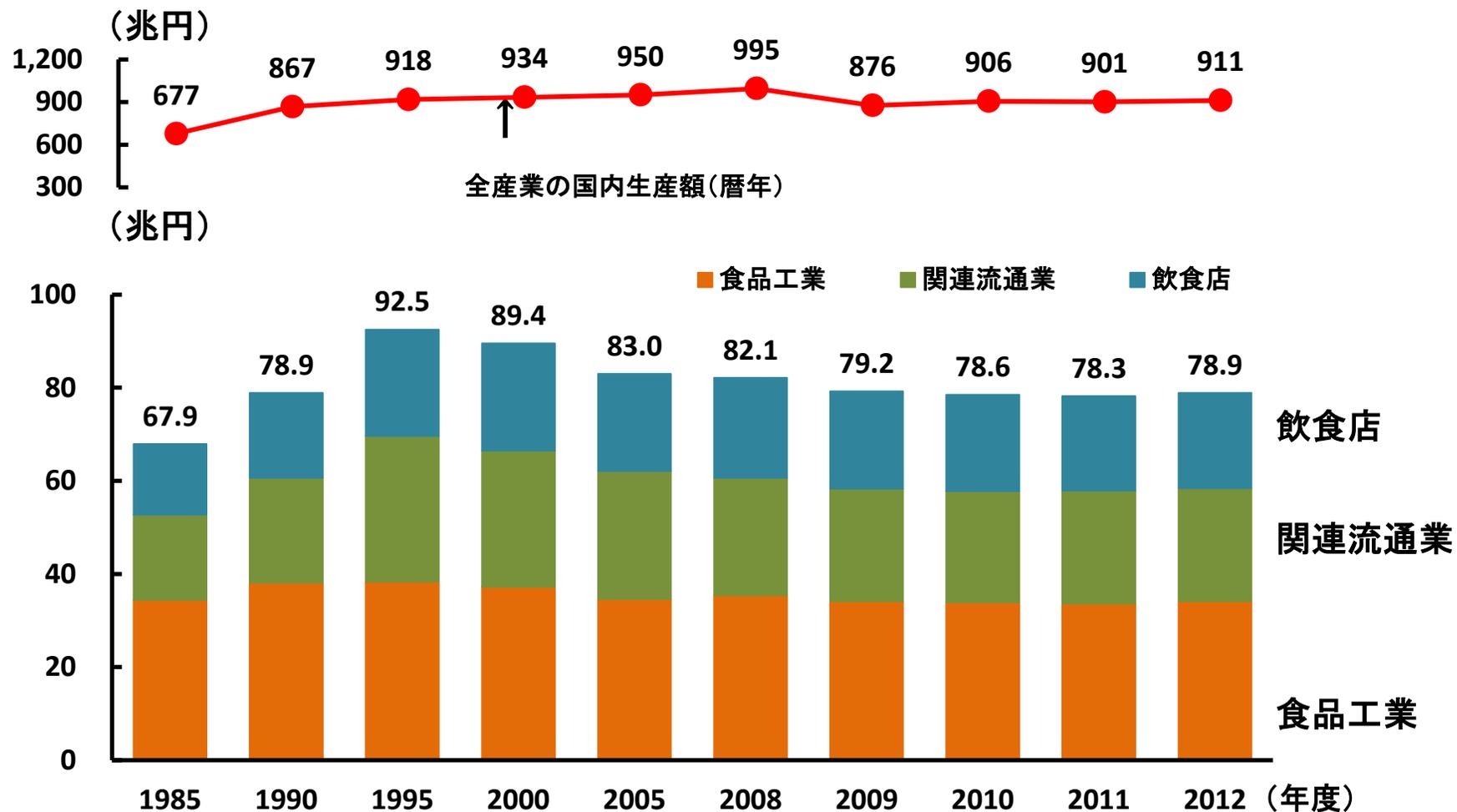
2015年5月

農林水産省 食料産業局

# 食品産業をめぐる情勢

# 我が国の食料産業

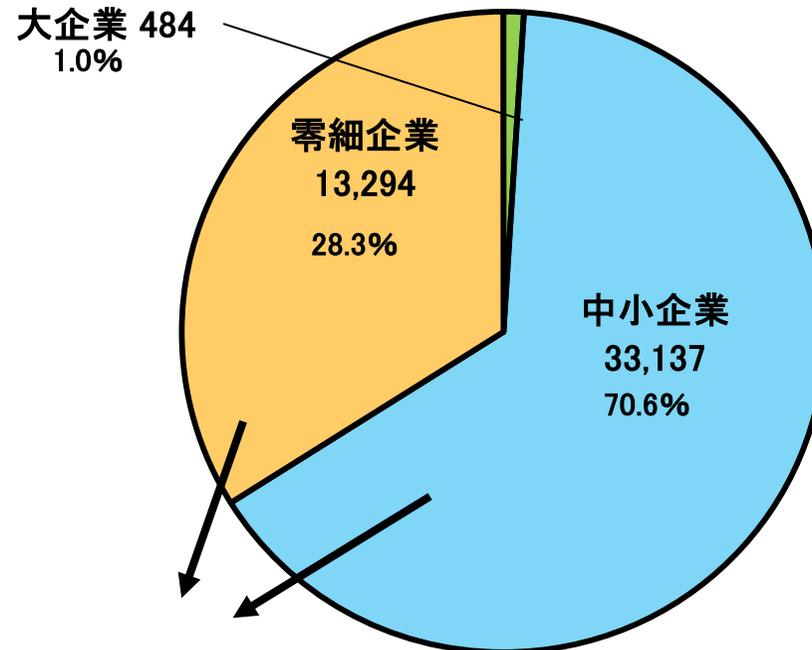
## ●日本の食品産業の国内生産額 減少～横ばい傾向



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。

## ●食品製造業の構造



**99%が中小零細企業**

資料: 経済産業省「平成24年経済センサス・活動調査」

注1: 「平成23年工業統計調査」は、平成24年2月に実施した「平成24年経済センサス・活動調査」の中の製造業に関する調査事項にて把握している。

注2: 品製造業は、食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業(たばこ製造業、飼料・有機質肥料製造業を除く。)の合計である。

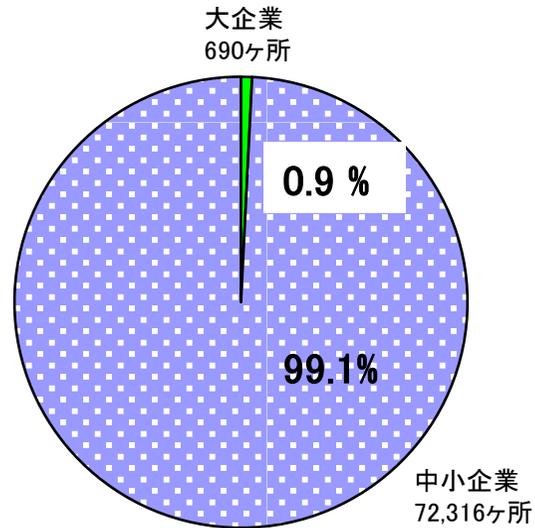
注3: 零細企業: 従業者数3人以下の事業所

中小企業: 従業者数299人以下の事業所

大企業: 300人以上の事業所

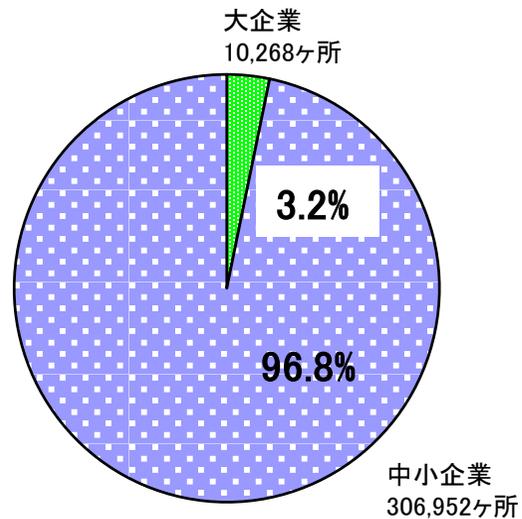
# 日本の食品産業の構造－②

○ 食品卸売業の構造(平成24年)



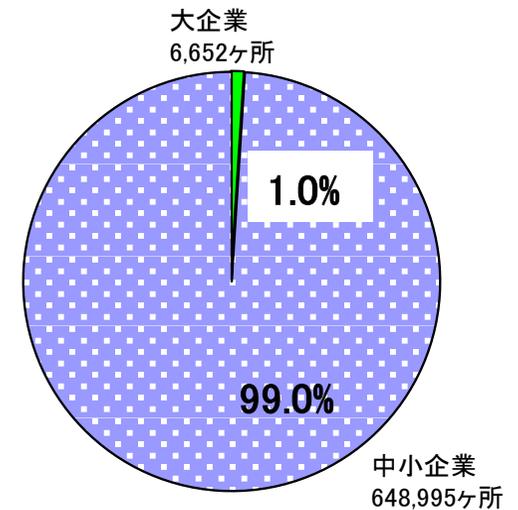
出所: 経済産業省「平成24年経済センサス」  
注: 「飲食料品卸売業」の数値を使用  
中小企業: 従業者数99人以下の事業所  
大企業: 従業者数100人以上の事業所

○ 食品小売業の構造(平成24年)



出所: 「平成24年経済センサス」  
注: 「飲食料品小売業」の数値を使用  
中小企業: 従業者数49人以下の事業所  
大企業: 従業者数50人以上の事業所

○ 外食業の構造(平成24年)

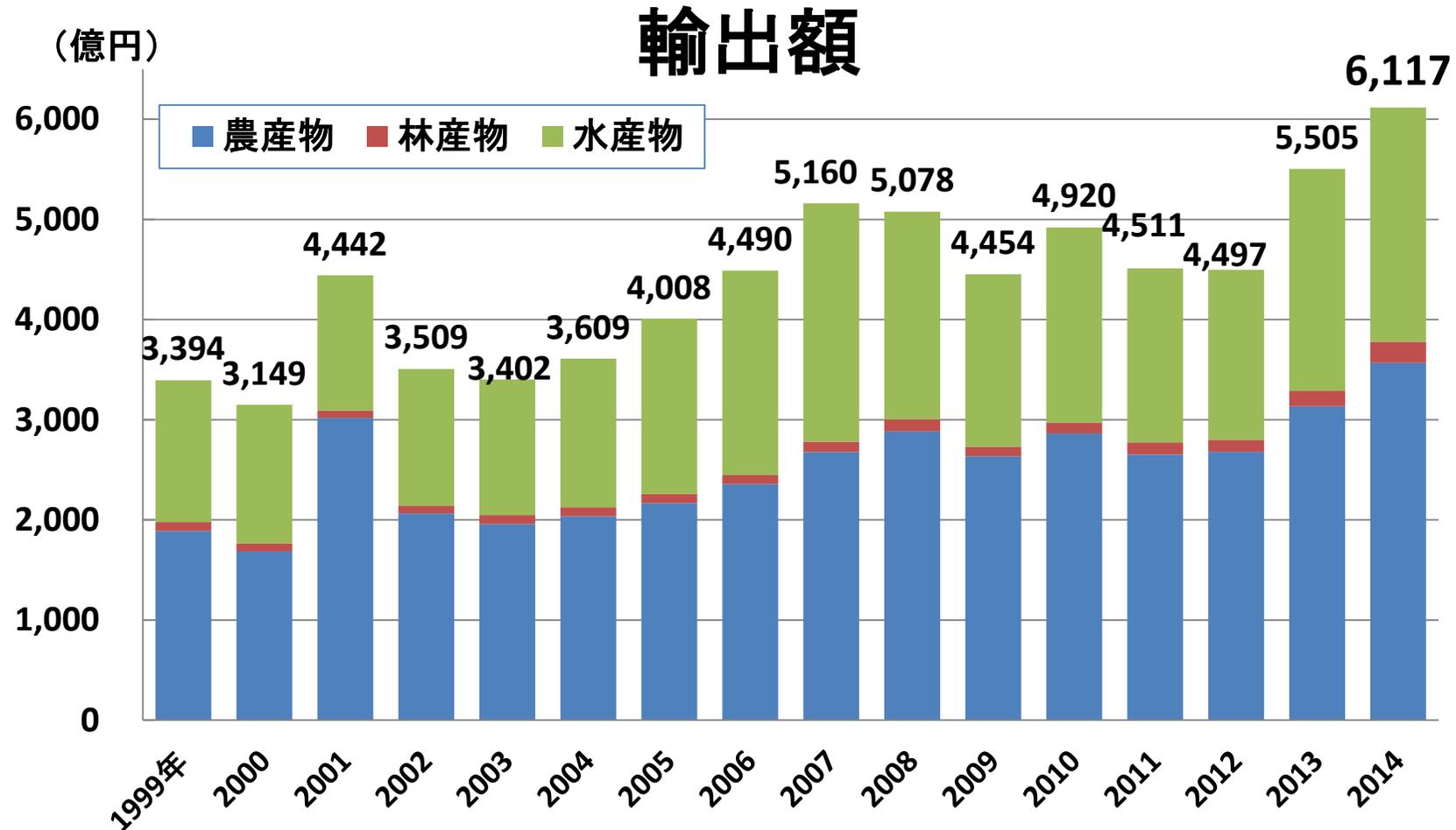


出所: 「平成24年経済センサス活動調査」  
注: 「飲食店」及び「持ち帰り・配達飲食サービス業」の民営事業所数の合計  
中小企業: 従業者数49人以下の事業所  
大企業: 従業者数50人以上の事業所

# 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

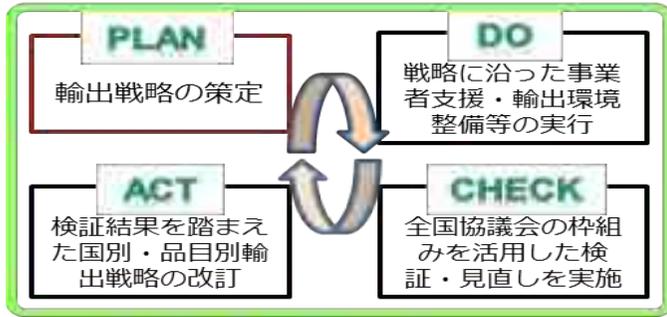
2014年は6,117億円と過去最高を記録



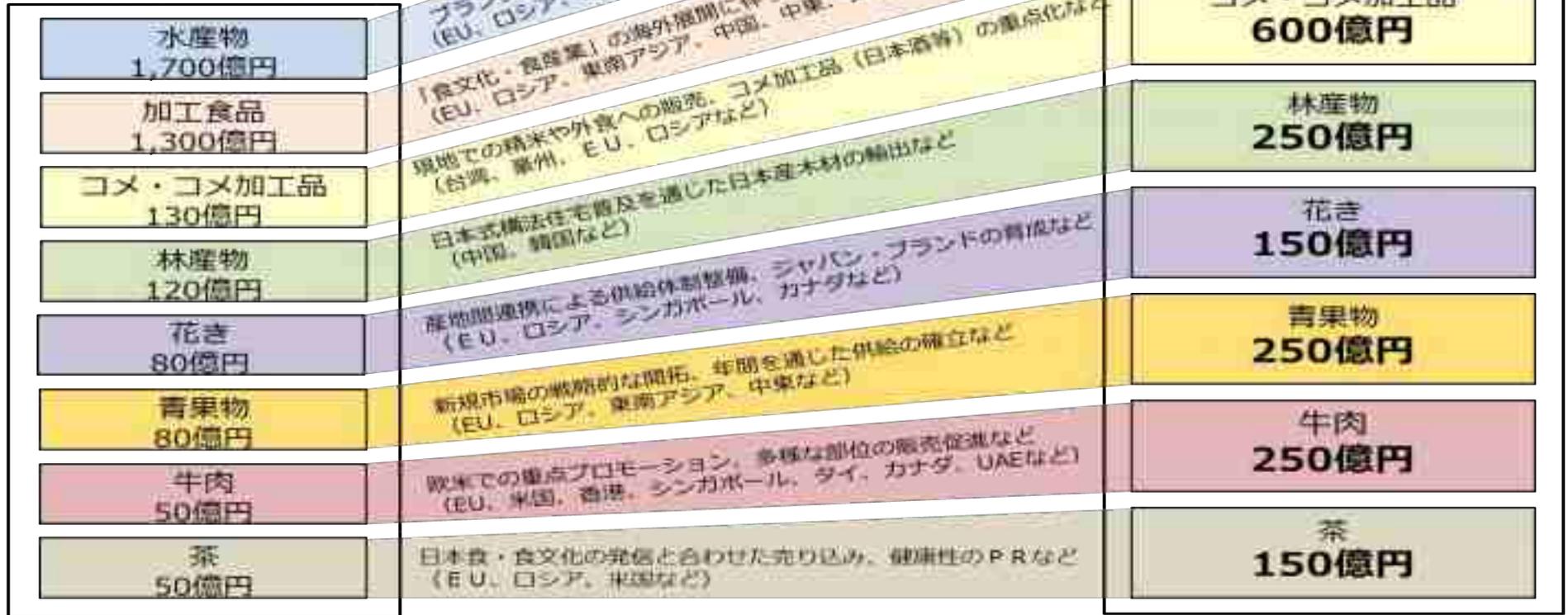
資料：農林水産物輸出入概況（農林水産省）

# 農林水産物・品の国別・品目別輸出戦略

農林水産物・食品の輸出額を  
**2020年までに1兆円規模へ拡大**



約4,500億円

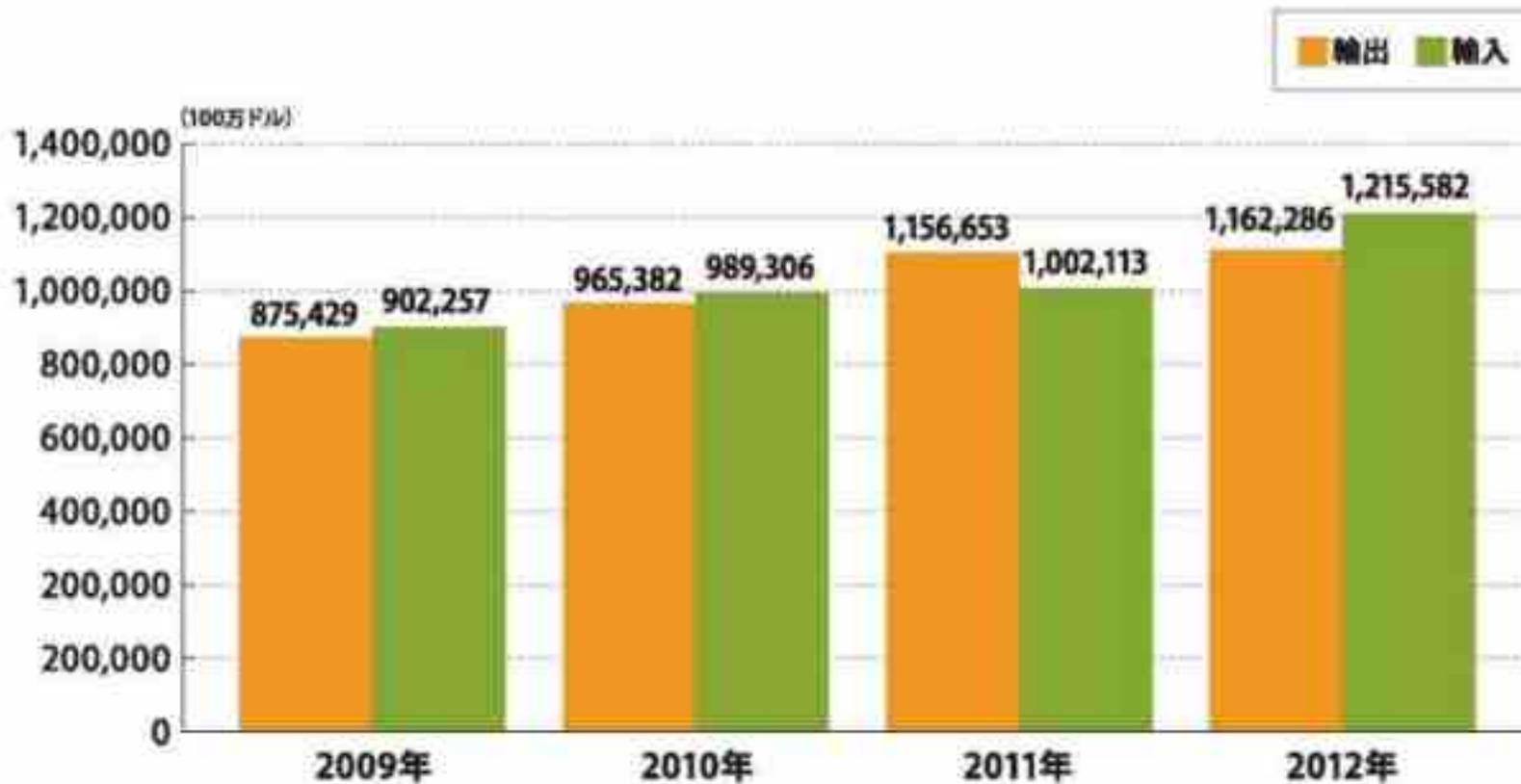


【2012年】

【2020年】

# 世界の食品の輸出入額の推移

- 世界の食市場では、輸出入額ともに増加傾向。
- フードチェーンのグローバル化、複雑化が進展。



資料：ジェトロ世界貿易投資統計（各国・地域貿易統計から作成）

# 各国政府による規制へのHACCPの取り込み

○ 国による規制として、世界的に、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。

## 1. 米国

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による衛生管理を義務付け。(1997年～2002年に、品目ごとに導入)

【食品安全強化法】平成2011年1月成立。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、①FDAへの登録とその更新、②HACCPの概念を取り入れた措置の計画・実行を義務付け。(なお、②は、細則を定めた規則案のパブコメ、最終案の公布後に施行(FDAは2015年8月に最終規則化、2016年8月までに施行の見込みとしている)。)

## 2. EU

一次産品を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者にHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け。(2006年完全適用)ただし、小規模事業者や地域における伝統的な生産方法等に対しては、弾力的運用。

## 3. 台湾

一部の事業者(食肉加工事業者、乳製品加工事業者、水産食品事業者)に対して義務化(2003年以降、品目ごとに導入)。

## 4. 韓国

一部の食品(①蒲鉾類、②魚類・軟体類・調味加工品、③冷凍品のうちピザ類・饅頭類、麺類)、④氷菓類、⑤非加熱飲料、⑥レトルト食品、⑦白菜キムチ)に対して義務化。(2006年以降、企業規模により段階的に適用)

他にカナダ、オーストラリア、ニュージーランド等でも、一部の食品又は事業者に対して義務化

# FSMA規則の概要

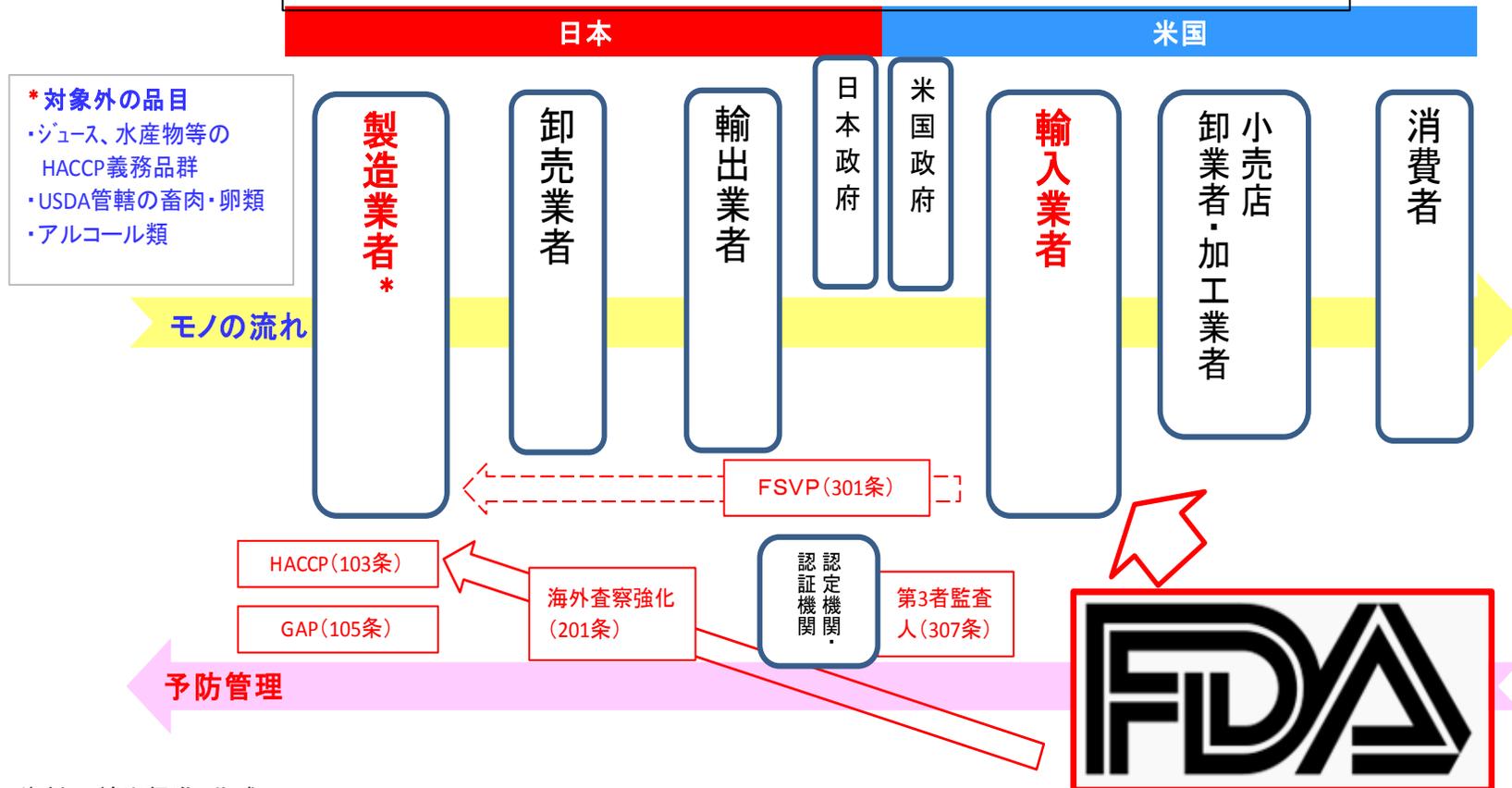
- 米国での輸入食品の安全確保は、連邦食品医薬局(FDA)及び連邦農務省(USDA)が管轄している(USDAは畜肉・卵を所管、FDAはそれ以外の食品を所管)。米国では食品事故が多数起きており、これは大きな公衆衛生上の負担であるものの、ほとんどの場合予防できるものと考えられる(参考:米国での食品由来の疾病での死者数は年間約3千人-2011年米国疾病予防センター)。
- 食糧供給の安全性を保証することにより公衆衛生をより良く保護できるようにする目的で、FDAの権限を多岐にわたり強化する米国食品安全強化法(FSMA/Food Safety Modernization Act)が2011年1月4日に成立。規則案についてはFDAが案を順次公表中だが、未だ未確定であり、2015年から16年にかけて確定の予定。
- FSMA施行により日本からの食品輸出に関しても様々な影響が想定される(例:HACCP義務化、日本へのFDA査察の増加等)。これらの悪影響を最小化するために、食品事業者、業界団体及び関係部門と協力して対策を検討していく必要がある。

目的	規則	概要
予防的措置	103条 (ヒト用食品の予防管理)	米国で消費される食品(畜産物、水産物、ジュース、栄養補助食品及びアルコール類等は除く。)の国内外の製造施設等に、 <b>HACCPの導入</b> 、リコール計画の作成等を義務付け。
	105条 (農産物の安全基準)	米国で消費される野菜、果実について、国内外の <b>農業生産者</b> が、 <b>安全な生産・収穫への措置</b> を講じることを義務付け。規則案では、長いも等を対象外とすることを提案。
	106条 (意図的な異物混入の予防)	米国内外の食品製造施設に対して、大規模な公衆衛生上の危害を意図した行為による食品不良を防止するための計画作成を義務付け。なお、不満を抱く従業員による会社の評判を傷つける目的で行った行為や経済的利益を目的とした偽装行為は、公衆の健康被害が直接の目的ではないことから、本規則案の対象ではないとされている。
第三者による チェック 体制整備	301条 (外国供給業者検証プログラム)	米国内に輸入される食品について、 <b>米側輸入業者</b> に対して、外国供給業者(海外の食品メーカー等)がHACCP等を含む食品安全のための取組を実施していることを確認するための <b>モニタリング活動を義務付け</b> 。(輸入食品についても、103条及び105条の遵守状況を確認)
	307条 (第三者監査制度)	FDAが高リスクと認める特定食品(現時点で詳細不明)を輸入する場合及び輸入業者の食品輸入手続きを迅速化するプログラム(未公表)において、 <b>公的認定団体</b> から認定を受けた <b>第三者認証機関</b> による監査制度を創設。
検査の強化 ・情報把握 体制の整備	102条 (登録情報の更新を義務化)	米国向け食品製造/輸出を行う施設(及びその米国代理人)に対して、2年毎の登録更新を義務化。重大な健康被害発生時には、登録は停止され、米国向け輸出が不可能となる。
	201条 (FDAの発見・対応能力の向上)	国内外の施設に対して資源配分を行い、高リスク施設への検査を強化する。海外施設に関しては、2011年は600箇所、2015年には9,600か所の施設を検査と明記する。
	306条 (外国食品施設の検査)	外国施設の検査を促進するために外国政府と協定・合意を結ぶ権限をFDAに付与する。FDAは商務省と連携して外国施設へ検査官を派遣することができる。

# FSMAによる予防管理の強化（概念図）

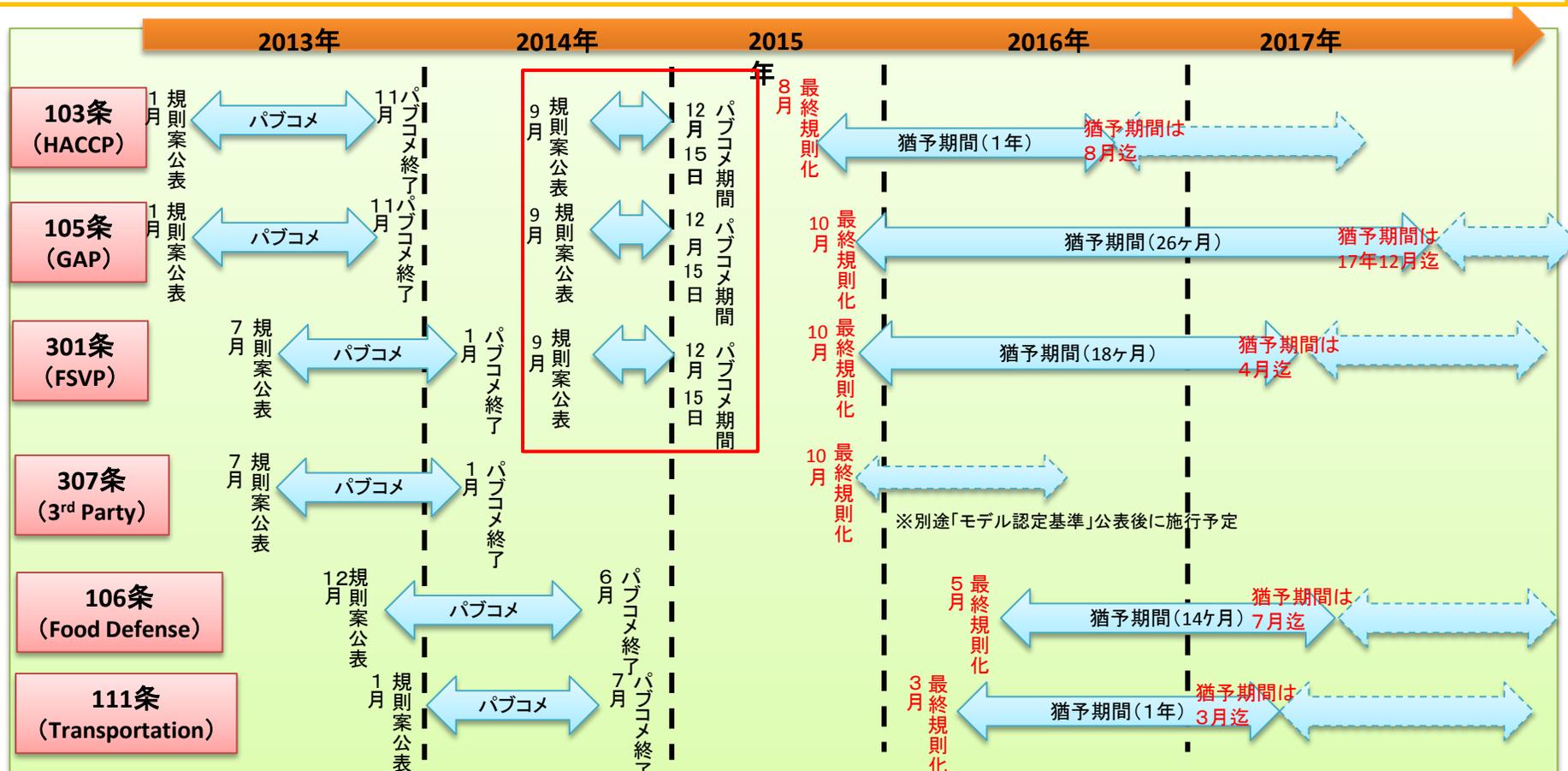
- 日本から輸出される食品・農林水産物は、様々な事業者を経て、米国消費者のもとに届く。FSMAでは、原則として対象品目の製造・輸入・販売に関与する国内外の事業者総てが対象となる。従ってアメリカ向けに輸出される食品を製造している我が国食品製造事業者も、米国内事業者と同様に、HACCP対応が義務づけられる(103条)。
- 米国内の輸入業者は、輸入品の生産/供給業者について検証を行うことが義務づけられる(301条)。
- FDAによる日本国内製造業者への査察も、今後増加することが見込まれる(201条)。

輸入食品へのFDA予防管理は、第一には輸入業者を、最終的には製造業者を対象とする。



# FSMA 今後のスケジュール

- FSMAの法律自体は2011年1月に既に成立済み。2013年1月以降、FDAは各関連規則案を順次公表し、パブコメを募集してきたところ。
- 現段階においてもFDAで検討が続けられており、詳細は確定していない。
- これまでの情報によれば、下記の通り、2015年から16年にかけて代表的な規則の条文が順次最終化され、2017年度中には全ての規則が施行される見込み。



(注1) 原則として、上記の猶予期間に加えて、企業規模(“Very Small Business”等)に応じて、更に1年等の猶予期間が設けられている。

(注2) 103条施行後は、FDAによる海外の食品製造施設の査察時に、HACCP計画等の確認が必須となる(現在は、GMP(製造管理・品質管理基準)等のチェックが主。)

# 我が国のHACCPの導入状況

●HACCP導入率は、大手規模層は7～8割だが、中小規模層は28%と伸び悩み

	全 体	中小規模層 (1億～ 50億円)	(参考)大手層 (100億円以上)
(参考) 平成12年度	10%	—	59%
平成18年度	15%	16%	73%
平成22年度	19%	22%	73%
平成23年度	24%	27%	76%
平成24年度	24%	27%	84%
平成25年度	23%	28%	85%

出典：平成18年度は「食品産業動向調査」、平成22年度以降は「食品産業におけるHACCPの導入状況実態調査」(農林水産省調べ)

平成12年度は回答の選択肢が異なるため、参考として掲載

## 【目的】

食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進させるための施策等について検討する。

## 【検討事項】

- (1) 食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進させるための施策等について検討する。
- (2) HACCPによる工程管理の普及推進に係る具体的内容について検討する。
- (3) その他必要な事項について助言を行う。

## 【構成員等】

学識経験者、消費者団体、業界団体(製造、流通)、自治体、農林水産省等

## 【開催日】

第1回 平成25年9月3日～第3回 平成25年11月7日  
今後の方針、中間取りまとめ(案)について審議

中間取りまとめ 平成25年12月11日 → 管理運営基準の指針(ガイドライン)の改正

第4回平成26年8月19日～第8回 平成27年3月27日  
中間取りまとめで示された今後の施策の方向性、提言の取りまとめ(案)について審議

提言のとりまとめ 平成27年3月31日

# 検討会 中間とりまとめ（平成25年12月12日） 概要

## 背景

HACCPは国際標準として世界的に普及が進展

- HACCPは食品の衛生管理のための国際標準としての地位を確立。
- 欧米を始め多くの国でHACCPの導入が進み、輸出要件として義務付ける等、貿易上必須になりつつある。
- 食品の輸出促進（日本再興戦略）を進めるためにHACCPの普及が重要。

## 現状

我が国のHACCPに基づく衛生管理の普及率は低いままであり、

- 総合衛生管理製造過程の承認施設数は減少傾向にある。
- 中小企業への普及率は27%である。

### 【これまでの施策の問題点等】

#### 1. HACCPの段階的な導入

- (1) 総合衛生管理製造過程の承認を得ることが目的化していたのではないか
- (2) HACCPの本来の目的である安全性を向上させることが重要
- (3) 行政側の指導が施設設備の観点が多くなっている
- (4) HACCPの導入により、改めて一般的衛生管理の遵守が可能
- (5) HACCPの説明が高度で難しいものとの誤解を招く、施設設備に多大な資金が必要となるとの誤解を招いている

#### 2. 導入に資する支援

- (1) 書類の作成、施設設備が重点的な指導とならないような指導が必要
- (2) より施設に適合した導入のために助言が可能な人材育成が必要
- (3) 普及に努めてきた団体等の力を借りて実施するべき
- (4) 一般消費者にも理解や認識を深める必要がある

#### 3. HACCP導入のメリット

- (1) 事業者の意識改善及び普及啓発が必要
- (2) HACCPが優れていること等、正しい理解が改めて必要
- (3) マークなど、導入企業の管理が認知される環境づくりが重要

### 【今後の方向性】

コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準（HACCP導入型基準）を設定するため、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、従来の基準と選択できることとする。  
食肉・食鳥肉の処理段階も同様とするべく検討。  
具体的な例示を作成する。

これまでの研修資材等を活用し、改めて、HACCP導入の意義や具体的な導入支援の方法等について研修等を実施し、適切な助言、指導等の導入支援を行う。

改めてHACCP導入による安全性の向上を周知し、輸出施設の認定促進、HACCP導入施設名の公表、HACCPマーク等を検討。

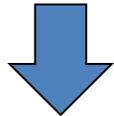
# 【参考】HACCP導入型基準のイメージ①

## 食品衛生法に基づく規定

現 行

### ○管理運営基準（ソフト面）

- 厚生労働省でガイドラインを策定



- 食品衛生法第50条第2項に基づき、条例で規定
- 全ての食品関係事業者が対象

## HACCP導入型基準の設定

### ○管理運営基準（ソフト面）

#### HACCP導入型基準

HACCPを含めた管理運営基準ガイドラインを策定・通知

又は

#### 従来型基準

従来の管理運営基準

いずれかを選択

# 【参考】HACCP導入型基準のイメージ②

## 従来の管理運営基準

- 第1. 農林水産物の採取における衛生管理
- 第2. 食品取扱施設等における衛生管理
  - 1 一般事項
  - 2 施設の衛生管理
  - 3 食品取扱設備等の衛生管理
  - 4 そ族及び昆虫対策
  - 5 廃棄物および排水の取扱い
  - 6 食品等の取扱い
  - 7 使用水等の管理
  - 8 食品衛生責任者の設置
  - 9 記録の作成及び保存
  - 10 回収・廃棄
  - 11 管理運営要領の作成
  - 12 検食の実施
  - 13 情報の提供
- 第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
- 第5. 運搬
- 第6. 販売
- 第7. 表示

## HACCP導入型基準

① HACCPの7原則及び手順を明記

②その他は維持。画一的な方法によらず科学的な根拠に基づく対応も可能とする。

③品目別に具体的なマニュアルを作成

## 我が国におけるHACCPの更なる普及方策について（提言）

～中小事業者も含めHACCP「自主点検」を推進するための環境整備～

- 我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、HACCPによる衛生管理の普及が必須となっている。食品等事業者の大宗は中小事業者であり、**中小事業者における取組の促進が重要な課題**となっている。
- 平成25年12月の「中間取りまとめ」を踏まえ、国では関係省令を改正しHACCPに基づく衛生管理を規定するとともに、自治体においても同様の条例改正が進められている。これらの進捗も踏まえながら、更なる普及方策を検討してきた。
- HACCPの本質は、事業者の自主的な衛生管理が継続的に実施されることである。コーデックス委員会が推奨するHACCPの7原則12手順に従い、**中小事業者も含め事業者が自ら衛生管理の取組状況を確認する「自主点検」を推進するための環境整備**を高めるため、行政、食品等事業者、学識経験者、関係団体、消費者団体等が連携して、更なる普及方策を推進していくべきである。

（注）HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称であり、食品の安全性を確保するための管理システムである。

### 具体的な普及方策

#### （1）HACCP導入に前向きな事業者やニーズが高い業種に対する助言等の支援

- 「HACCP自主点検票」の作成と活用促進
- 事業者の現場で活用可能な様式や手引き等の更なる充実
- HACCPの指導者育成、事業者への派遣・導入支援を行う「人材バンク事業」(仮称)の実施
- HACCP導入状況の継続的な把握

#### （3）コーデックスの柔軟性の考え方も踏まえた、事業者の導入負担の軽減

- HACCP導入の心理的ハードル解消のため、具体的な導入事例の動画等について、引き続き積極的に周知
- 中小事業者等のHACCP導入の成功事例を全国的に普及するため、「地域連携HACCP導入実証事業」(モデル事業)を実施

#### （5）食品産業全体での推進の必要性

- 国(厚生労働省、地方厚生局等)、自治体、食品関係団体、事業者団体、消費者団体等が情報交換、意見交換等を行う場として「HACCP普及推進連絡協議会」(仮称)を、**国・地方ブロックごとに設置**（HACCPに関する認識の共通化等を推進するとともに、普及施策に関する現場ニーズの把握、地域における普及状況のフォローアップ、実証事業等で蓄積される導入事例の共有等を行う）

#### （2）消費者や流通・販売業界も含め、HACCPに対する本質的な理解・関心の醸成

- HACCPの7原則12手順に関するリーフレットや動画等を作成し、関係団体等と連携して、積極的な周知を実施
- 事業者向け講習会や、HACCPに関する統一的な指導・助言が行われるよう自治体の食品衛生監視員等への講習会を実施
- 「HACCP自主点検票」を使用したHACCPの取組についてアピールできるロゴマークの作成・活用を慎重に検討

#### （4）HACCP導入の取組に関する認知度向上のための支援

- HACCPの導入効果、実証事業による導入事例等について、**二元的に情報を入手することができるWebサイトを構築**
- HACCPの「自主点検」を行った事業者名や取組方針等を公表、アピールを後押しする「HACCPチャレンジ事業」(仮称)を実施
- 「HACCP自主点検票」を使用したHACCPの取組についてアピールできるロゴマークの作成・活用を慎重に検討(再掲)

将来的なHACCPによる衛生管理の義務化を見据え、我が国において中小事業者も含めHACCPが当たり前に実施されるものになることを目指して、関係者における取組が推進されることを期待する。

閣議決定等

# 食料・農業・農村基本計画 ① (H27.3.31 閣議決定)

## 第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

### 1. 食料の安定供給の確保に関する施策

#### (1) 国際的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保

##### ① 科学の進展等を踏まえた食品の安全確保の取組の強化

###### イ 製造段階における取組

食品製造事業者における衛生・品質管理のための取組については、特に中小規模層の事業者へのHACCP導入を進めるため、「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)」(平成10年法律第59号)に基づくHACCP導入のための施設や体制の整備等、必要な環境整備を推進する。

また、HACCPの導入等を担う人材の育成や、消費者理解を促進するための取組等を推進する。

(略)

#### (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

食品産業が持続的に発展していくためには、成長著しいアジアなど世界の食関連市場も取り込んでいくことにより、その事業基盤を拡大、強化していくことが重要な戦略の一つである。このため、日本食や日本の食文化の海外への普及を図る取組とも連携しつつ、食品産業の海外展開を促進するための環境整備を推進する。

具体的には、「グローバル・フードバリューチェーン戦略」に基づき、二国間の政策対話や経済連携等を活用し、食品安全や動植物検疫関連の規格や基準、知的財産権保護等の規制や制度などのビジネス投資環境の整備を推進するとともに、官民連携によるフードバリューチェーンの構築を図る。あわせて、農産物や食品に関する国際規格や基準について、我が国の実態を適切に反映させるため、その規格や基準の策定に至る議論に積極的に参加する。

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)

## 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4－① 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) 新たに構ずべき具体的施策

##### i i i) 輸出の促進等

##### ① 輸出環境の整備

まず、輸出の弊害となりうる国内・海外の規制等を見直し、輸出先の求める規格の認証体制を強化するとともに、我が国食産業の海外展開等によるコールドチェーンなどの以下の輸出環境の整備を図る。また、農林水産物・食品の輸出に係る情報について、事業者が相談できるワンストップサービス化を図る。

- EU向けに水産物を輸出するための水産加工場のEU向けHACCP認定については、厚生労働省と農林水産省は協力し、その認定を適正な水準で行うよう確保するとともに、90日の標準処理期間を定め、今後5年間で100件程度の認証が行える体制整備を進め、申請を適切に処理する。また、養殖場等の登録申請について農林水産省は、都道府県と協力し、適切な進捗管理を行い、30日の標準処理期間のうちに登録を行う。
- 既存添加物（クチナシ色素、ベニコウジ色素、ベニバナ色素）として使用されている食品添加物については、国産加工品には広く使用されているものの、欧米で使用が認められていない。加工食品の輸出を促進するため、農林水産省は、厚生労働省の必要な協力を得て、事業者とともに、今年度中に優先リストを確定させ、主要国でも使用が可能になるよう、来年度以降、事業者によるデータ収集等を支援する。また、畜肉エキスが含まれる加工食品の米国への輸出が可能となるよう、農林水産省は、国産の畜肉エキスが含まれる加工食品の米国への輸出に向けた課題の整理を行うとともに、その結果を踏まえて輸出を希望する企業の意向調査を実施する。また、輸出を希望する企業があった場合、来年度以降、関係省は必要な政府間協議を実施する。
- 我が国農産物の食品としての安全性向上と食産業の競争力強化のため、国際的に通用する規格の策定と我が国主導の国際規格づくりに取り組む。例えば、我が国農産物の生産工程管理については、国内で統一されていないことに加え、国際的な商流では受け入れられない場合がある。国内生産基盤の強化とともに海外バイヤーに訴求力のあるものとするよう、今年度から関係者の協議会を設け、輸出促進に向けたGAPの在り方の見直しを行う。また、法人形態での農業参入が増加することを踏まえ、従業員教育の徹底やトイレの配置、休憩所の確保等が適切に行われるよう取り組む。
- 本年6月に策定したグローバル・フードバリューチェーン戦略に基づき、産学官が連携し、有望市場であるアジアなどの新興国を中心に、経済協力を戦略的に活用しつつ、我が国食産業の海外展開等によるコールドチェーン、流通販売網などの輸出環境の整備とマーケットイン型の輸出体制の構築を推進する。また、先端技術を活用した生産・加工・流通システムの構築により、地域企業等の農林水産物・食品の輸出促進を図る。

## Ⅲ 政策の展開方向

### 1. 国内外の需要を取り込むための輸出促進、地産地消、食育等の推進

世界の食市場は、アジアを中心に、今後10年間で340兆円から680兆円に倍増すると見込まれる。「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことも契機として、内外の食市場を積極的に取り込み、所得の向上に結びつけるため、国内外において日本食・食文化への理解をより確固なものとし、日本の農林水産物・食品の強みを生かせる市場を国内外に創造する。

このため、オールジャパンでの輸出体制の整備、国際規格認証の取得支援や策定の推進、産学官連携によるフードバリューチェーンの構築等を通じ、輸出環境整備等に取り組みつつ、世界の料理界での日本食材の活用推進（Made FROM Japan）、日本の「食文化・食産業」の海外展開（Made BY Japan）、及び「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」（平成25年8月29日公表。以下「国別・品目別輸出戦略」という。）に基づく日本の農林水産物・食品の輸出拡大（Made IN Japan）を一体的に推進する（FBI戦略）。

また、国内需要についても、少子・高齢化やライフスタイルの変化等により国内マーケットの構造が変化していることから、消費者の視点を重視し、介護食品の開発・普及、薬用作物や加工・業務用野菜等の生産、地産地消、食育等を通じた新規需要の掘り起こしを行う。

これらの取組の前提として、食品の安全性向上と食料の安定供給からなる「食の安全」と、正確な情報伝達による「食品に対する消費者の信頼」を確保するための取組を推進する。特に、外食のメニュー表示を含む表示適正化に向け、政府一丸となって適切な対策を講じる。

## V 具体的施策

### 1. 国内外の需要を取り込むための輸出促進、地産地消、食育等の推進

#### ③ 国内外の需要の取り込みの前提となる食の安全と消費者の信頼の確保

- 生産から流通にわたる有害化学物質・微生物のリスク管理を推進、生産資材の安全を確保
- 家畜の伝染性疾病や農作物の病害虫の侵入・まん延を防止
- 食品表示等のルールの特明確化と遵守の徹底、不当表示に関する国及び地方の行政の監視指導体制の強化
- 食品表示法の施行に向けた「食品表示基準」の策定、適切な執行
- 輸出促進に向けた輸出検疫の情報提供・利便性向上、検疫協議の戦略的な実施、輸出に取り組む事業者等に対するEU向けHACCP、GLOBALG.A.P.、ハラール等の認証の取得を支援するとともに国際的に通用する規格の策定と国際規格化を推進（輸出用GAPの共通化に向けた国内関係者との意見交換の実施、HACCP等の食品に関する標準戦略の検討）
- 冷凍食品への農薬混入事件を受け、食品への意図的な異物混入等を未然に防ぐため、食品事業者等による「食品防衛」の取組を推進

# 食品安全マネジメント等推進に向けた 準備委員会について

# 現在までの経緯と今後のスケジュール

平成26年

5月16日

第1回食料産業における国際標準戦略検討会開催

第2回(6月19日)

第3回(7月8日)

第4回(7月17日)

第5回(7月30日)

8月8日

食料産業における国際標準戦略検討会報告書公表

(団体等への説明、企業への声かけ)

平成27年

1月27日

準備委員会の立ち上げ

(食品関係企業と農林水産省との共同設置)

- 【検討内容】
- ① 必要となる規格・認証スキームの内容、人材育成の具体的方法、情報発信の内容と具体的方法の検討
  - ② 各種情報の収集、調整等



(3つのワーキング・グループで具体的検討を進める)

①規格・認証スキームWG

② 人材育成WG

③ 情報発信戦略WG



5月27日

中間とりまとめ

(参加企業は41社に)

# 參考資料

## 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ない。

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ない。

## 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。

# GFSI (Global Food Safety Initiatives) とは

- 2000年5月に、グローバルに展開する小売業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化に向け、The Consumer Goods Forum (TCGF: 世界70カ国、約400社のメーカー、小売業者、サービス・プロバイダーによる国際的な組織。)の下部組織として発足した機関。
- 食品安全リスクの低減とコストの最適化を目指し、**多様な食品安全認証スキームの中から一定の要件を満たすものを承認**するとともに、食品企業の能力向上等の取組を行っている。

- ◆ 食品事故の多発
- ◆ 原料の調達・加工・生産のグローバル化
- ◆ 監査コストの増大
- ◆ 食品安全スキームの多様化

食品安全のグローバル規格の必要性を共有

2000年5月 GFSI発足

(CIES (国際チェーンストア協会)の年次理事会にて)

【目標】

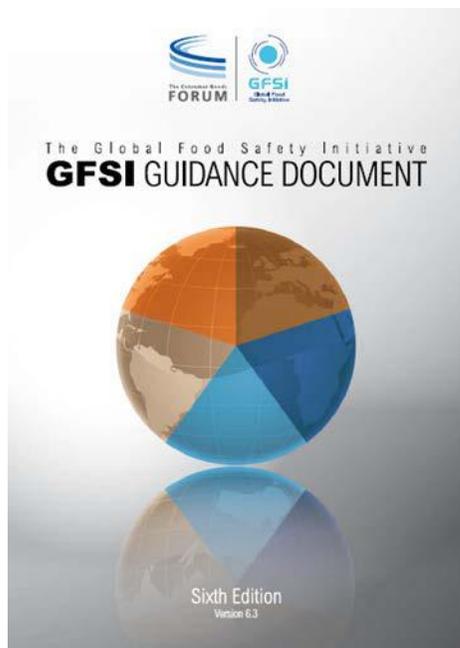
- 食品安全性の向上
- 消費者の信頼
- コスト削減

# GFS | 食品安全認証スキームの承認の仕組み

食品安全マネジメントシステム間で等価性を図り、収束することにより、  
食品安全リスクを軽減するとともに、コストを最適化する。

GFSI

ガイダンスドキュメント



承認

ガイダンスドキュメント  
への適合性を審査

## 【要求事項の構成】

1. 食品安全マネジメント
2. 適正製造規範(GMP)
3. HACCP

※ 括弧内は本部のある場所

承認済スキーム

FSSC22000(蘭)

SQF(米)

IFS(独)

GRMS(デンマーク)

BRC(英)

CanadaGAP(加)

GLOBALG.A.P.(独)

Alliance(米)

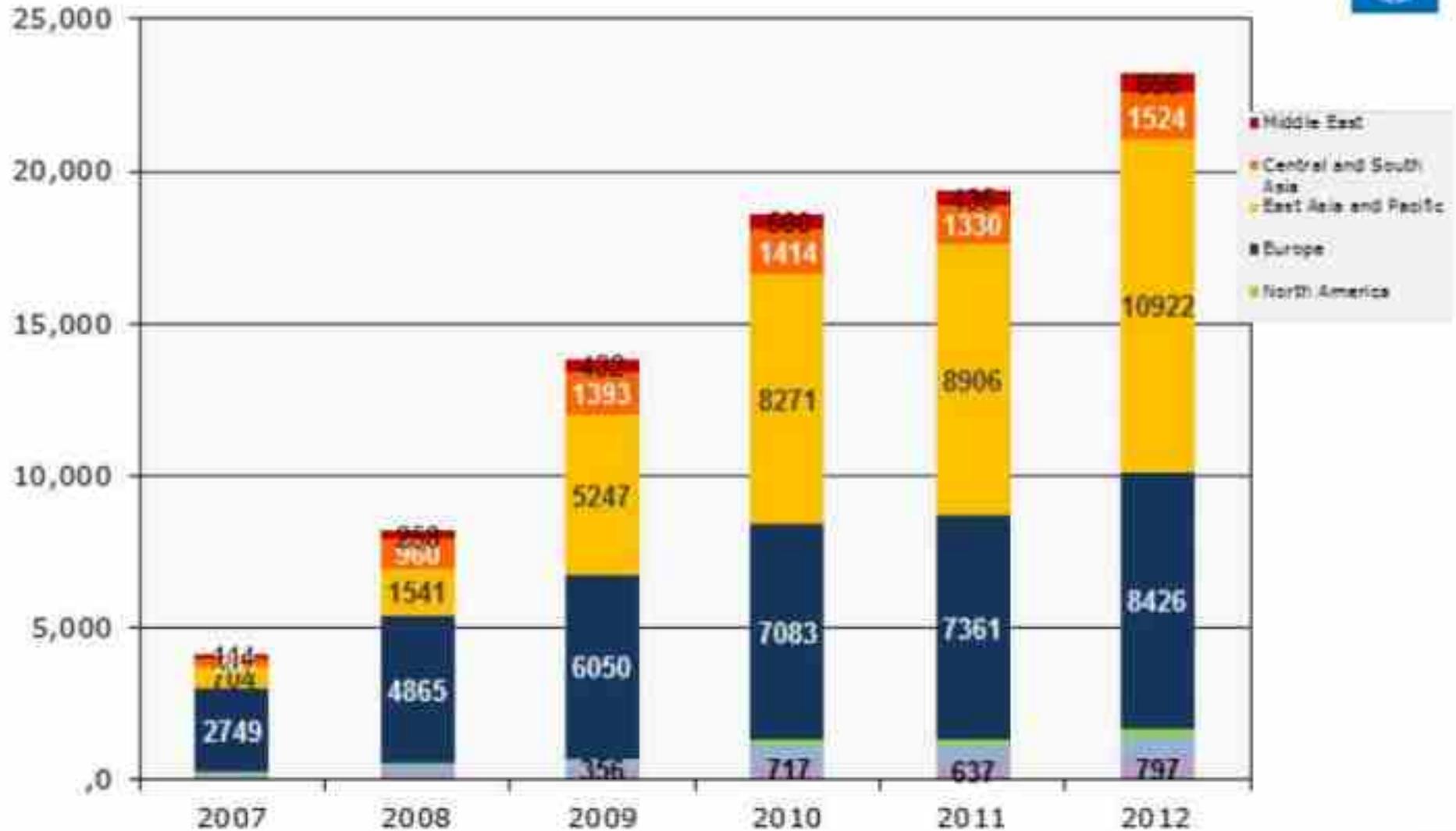
PrimsGFS(米)

承認作業中

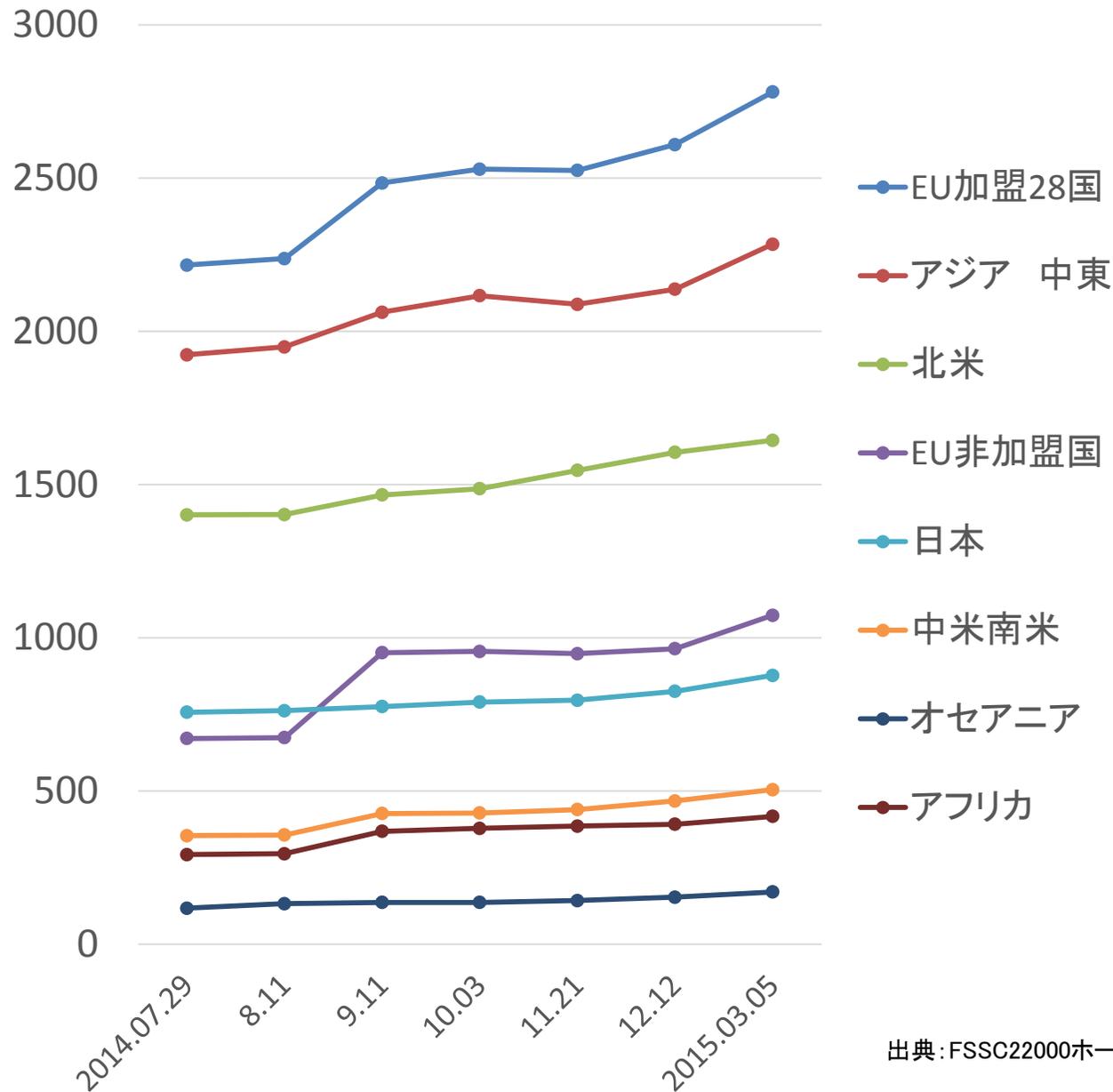
China HACCP(中)

# 世界の国々でのISO認証取得の推移

ISO 22000 – Worldwide total



# FSSC22000の認証取得数推移



2015年05月14日現在

国名	認証取得数
世界総数	10,736
米国	1,090
日本	912
中国	842
インド	566
オランダ	430
メキシコ	382
ドイツ	352
ロシア	333
スイス	317
フランス	301

出典: FSSC22000ホームページ (<http://www.fssc22000.com/en/>) より作成

# 主な国際食品安全スキーム認証の認証取得数(加工品)

国名	BRC Global Standards ※1	FSSC 22000 ※2	IFS FOOD	Global Red Meat Standard ※3	SQF ※4	Primus GFS※5	Global Aquaculture Alliance ※6	GlobalGAP 2013.1月現在 (Annual Report 2012)	CanadaGAP
全体※7	20,805	8,549	12,755	23	5,301	12,821	483	123,115	約2400 ※8
加工品総数	16,817	6,049	12,755	23	3,589	186	256		
日本	3	544	0	0	74	0	0	122	
米国	1,462	551	107	0	2,611	138	8	862	
中国	1,305	435	303	0	4	0	64	292	
韓国	4	57	1	0	37	0	0	259	
インド	270	314	27	0	11	0	36	3,319	787以上 ※9
カナダ	421	177	22	0	338	11	9	24	
メキシコ	73	237	5	0	120	13	1	411	
ブラジル	95	137	26	0	4	0	0	1,005	
EU(28カ国)	10,154	1,759	11,301	23	0	0	0	88,861	
ASEAN(10カ国)	673	46	129	0	13	0	89	498	

※1 「全体」以外は、FOODの認証数。GFSIのDを含む。2014. 6. 3 現在

※2 「全体」以外は、Perishable animal products, Perishable vegetable products, Products with a long shelf life at ambient tempの認証数。2014. 6. 3 現在

※3 GFSIのCを含む。2014. 6. 2 現在

※4 「全体」以外は、8.Processing of Manufactured Meats and Poultry,9.Seafood Processing,10.Dairy Food Processing,11.Honey Processing,12.Egg Processing,13.Bakery and Snack Food Processing,14.Fruit and Vegetable Processing,15.Canning, Pasteurizing, UHT and Aseptic Operations,16.Ice, Drink, Beverage Processing,17.Confectionary Manufacturing,18.Preserved Food Manufacturing,19.Food Ingredient Manufacture,20.Recipe Meals Manufacture,21.Oils, Fats, and the Manufacture of oil or fat-based spreads,22.Processing of Cereal Grains and Nuts,の認証数。2014. 6. 2 現在

※5 「全体」以外は、Processingの認証数。2014. 6. 2 現在

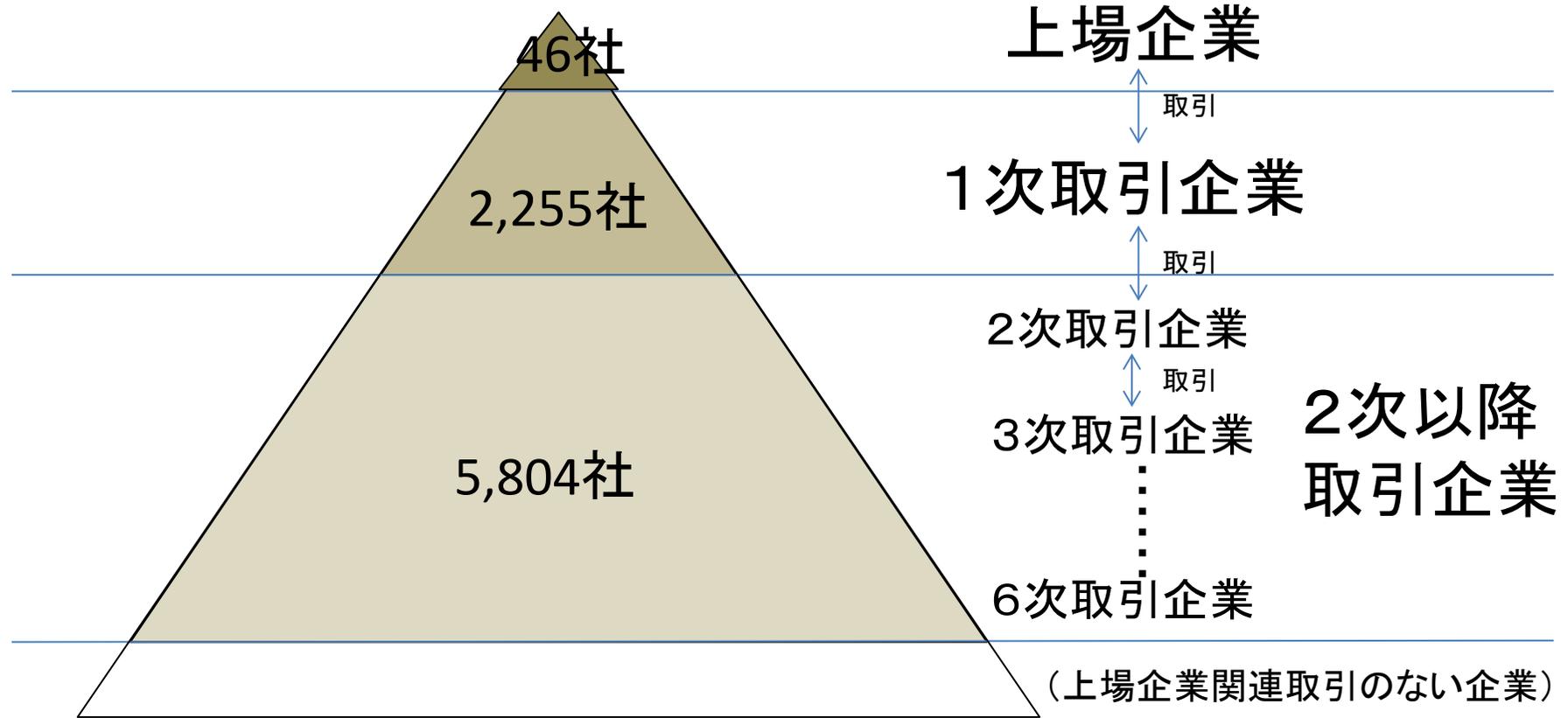
※6 「全体」以外は、Processingの認証数。2014. 6. 2 現在

※7 加工品以外も含む全ての認証数。2014. 6. 16 現在。(総数が公開されていないものについては、WEB上のデータベースで何も指定せずに検索された数を採用)

※8 Annual Report 2013より

※9 3つの認証機関のうち2つから公表されている数値の合算値 2013年6月3日現在

# 食品製造企業の階層構造



出典; 中小企業白書2007年度版

- ・ 中小企業白書で実施した上記調査・分析は、(株)東京商エリサーチ「TSR企業情報ファイル」に収録の個票により、取引先を調査・分析したもの。本データは、その中から食料品製造業を抽出したもの。なお、飲料製造業は含まれない。
- ・ なお、「TSR企業情報ファイル」に収録されている製造業企業は、我が国における製造業企業(全体)の約3割を占める。
- ・ その結果は、上場企業(「TSR企業情報ファイル」の食品製造事業者46社)と取引先のある「1次取引企業」は、2,255社で、上場企業の取引条件は、直接的に約50倍の取引先に影響を及ぼし、間接的には100倍以上の企業に影響を及ぼす可能性がある。

食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム構築の考え方  
中間とりまとめ概要

平成 27 年 5 月 27 日

1 構築する規格・認証スキームのあり方

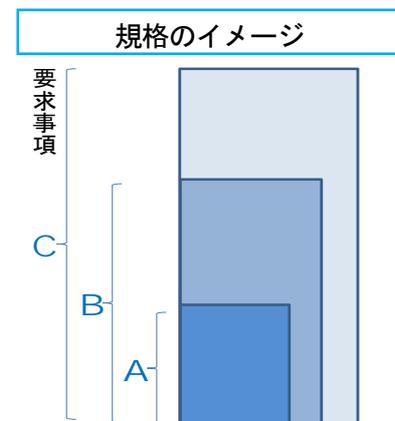
世界的な食品安全の取組に貢献するとともに、日本の食料産業の国際的な競争力向上のため、食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームを、食品関係事業者等関係者のコンセンサスを得ながら構築する。主な対象は中堅・中小事業者。なお、対象は日本国内の事業者に限らない。

2 認証スキームの特徴・内容

取組の実質的な向上や継続的な取組を促し、それを国内外に伝達できるようにするという目的を達成するため、以下のような特徴を持つものとする。

- ① 国際標準の考え方をベースとして、食品安全管理の体制を確認できる。
- ② 全ての食品関係事業者にとってわかりやすく、規制にも整合している。
- ③ 継続的に現場の取組を向上させていけるよう、段階的な取組や「現場力」の向上、取引先や消費者とのコミュニケーションを促すもの。
- ④ 和食やその材料にも適用しやすく、また、日本の食文化、企業文化について、海外の事業者からも評価が得られるようにする。
- ⑤ 世界の食品安全の取組の向上に寄与する。

A : 食品安全の基礎を確立したい事業者  
B : 食品安全のレベルをさらに向上させ、HACCP を実施したい事業者  
C : 輸出など国際的な取引で通用するレベルを目指す事業者



3 他の規格・認証スキームとの関係

システム認証である点は、ISO22000 シリーズや FSSC22000 の認証と共通のもの。

4 規格の構築の順

まず、食品製造のセクターから整備し、将来的に他のセクターを可能なところから追加していく。

5 認証スキームの名称

『食品安全（信頼）についての継続的な改善を推進する規格・認証スキーム』であるとし、これにふさわしい名称とする。

6 認証スキームの運営主体への継承

準備委員会で検討した内容を、法人格を持つ運営主体に引き継ぐ。

# 第1回 国際標準勉強会 グループディスカッション 論点

平成27年5月28日

# 1. 論点①

食品安全に関する規格・認証の役割と使い方、  
これに関する日本の事業者の課題

メモ>

## 2. 論点②

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会  
中間とりまとめに関する意見

メモ>

## 第2回国際標準に関する勉強会

開催日時:平成27年8月4日(火曜日) 14:00~17:30  
開催場所:中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室  
出席者 :46事業者/団体 52名

### <議事次第>

1. 開会挨拶
2. 農業生産工程管理(GAP)をめぐる動向  
生産局農産部技術普及課 中橋係長
3. JGAP 認証制度について  
一般財団法人日本 GAP 協会 荻野 宏様
4. GLOBALG.A.P.と国際標準  
一般社団法人 GAP 普及推進機構 今瀧 博文様
5. 持続可能な農業経営確立のために GAP  
有限会社かさい農産 葛西 信昭様
6. GAP を活用して農場運営・商品品質の改善につなげる  
有限会社ユニオンファーム 玉造 洋祐様
7. グループディスカッション  
論点1「GAP の在り方について」  
サブ論点)・一次産品と製造工程、物流との規格の整合性について  
・農業者、製造業者、小売業者における活用の仕方について  
論点2「今後 GAP への取組を推進していく上での課題」
8. 事務局連絡

### <議事概要>

生産局農産部技術普及課より資料3を使用して農業生産工程管理(GAP)をめぐる動向について説明をいただいた。

その後、一般財団法人日本 GAP 協会荻野様より資料4を使用して JGAP 認証制度について、一般社団法人 GAP 普及推進機構今瀧様より資料5を使用して GLOBALG.A.P.と国際標準について、有限会社かさい農産葛西様より資料6を使用して持続可能な農業経営確立のためについて、有限会社ユニオンファーム玉造様より資料7を使用して GAP を活用して農場運営・商品品質の改善につなげるについて、それぞれ講演をいただいた。

その後、事務局から提案した下記論点についてグループディスカッションを実施した。

#### ① GAP の在り方

サブ論点)・一次産品と製造工程、物流との規格の整合性について  
・農業者、製造業者、小売業者における活用の仕方について

#### ② 今後 GAP への取組を推進していく上での課題について

各班のグループディスカッションにて抽出された意見の詳細は別紙「第2回FCP国際標準に関する勉強会 グループディスカッションまとめ」を参照下さい。

## 配布資料

- 資料1:国際標準に関する勉強会 次第
- 資料2:国際標準に関する勉強会 参加名簿
- 資料3:農業生産工程管理(GAP)をめぐる動向
- 資料4:JGAP 認証制度について
- 資料5:GLOBALG. A. P. と国際標準
- 資料6:持続可能な農業経営確立のために GAP
- 資料7:GAPを活用して農場運営・商品品質の改善につなげる
- 資料8:グループディスカッション論点
- 資料9:平成 26 年度第3回国際標準に関する勉強会  
グループディスカッション論点まとめ

## フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

## 第 2 回 国際標準に関する勉強会

日 時：平成 27 年 8 月 4 日（火曜日） 14:00～17:30

場 所：中央合同庁舎 4 号館 1 2 階 第 1 2 1 9 - 1 2 2 1 会議室

## 議事次第

1. 開会挨拶
2. 農業生産工程管理（GAP）をめぐる動向 （資料 3）  
生産局 農産部 技術普及課 中橋係長
3. JGAP 認証制度について （資料 4）  
一般財団法人日本GAP協会 荻野 宏様
4. GLOBALG. A. P. と国際標準 （資料 5）  
一般社団法人GAP普及推進機構 今瀧 博文様
5. 持続可能な農業経営確立のために GAP （資料 6）  
有限会社かさい農産 代表取締役会長 葛西 信昭様
6. GAP を活用して農場運営・商品品質の改善につなげる （資料 7）  
茨城県有限会社ユニオンファーム 玉造 洋祐様  
  
＜休憩＞
7. グループディスカッション （資料 8）  
論点 1 「GAP の在り方」  
サブ論点)・一次産品と製造工程、物流との規格の整合性について  
・農業者、製造業者、小売業者における活用の仕方について  
論点 2 「今後GAP への取組を推進していく上での課題」  
発表
8. 事務局連絡

## 配布資料

- 資料 1 : 国際標準に関する勉強会 次第 (本紙)
- 資料 2 : 国際標準に関する勉強会 参加名簿
- 資料 3 : 農業生産工程管理 (GAP) をめぐる動向
- 資料 4 : JGAP 認証制度について
- 資料 5 : GLOBALG. A. P. と国際標準
- 資料 6 : 持続可能な農業経営確立のために GAP
- 資料 7 : GAP を活用して農場運営・商品品質の改善につなげる
- 資料 8 : グループディスカッション論点
- 資料 9 : 平成 26 年度第 3 回国際標準に関する勉強会  
グループディスカッション論点まとめ

## 平成27年度 「国際標準に関する勉強会」 第2回 参加者名簿

No.	企業名	No.	企業名
1	アジアGAP総合研究所	26	一般財団法人日本GAP協会
2	イオントップバリュ株式会社	27	日本水産株式会社
3	イオンリテール株式会社	28	公益財団法人日本適合性認定協会
4	イカリ消毒株式会社	29	一般社団法人日本能率協会
5	伊藤忠食品株式会社	30	一般財団法人日本品質保証機構
6	伊藤ハム株式会社	31	日本マクドナルド株式会社
7	株式会社イトーヨーカ堂	32	ネスレ日本株式会社
8	江崎グリコ株式会社	33	HAVIサプライチェーン・ソリューションズ・ジャパン合同会社
9	株式会社エム・シー・フーズ	34	ハウス食品グループ本社株式会社
10	有限会社かさい農産	35	パシフィックコンサルタンツ株式会社
11	NPO環境リサーチ研究所	36	B S I ジャパン
12	一般社団法人GAP普及推進機構	37	有限会社ヒデ・コーポレーション
13	株式会社九州食品流通科学研究所	38	フードテクノエンジニアリング株式会社
14	共栄製茶株式会社	39	株式会社富士通エフサス
15	K-O-F-F-I-C-E	40	有限会社マザー食品
16	株式会社シー・アイ・シー	41	三菱商事株式会社
17	双日株式会社	42	三菱食品株式会社
18	株式会社タカキフードサービスパートナーズ	43	モーションマインド
19	株式会社竹中工務店	44	株式会社モスフードサービス
20	合同会社TFMHY研究所	45	有限会社ユニオンファーム
21	株式会社テクノファ	46	株式会社ローソン
22	株式会社日本アクセス		
23	株式会社日清製粉グループ本社		
24	一般財団法人日本科学技術連盟		
25	財団法人日本ガス機器検査協会		

※企業名五十音順

&lt;本日ご欠席&gt;

No.	企業名	No.	企業名
1	株式会社アール・ピー・アイ	31	日本ハム株式会社
2	味の素株式会社	32	日本ハム・ソーセージ工業協同組合
3	イーサポートリンク株式会社	33	日本ビュアフード株式会社
4	一般社団法人インターナショナル・バリューマネジメント協会	34	日本放送協会
5	株式会社MA FOODS CONSULTING	35	ハウス食品株式会社
6	海外貨物検査株式会社	36	株式会社BMLフードサイエンス
7	環境電子株式会社	37	フードリンク株式会社
8	株式会社ぐるなび	38	株式会社プレシアホールディングス
9	一般社団法人国際バイオマスセンター	39	株式会社ベジテック
10	株式会社サトー	40	三井物産株式会社
11	特定非営利活動法人サニテーション・デザイナー協会	41	有限会社みやぎ保健企画セントラルキッチン事業部
12	サントリービジネスエキスパート株式会社	42	ミライエール
13	株式会社ジェイワンフーズ	43	山梨県商工会連合会
14	株式会社シジシージャパン	44	有限会社山本フードビジネス研究所
15	株式会社自由工房	45	ユニバーサルフード株式会社
16	株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック	46	ロイズレジスタークオリティアシュアランス
17	損害保険ジャパン日本興亜株式会社		
18	損保ジャパン日本興亜リスクマネジメント株式会社		
19	全日空商事株式会社		
20	株式会社竹中工務店		
21	株式会社中央微生物検査所		
22	寺原事務所		
23	東京海洋大学先端科学技術研究センター		
24	一般財団法人東京顕微鏡院		
25	ニシフミート株式会社		
26	日本農業情報システム協会		
27	一般財団法人日本科学技術連盟		
28	一般財団法人日本規格協会		
29	日本ケロッグ合同会社		
30	日本生活協同組合連合会		

※企業名五十音順

# 農業生産工程管理(GAP)をめぐる動向

フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)

第2回 国際標準に関する勉強会

平成27年8月4日

農林水産省

生産局 農産部 技術普及課

# 「日本再興戦略」におけるGAPの方針

## 輸出環境整備に焦点

- 輸出の際に、取引相手からGLOBALG.A.P.等の国際的に通用するGAPを取得していることが求められることがある。
- 輸出拡大を図る上では、国際的に通用するGAPの取得を推進する必要。

## 「日本再興戦略」改訂2014（平成26年6月24日閣議決定）（抜粋）

### iii) 輸出の促進等

#### ① 輸出環境の整備

・我が国農産物の食品としての安全性向上と食産業の競争力強化のため、国際的に通用する規格の策定と我が国主導の国際規格づくりに取り組む。例えば、我が国農産物の生産工程管理については、国内で統一されていないことに加え、国際的な商流では受け入れられない場合がある。国内生産基盤の強化とともに海外バイヤーに訴求力のあるものとするよう、本年度から関係者の協議会を設け、輸出促進に向けたGAPの在り方の見直しを行う。

#### ③ 輸出モデル地区・モデル品目等による成功事例の創出

HACCP認証、ハラール認証やGLOBALG.A.P.の取得などの輸出環境整備、卸売市場の活用等に取り組む地域を輸出モデル地区として支援するとともに、牛肉・茶・水産物等について先行して品目別輸出団体を整備することにより成功事例の創出に努める。

# 「農林水産業・地域の活力創造プラン」におけるGAPの方針

## 農林水産業・地域の活力創造プラン(平成26年6月24日改訂)(抜粋)

### 1 国内外の需要を取り込むための輸出促進、地産地消、食育等の推進

#### ③ 国内外の需要の取り込みの前提となる食の安全と消費者の信頼確保

- ・輸出促進に向けた輸出検疫の情報提供・利便性向上、検疫協議の戦略的な実施、輸出に取り組む事業者等に対するEU向けHACCP、GLOBALG.A.P.、ハラール等の認証の取得を支援するとともに国際的に通用する規格の策定と国際規格化を推進(輸出用GAPの共通化に向けた国内関係者との意見交換の実施、HACCP等の食品に関する標準戦略の検討)

・国際的な民間取引の場では「GFSI」の承認スキームが活用されている状況

#### GFSI (Global Good Safety Initiatives : 世界食品安全イニシアチブ)

(理事：イタグローバル、カーギル、コカコーラ、ダノン、ウォルマート等)

グローバルな食品小売等の事業者からなる国際的な民間団体。

食品安全に関する規格の承認を行っている。

農産物については、GLOBALG.A.P.の他、SQF、CANADAGAP、PrimusGFSの4つが承認済み。

# 「食料・農業・農村基本計画」におけるGAPの方針

輸出だけでなく、食品安全の確保や技術革新にも言及  
様々な場面でGAPの活用が有効

## (1) 国際的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保

### ① 科学の進展等を踏まえた食品の安全確保の取組の強化

#### ア 生産段階における取組

(前略) 農業者や産地において、農業生産工程管理 (GAP) の導入が進んでいるものの、取組の水準にばらつきが見られることから、農林水産省のガイドラインに則した一定水準以上のGAPの普及、拡大を推進する。

## (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

(前略) 具体的には、輸出先となる国や事業者等からも求められる、HACCP、ハラール、GLOBAL G. A. P. 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 (中略) GAPに関する規格・認証の仕組みの構築を推進する。

## (7) コスト削減や高付加価値化を実現する生産・流通現場の技術革新等

### ② 先端技術の活用等による生産・流通システムの革新

#### イ 需要に応じた生産や高付加価値化を進めるための技術導入

(前略) 総合的病害虫・雑草管理 (IPM) やGAPの導入により、栽培管理や営農管理の改善、合理化を進める。

# 「GAP戦略協議会」

- 日本再興戦略において、「関係者による協議会を設け、輸出促進に向けたGAPの在り方を見直す」こととされている。
- 一方、国内に向けても、生産者へのGAPの普及導入、実需者に向けたGAPの活用等の検討が必要。
- GAPの課題解決に向けた議論を展開する場として「GAP戦略協議会」を設立。

平成27年3月19日 GAP戦略協議会 設立

## 協議会構成員

学識経験者、農業者、農業団体、実需者（流通・小売）  
GAP運営・普及団体、認定機関、マスコミ 等

## 検討事項

- ・ 食品安全・環境保全・労働安全確保等のためのGAPの活用の促進
- ・ 輸出促進に向けたGAPの推進
- ・ GAPガイドラインの改訂、普及、浸透
- ・ 国内の農産物取引におけるGAPの活用 等

参考サイト

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/g\\_kaigi/index.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/g_kaigi/index.html)

# 「GAP戦略協議会」

## 第1回 GAP戦略協議会における主な意見

### 【国内のGAPの普及】

- GAPは安全な農産物を持続的に供給するためのものであり、当然のこととして取り組んでほしい。  
一方、普及のためには農業者のメリット、実需者のニーズも得る必要。
- 買い手側が優先購買を進めば普及は進むだろうが、消費者に対してどのように説明するかが課題。
- 市場を経由すると、GAPに取り組んでいるかどうかわからなくなる。
- 様々なGAPが乱立しており、考え方も様々。ガイドラインを踏まえて生産することが重要。一方、消費者に対しては、GAPを広く認識してもらう必要がある。

### 【輸出に向けたGAP】

- 海外の買い手はGLOBALG.A.P.等を取得した農産物を求める傾向が高まっているが、日本ではその必要性を考えていない農業者が多い。
- 日本の取組水準は低くないが、国際的に通用するよう客観的に証明するシステムの必要性が普及していないことが課題。

# GAPの普及推進に向けた取組

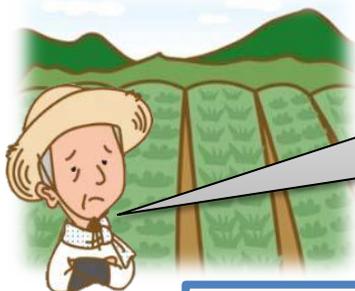
## 国内のG A Pの普及

- ・生産者に対するG A Pの導入を推進するため指導者や生産者リーダーの養成を支援
- ・さらに生産者だけでなく、実需者等も含めてG A Pの取組を行うことで、G A Pの取組を販売拡大、輸出につなげる取組を支援

## 輸出促進に向けた取組

- ・輸出の際には、取引相手（大手小売業者）がGLOBALG.A.P.を求めることが多くなっていることから、国内農業者がその認証を取得しやすくするための検討を実施
- ・さらに、輸出環境整備に向けて、G A Pガイドラインをもとにした国際的に通用する我が国発のG A Pを策定することも有効なことから、輸出用G A Pの策定に向けた検討を支援

# 実践農業者の声



これまで問題はなかったし、危ないものは作ってないよ  
ちゃんと安全なものを作ってるよ

## 「私が作る農産物は安全」ということを 客観的な根拠をもって示すことができるでしょうか

- ・流通業者側からの要求にもしっかりとした対応ができるように準備する必要。
- ・グローバル化した社会においては、海外のニーズにも対応して、高品質かつニーズにあった農産物でアピールすることが有効



- ・今後は、「俺の作り方なら大丈夫」という考えから、「このように扱っているから安全だよ」と示せることが必要。
- ・日本の高品質なものを世界の人に食べてもらうためには、客観的な根拠をもって安全性を示す必要がある。GAPはそのためのツール。

# ますます高まるGAPの重要性

安全・安心や環境配慮の関心の  
高まり

→消費者や流通・小売業者の信頼確保  
のためにGAPが有効。

法人化・規模拡大への対応

→雇用管理、情報管理のために  
GAPの取組が有効。

輸出拡大、新たな販路の開拓

→グローバル化に対応するために  
GAPの取組が有効。  
認証の取得が必要なケースもある。

訪日観光客（インバウンド）  
の増加

→文化の異なる海外の方々に安心でき  
る農産物を提供するためには客観的  
に安全性を証明することが重要。

生産者だけでなく、流通業・小売業にとっても、  
GAPの重要性は高まっている

ご清聴ありがとうございました

# FCP「国際標準に関する勉強会」 JGAP認証制度について



登録番号 123456789



登録番号 123456

平成27年8月4日  
一般財団法人日本GAP協会 荻野宏

- ✦ 2002-2007年 流通・JA・行政、多様なGAPが日本国内で作られていく
- ✦ 2006年11月 日本GAP協会 設立
  - 設立の目的①：日本の業界標準のGAPを構築すること
  - 設立の目的②：世界に通用する日本の本格的なGAPを創り、普及すること
- ✦ 2007年11月 JGAPの第三者認証制度がスタート
- ✦ 2008年10月 日本GAP協会 基本方針および行動目標 策定
- ✦ 2010年4月 農水省「GAPの共通基盤に関するガイドライン」が発表
- ✦ 2010年6月 JGAP青果物2010を発表。農水省ガイドラインに対応
- ✦ 2010年7月 JGAP認証の消費者向け表示を開始
- ✦ 2011年8月 JGAP基準に放射能対策が追加される
- ✦ 2013年5月 「JGAPと他のGAPとの同等性認証」の制度がスタート
- ✦ 2013年7月 JGAP英語版の発表／JGAP取組宣言制度の開始
- ✦ 2015年1月 一般財団法人日本GAP協会、NPO法人アジアGAP総合研究所の2法人体制に発展

## 「結果管理にもとづく品質保証」では……

農薬の使用・管理  
特に確認せず  
「たぶん適切だろう」

収穫

サンプル抜き取り  
残留農薬検査をする  
検査する農薬の  
種類とサンプルは  
業者によって不統一

事後対応型の  
取り組み  
全ての農産物は  
検査できない  
良かったり  
悪かったり

## JGAPの 「生産工程管理にもとづく品質保証」

土や水の安全性  
ドリフトの確認

化学農薬以外の  
防除方法の検討

正しい農薬の選択

正しい農薬の使用

農薬散布機の洗浄

農薬使用の記録

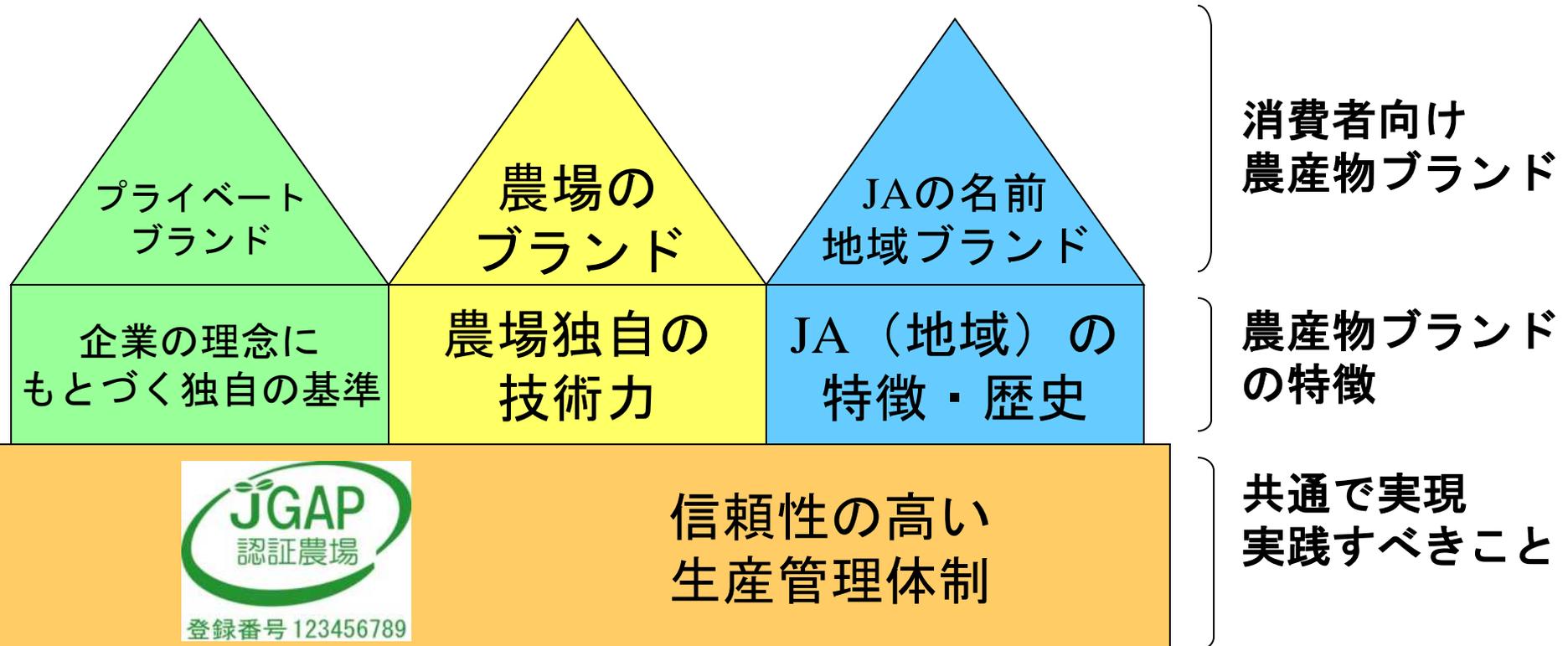
衛生的な取り扱い  
収穫後の

ねらいを定めた  
的確な残留農薬検査

ドリフト（飛散農薬）対策

予防型の  
取り組み  
信頼性の高い  
生産管理体制で  
全数保証を目指す  
病原性菌や重金属の  
問題にも対応

- JGAPマークは、農産物ブランドではありません。そのようには設計も普及活動もしていません。
- 農産物ブランドは、事業者の方々が作るものです。
- 皆さんの農産物ブランドで、農場由来の食品事故を出さないために利用される基準・認証制度（産地管理の仕組み）がJGAPです。



A. 農場運営と販売管理

27項目

1. 農場運営
2. 計画と記録
3. 販売管理とトレーサビリティ

B. 食の安全

72項目

4. 土・水・種苗の管理
5. 肥料の管理
6. 農薬の管理
7. 収穫・運搬にかかわる衛生管理
8. 農産物取扱い

C. 環境保全型農業

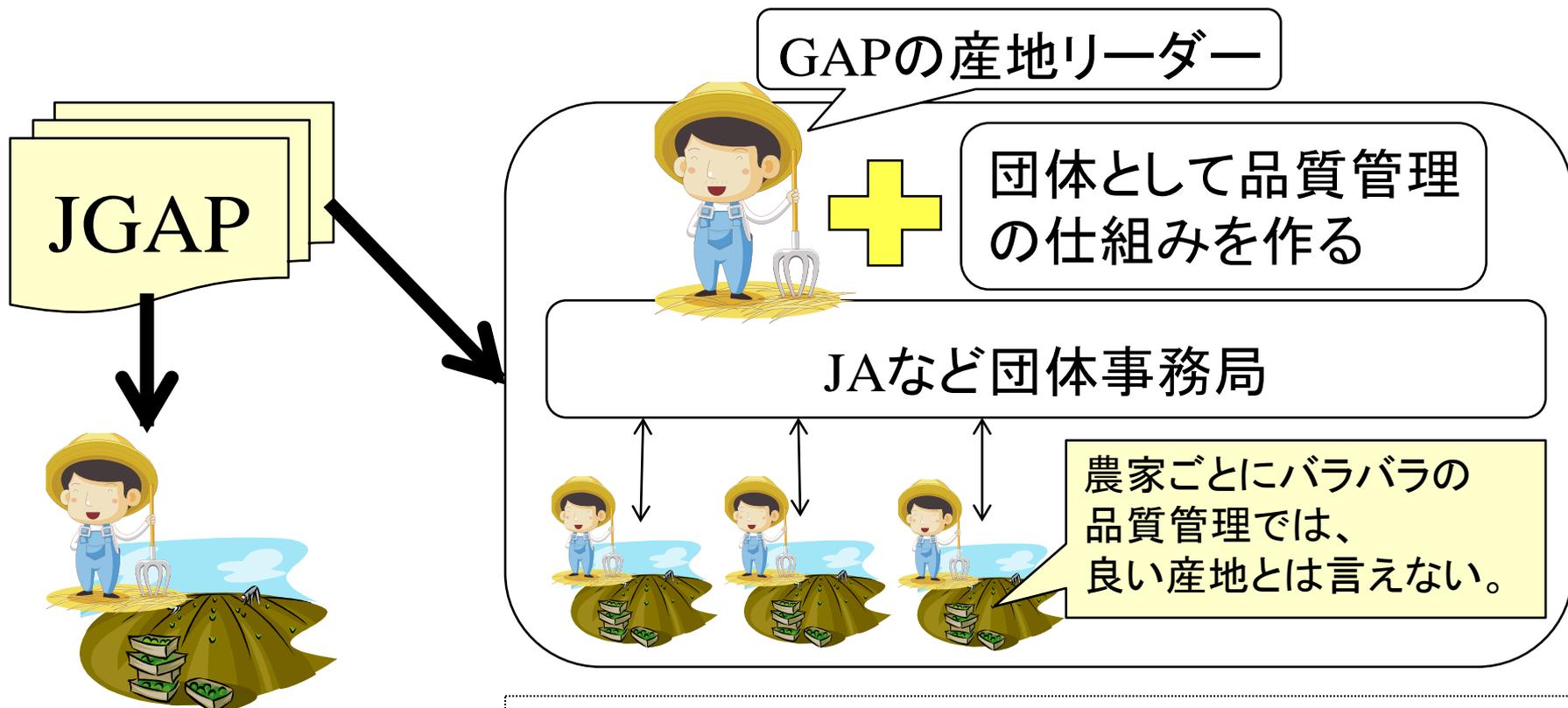
20項目

9. 水の保全
10. 土壌の保全
11. 周辺地への配慮
12. 廃棄物の適切な処理と削減
13. エネルギーの節約
14. 環境保全への意識と生物多様性への配慮

D. 労働安全

19項目

15. 作業者の安全



## 取り組み方 ①

### <個別導入・個別認証>

一つの農業経営体の品質管理体制がJGAPに適合しているかを審査する。

## <取り組み方 ② 団体導入・団体認証>

JA生産部会などの団体で、農場と団体事務局が分担して農場管理の仕事を“効率的”に実施。

「GAPの産地リーダー(団体の品質管理の要)」を中心に団体の品質管理体制を整え、団体としてJGAPに適合しているかを審査する。

## 農場用 管理点と適合基準

JGAPの基準に、放射能への対応が追加されました。(青果物 2010、穀物 第2.1版、日本緑茶 第1版)

これにより、JGAP認証農場は「放射能についても安全管理が行われている農場」となります。  
これまで通り、残留農薬・食中毒・異物混入についても管理されています。

基準書	基準書ファイル	審査・認証期間	補足情報
青果物 2010		(2010年7月1日より審査・認証開始)	<a href="#">&gt;&gt;補足情報</a>
青果物 2010(英語) JGAP2010 Fruits and Vegetables		(2013年7月20日発表 審査・認証に利用可)	
青果物2010 (中国語 簡体字版)		(2014年7月14日発表 審査・認証に利用可)	
青果物2010 (中国語 中文正體版[台湾])		(2014年7月14日発表 審査・認証に利用可)	
穀物 2012		(2012年9月1日より審査・認証開始)	<a href="#">&gt;&gt;補足情報</a>
穀物 第2.1版		(2013年8月31日まで審査・認証継続)	
茶 2012		(2012年3月1日より審査・認証開始)	<a href="#">&gt;&gt;補足情報</a>
茶 2012(英語) JGAP2012 Tea		(2014年10月1日発表 審査・認証に利用可)	
日本緑茶 第1版		(2013年2月28日まで審査・認証継続)	

## 団体事務局用 管理点と適合基準

基準書	基準書ファイル	審査・認証期間	補足情報
団体 2012		(2012年6月1日より審査・認証開始)	<a href="#">&gt;&gt;補足情報</a>
団体 第2.2版		(2013年5月31日まで審査・認証継続)	

## 総合規則

基準書	基準書ファイル	審査・認証期間	補足情報
総合規則 2014		(2015年4月1日より審査・認証開始)	<a href="#">&gt;&gt;補足情報</a>
総合規則 2013		(2015年3月31日まで審査・認証継続)	<a href="#">&gt;&gt;補足情報</a>

JGAPは全ての基準書がオープンであり、無料で提供されています。

※基準書のみならず詳細な運用の規則や各種の補足説明など、制度に関係する基本的な情報は全てHP上に開示されています。

日本国内では、認証制度を前提としたGAPとしてはJGAPがナンバーワンのラインナップです。

海外と比較しても、本格的なGAP認証制度として必要なものは全てそろっています。

英語版・中国語版もあります。

**JGAP  
英語版**

**JGAP**  
Japan Good Agricultural Practice

**Control Points and Compliance Criteria**

**Fruits and Vegetables  
2010**

Issue date: 26th May 2010  
Certification starts: 1st July 2010



No.	Issue/Revision Dates	Compliance Criteria	Yes	No	NA	Comments
<b>A. Farm operations and sales management</b>						
<b>V. Farm operation</b>						
<b>1.1 Basic principles</b>						
1.1.1	Issue	The producer can access the resources for the implementation of GMP and the execution of compliance.				
1.1.2	Issue	The farm is implemented according to the principles.				
<b>1.2 Management of vegetation</b>						
1.2.1	Issue	There is a management system for weeds, including the use of herbicides and other measures to control weeds.				
1.2.2	Issue	The use of herbicides is controlled, stored and used in a safe and secure manner.				
1.2.3	Issue	The use of herbicides is controlled, stored and used in a safe and secure manner.				
1.2.4	Issue	The use of herbicides is controlled, stored and used in a safe and secure manner.				
1.2.5	Issue	The use of herbicides is controlled, stored and used in a safe and secure manner.				

**JGAP  
中国語版**

符合农林水产省「农业生产工程管理(GAP)的共同基础准则」  
符合以取得GLOBALG.A.P.认证为目标的JGAP认证生产者准则

**JGAP**  
Japan Good Agricultural Practice  
(日本良好农业规范)

**农场专用控制点与符合基准**

**果蔬版  
2010**

2010年5月26日发行  
2010年7月1日实施认证

No.	Issue/Revision Dates	Compliance Criteria	Yes	No	NA	Comments
<b>農産物の生産管理</b>						
<b>V. 農場の運営</b>						
<b>1.1 基本原則</b>						
1.1.1	発行	生産者はGAPの実施に必要な資源にアクセスできる。				
1.1.2	発行	GAPの原則に基づいて農場が実施されている。				
<b>1.2 雑草管理の要領</b>						
1.2.1	発行	雑草管理のシステムがあり、除草剤を含む雑草管理の手段が適切に管理されている。				
1.2.2	発行	除草剤の使用は安全かつ適切に管理され、貯蔵・使用が適切に行われている。				
1.2.3	発行	除草剤の使用は安全かつ適切に管理され、貯蔵・使用が適切に行われている。				
1.2.4	発行	除草剤の使用は安全かつ適切に管理され、貯蔵・使用が適切に行われている。				
1.2.5	発行	除草剤の使用は安全かつ適切に管理され、貯蔵・使用が適切に行われている。				

GLOBALG.A.P.承認  
Approved by GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P.認証を目指す  
JGAP認証生産者のための  
ガイドライン  
Guideline for JGAP Certified Producers  
aiming at GLOBALG.A.P. Certification

「JGAP青果物2010」対応

2013年10月20日発行

Document Name	Type	Version	Published
GLOBALG.A.P.認証を目指す JGAP認証生産者のための ガイドライン	Guidelines and Supporting Documents		Dec 22, 2013

JGAP認証農場は、必要に応じて  
GLOBALG.A.P.認証を容易に取ることができます。

JGAP特有 1割

GLOBALG.A.P.特有 1割

9割が重複

食品安全部分  
のみの比較

米国FDA-GAP特有 1割

- ❖ どのGAPが優れているかを比較するのはナンセンス。
- ❖ どの誰に何を売なのかによって、どのGAPの認証を取るべきか判断するのが一般的。
- ❖ GAPを作った人、想定している農業現場、重視する価値観、それらが異なればGAPも異なる。
- ❖ 例えば、米国FDA-GAPでは食品安全だけですが、GLOBALG.A.P.やJGAPでは環境保全も求められます。

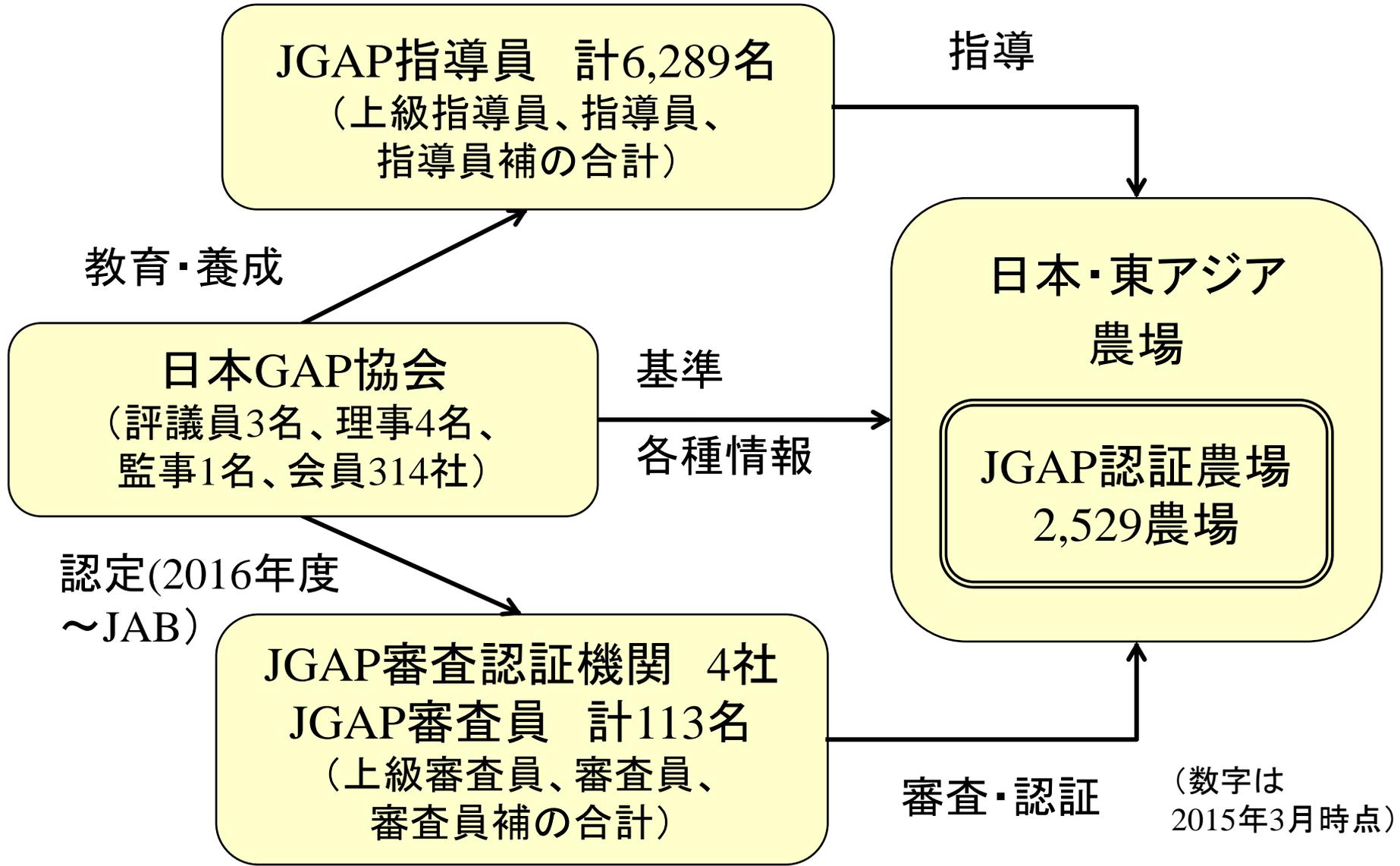
JGAPの第三者認証制度が全国に普及し始めています



生産現場からも取り組み意欲が高い！

★農業法人白書「取得したい認証」として4年連続で1位  
(日本農業法人協会 2010～2013年度のアンケート調査より)

★JGAP認証農場はPL保険が無料付保できます。  
(会員の農場も会員特典としてPL保険が無料付保)



	2008年	2015年
農業生産者	8%	19%
都道府県の普及指導員等	3%	16%
農協の職員	8%	18%
農産物流通・小売・ 食品メーカー等	10%	10%
農薬・肥料・農業資材・ 資材メーカー等	59%	20%
その他	12%	16%
合計人数	836名	6,289名

## ❖ 第一に現場経験

## ❖ 第二に研修

- ❖ 基礎研修でも、農場管理の改善方法について多くの事例・アイデアを学びます
- ❖ 現地研修やGAP産地リーダー養成研修も、ケーススタディ中心の研修であり有効です。





香港(1位)と台湾(3位)は、日本の主要な農林水産物・食品の輸出先

JGAPは、全ての取引基準のゲートウェイ(入口)に！



JGAPは  
東アジアの  
農業者が  
取り組みやすい

GAPに取り組む農場

JGAP認証農場

JGAPは  
英語版  
中国語版もある

そのまま  
OK!

Guideline for JGAP  
Certified Producers  
aiming at GLOBALG.A.P.  
Certification

JGAP香港・  
台湾事務所

GFSI承認で  
促進したい

FDA対応  
サポート文書  
作成予定

対比表  
追加項目

GLOBALG.A.P.認証農場

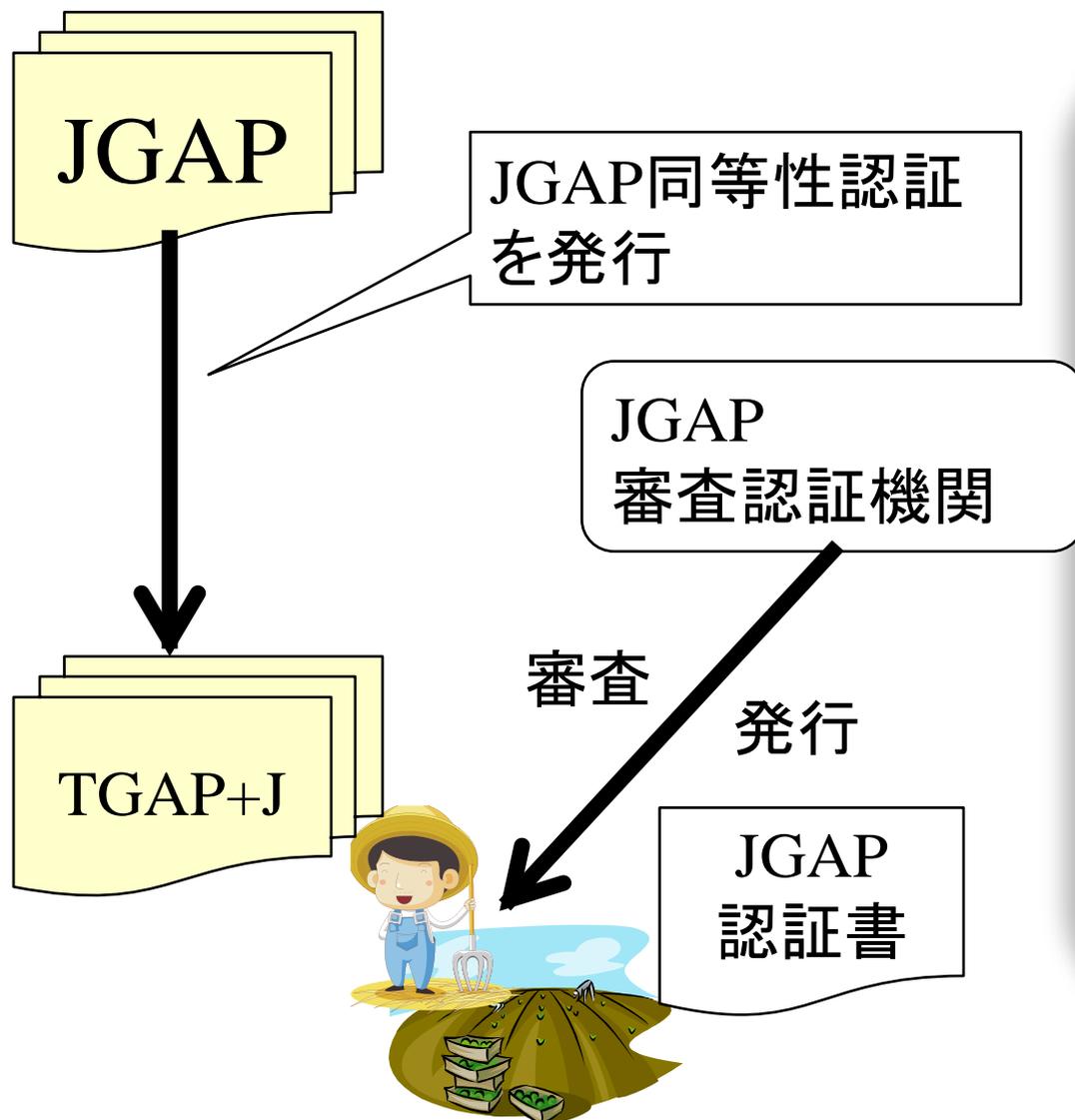
GLOBALG.A.P.認証を  
要求する流通

国内・海外  
の流通

独自の  
要求事項が  
ある流通

米国FDA  
食品安全強化法  
GAP 対応農場

米国内の流通企業



差異部分(+J部分)に追加で取り組むことにより、T-GAPの取り組みであってもJGAP認証を取得可能。

静岡県の農場がこれまで受けてきたT-GAPの指導の延長でJGAP認証が容易に取得できるようになります。

昨年まで

2015年  
1月から

担う機能

NPO法人  
日本GAP協会

jgap.jp

財団法人  
日本GAP協会

jgap.jp

日本の標準GAPを  
保有・運営

NPO法人  
アジアGAP総合研  
究所

asiagap.jp

東アジア最大・最強の  
GAP指導者集団

## 日本の標準GAPを保有・運営

— 導入することで農場がぐんと良くなる最高のGAPを日本から発信 —

### JGAP開発と 基準間の調整

- JGAP技術委員会
- 農林水産省との調整
- GFSIとの調整
- GLOBALG.A.P.との調整
- アジア各地のGAPとの調整
- 他のGAPに対する同等性認証の管理

### JGAP認証制度の管理

- 認定機関の管理
- 審査認証機関の管理
- 研修機関の管理
- 認証農場の管理
- 審査員の管理
- 指導員の管理

### アドバイザーボードの 運営

- 農業界、流通業界、食品製造、外食業、行政関係、海外マーケットの関係者など、GAPの関係者を集めたアドバイザーボードを設置。
- オールジャパンで官民連携のGAP普及を実現する。

事業者(農業者・流通業者)がGAPを使いこなす支援に注力  
— 東アジア最大・最強のGAP指導者集団 —

GAP指導者の育成  
と現地指導

- JGAPの指導と研修
- GLOBALGAPと米国FDA-GAPの指導と研修
- その他の国内外のGAPの指導と研修
- GAP指導者育成のための自社農場の運営
- 流通企業や食品メーカーの原料産地の指導・GAP導入支援

農産物と産地の  
マーケティング支援

- 農業者主導の農産物ブランド化とマーケティング支援(品質管理体制を整えるためにGAPを活用)
- 例えば、産地リレーを伴う大規模な農産物ブランドづくりとマーケティング支援
- 例えば、その地域に限定された特産品のブランド化とマーケティング支援

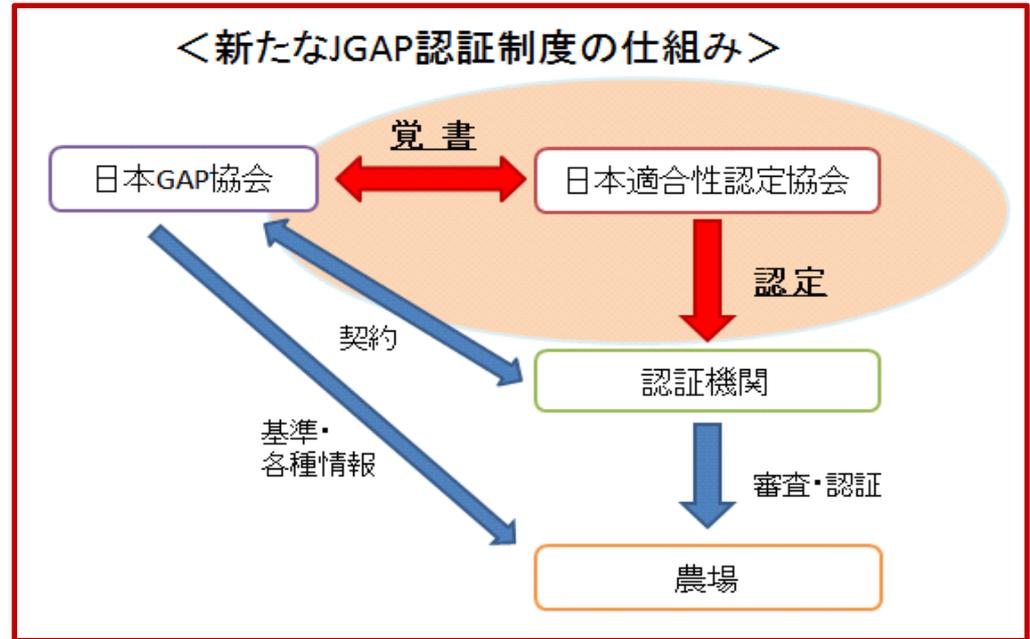
日本の農業者のフィールド  
は東アジアへ

- 東アジアを中心とした海外への日本産農産物の輸出支援
- 東アジアを中心とした海外での日本の農業者による現地生産の支援
- 農業技術の国際交流促進や、国境を越えた産地リレー構築など支援
- 台湾事務所と香港事務所が主にサポート

- GAP戦略協議会への参画

- 輸出用GAP等普及推進事業の実施:「輸出用GAP(仮称)」の開発

- JAB認定への移行 (2016年度~) 



- 9/10開催のシンポジウム「GAP Japan 2015 @東京大学」では、「第5回GAP普及大賞」と、「美しい農村づくりに向けたGAPの可能性」をテーマに開催

※ 詳細・申込は日本GAP協会HPへ！

GAPの最新情報は

→ 日本GAP協会メールマガジン 無料配信中

[info@jgap.jp](mailto:info@jgap.jp)へ「メルマガ希望」とメール下さい。

私たちは信頼できる農場の目印“JGAP”を創っています。  
まじめで意欲ある農場が正しく評価される社会を創ることが目標です。

**一般財団法人 日本GAP協会**

〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3番29号 日本農業研究所ビル 4階

TEL: 03-5215-1112 / E-mail: [info@jgap.jp](mailto:info@jgap.jp) / <http://jgap.jp>

平成27年度

フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP)

第二回 国際標準に関する勉強会

「GLOBALG.A.P.と国際標準」

一般社団法人GAP普及推進機構  
事務局

1

技術士(農業部門) 今 瀧 博 文

# GLOBALG.A.P.の目指すもの

## 1. 持続可能な農業

- IPMの導入による環境負荷の低減
- 生物多様性の維持
- 労働安全と福祉
- 責任を持った農薬使用
- 家畜への配慮
- HACCP手法によるリスク管理

## 2. GFSIの承認した国際基準（世界共通GAP）

# GLOBALG.A.P.の取組み

## 1. GAP(適正農業規範)の共通化

- アブダビ宣言:SAI Platform(持続可能な食品製造を目指すメーカーの取組み)との協働で、管理点適合基準を共通化する
- ASC(Aquaculture Stewardship Council)との取組み

## 2. GFSI承認規格

- Integrated Farm Assurance (F&V)
- Product Safety Standard (F&V)
- 水産養殖の申請
- フードテロ・食品偽装への対応

# GFSI (国際食品安全イニシアチブ) の取り組み

[HTTP://WWW.TCGFJP.ORG/FOODSAFETY/INDEX.HTML](http://www.tcgfjp.org/foodsafety/index.html)

## GFSIの目的

1. 複数ある効果的な食品安全マネジメントシステムを同等化し、収斂させていくことで、食品安全におけるリスクを軽減する。
2. 重複を低減し、業務効率を改善することで、フードシステム全体のコスト効率を向上する。
3. 一貫した、効果的なグローバルフードシステムを構築するため、食品安全のための技量、力量を開発し、能力を強化する。
4. 世界中のステークホルダー達が協働し、知識を交換・共有し、ネットワークを築くためのプラットフォームを提供する。

"Once Certified Accepted Everywhere"

一度受けた認証は、どこでも通用する

GFSIの傘下の元、多数のグローバルな大手小売業者とメーカーがGFSIにベンチマークされた食品安全マネジメントシステム・スキームを認めて採用しています。

BRG GLOBAL STANDARDS

CANADAGAP



Food Safety System Certification 22000

alliance

GLOBALG.A.P.



primus GFS



## GFSI(国際食品安全イニシアチブ)の取り組み その2

[HTTP://WWW.TCGFJP.ORG/FOODSAFETY/INDEX.HTML](http://www.tcgfjp.org/foodsafety/index.html)

### GFSIを運営するメンバー構成

(注)TCGF = The Consumer Goods Forum 自体には世界70ヶ国からおよそ400社のメーカーと小売業が参画している

#### 1. 製造メーカー(日本のローカルグループのみ掲載)

味の素・伊藤園・カゴメ・サントリー・花王・キリン・コカコーラ・日清食品・ニチレイフーズ・日本水産・日本ハム・ハウス食品の他に、グローバルな食品企業各社

#### 2. 小売業

イオン(日)・カルフル(仏)・テスコ(英)・メトロ(独)・ミグロス(瑞)・アホールド(蘭)・ウォルマート(米)・デルハイズ(ベルギー)・ICA(スウェーデン)など

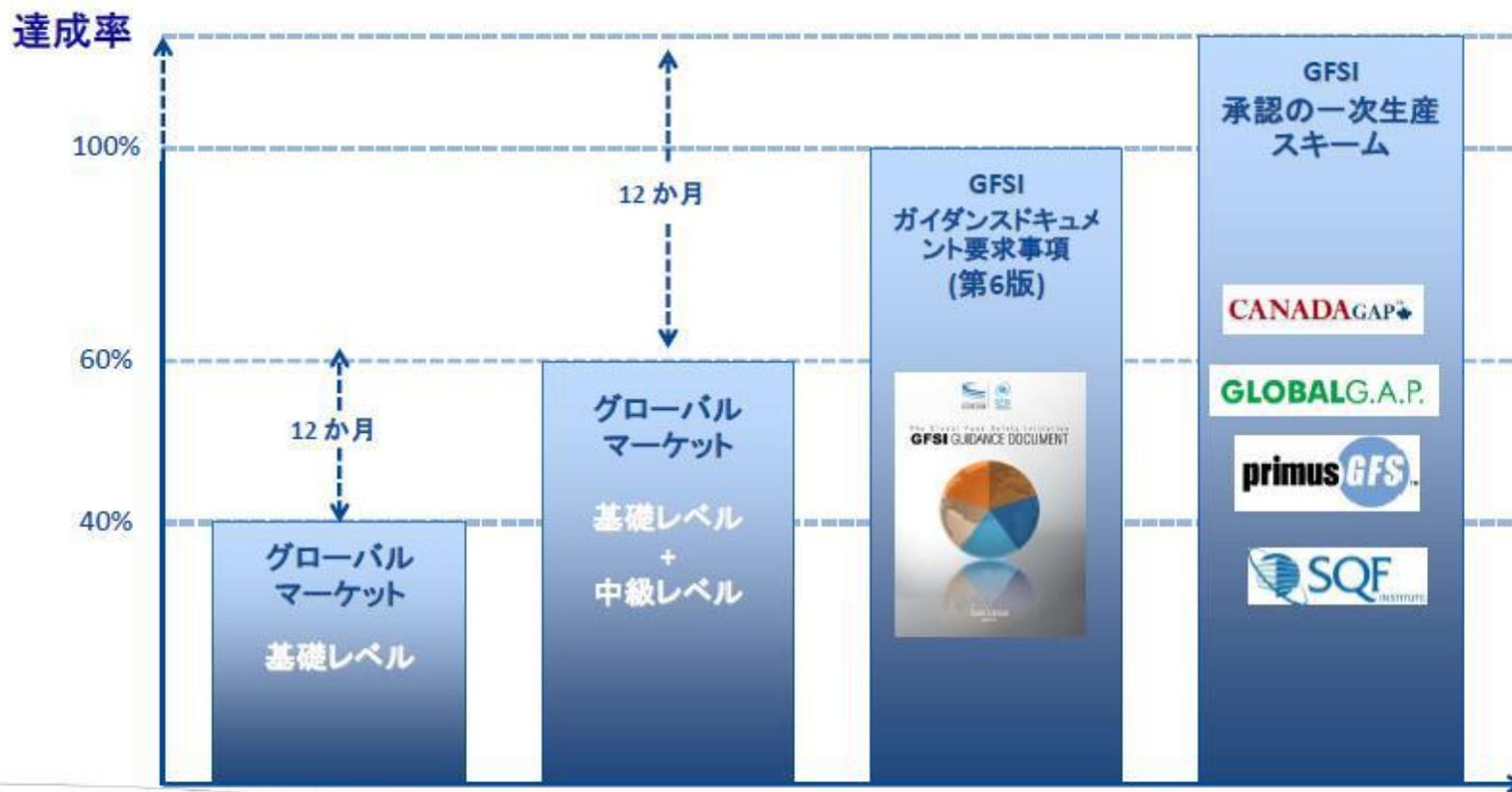
## 現在、GFSIに承認されている作物一次生産基準

<http://www.mygfsi.com/gfsi-benchmarking-general/applications-a-scopes.html>

- GLOBALG.A.P.(全世界に普及)
- CanadaGAP(カナダで普及)
- PrimusGFS(米国とメキシコ)
- SQF(米国中心に食品製造まで)

# GFSIガイダンスとGAP認証との関連

## 要求事項: 完成までの概要(3/3)



## GLOBALG.A.P.にまつわる誤解

1. 大規模農業用の基準？
2. 日本の農業に合わない？
3. 難しい要求？
4. 実需者が求めている？
5. 規格を発信することで世界市場を制する？

# GLOBALG.A.P.にまつわる誤解

## 1. 日本の農業に合わない？

- ✓ 農業の地域性を包含している
- ✓ 持続可能な農業に関する必要最小限の管理点を網羅している
- ✓ 欧州のみならず、北米・中南米・アフリカ・アジア・大洋州それぞれの地域の農業で実践されている

## 2. 大規模農業用の基準？

- ✓ 多様な生産者（アフリカ生産者・スペインの農協）
- ✓ 広域流通用の基準
- ✓ マルシェ（直売）やBio/Organicは、別の管理基準

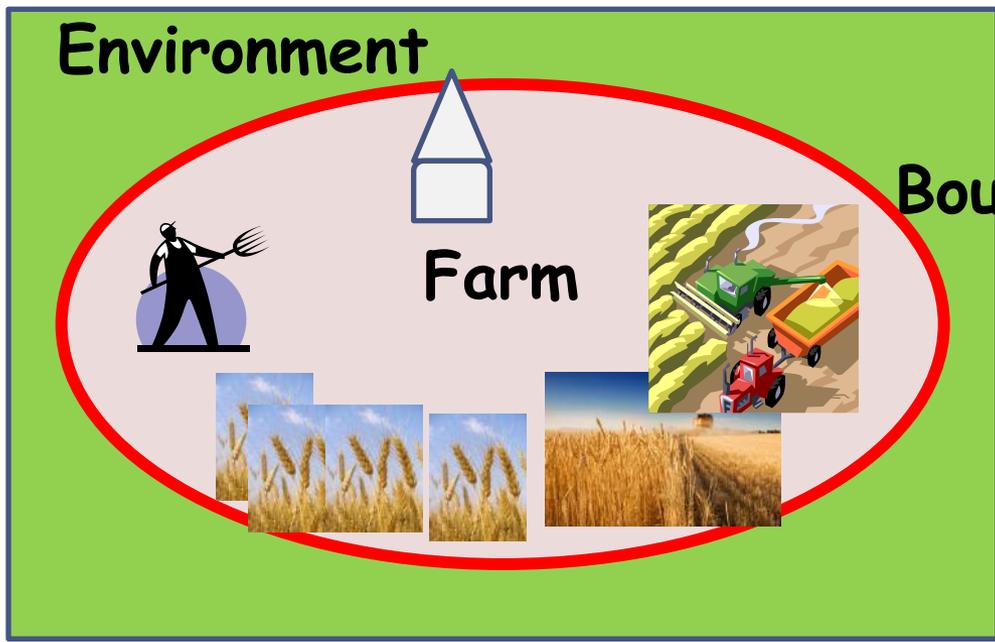
## GLOBALG.A.P.にまつわる誤解

### 3. 難しい要求？

- ✓ 用語が難しい？（翻訳の問題）
- ✓ 概念が難しい？（Farmと圃場は同じ？）
- ✓ その為にNIG（国別解釈ガイドライン）が必要

### 4. 実需者が求めている？

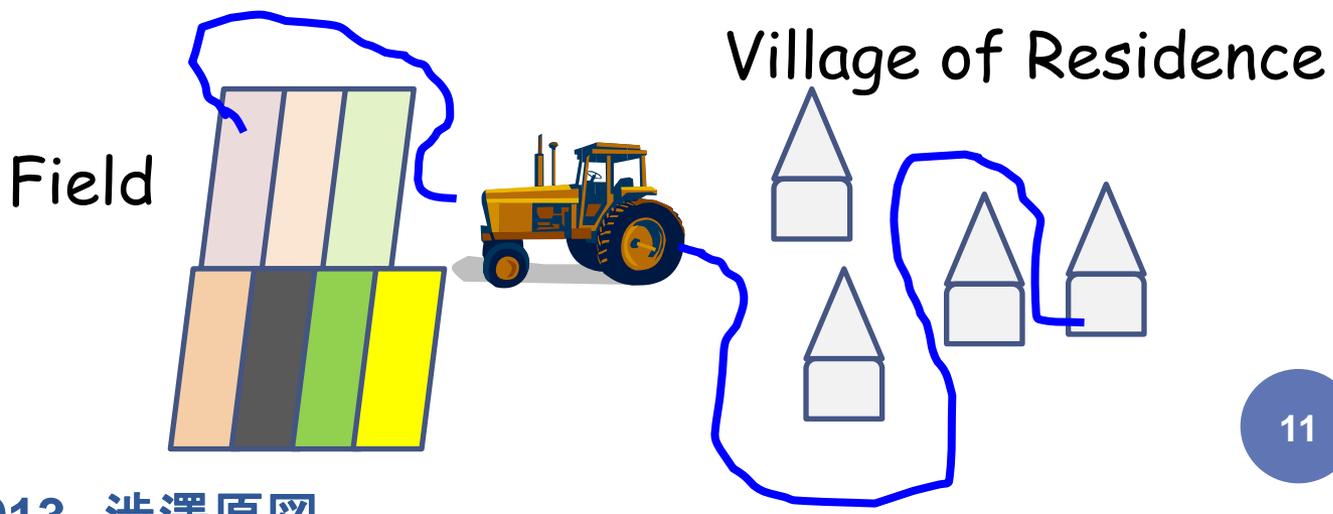
- ✓ EUが辿ってきた道
- ✓ 輸出に必要
- ✓ 輸出には輸出用GAP、国内は別の管理になるのか？ 二度手間では？



Boundary

Farmを農場と訳すだけでは、解決しない。では、圃場ならいいのか？

リスク管理の対象が異なる



## GLOBALG.A.P.にまつわる誤解

5. 規格を発信することで世界市場を制する？
- ✓ GAPは製品規格なのか、プロセス認証なのか
  - ✓ GAPは差別化戦略なのか
  - ✓ GLOBALG.A.P. に統一したことで、EU農産物が世界を席巻するようになったのか
  - ✓ GLOBALG.A.P.はGAPの統一（ハーモナイゼーション）を目指している
    - ① アブダビ宣言
    - ② 小規模経営農業と食料安全保障

## GAPの実質上の国際標準とは何か？

1. 民間の取組みであり国境を越えた合意が簡単（中国は別）
2. 製品規格による囲い込みとは異なる
3. ユニバーサルなプロセス認証



日経BPnet 時代を読む新語辞典

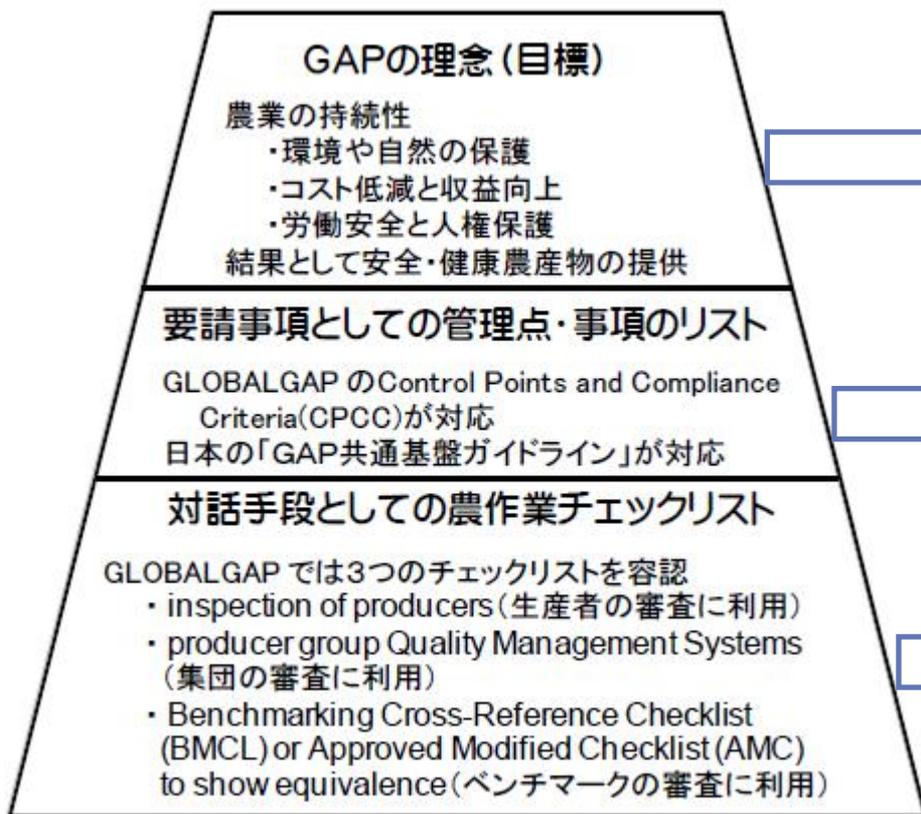
「ガラパゴス現象」(もり・ひろし=新語  
ウォッチャー 小林商事=イラスト)

2008.6.10. より

# わが国における農業生産工程管理(GAP) の二つの方向性

1. 国際標準GAPを日本で使いやすく
2. 日本発のGAPを策定して国際標準に合わせる

# 日本におけるGAPの構造 一国の役割と民 の実践



食料・農業・農村基本法(平成11年法律第106号)  
食品安全基本法(平成15年法律第48号)  
環境基本法(平成5年法律第91号)  
(参) 食料・農業・農村基本計画(平成22年閣議決定)  
(参) 労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)  
(参) 国連食料農業機関 (FAO) GAPの定義(2003)

農業生産工程管理(GAP)の共通  
基盤に関するガイドライン

**GLOBALG.A.P. IFA**

**GAP手法と呼ばれる様々な  
チェックリスト\***

「技術と普及」GAPをめぐる最新の状況(澁澤原図 2011)

\* 但し上位概念を完全にカバーしてはいない

# GLOBALG.A.P.ツアー2015(日本大会)

GLOBALG.A.P.  
TOUR2015



organized by the National  
Technical Working Group Japan

Tokyo, Japan  
11-12 September 2015

WE'RE ON  
OUR WAY  
TO JAPAN!

#GGTOUR2015 | [www.tour2015.org](http://www.tour2015.org)

日時	2015年9月11日(金)～12日(土)
開催地	東京都府中市 東京農工大学府中キャンパス
企画	GLOBALG.A.P.事務局 c/o FoodPLUS GmbH GLOBALG.A.P. NTWG – Japan(日本におけるGLOBALG.A.P. の技術作業部会) 東京農工大学大学院農学研究院農業環境工学部門
運営	GLOBALGAP協議会 一般社団法人GAP普及推進機構
共催	一般社団法人日本生産者GAP協会
後援	日本農産物輸出組合



持続可能な農業経営  
確立のためにGAP

(有)かさい農産 代表取締役会長 葛西信昭



**(有)かさい農産**



2003年 有限会社かさい農産 設立

2007年 日生協 適正農業規範 農場管理開始

2007年 JGAP GLOBALGAP 認証

2011年 JGAP放射能測定プログラム合格農場

2014年 一般社団法人やさいサラダ設立

従業員 17名(役員4名)

経営面積 ハウス 0.9ha 露地 2.0ha

事業内容 野菜生産加工販売 青果卸小売販売 作業受託

主な販売先 いわて生協 ワタミ 一印一関青果市場 給食センター

# JGAPの理念

人間と地球と利潤の間に矛盾の無い農業生産の確立と、生産・流通・消費の信頼関係構築を目指します。

農産物の安全を確保して消費者を守り、地球環境を保全し、同時に持続的な農業経営を確立することがJGAPの目指す最終的な目標です。

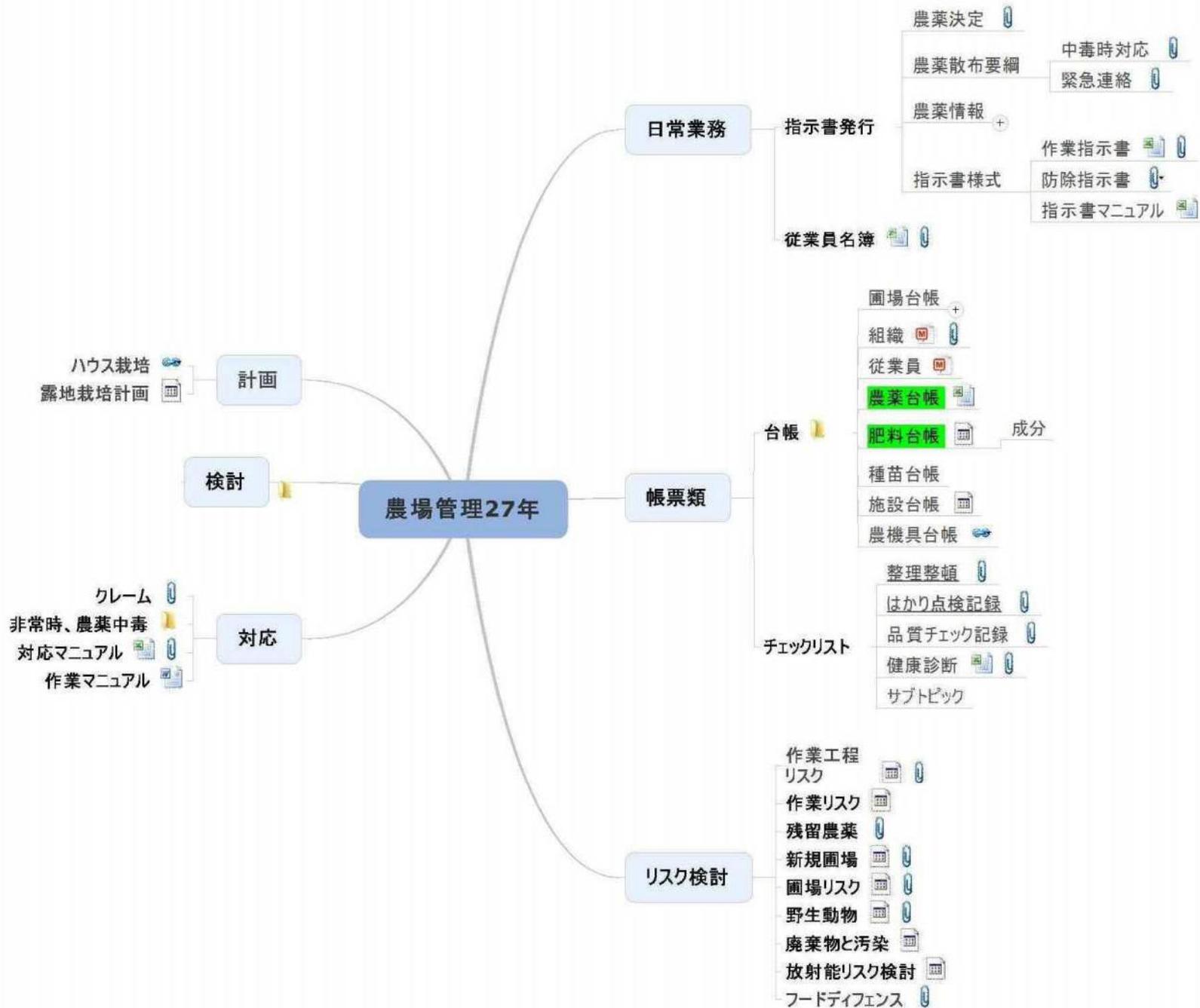
# グローバルGAP

「食の安全リスクの低減」「労働安全」「環境保全」「生態系の維持」の実践を通して「**食の安全と持続可能な生産管理**」を社会の求めるレベル以上に実現する為の、ハーモナイズ化された共通の規格とツール開発（効率的な適合性確認含む）に取り組んでいます。これらを通じ、**健康で持続的な社会実現**に貢献する事を目指しています。

GAPは農業生産者が自主的に取り組むべき経営手法である

GAPは食品事業者として守らなければならない最低限のルールである

GAPは農業生産者が事業として持続的に経営するための道しるべとなるツールである。



作業工程表及び  
リスク検討  
2015年7月3日

業務内容



作業工程表及び  
リスク検討  
2015年7月3日





# 収穫実績書

圃場名	15		品名	小松菜	
開始時間	8:00	終了時間	10:45	収穫予定数量	40

記載は、15分単位 休憩時間引いてください 15分0.25 30分0.5 45分0.75

	時間数		時間数	収穫量
高橋 美枝子		丹野 健		70 ケース ✓
鈴木 リツ子		島畑 浩		
千葉 元子	9:30 1.25	鈴木 ミエコ	9:30 1.25	
金今 穂子	9:30 〃	小野寺 由衣	〇 2.75	
藤江 光子	9:30 〃	泉 智子		
佐々木 トキ子	9:30 〃			
島山 美幸	〇 2.75	小野寺 信幸		
佐々木 幸恵		三浦 正行		
三浦 幸子		小野寺 俊		
菅原 美帆	〇	安岡 雄二		
米澤 真弓	〇	島山 哲史		
佐藤 昭二		千葉 祥友		
阿部 竜也	9:30 1.75	岩淵 梨乃		
小野寺 貴大		小山 和樹		
		三浦 亮		
例	8:00~9:45 1.75	合計	19.75	

11 8.75

2015年3月28日改訂

# 包装・出荷実績書 ( 7 月 13 日 )

記入者氏名: 富山美幸

氏名	日付			品名	調整数
	記帳は、15分単位 休憩時間引いてください				
		時間数		15分0.25 30分0.5 45分0.75	
	12:00~12:10	時間数	12:00~12:05	時間数	時間数
高橋 美枝子	0		0	0.75	出荷先 調整数  生 15 45 + 290 平 24 給食 25.1kg Bm箱入 6kg          税重量 <span style="font-size: 2em;">24</span> k
鈴木 りつ子			0	0.25	
千葉 元子			1	0.25	
金今 穂子	0		0	0.75	
藤江 元子	0				
佐々木 十子	0				
富山 美幸	0		0	0.75	
佐々木 孝恵					
香原 美帆					
米澤 真弓			0	0.75	
小野寺 由衣					
		1.25		10.25	
例	8:00~9:45	1.75	合計時間数	<del>12.05</del> 12.05	



TOKYO ● 2020  
CANDIDATE CITY



今、ニッポンには  
この夢の力が必要だ。

Union Farm Group

# 新農創造

育てる。  
創る。  
夢を見る。

# Profile

農業生産法人

# ユニオンファーム



- (社名) 有限会社ユニオンファーム  
(住所) 茨城県小美玉市中延  
(事業概要) 1. 有機農産物の生産および販売  
2. 新規就農者育成によるフランチャイズ農場の展開  
3. 水稻の生産および販売  
4. 参入企業への生産業務受託

(構成) ※2015年6月現在  
役員 3名 ・ 正社員 9名 ・ 嘱託社員 1名 ・ パート 19名(事務系含む)



農業生産法人



The business overview

### 新規就農者育成事業

### 農産物生産事業

### 農産物生産受託事業

新規就農者及び帰農者による農業団地化プロジェクト  
Ad Hoc Farm Project



研修生受入

農場研修

独立

### 第三者農業継承

低リスク就農

経営資産の散逸防止

リタイア農家紹介



有機野菜事業

米事業



### 統一ブランド

大地が元気 野菜が元気 **元気野菜**



製販連携事業者

企業参入支援

技術指導・従業員派遣

参入障壁緩和



**(沿革)**

- 2000年9月 非農家出身者（出身母体：アイアグリ株）で農業生産法人を設立
- 2001年12月 **有機JAS認定取得**
- 2004年10月 「フランチャイズ農場事業」開始
- 2005年4月 研修受入開始  
第1期研修生受入
- 2006年4月 **JGAP認証取得**  
第2期研修生受入
- 2007年4月 フランチャイズ農場第1号 設立（第5農場）  
第3期研修生受入
- 5月 **生産計画管理導入**
- 10月 **野菜成分分析開始（硝酸イオン・糖度・抗酸化力）**
- 2008年4月 第4期研修生受入
- 10月 **栽培履歴管理・経営管理システム導入**
- 2009年5月 防除手段として天敵資材導入（中央農研と共同研究）
- 4月 第5期研修生受入  
「水稻事業」展開
- 2010年5月 新パックハウス稼働（有機野菜事業）  
第6期研修生受入
- 2011年3月 第7期研修生受入
- 4月 東日本大震災被災（原発事故による実害・風評被害）  
水稻鉄コーティング直播試験導入
- 2013年5月 「新規参入企業コンサルティング・運営委託事業」開始  
第1案件：住化ファーム茨城（住友化学子会社）
- 8月 新ライスセンター稼働（水稻事業）
- 9月 玄米の香港向け輸出開始
- 2014年2月 記録的な大雪により6,000㎡の栽培施設が倒壊
- 8月 **ICT活用技術開発プロジェクト始動**
- 10月 大雪による倒壊した栽培施設がすべて復旧

## Profile

## 有機野菜部門



<b>(農場) total 31,400㎡(314a)</b>		※2014年6月現在
・第1農場(直営)	ハウス 2,000 ㎡	※1999年10月設立・2014年4月建替
・第2農場(直営)	ハウス 8,100 ㎡	※2000年10月設立・2014年10月建替予定
・第3農場(直営)	ハウス 5,000 ㎡	※2015年11月竣工予定
・第4農場(直営)	ハウス 8,800 ㎡	※2005年1月設立
・第6農場(FC)	ハウス 3,300 ㎡	※2008年5月設立
・第7農場(FC)	ハウス 5,000 ㎡	※2009年3月設立・2010年4月増設
・第8農場(直営)	ハウス 3,900 ㎡	※2009年6月設立・2014年4月増設
・第9農場(FC)	ハウス 5,400 ㎡	※2010年3月設立・2011月1月増設
・第11農場(FC)	ハウス 4,300 ㎡	※2012年4月設立・2015年11月増設予定

2014年現在 **4.1ha**

**直営農場 22,800㎡(2.2ha)・FC農場18,000㎡(1.8ha)**  
(FC農場数 4農場)

2020年までに **10ha** まで拡大

**直営農場 60,000㎡(6.0ha)・FC農場40,000㎡(4.0ha)**  
(FC農場数 7農場)



# ユニオンファーム



若手ニューファーマーたちが作った  
有機 J A S 認定の有機野菜 11種類のラインナップ



## 大地が元気 元気野菜

品目名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
みず菜	Green											
小松菜	Green											
チンゲンサイ	Green											
ほうれん草	Green											
春菊	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Red	Red	Red	Green	Green	Green
レタス	Green	Green	Green	Green	Red							
グリーンリーフ	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Red	Red	Red	Green	Green	Green
ミニトマト	Red	Red	Red	Red	Red	Green						
エンサイ(くうしんさい)	Green											
モロヘイヤ	Red	Red	Red	Red	Red	Green						
とうもろこし	Green	Red	Red	Red	Red	Red						

## 有機農産物の日本農林規格

### 第2条

有機農産物は、次のいずれかに従い生産することとする。

**農業の自然循環機能の維持増進を図る**ため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力(きのこ類の生産にあっては農林産物に由来する生産力を含む。)を発揮させるとともに、**農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理**方法を採用したほ場において生産すること。

# ユニオンファームグループの機能分担



## グループ農場

「元気野菜」の栽培



- ・生産基準、品質基準、使用資材基準
- ・直営農場は新品目、新技術のモデル実践農場

## フィールドワーク

「元気野菜」生産の栽培指導

- ・自社フィールドマンが農場を巡回し、栽培指導・計画管理指導
- ・直営農場での開発技術を水平展開

## パックハウス

「元気野菜」専用予冷・包装施設

- ・直営・FCから収穫された原料を一括して包装・梱包
- ・統一の品質基準で選別・出荷
- ・機械化により集約効率運営



- ・資材についてはグループ全体で仕入契約
- ・農業資材調達コストの低減

### アイアグリ株式会社

- ・効率的な顧客創造と売上拡大

### 販売先

- ・幅のある品揃えの調達が可能
- ・品質のばらつきがなく納品

# ◆水 菜

(周年供給: 6000~9000P/週)



# ◆春 菊

秋冬(10月下旬~3月下旬):2000~3000P



# ◆ほうれん草

周年供給：3000～5000P



# ◆モロヘイヤ

夏(7月~9月):2000~2500P



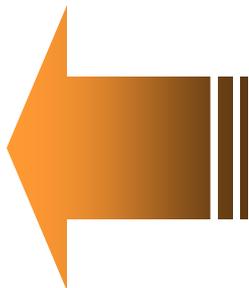
# 野菜の収穫



原則として当日出荷分の収穫を手作業で行ないます。

手袋をして土や枯れたり、痛んだりした茎・葉を取り除き、専用のコンテナにまとめます。

包装作業場へ



# 野菜の計量・包装



取引先ごとの規格で計量



機械で包装・シール貼付

冷蔵庫で保管後に出荷



## 外観から内観へ

### 農産物の栄養価の激減・硝酸態窒素汚染



“科学的根拠を重視”

数値で問題を把握し、わかりやすい形で確実な挑戦をする

## 農産物製造業の社会性

### 食品事業者としての責任・継続性

“安全性の追求” と “収益性”



「安全」は農産物の最低限の価値。実現の程度と相手によって評価は変わる。  
相対取引の中で事業の継続性＝儲け続けられることは不可欠。



## ユニオンファームは

- 日本の農業の未来を創造します
- 地域への貢献を積極的に行います
- 農業の近代化をめざします
- 伝統を重んじながら革新を推進します
- エビデンスのある農産物生産を推進します

# 第2回 国際標準勉強会 グループディスカッション 論点

平成27年8月4日

この用紙は、事務局にて回収させていただきます。

# 1. 論点①

## GAPの在り方

サブ論点)

- ・ 一次産品と製造工程、物流との規格の整合性について
- ・ 農業者、製造業者、小売業者における活用の仕方について

メモ>

## 2. 論点②

今後GAPへの取組を推進していく上での課題

メモ>

平成26年度  
第3回 F C P 国際標準に関する勉強会  
グループディスカッションまとめ

# 論点

## 論点 1

G A P の取組はなぜ必要か

## 論点 2

消費者及び事業者がG A Pの観点  
から生産者に求めることは何か

# 論点まとめ

## GAPの取組はなぜ必要か

- ・生産者のやるべき義務である(食品安全)
- ・自分のやっていることを購買先に説明しやすくなる。(見える化)
- ・残農リスクの低減 異物混入の低減
- ・環境・土壌など長期間に渡るリスク要素もありその抑制のため必要
- ・安全な作物を生産できる環境作り
- ・安全な農産品を出荷する(継続的に)
- ・GAPを利用して、生産者の意識を統一する
- ・生産者をとりまとめて組織化⇒レベルアップツール
- ・生産者の世代交代時でのノウハウの伝承
- ・生産者間のバラツキを標準化する必要性
- ・管理基準の高いレベルでの標準化を図る
- ・必要な管理項目の漏れがなくなる⇒安全性が高まる
- ・フードチェーンの入口として下流までの安全に関わるため
- ・安全性確保のために必要な事をもれなく管理することができるから(やらないともれが発生する)
- ・外部に対して安全の取組を第三者的に証明できるから
- ・生産量の大小に関係なく農業を産業化させるため
- ・安全性の確保及び食品生産への意識改善
- ・一定レベルの安全性を確保できる(バラツキがなくなる)
- ・事故が発生した場合の対応が均一(安全向上)
- ・輸出促進のため
- ・買い手がGAPに対し高値取引、消費者もたくさん買うのであれば必要
- ・経済的メリット・見た目のメリット
- ・体を守るため・労働安全
- ・買い手がGAP以外を拒否すれば必要
- ・国内生産の法制・検査が厳しくなれば必要
- ・理論的にすることにより合理化が進むことによってコストダウンしている
- ・重篤な健康危害をもたらすリスクを低減させるため
- ・取引先に安全性の説明をするために重要なツールになるため(客観的証拠となる)
- ・農産物・畜産物の安全管理＝目に見えるマスコミなどの関心が非常に高い
- ・被害拡大の防止 リスク想定⇒トレース
- ・作業環境のリスクを把握できる
- ・管理という意識が高まる
- ・取り組みにより農薬使用など安全であることを記録して示すことができる
- ・農家は「管理する」という意識がない⇒意識して管理できる

# 論点まとめ

## GAPの取組はなぜ必要か

- ・フードチェーンの最初の段階であり、安全を確保することは重要。工程管理でもって安全を担保できる
- ・原料仕入れ商品の管理(食品安全)を向上させるため
- ・日本は小規模農家が多く、記録が明確でないことが多い。これを明確にする上でGAPは必要
- ・雇用を入れている農家では従業員管理として必要
- ・1つの農産物ブランドを複数の農家が生産しており、その品質管理体制を整えるために必要
- ・GAPには労働安全の向上の目的もあり、年間400人が農作業中に死んでおりGAP導入は有効
- ・EUの場所は直接支払制度の条件にもなっており不可欠
- ・食品衛生法を遵守するための体系だった管理基準は今まで農業分野にはなく有効な取組みである
- ・食品安全・労働安全・環境安全など安全管理の向上
- ・事故発生時の被害の最小化
- ・円滑な農産物取引を促進する環境を作るため
- ・消費者は何でも良い 安心の印
- ・取引拡大・売り上げ向上がなければ続かない
- ・安全性の向上。異物混入 残留農薬 労働安全 トレーサビリティ
- ・一部だがやっつけることの見せる化
- ・販路が拡大することを期待
- ・生産者もリスクが見える
- ・夫婦2人でやるような農家でも取り組めるようにすること
- ・初心者には有用な手法だが、昔から問題なく取り組んでいる農家には必要性があるのか
- ・安全よりも見た目が重要になっている情勢
- ・トレース・農薬の使用基準遵守など見える化ができる
- ・食品安全よりは労災(事故)と環境保全の方が力点が置かれるべきか
- ・労働災害を防止する
- ・生産者を消費サイドに近づける(意識させる)

# 論点まとめ

## 消費者及び事業者がGAPの観点から生産者に求めることは何か

- ・生産工程の見える化⇒安全性保証
- ・安全性(可能な限り残留農薬が低減されている)
- ・原料そのものの安全性が求められている(加工工程内では除去できない)
- ・自然にたよる農業から計画的な農業⇒安定した農産品(国内品)の確保
- ・安全についての意識が高い生産者、それを第三者が確認しているところから購買したい
- ・安全にとりくむ姿勢(とりくみの中で向上が生まれる)
- ・安全な食品としての農産物を生産していること 客観的に証明して欲しい
- ・作物ごとのリスク分析
- ・安全な良い商品を適正な方法で作ること
- ・消費者⇒生産者 食材が安心して食べられることを記録により証明できる
- ・消費者⇒生産者 ゼロリスクに極力近づいた農産物作り 放射能・有害な化学物質・農薬
- ・事業者⇒生産者 トレーサビリティの確保、安心な規格の統一、様々なタイプの農家で  
使用できる食品安全
- ・事業者⇒生産者 食品安全管理に対する意識の統一
- ・消費者⇒生産者 生産者の顔が見える 記録の内容から生産者のスタンスがみえる
- ・事業者⇒生産者 何か事故・苦情がおきたときに速やかに対応できるシステム
- ・農業者がGAPを勉強することにより農業者のレベルアップ(世界に通る商品の開発)
- ・差別化された商品を作る(安心・安全面)
- ・作られた情報がオープンになる
- ・農薬の品目・使用量・時期が確認しやすい⇒安心の監督
- ・取扱製品の安全上のガイドライン
- ・より安全な製品の提供
- ・後継者の確保⇒一部の農業高校等では授業にある
- ・技術伝承⇒土地にあった農法の伝承⇒生産量の確保
- ・一定レベルの安全性を求めている
- ・事業者が要求することにより、GAPの取組みの必要性が高まる
- ・「個人で完結」どのように作ったかが見えるようにするため
- ・農薬の管理・基準を守る⇒使用を減らす
- ・「生き物の管理」次工程に安全な商品を提供する
- ・生産工程における危害の「未然防止」体制の見える化
- ・安全性が高まるかは疑問 安全なのかを確認する方法が確保できる
- ・消費者として生産者の顔がわかり安心して食べることができる
- ・農産物の安全性の保証として、GAPの管理をしていることがあるとよい
- ・トレース、履歴の明確化
- ・エビデンス管理(引き出し可能な)
- ・信頼できる農家か確認したい

# 第3回勉強会 要点整理

## GAPの取組はなぜ必要か

- ・安全な農作物を生産できる環境作りのため必要。さらにフードチェーンの入口として下流までの安全に関わるため。
- ・第3者へ安全の取組を証明することができ、円滑な農産物取引を促進する環境を作るため。
- ・生産者の管理における標準化ができるため。生産者のレベルアップツールとして活用できる。

## 消費者及び事業者がGAPの観点から生産者に求めることは何か。

- ・消費者の観点からは農作物の安全性を確認する方法として、GAPの管理が求められる。
- ・事業者の観点からは食品安全管理に対する意識の統一および円滑な取引につながるため。さらに事件事故が発生したとき円滑な対応ができるトレーサビリティの確保が求められる。

## 第3回国際標準に関する勉強会

開催日時:平成27年9月 11 日(金曜日) 14:00~17:30

開催場所:中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室

出席者 :44事業者/団体 47名

### <議事次第>

1. 開会挨拶
2. 厚生労働省による HACCP 導入の普及推進の取り組みについて  
厚生労働省医療食品局食品安全部監視安全課 HACCP 企画推進室 福島 和子室長補佐
3. 東海漬物株式会社 品質への取り組みについて  
東海漬物株式会社 藤田 雅貴様
4. 自社工場における FSSC22000の取り組みについて  
オリジン東秀株式会社 市川 努様・佐藤 修二様
5. 有限会社コウヤマ HACCP の取り組みについて  
農業生産法人有限会社コウヤマ 香山 勇一様
6. グループディスカッション  
論点「和食・日本の食品、その材料等の取扱に関し、日本で特徴的な取組  
(衛生管理・品質(管理の方法等)をしている例について)」
7. 事務局連絡

### <議事概要>

厚生労働省医療食品局食品安全部監視安全課 HACCP 企画推進室より資料3を使用して厚生労働省による HACCP 導入の普及推進の取り組みについて説明をいただいた。

その後、東海漬物株式会社藤田様より資料4を使用して東海漬物株式会社 品質への取り組みについて、オリジン東秀株式会社市川様、佐藤様より資料5を使用して自社工場における FSSC22000の取り組みについて、農業生産法人有限会社コウヤマ香山様より資料6を使用して有限会社コウヤマ HACCP の取り組みについて、それぞれ講演をいただいた。

その後、事務局から提案した下記論点についてグループディスカッションを実施した。

論点)和食・日本の食品、その材料等の取扱に関し、日本で特徴的な取組  
(衛生管理・品質(管理の方法等)をしている例について

各班のグループディスカッションにて抽出された意見の詳細は別紙「第3回FCP国際標準に関する勉強会 グループディスカッションまとめ」を参照下さい。

### 配布資料

- 資料1:国際標準に関する勉強会 次第
- 資料2:国際標準に関する勉強会 参加名簿
- 資料3:厚生労働省による HACCP 導入の普及推進の取り組み
- 資料4:東海漬物株式会社 品質への取り組み
- 資料5:自社工場における FSSC22000の取り組み
- 資料6:有限会社コウヤマ HACCP の取り組み
- 資料7:グループディスカッション論点

## フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

## 第3回 国際標準に関する勉強会

日 時：平成27年9月11日（金曜日） 14:00～17:30

場 所：中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室

## 議事次第

## 1. 開会挨拶

横田室長

## 2. 厚生労働省によるHACCP導入の普及推進の取り組みについて (資料3)

厚生労働省 福島 和子様

## 3. 東海漬物株式会社 品質への取り組みについて (資料4)

東海漬物株式会社 藤田 雅貴様

## 4. 自社工場におけるFSSC22000の取り組みについて (資料5)

オリジン東秀株式会社 市川 努様・佐藤 修二様

## 5. 有限会社コウヤマ HACCPの取り組みについて (資料6)

農業生産法人有限会社コウヤマ 香山 勇一様

休憩

## 6. グループディスカッション (資料7)

論点 和食・日本の食品、その材料等の取扱に関し、日本で特徴的な取扱

(衛生管理・品質(管理の方法等)をしている例について議論

発表

## 7. 事務局連絡

## 配布資料

- 資料1：国際標準に関する勉強会 次第（本紙）
- 資料2：国際標準に関する勉強会 参加名簿／座席表
- 資料3：厚生労働省によるHACCP導入の普及推進の取り組み
- 資料4：東海漬物株式会社 品質への取り組み
- 資料5：自社工場におけるFSSC22000の取り組み
- 資料6：芋屋長兵衛パンフレット
- 資料7：グループディスカッション論点
- アンケート

## 平成27年度 「国際標準に関する勉強会」 第3回 参加者名簿

No.	企業名	No.	企業名
1	味の素株式会社	31	一般財団法人日本品質保証機構
2	イオンリテール株式会社	32	日本放送協会
3	イカリ消毒株式会社	33	ネスレ日本株式会社
4	伊藤忠商事株式会社	34	ハウス食品株式会社
5	株式会社イトーヨーカ堂	35	フードリンク株式会社
6	株式会社エム・シー・フーズ	36	株式会社富士通エフサス
7	海外貨物検査株式会社	37	株式会社プレシアホールディングス
8	一般社団法人国際バイオマスセンター	38	有限会社マザー食品
9	株式会社ジェイワンフーズ	39	三菱商事株式会社
10	株式会社シジシージャパン	40	三菱食品株式会社
11	昭和産業株式会社	41	モーションマインド
12	全日空商事株式会社	42	株式会社モスフードサービス
13	双日株式会社	43	有限会社本山フードビジネス研究所
14	損保ジャパン日本興亜リスクマネジメント株式会社	44	横河ソリューションサービス株式会社
15	株式会社タカキフードサービスパートナーズ		
16	株式会社竹中工務店		
17	合同会社TFMHY研究所		
18	寺原事務所		
19	一般財団法人東京顕微鏡院		
20	株式会社日清製粉グループ本社		
21	日本ピュアフード株式会社		
22	株式会社日本アクセス		
23	一般財団法人日本科学技術連盟		講演者
24	財団法人日本ガス機器検査協会	45	オリジン東秀株式会社
25	一般財団法人日本規格協会	46	農業生産法人有限会社コウヤマ
26	一般財団法人日本GAP協会	47	東海漬物株式会社
27	日本水産株式会社		
28	日本生活協同組合連合会		
29	公益財団法人日本適合性認定協会		
30	一般社団法人日本能率協会		

※企業名五十音順

## &lt;本日ご欠席&gt;

No.	企業名	No.	企業名
1	I R C A ジャパン	26	日本ハム株式会社
2	株式会社アール・ピー・アイ	27	日本ケロッグ合同会社
3	アジアGAP総合研究所	28	日本農業情報システム協会
4	イーサポートリンク株式会社	29	日本ハム・ソーセージ工業協同組合
5	イオントップバリュ株式会社	30	日本マクドナルド株式会社
6	伊藤ハム株式会社	31	HAVIサプライチェーン・ソリューションズ・ジャパン合同会社
7	一般社団法人インターナショナル・バリューマネジメント協会	32	ハウス食品グループ本社株式会社
8	江崎グリコ株式会社	33	パシフィックコンサルタンツ株式会社
9	株式会社MA FOODS CONSULTING	34	B S I ジャパン
10	環境電子株式会社	35	株式会社BMLフードサイエンス
11	NPO環境リサーチ研究所	36	有限会社ヒデ・コーポレーション
12	株式会社九州食品流通科学研究所	37	フードテクノエンジニアリング株式会社
13	共栄製茶株式会社	38	株式会社ベジテック
14	株式会社ぐるなび	39	三井物産株式会社
15	K-OFFICE	40	有限会社みやぎ保健企画セントラルキッチン事業部
16	株式会社サトー	41	ミライエール
17	特定非営利活動法人サニテーション・デザイナー協会	42	山梨県商工会連合会
18	株式会社シー・アイ・シー	43	ユニバーサルフード株式会社
19	株式会社自由工房	44	ロイズレジスタークオリティアシユアランス
20	株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック	45	株式会社ローソン
21	損害保険ジャパン日本興亜株式会社		
22	株式会社中央微生物検査所		
23	株式会社テクノファ		
24	東京海洋大学先端科学技術研究センター		
25	ニシフミート株式会社		

※企業名五十音順

# 厚生労働省によるHACCP導入の普及推進の取組について

Food Communication Project (FCP)  
第3回 国際標準に関する勉強会



厚生労働省食安全部監視安全課  
HACCP企画推進室

# 1. HACCPを巡る国内外の状況

# 我が国におけるHACCP導入状況

## ＜農林水産省＞ 食品製造におけるHACCPの導入状況実態調査

調査年度	全 体	中小規模層 (1～50億円未満)	参考：大手層 (100億円以上)
平成22年度	19%	22%	73%
平成23年度	24%	27%	76%
平成24年度	24%	27%	84%
平成25年度	23%	28%	85%
<b>平成26年度</b>	<b>29%</b>	<b>34%</b>	<b>88%</b>

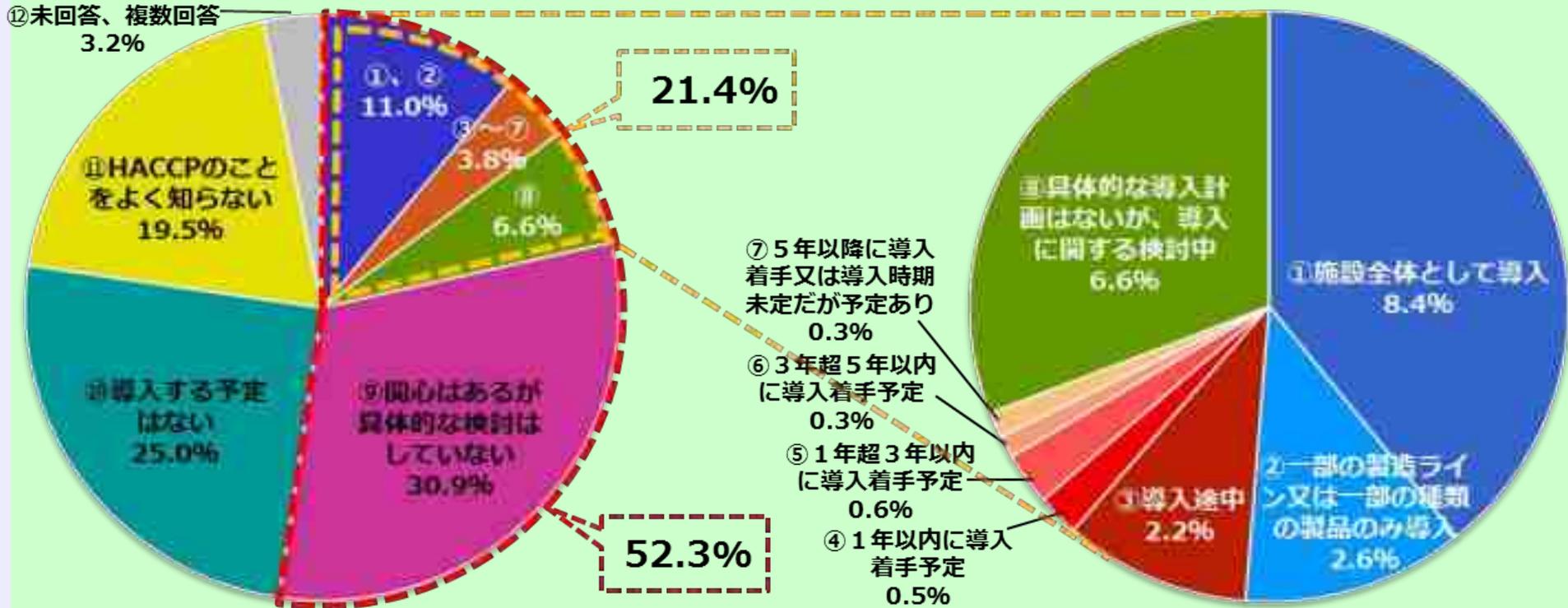
※ 日本標準産業分類による食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業、たばこ製造業及び飼料・有機質肥料製造業を除く）を営む企業であって、従業者数5人以上の企業が対象

※ 本社を対象として標本調査を行い、得られた回答から全体の導入状況を推計

※ 導入率には「すべての工場又は一部の工場を導入」している企業（全体で25%）及び「導入途中」の企業を含む

# 我が国におけるHACCP導入状況

## <厚生労働省> HACCPの普及・導入支援のための実態調査



※平成26年12月31日現在

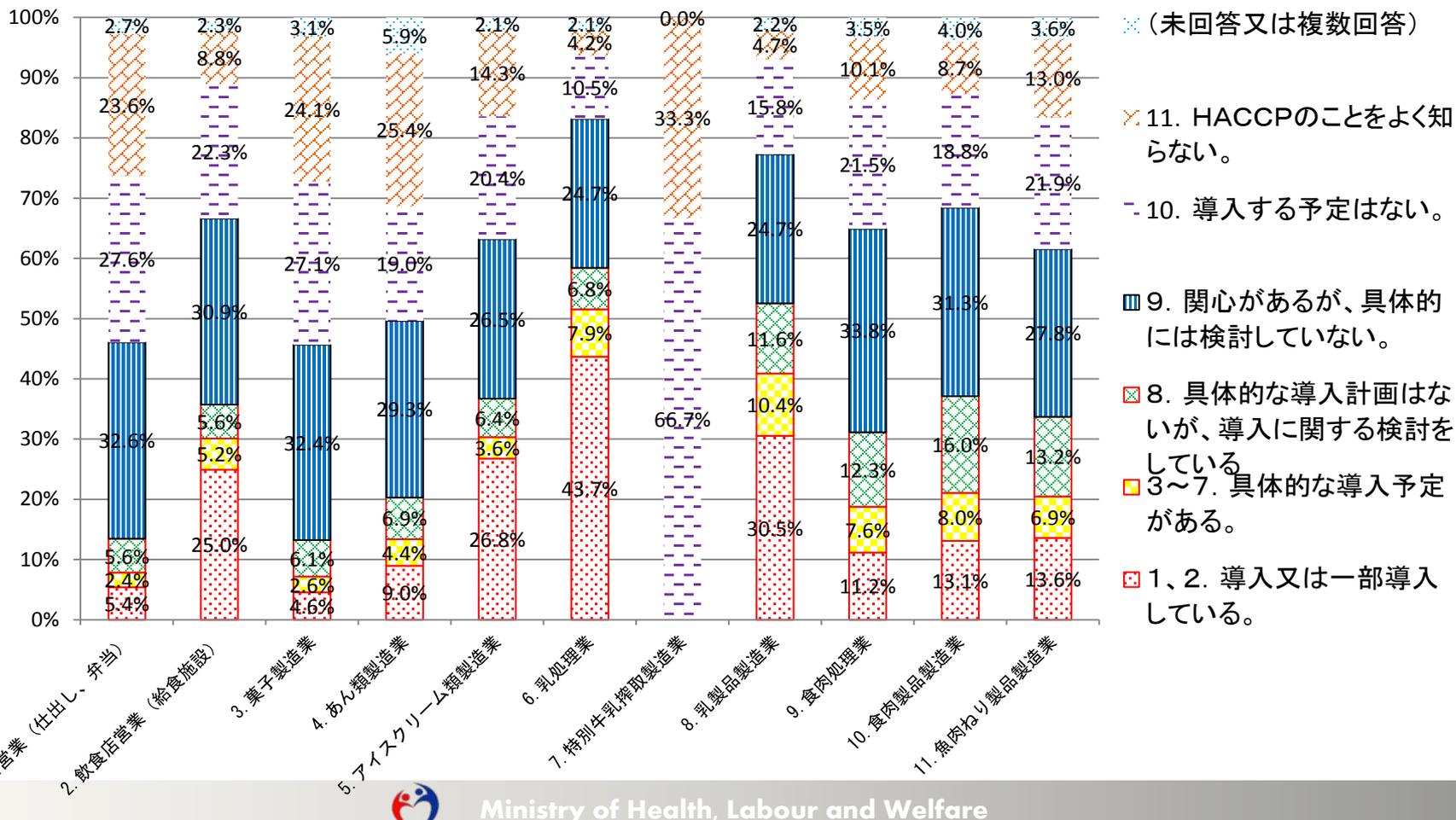
※75自治体の管轄域内の営業許可施設及び条例の許可又は届出対象施設が対象（仕出し屋、弁当屋、給食施設を含む）

※回答が得られた76,568件（回収率36.4%）を単純集計

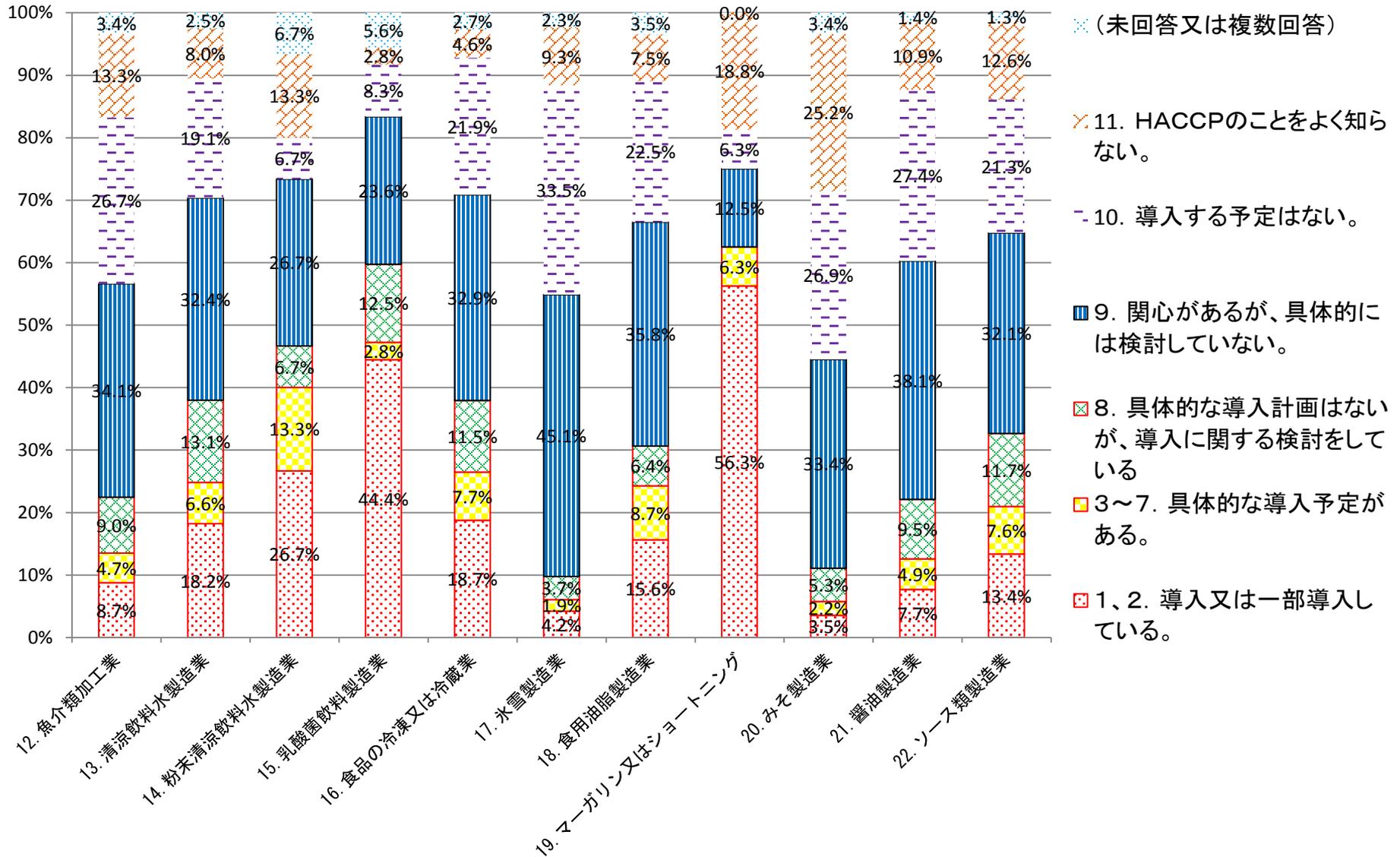
※従業員数4人以下の施設が回答件数の半数近くを占める

# HACCP導入状況（業種別①）

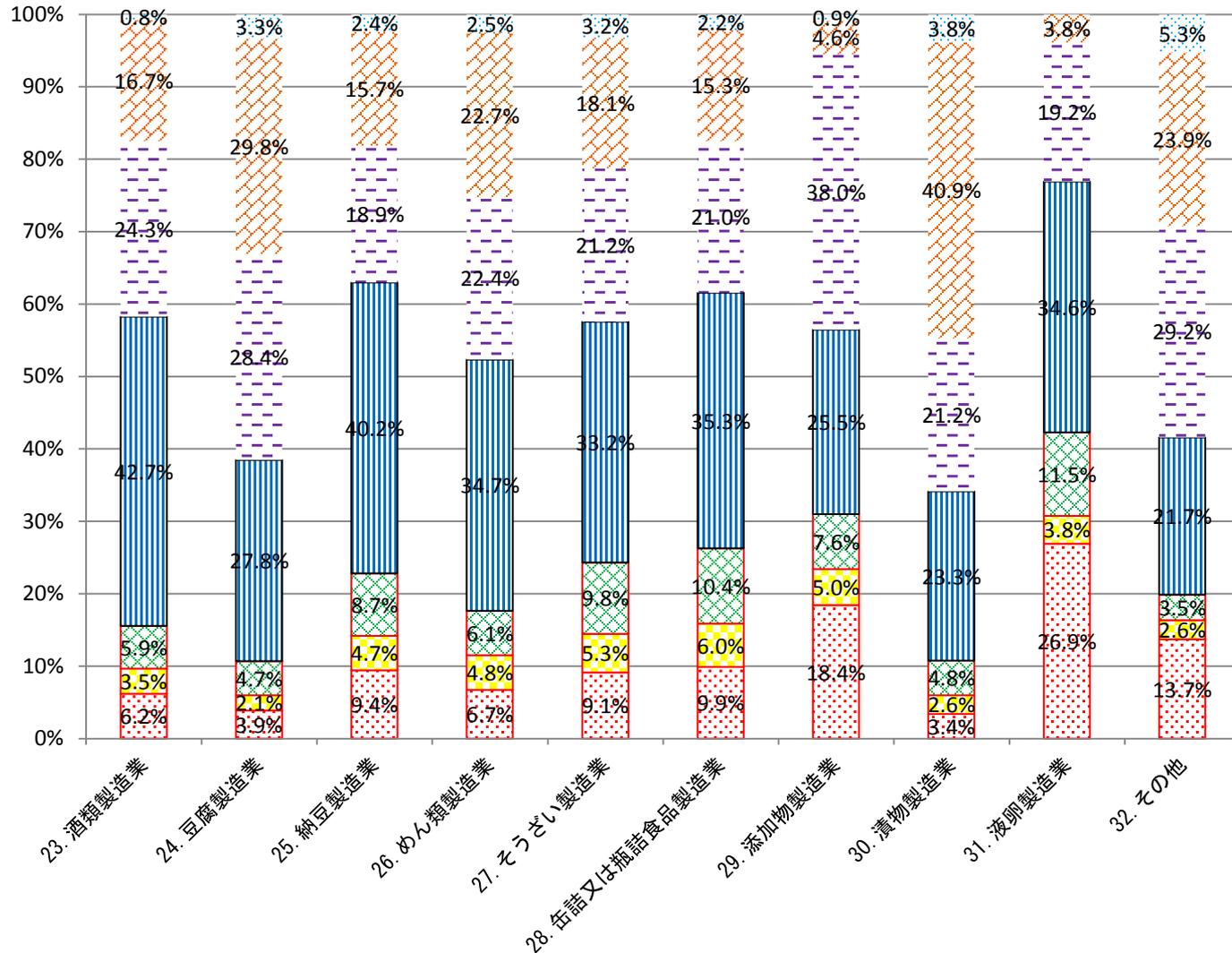
- 「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」の割合は業種によってばらつきが見られたが、「関心があるが、具体的に検討していない」施設の割合は、一部の業種を除き多くの業種で約20%～40%となっており、今後、導入支援や自治体の指導等により、具体的な取組が進むことが期待される。
- 「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」と回答した施設の割合が小さい業種については、「HACCPのことをよく知らない」の割合が大きい傾向にあり、より重点的な普及啓発が必要と考えられる。



# HACCP導入状況（業種別②）



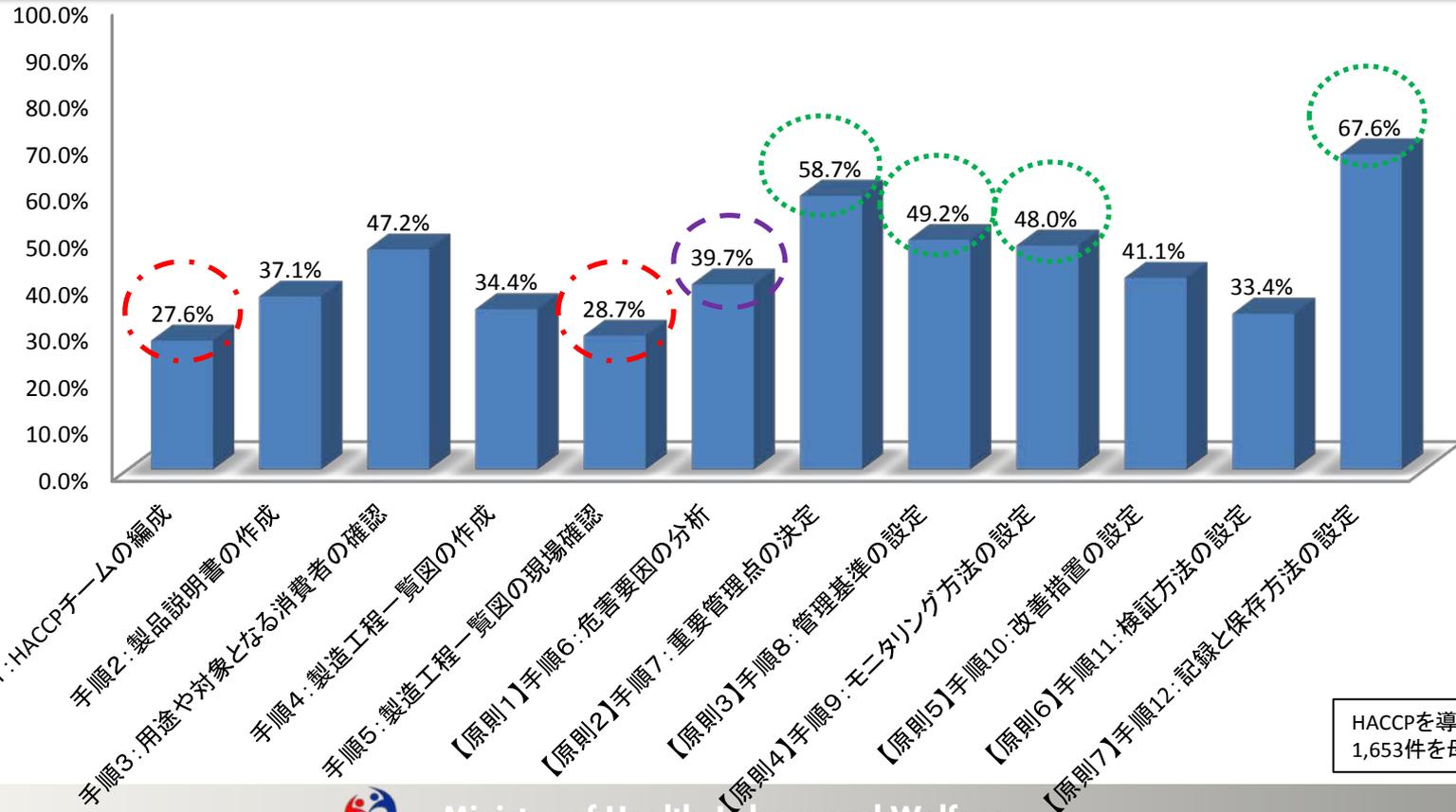
# HACCP導入状況（業種別③）



- ⊗ (未回答又は複数回答)
- ⊗ 11. HACCPのことをよく知らない。
- 10. 導入する予定はない。
- 9. 関心があるが、具体的には検討していない。
- ⊗ 8. 具体的な導入計画はないが、導入に関する検討をしている
- 3~7. 具体的な導入予定がある。
- ⊗ 1, 2. 導入又は一部導入している。

# HACCP 7原則12手順の対応状況

- 「導入に着手しているが、導入途中である」事業者について7原則12手順の対応状況を見ると、必ずしも12手順の順番に従って対応が進められているとは限らない実態があると推測される。
- 対応済みと回答している割合は、記録と保存方法の設定：67.6%が最も大きく、重要管理点の決定：58.7%、管理基準の設定：49.2%、モニタリング方法の設定：48.0%がこれに続いており、危害要因の分析：39.7%の割合よりも大きくなっている。
- 他方、HACCPチームの編成：27.6%、製造工程一覧図の現場確認：28.7%は対応済みの回答割合が小さい。



HACCPを導入途中である  
1,653件を母数に算出



# 成長戦略における輸出促進とHACCP

## 日本再興戦略

— Japan is Back —

(平成25年6月14日閣議決定)

## 日本再興戦略 改定2014

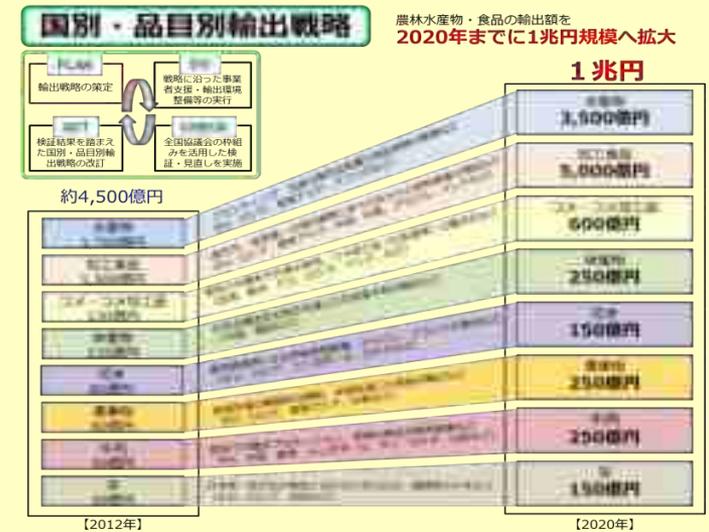
— 未来への挑戦 —

(平成26年6月24日閣議決定)

◇ **2020年に農林水産物・食品の輸出額1兆円**（2012年実績4,500億円）を達成し、2030年に輸出額5兆円の実現を目指す

◇ 日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCP（危害分析・重要管理点）システムの普及を図る観点から、**マニュアルの作成や輸出HACCP取得支援のための体制整備**を実施

◇ **水産加工場のEU向けHACCP認定**については、  
 …… 認定を適正な水準で行うよう確保するとともに、  
 …… **今後5年間で100件程度の認証が行える体制整備**を進め、申請を適切に処理する



日本再興戦略 改定2015  
 — 未来への投資・生産性革命 —  
 (平成27年6月30日閣議決定)

米や牛肉など、今後の「伸びしろ」が大きいと見込まれる品目の輸出促進に重点的に取り組み、**「2020年1兆円」という輸出目標の前倒し達成を目指す。**

# HACCPと輸入食品の安全性確保

我が国の食料自給率（供給熱量ベースの総合食料自給率）は約4割に留まる。つまり約6割の食料を輸入に頼っており、**輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題**となっている。



輸出国に対してHACCPによる衛生管理を求めていくためには、**内外無差別の観点から、国内でのHACCPの導入が前提**になる。

## 衛生植物検疫措置の適用に関する協定（WTO/SPS協定）

人、動物又は植物の生命又は健康を守るという衛生植物検疫措置の本来の目的が達成されるとともに、貿易に与える影響を最小限にすることを確保するための具体的なルールを定める。

- 第2条3 いわゆる内外無差別の規定
- 第3条1 国際的な基準、指針等との整合
- 第3条3 より厳しい衛生植物検疫措置の適用
- 第4条1 措置の同等性の認定

→輸入品に対して、科学的な根拠なく自国の規制よりも厳しい規制を適用してはならない。

## 2. HACCP導入型基準の設定

# 我が国におけるHACCPの導入・定着

**起** : Codex食品衛生一般原則 (1993)



**承** : 総合衛生管理製造過程 (1995)



**転** : 管理運営基準等の改正 (2014)



**結** : HACCP義務化 ( ? ? ? )

# 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

## 第1回

平成25年9月3日 HACCP普及の経緯、海外の状況、我が国の現状について説明後、各委員からの意見

## 第2回

平成25年9月26日 HACCPの特徴・利点、導入施設における取組について説明、今後の方針案について審議

## 第3回

平成25年11月7日 中間取りまとめ（案）について審議

**平成25年12月12日 「中間とりまとめ」の公表**

## 第4回

平成26年8月19日 業態に応じたHACCPの普及について審議

## 第5回

平成26年12月3日 我が国におけるHACCPの普及状況を踏まえた更なる普及方策の方向性について審議

## 第6回

平成27年1月23日 HACCPの普及方策について審議

## 第7回

平成27年3月16日 HACCPの普及方策について審議

## 第8回

平成27年3月27日 HACCPの普及方策について審議

**平成27年3月31日 「提言」の公表**



# 検討会における中間とりまとめ①

## 食品衛生法上の位置付け

### これまでの施策の問題点

#### ■ 総合衛生管理製造過程にこだわるあまり、HACCPの段階的な導入という視点が欠けていたのではないか。

- ① 総合衛生管理製造過程の承認を得ることが目的化していたのではないか
- ② HACCPの本来の目的である安全性を向上させることが重要
- ③ 行政側の指導が施設設備の観点が多くなっている
- ④ HACCPの導入により、改めて一般的衛生管理の遵守が可能
- ⑤ HACCPの説明が高度で難しいものとの誤解を招く、施設設備に多大な資金が必要となるとの誤解を招いている

### 具体的な方針

#### ■ HACCP導入型基準の設定

コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準を設定するため、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、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できるようにした。食肉・食鳥肉の処理段階も同様の対応をとった。

#### ■ 対象食品

食品全般（具体的な例示を作成する。）

#### ■ HACCP支援法の融資対象とする

上記基準に基づくHACCP導入のための施設・体制整備もHACCP支援法による融資の対象とする。

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

中間取りまとめ

平成25年12月

1 国産食品衛生管理基準（HACCP）及び世界保健機関（WHO）による設置基準の国際的な  
状況調査  
1

# 検討会における中間とりまとめ②

## HACCP導入に資する支援

### これまでの施策の問題点

#### ■ 導入に資するきめ細かな支援が不足しているのではないか。

- ① 書類の作成、施設設備が重点的な指導とならないような指導が必要
- ② より施設に適合した導入のために助言が可能な人材育成が必要
- ③ 普及に努めてきた団体等の力を借りて実施すべき
- ④ 一般消費者にも理解や認識を深める必要がある

### 具体的な方針

#### ■ HACCP導入の支援

これまでの研修資材等を活用し、改めて、HACCP導入の意義や具体的な導入支援の方法等について研修等を実施し、適切な助言、指導等の導入支援を行う。

## HACCP導入によるメリット

### これまでの施策の問題点

#### ■ 食品事業者にHACCP導入によるメリットが感じられていないのではないか。

- ① 事業者の意識改善及び普及啓発が必要
- ② HACCPが優れていること等、正しい理解が改めて必要
- ③ マークなど、導入企業の管理が認知される環境づくりが重要

### 具体的な方針

#### ■ 導入メリットの周知

改めてHACCP導入による安全性の向上を周知

#### ■ 輸出施設の認定促進

HACCPの導入により認定の迅速化

#### ■ 施設名の公表、マーク等を検討

# HACCPによる衛生管理の基準の設定（食品一般）

## 従来の基準

### 管理運営基準（ソフト面）

- 厚生労働省においてガイドラインを策定



- 食品衛生法第50条第2項に基づき、自治体が条例で規定
- 全ての食品を対象とした規定に基づく全般的な管理
- 網羅的な管理を要求するため、一部では効率的でない場合も

## HACCP導入型基準の設定

### 管理運営基準（ソフト面）

#### HACCP導入型基準

- HACCPを含めた管理運営基準ガイドラインを策定・通知
- 施設及び製品に適合した効率的な管理が可能

又は

#### 従来型基準

- 従来の管理運営基準

食品等事業者は、いずれかによる衛生管理を実施。

# HACCP導入型基準と従来型基準との比較①

## I 危害分析・重要管理点方式による場合の基準

第1. 農林水産物の採取における衛生管理

第2. 食品取扱施設等における衛生管理

- 1 一般事項
- 2 施設の衛生管理
- 3 食品取扱設備等の衛生管理
- 4 使用水等の管理
- 5 そ族及び昆虫対策
- 6 廃棄物および排水の取扱い
- 7 食品衛生責任者の設置

**8 危害分析・重要管理点方式による衛生管理を実施する班の編成**

**9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成**

**10 食品等の取扱い (HACCPの7原則を適用)**

**11 管理運営要領の作成**

**12 記録の作成及び保存**

- 13 回収・廃棄
- 14 検食の実施
- 15 情報の提供

第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

第5. 運搬

第6. 販売

## II 危害分析・重要管理点方式によらない場合の基準

第1. 農林水産物の採取における衛生管理

第2. 食品取扱施設等における衛生管理

- 1 一般事項
- 2 施設の衛生管理
- 3 食品取扱設備等の衛生管理
- 4 そ族及び昆虫対策
- 5 廃棄物および排水の取扱い
- 6 食品等の取扱い**
- 7 使用水等の管理
- 8 食品衛生責任者の設置

**9 記録の作成及び保存**

10 回収・廃棄

**11 管理運営要領の作成**

12 検食の実施

13 情報の提供



第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

第5. 運搬

第6. 販売

# HACCP導入型基準と従来型基準との比較②

## I 危害分析・重要管理点方式による場合

### 第2 6 食品等の取扱い（HACCPの7原則を明記）

- （原則1）危害要因分析の実施
- （原則2）重要管理点の決定
- （原則3）管理基準（許容限界）の設定
- （原則4）重要管理点をモニタリングするシステムの設定
- （原則5）重要管理点における管理が逸脱した時に取るべき是正措置の設定
- （原則6）HACCP手法が効果的に機能していることを確認するための検証手順の設定
- （原則7）文書化及び記録保管の設定



自ら危害分析を実施し、重要管理点を重点的に管理



施設及び製品に適合した効率的な対応が可能

## II 危害分析・重要管理点方式によらない場合

### 第2 6 食品等の取扱い（抜粋）

- （5）食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。
- （7）特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
  - ① 冷却 ② 加熱 ③ 乾燥 ④ 添加物の使用
  - ⑤ 真空調理又はガス置換包装 ⑥ 放射線照射
- （12）原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。



全ての食品を対象とした規定に基づく全般的な管理



網羅的な管理で非効率

# 3. HACCPの更なる普及方策

# 我が国におけるHACCPの更なる普及方策について（提言）

～中小事業者も含めHACCP「自主点検」を推進するための環境整備～

- 我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、**HACCPによる衛生管理の普及が必須**となっている。食品等事業者の大宗は中小事業者であり、**中小事業者における取組の促進が重要な課題**となっている。
- 平成25年12月の「中間取りまとめ」を踏まえ、国では関係省令を改正しHACCPに基づく衛生管理を規定するとともに、自治体においても同様の条例改正が進められている。これらの進捗も踏まえながら、更なる普及方策を検討してきた。
- **HACCPの本質は、事業者の自主的な衛生管理が継続的に実施されること**である。コーデックス委員会が推奨するHACCPの7原則12手順に従い、**中小事業者も含め事業者が自ら衛生管理の取組状況を確認する「自主点検」を推進するための環境整備**を進めるため、行政、食品等事業者、学識経験者、関係団体、消費者団体等が連携して、更なる普及方策を推進していくべきである。

## 具体的な普及方策

### (1) HACCP導入に前向きな事業者やニーズが高い業種に対する助言等の支援

- 「HACCP自主点検票」の作成と活用促進
- 事業者の現場で活用可能な様式や手引き等の更なる充実
- HACCPの指導者育成、事業者への派遣・導入支援を行う「人材バンク事業」(仮称)の実施
- HACCP導入状況の継続的な把握

### (3) コーデックスの柔軟性の考え方も踏まえた、事業者の導入負担の軽減

- HACCP導入の心理的ハードル解消のため、**具体的な導入事例の動画**等について、引き続き積極的に周知
- 中小事業者等のHACCP導入の成功事例を全国的に普及するため、「**地域連携HACCP導入実証事業**」(モデル事業)を実施

### (5) 食品産業全体での推進の必要性

- 国(厚生労働省、地方厚生局等)、自治体、食品関係団体、事業者団体、消費者団体等が情報交換、意見交換等を行う場として「**HACCP普及推進連絡協議会**」を、**国・地方ブロックごとに設置**(HACCPに関する認識の共通化等を推進するとともに、普及施策に関する現場ニーズの把握、地域における普及状況のフォローアップ、実証事業等で蓄積される導入事例の共有等を行う)

### (2) 消費者や流通・販売業界も含め、HACCPに対する本質的な理解・関心の醸成

- HACCPの7原則12手順に関するリーフレットや動画等を作成し、関係団体等と連携して、積極的な周知を実施
- **事業者向け講習会**や、HACCPに関する統一的な指導・助言が行われるよう自治体の**食品衛生監視員等への講習会**を実施
- 「HACCP自主点検票」を使用したHACCPの取組についてアピールできる**ロゴマークの作成・活用を慎重に検討**

### (4) HACCP導入の取組に関する認知度向上のための支援

- HACCPの導入効果、実証事業による導入事例等について、**二元的に情報を入手することができるWebサイトを構築**
- HACCPの「**自主点検**」を行った**事業者名や取組方針等を公表**、アピールを後押しする「**HACCPチャレンジ事業**」(仮称)を実施
- 「HACCP自主点検票」を使用したHACCPの取組についてアピールできる**ロゴマークの作成・活用を慎重に検討**〔再掲〕

将来的なHACCPによる衛生管理の義務化を見据え、我が国において中小事業者も含めHACCPが当たり前前に実施されるものになることを目指して、関係者における取組が推進されることを期待する。

# HACCP紹介のためのリーフレット

消費者や事業者の方々にHACCPについて知ってもらうためのリーフレットを作成。

- ・厚生労働省ホームページよりダウンロード可能

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-shokuhinanzenu/haccolafletb.pdf>



# HACCP導入のための動画

HACCP導入を検討している事業者向けにHACCPの概要と導入手順について事例を交えながら紹介。

- ・ YouTubeで無料配信 <https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>
- ・ DVDの貸し出しも行っています。



# HACCP導入のための手引書

## 第1弾（平成26年度）

- 乳・乳製品編
- 食肉製品編
- 清涼飲料水編
- 水産加工食品編
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品編
- 大量調理施設編
- と畜・食肉処理編
- 食鳥処理・食鳥肉処理編

## 第2弾（平成27年度） **NEW!**

- 漬物編
- 生菓子編
- 焼菓子編
- 豆腐編
- 麺類編

**手順1 チームを作ろう(HACCPチームの編成)**

HACCPチームの編成はHACCP導入の第一歩です。このチームがHACCPの導入推進者となり、チームとして全ての業務の把握をもちます。原料の調達・加工・包装・容器からの食品・工程・消費者に至るまでの品質管理を担います。また、チームリーダーの責任は、HACCPに関する専門的知識を持つこととなります。また、チームリーダーの責任は、HACCPに関する専門的知識を持つこととなります。

**手順4 製造工程図を作ろう**

製造工程図は、食品の製造工程を詳細に示す図です。原料の調達から最終製品までの工程を、工程ごとに分解し、工程間の関係性を示します。また、工程ごとの作業内容、作業時間、作業場所などを示します。

**手順5 (原則1) 危害要因の分析に挑戦**

工程ごとにどのような危害要因が生じるかを考え、原料由来の生物学的・化学的・物理的・放射線学的危害要因を特定し、それらに対する管理手続（方法）を策定していきます。特に、微生物を管理するためには、予測（持ち込まない、つけない、増やさない）もしくは排除（減らす）が重要となります。

No.	工程	1	2	3	4	5	6
1	原料の受け取り						
2	受入						
3	製造						
4	仕込						
5	加熱						
6	冷却						



○厚生労働省ホームページよりダウンロード可能  
[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)



# HACCP自主点検票

事業者による自主的な衛生管理の手法であるHACCPの普及のために、事業者が自らの衛生管理についてHACCPに適合しているかを点検するためのツールとして「**HACCP自主点検票**」を作成し、その活用を促進する。

HACCP自主点検票(と畜場、食鳥処理場)

事業者名			
所在地			
代表者名			
点検番号	項目	点検内容	評価
1	HACCPチームの編成	食品や食品製造に関与する業務に直接関係する業務に、HACCPに関する専門的な知識及び経験が豊富で、HACCPの推進に積極的な役割を果たせることができる者が、HACCPチームのメンバーに任命されているか。	
2	食品製造工程の作成	食品の製造工程を明確にするために、詳細な工程表を作成し、その内容が最新の衛生管理の状況に反映されているか。	
3	確認する作業項目の確認	食品製造工程、食品製造工程が完了した後の作業項目、食品の検査項目など、確認する作業項目が適切に設定されているか。	
4	製造工程一覧図の作成	食品の製造工程の概要を一目でわかるように、製造工程一覧図を作成しているか。	
5	製造工程一覧図の更新確認	食品の製造工程が変更された場合、製造工程一覧図を最新のものに更新しているか。	
6	検査項目(検査項目表)の作成	食品の検査項目を明確にするために、検査項目表を作成しているか。	
7	検査項目表の更新確認	食品の検査項目が変更された場合、検査項目表を最新のものに更新しているか。	
8	検査項目表の更新確認	食品の検査項目が変更された場合、検査項目表を最新のものに更新しているか。	
9	検査項目表の更新確認	食品の検査項目が変更された場合、検査項目表を最新のものに更新しているか。	
10	検査項目表の更新確認	食品の検査項目が変更された場合、検査項目表を最新のものに更新しているか。	
11	検査項目表の更新確認	食品の検査項目が変更された場合、検査項目表を最新のものに更新しているか。	
12	検査項目表の更新確認	食品の検査項目が変更された場合、検査項目表を最新のものに更新しているか。	
13	検査項目表の更新確認	食品の検査項目が変更された場合、検査項目表を最新のものに更新しているか。	
		点検者名	事業者名

HACCP自主点検チェックリスト(食鳥処理場)

点検項目	項目	評価
1	HACCPチームの編成	
	HACCPチームは編成されているか。	
	HACCPチームのメンバーは、食品や食品製造に関与する業務に直接関係する業務に、HACCPに関する専門的な知識及び経験が豊富で、HACCPの推進に積極的な役割を果たせることができる者が、HACCPチームのメンバーに任命されているか。	
2	食品製造工程の作成	
	食品の製造工程を明確にするために、詳細な工程表を作成しているか。	
	食品の製造工程が変更された場合、工程表を最新のものに更新しているか。	
3	確認する作業項目の確認	
	食品の製造工程、食品製造工程が完了した後の作業項目、食品の検査項目など、確認する作業項目が適切に設定されているか。	
4	製造工程一覧図の作成	
	食品の製造工程の概要を一目でわかるように、製造工程一覧図を作成しているか。	
	食品の製造工程が変更された場合、製造工程一覧図を最新のものに更新しているか。	
5	製造工程一覧図の更新確認	
	食品の製造工程が変更された場合、製造工程一覧図を最新のものに更新しているか。	



# HACCPチャレンジ事業

厚生労働省HP

- 「食品安全部」ページ
- 「HACCP」ページ



## HACCPに取り組む事業者の公表 (イメージ) (「自主点検票」の提出があった事業者)



都道府県	事業者名	業種	品目	住所
〇〇県	△△水産	魚肉練り製品製造業	魚肉ソーセージ	〇〇市 〇〇町
〇〇県	□□乳業	牛乳製造業	牛乳	□□市 □□町
〇〇県	〇〇食品	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ	△△市 △△町

**〇〇食品ホームページ**

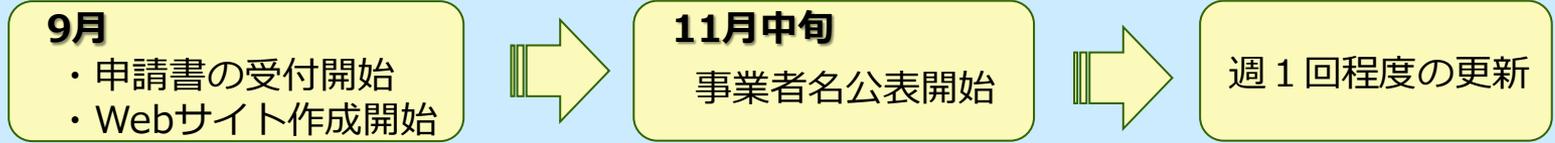
店舗紹介 商品紹介 安全安心の取り組み お問い合わせ

CONTENTS

- 事業案内
- サイトマップ
- よくある質問

〇〇食品  
〒000-0000  
〇〇県△△市△△町  
電話番号00-0000-0000  
FAX番号00-0000-0000

## 今後のスケジュール (予定)



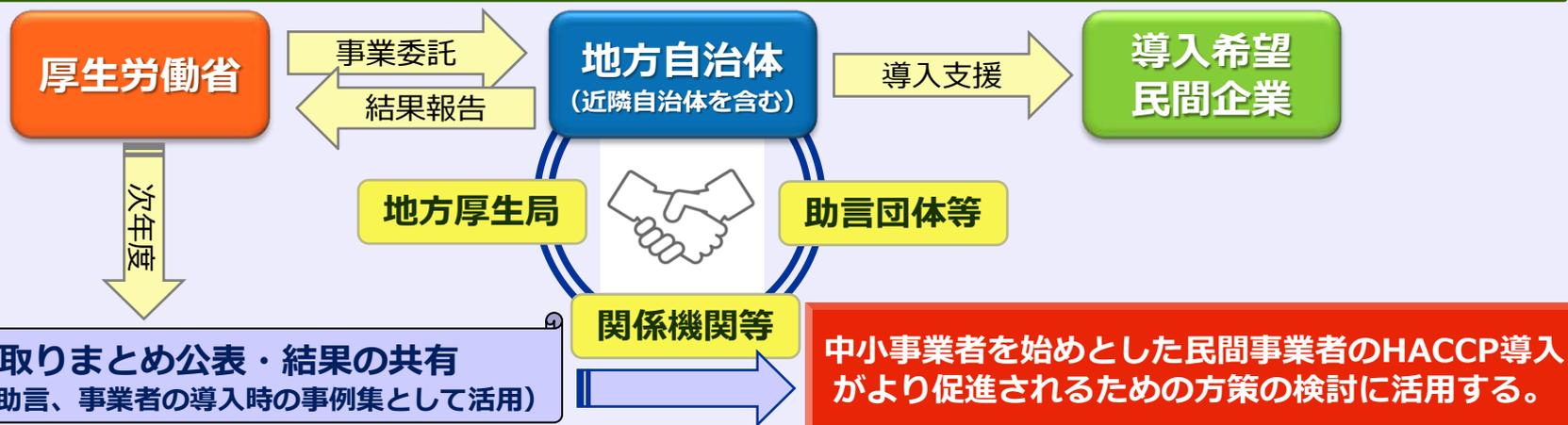
# 地域連携HACCP導入実証事業

## 事業目的

- 食品製造等における衛生管理手法であるHACCPの普及促進を図ることにより、食中毒の未然防止や食中毒発生時における迅速・適確な原因究明、再発防止など食品衛生の確保を図るとともに、政府の農林水産物・食品の輸出促進策を視野に入れた国際的な対応を可能とすることを目的とする。
- また、本事業実施により、HACCP導入促進に向けた地域の連携を図るとともに、導入の過程・結果で得られた効果等について、助言・指導を行う全国の自治体や関係事業者等において幅広く共有するとともに、中小事業者を始めとした民間事業者のHACCP導入がより促進されるための方策の検討に活用する。

## 事業内容

- ① 食品等事業者のHACCP導入を普及するために、自治体（近隣自治体を含む）が地方厚生局等関係機関と協力しながら、普及策を策定する。
- ② 自治体に食品等事業者のHACCP導入を実際に支援してもらい、食品等事業者がHACCPを導入していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録し、またHACCPを導入する施設の導入状況の変遷も写真に記録し、国に報告する。
- ③ また、HACCP導入による食品等事業者の従業員の意識の変化、生産性の向上等、HACCP導入の効果についても調査し、国に報告する。



# 地域連携HACCP導入実証事業（平成27年度事業）

## 事業実施の流れ（計画の一例）

- 主 体：実施自治体
- 協 力：コンサルタント、地方厚生局、周辺自治体
- 実施内容：
  - ・事業者を対象とした研修会の開催
  - ・HACCP導入の支援（対象施設の確認、製造環境の衛生管理に関する助言・指導（HACCP運用状況の確認））
  - ・報告会・検討会での検討（関係者による協議の場を定期的に設け、導入に当たっての課題や対応策を検討）

## 平成27年度参加自治体：6自治体

### 広島市

対象：「そうざい製造業」  
「加工水産物製造業」2施設

### 京都府

対象：「ソース類製造業」、「菓子製造業／そうざい製造業」、「めん類製造業／冷凍・冷蔵業」3施設

### 北海道

対象：「水産加工業」  
1施設以上

### 千葉県

対象：「魚介類加工業」、「スープ類製造業」4施設

### 熊本県

対象：検討中（  
5施設を予定）

### 香川県

対象：「めん類製造業」  
など3施設

# HACCP普及推進連絡協議会

## 中央連絡協議会

食品事業者のHACCP導入を普及推進するに当たって、施策の実施状況や問題点の報告等、行政、関係団体等による意見交換等を行う。



※中央連絡協議会は  
ブロック代表が参加

- 7月31日、第1回中央連絡協議会を開催
- 10月以降、各地方ブロックにおいて、地方連絡協議会を順次開催

## 地方連絡協議会

事業者と日常より接する自治体や地域の食品関係団体等と国の機関である地方厚生局が一同に会すことで、連携を深めるとともに、本省連絡協議会での情報を共有し、意見交換を行う。



# HACCP導入はスタート地点 !!

HACCP導入

維持・管理

改善・向上

START

自主点検票・手引書を活用し、HACCPプランを作成して導入

改善措置  
(Act)

計画  
(Plan)

確認  
(Check)

実行  
(Do)

PDCAサイクル

安全性  
信頼性向上

1周ごとに内容を向上させ継続的に改善していくことが重要!

## HACCP導入はGOALではない。

- HACCPの目的は製品の安全性・信頼性を向上することであって、そのためにはHACCPを継続的に改善していくことが重要。
- 決して第三者による認証や承認を取得することで完了するものではない（「とる」ものではなく「やる」もの）。

ハサップ

# ご存知ですか? HACCP

～さあ、みんなでHACCPに挑戦しましょう♪～



『HACCP』って  
なあに?



HACCPは、  
安全で衛生的な食品を  
製造するための管理方法のひとつで、  
問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが  
可能なシステムなんですよ。

ご静聴ありがとうございました。

HACCP 厚生労働省

検索



# 東海漬物株式会社 品質への取り組み

豊橋マザー工場FSSC22000取得について



2015年9月  
東海漬物株式会社  
品質保証室  
藤田雅貴

# 会社概要

創業：1941年（昭和16年9月）

資本金 2億2百万

包装つけものを主体とした製造・販売

代表商品「きゅうりのキューちゃん」

本社：愛知県豊橋市（受注センター含む）

3支店 9営業所 3物流 8工場

漬物機能研究所 TQMセンター（品質保証室）

従業員 約700名（パート含む）



# 沿革

- 1941年 名古屋にて設立
- 1962年 きゅうりのキューちゃん誕生
- 1973年 愛知県田原市にキューちゃん専用工場
- 2000年 本格白菜キムチ参入（所沢工場）
- 2006年 漬物機能研究所竣工
- 2009年 8番目の工場 豊橋マザー工場竣工
- 2011年 TQMSセンター（品質保証室）竣工



# 経営理念

## 三大主義

品質主義 消費者主義 共存共栄主義

## 企業ビジョン

漬物を極める、日本の代表企業になりたい

## ブランドスローガン

純日本品質

## 経営品質方針

食品安全方針・コンプライアンス宣言

## 部門方針

# 品質への取り組みの道

- 1993年 品質管理課設置（技術課より分離）
- 1996年 品質管理室 に名称変更
- 2006年 品質保証室 に名称変更(研究所内移設)
- 2010年 食品安全委員会新設  
(独立した常設委員会)
- 2011年 ISO9001認証 TQMSをスタートさせる  
(ISO9001を軸にした品質マネジメントシステム)  
TQMSセンター竣工し品質保証室独立
- 2013年 「フードセーフティチーム」を設置  
(食品安全委員会の下部組織)
- 2014年 豊橋マザー工場でFSSC22000認証取得

# TQMSとは

- **T** 東海漬物
- **Q** クオリティ
- **M** マネージメント
- **S** システム

## ISO9001を骨格とした、 東海漬物独自のシステム

顧客から信頼（取引）され続ける製品と  
業務の質を上げてゆく 全社の取り組み

# 食品安全方針

私たちは漬物のリーディングカンパニーとして  
お客様のより良い食生活に貢献します。

## 1) お客様本位

安全性を最優先し、お客様の視点に立ち、お客様の声を大切に  
したお客様に満足していただける高品質な商品を提供いたします。

## 2) 社会的公正

食品に関連する法令を遵守します

## 3) 品質・安全への約束

徹底した衛生管理と品質管理により、お客様に安心して  
いただける商品の提供に最善を尽くします。

## 4) 信頼への約束

お客様に分かりやすい、有用な情報を積極的に提供し、  
お客様の信頼にお応えします。

# 豊橋マザー工場

竣工：2009年

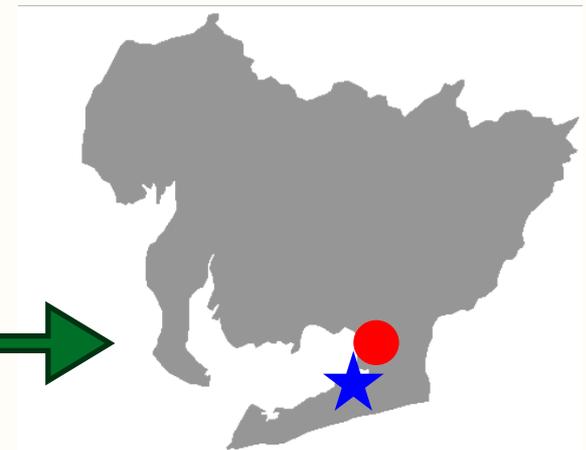
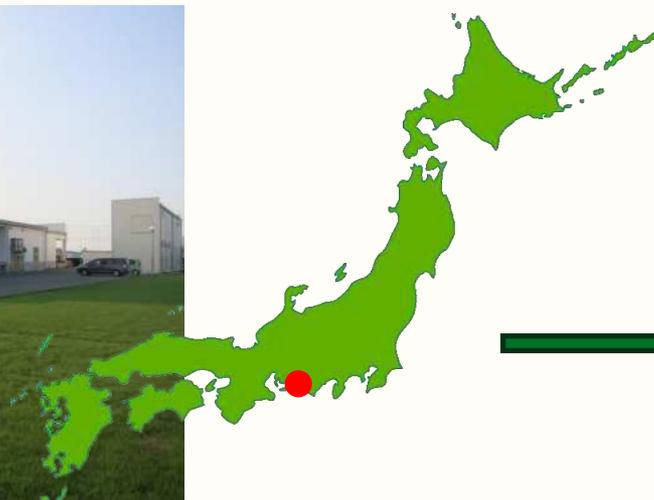
敷地面積：9200m<sup>2</sup>

工場面積：2500m<sup>2</sup>(床 3000m<sup>2</sup>)

従業員：36名

● 本社：愛知県豊橋市

★ 豊橋マザー工場：愛知県豊橋市



# 対象商品(登録対象)



## ● ISO22000:2005

豊橋マザー工場での国産白菜キムチ製造、引き渡し

## ● FSSC22000

豊橋マザー工場での国産白菜キムチ製造

## ● フードチェーンカテゴリ：CⅡ

(腐敗しやすい植物性製品の加工)

# FSSC22000認証のきっかけ

内外の食の安全に対する要求に応えるため  
(FDAのHACCP管理要求等)、食品安全管理システムの構築が近い未来には必要と感じ取り全社方針として掲げた

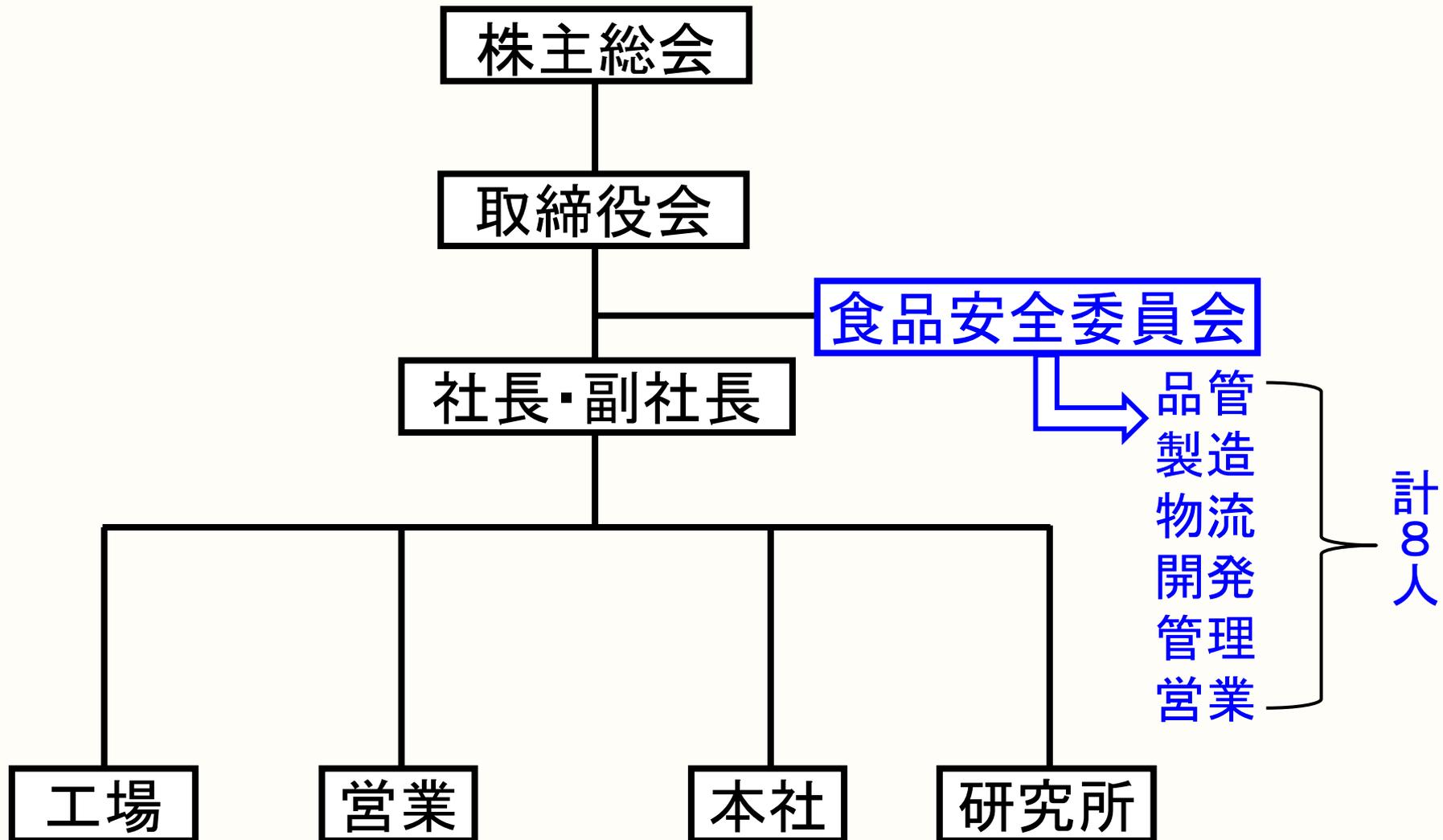
HACCPだけでは、管理面で弱いことより  
GFSIの認証スキームとしてFSSC22000の認証目指す

本社・品質保証等の間接部門との距離が近く、  
単一製品、新しい設計の工場として豊橋マ  
ザー工場を候補とした、認証後順次他工場へ  
展開予定(今2工場を)。

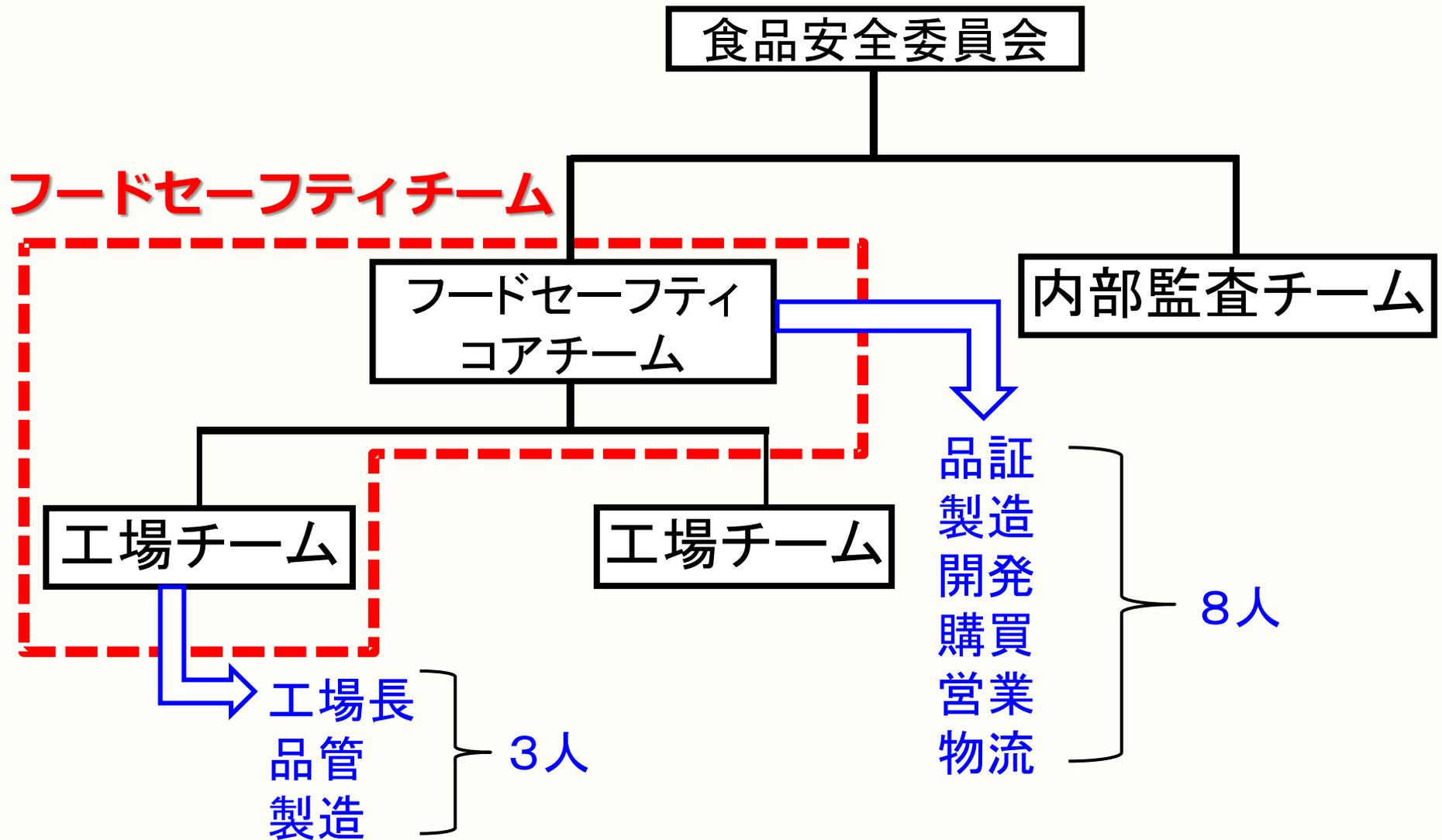
# FSSC22000取得への道

2013年10月	フードセーフティチーム 結成
	第1回FSチーム会議
11月	第2回FSチーム会議(現場確認)
12月	第3回FSチーム会議(CCP判定)
2014年2月	第4回FSチーム会議(HACCPプラン承認)
3月	審査事前書類 提出
4月	キックオフ大会、内部監査、マネジメントレビュー
5月	第一段階審査(書類)
6月	第一段階審査の是正処置報告
7月	第二段階審査(現場)
8月	第二段階審査の是正処置報告
<b>9月18日</b>	<b>FSSC22000(C II) ISO22000:2005 登録(日本能率協会)</b>

# 食品安全委員会の位置づけ



# フードセーフティチームの位置づけ



# 査察前の回答事項

- ・ 事前アンケート、配置図、フロー図などを提出
- ・ アンケート内容
  - \* 生産品目（国産白菜キムチ）
  - \* 審査対象範囲、所在地（豊橋マザー工場）
  - \* およその製造工程、ライン構成など
  - \* 申請している以外で取得している認証
  - \* 関連している法規制
  - \* 業務内容の活動分類
    - ⇒他の分類に属さない果実及び野菜の加工並びに保存業

# 事前送付資料

- 提出書類を審査日までにWebで提出
  - \*TQMSマニュアル、FSMSマニュアル
  - \*一般的衛生管理規程
  - \*危害分析表
  - \*CCP判断表、HACCPプラン
  - \*商品仕様書（当社従来書式）、製品一覧表
  - \*フローダイアグラム（6470-）、工場図面
  - \*会社組織図
  - \*ギャップ分析  
（どのようにソフトでカバーするかが難点）  
（技術的要求基準の自己採点的なもの）

# 認証までに苦労した点 (1)

## ○規格自体の理解不足 (ISO22000 HACCP)

コンサルタントを使わず専任のスタッフを品質保証室内で設け  
フードセーフティチームリーダーとして牽引する  
力量不足な為、途上状態だが会社として人材育成となる

## ○HACCPの構築に甘さ

フローダイアグラムで抜けが多い。現場検証を含めて見えて  
いるようで景色化され気づかない

## ○教育関連

CCP含むOJT関係の記録、力量評価

→テストの作成実施、力量表改訂前の途中経過の記録  
一般的衛生管理事項や記録に関するルールの定着化

→調味料のロット記録など、ルール通りでない指摘を受けた

# 認証までに苦労した点 (2)

## ○書類作成維持

当初はTQMSマニュアル（ISO9001）に織り込む形で作成しようとしたが、複雑化し後のメンテナンス等を踏まえて分離した

\* FSMSマニュアル、一般的衛生管理規程などを一から作成  
FSMS構築の経緯は出来る限り記録を残す必要がある  
各書類間での規格・基準値の整合性をとる  
→直しきれず、2年目審査でも指摘される

## ○FSSC規格要求事項や用語の理解

ex) 許容水準と許容限界の違いが分からず書類作成時に混乱  
文書化が要求される書類に当たるたびに作成→承認

## ○トレースの拡充

全てがトレース出来ている状態でなかった

# 審査での指摘事項

## 第一段階審査（書類）

### 不適合 1 件

- 一般的衛生管理事項の文書化の不備（工場で運用しているものが必要）
- 豊橋M工場一般衛生管理マニュアル作成）

### 所見 4 件

- フローダイアグラムに不足分（アウトソース、ガスの入庫～使用）
- 法令リストに漏れ（弁当そうざいの衛生規範）
- 一部包材の規格基準書がない
- アレルゲンコンタミリスクに対する危害分析未実施

## 第二段階審査（現場）

### 不適合 1 件

- フローダイアグラムの不備
  - ・ 塩水、調味料のフィルタリング工程の抜け
  - ・ 廃棄物の発生フローの記載がない

### 観察事項 5 件

- 調味料倉庫内に水たまり箇所
- 個数管理されていない薬剤
- 副原料殺菌工程（CCP）のチェック記録に漏れ多数
- 冷蔵原料の入荷時品温記録を実施していない
- 出荷時の冷蔵便荷台温度の基準の意義、測定方法に再考の余地あり

# 豊橋マザー工場の強み

- ① 部屋の配置や構造に問題点がない
  - ・ 入場口が衛生区別に分かれている
  - ・ 動線が不必要に交差しない配置 など

→HACCPの概念を考慮して工場設計していた
- ② 施設・設備が新しく、破損や劣化が少ない
- ③ 作っている製品の種類が少ない
  - ・ こくうまとその派生品だけなので危害分析が共通
  - ・ コンタミ、交差汚染リスクが少ない
- ④ 危害微生物の動向や殺菌効果などの化学的根拠資料がすでにあった
  - \* 設計段階で考慮されていた

(漬物機能研究所商品開発G)

# 認証後良くなった点

## ○豊橋マザー工場

- ・教育システム、記録、力量評価が整備され、従業員全体の質が向上している。
- ・セキュリティが強化された。  
またその関係で荷受・検品体制も強化された。
- ・管理基準等の書かれた書類が整備され、基準が明確になり厳密な運用がされるようになった。
- ・工場がきれいになった。

## ○全社

- ・一般的衛生管理規程を見直し、全工場統一で一定以上の品質管理基準を明確化になった。

# 今後の課題 (1)

## ○維持・管理に関する人材育成

- ⇒規格に対する理解する人間が少ないため、取りこぼしが発生する
- ⇒内部監査の充実化
- ⇒FSSC書類の更新、メンテナンス
- ⇒変化に対し、オンタイムでシステム見直し更新

## ○内部コミュニケーションの拡充

- ⇒工場・品質保証室以外の部門が規格の理解不足の為、必要な情報が円滑に伝達されない
- ⇒工場内の従業員が管理項目が増えること拒絶する傾向

# 今後の課題 (2)

- **食品安全マネジメントシステムの妥当性確認、検証及び改善**
  - ⇒ マネジメントシステム自体を見直す気運が弱い
  - ⇒ クレーム改善
  - ⇒ 管理事項の高度化（新しい事にチャレンジしよりよい管理にしていく）
- **アクセス管理**
  - ⇒ 工場内の敷地へ入るアクセスについて
- **全社への普及**
  - ⇒ 工場、工場以外の部署員のFSSCの理解
  - ⇒ 全工場でFSSC管理導入できる体制構築

以上  
ご静聴ありがとうございました。

フード  
コミュニケーション  
プロジェクト  
(FCP)

HACCPの取り組み

有限会社 コウヤマ  
芋屋長兵衛

# 経営理念

◎ 農業の新たな価値を創造し、

地域社会の発展と

地域環境の保全に努めます。

# 会社沿革

- 平成 3年 農業生産法人 有限会社コウヤマを設立
- // 5年 芋ペースト製造開始
- // 13年 いきなり団子製造開始
- // 15年 自社商品直売所『芋屋長兵衛本店』をオープン
- // 16年 芋焼酎製造委託、デパート等の催事開始
- // 17年 海外商談会参加
- // 21年 シンガポール等への輸出開始
- // 22年 いきなり団子製造、芋パウダー加工場建設  
○ 紅はるか栽培
- // 23年 食品衛生基準『HACCP』認証取得  
○ 大手向け営業開始
- // 24年 生協販売開始 ハワイのスーパー販売
- // 25年 冷凍焼き芋販売開始
- // 26年 ヨーロッパの商談会 販売開始
- // 27年 ドバイ・ミラノ博

## 計画生産・販売

平成20年度	生産数量	127万個
平成21年度	生産数量	131万個
平成22年度	生産数量	135万個
平成23年度	生産数量	137万個
平成24年度	生産数量	205万個
平成25年度	生産数量	200万個
平成26年度	生産数量	240万個

- ◎ クレームを出さない 欠品を起こさない
- ◎ デッド商品を作らない

# 販路開拓

- 国内
- 生協、その他、デパート催事、
- カタログ通販、ネット販売
- 直営店
  
- 海外
- アジアへ                      シンガポール他
- アメリカ                      ハワイ日系スーパー
- イギリス                      日本食に強いサプライヤー
- ドバイ                          日本企業

# HCCP導入前

- ◎ メリット
  - ◎ リスク回避
  - ◎ 安心・安全の担保
  - ◎ 消費者の信頼確保——国内外での販路拡大
- 
- ◎ デメリット
  - ◎ 仕事が増える
  - ◎ 面倒である
  - ◎ 神経を使う
  - ◎ 経費が増える

# HACCP導入後

- ◎ メリット
  - ◎ 従業員の衛生面の意識の向上
  - ◎ 商品に対するリスク管理能力の向上
  - ◎ 販路拡大
  - ◎ 同業他社との差別化が図れた
- ◎ デメリット
  - ◎ 作業量の増加(チェック・記録)
  - ◎ 経費増

# HCCP工場



# エアークシャワーにて入室



# 手・足洗い



# 消毒



# 生地・餡出し



# 包餡作業



蒸す



放熱



# 金属探知機



# ウェイトチェック



# 芯温チェック



# 記錄



# 製造



# これからの課題

- ◎ 自社マニュアルの作成
- ◎ 従業員の育成
- ◎ リスク管理の徹底

# 衛生管理

- 入室前
- 健康チェック・衛生チェック・ローラー掛け
- 入室
- エアーシャワー・手洗い消毒
- 足洗い・消毒
- 作業
  
- 退室
- マスクと手袋の廃棄

# 検査・記録

- ◎ 芯温チェック(最初の立ち上げ)
- ◎ ボイラーの温度と時間のチェック (毎回)
- ◎ 冷凍の時間記録
- ◎ 室内の温度の記録
  
- ◎ 材料の検査・記録
- ◎ 機器の検査(毎日) ・ 記録
- ◎ 検体の菌検査(毎日) ・ 記録
- ◎ 水質の検査(毎日) ・ 記録
- ◎ 官能検査(毎日) 味・色・硬さの記録
- ◎ 出荷の記録

# 自社農場



# 選果場



# 地域貢献



# 会社スタッフ



# 青果



# いきなり団子



# いきなり饅頭



# おやつ芋



# 芋ペースト



# ムラサキパウダー



# おやつセット



# 芋アイス



# 大学芋



# 焼き芋プリン



# 芋焼酎 芋屋長兵衛



# ムラサキ芋ロール



# 催事風景



# 催事



# ハワイ マルカイのチラシ

**JULY AUG.**  
**30-5**  
 (TUE) (MON)  
**2013**



## KOYAMA WAGASHI コウヤマ和菓子セール

**DEMONSTRATOR from JAPAN!**



**IKINARI  
 MANJU**

**SAMPLING**

いきなりまんじゅう  
 IKINARI MANJU 3-Pack  
 プレーン 紫芋  
 PLAIN MURASAKI IMO  
 3-Pack

**JULY 30-AUG. 4**  
 (Tue-Sun) • 9am-2pm  
 DILLINGHAM

**3.99**  
 EACH

黒蜜きなこ  
 BROWN SUGAR  
 w/KINAKO 3-Pack  
 いきなり団子  
 IKINARI DANGO 2-Pack

プレーン 紫芋 まもぎ 黒蜜 さくら  
 PLAIN MURASAKI IMO/YOMOJI  
 BROWN SUGAR SAKURA 2-Pack



かりっと芋まんじゅう

**KARITTO  
 IMO MANJU**  
 4-PCS.  
 KKUY07

**6.99**  
 EACH



大学芋

**DAIGAKU  
 IMO** 8 oz.  
 KKUY09

# 我社の行動指針

## 常に考える

- ご清聴有り難うございました。

- (有)コウヤマ
- 芋屋長兵衛

# 第3回 国際標準勉強会 グループディスカッション 論点

平成27年9月11日

この用紙は、事務局にて回収させていただきます。

# 1. 論点

和食・日本の食品、その材料等の取扱に関し、  
日本で特徴的な取扱（衛生管理・品質（管理の方法等）  
をしている例について

メモ＞

## フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

## 第4回 国際標準に関する勉強会

日 時：平成27年11月27日（金曜日） 14:00～17:30

場 所：中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室

## 議事次第

1. 開会挨拶 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室 横田 美香室長

<一部>

2. ISO22000改訂状況について（資料3）

東京海洋大学 先端科学技術研究センター 湯川 剛一郎教授

3. 海外の工場等の状況について

(1) -① ベトナム社会主義共和国（資料4）

東京海洋大学 先端科学技術研究センター 湯川 剛一郎教授

(1) -② Agrifood safety assurance for global food value chain（資料5）

ベトナム社会主義共和国 農業農村開発省 農林水産品質管理局 グエン ヒュー ティエップ局長

(2) タイ王国（資料6）

農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室 浜辺 隆博係員

4. 食品安全マネジメント規格認証スキーム構築の考え方（資料7）

株式会社三菱総合研究所 宮崎 昌主任研究員

休憩

<二部>

5. 外食産業における海外出店について

(1) ミラノ国際博覧会 日本館出店について（資料8）

株式会社京樽 執行役員 小林 進一商品本部長

(2) 海外事業展開について（資料9）

株式会社モスフードサービス 品質保証グループ 長瀬 健一郎シニアリーダー

6. 閉会挨拶

7. 事務局連絡

## 配布資料

- 資料1：第4回国際標準に関する勉強会 次第（本紙）
- 資料2：第4回国際標準に関する勉強会 参加名簿／座席表
- 資料3：ISO22000改訂状況について
- 資料4：海外の工場等の状況について（ベトナム社会主義共和国）
- 資料5：Agrifood safety assurance for global food value chain
- 資料6：海外の工場等の状況について（タイ王国）
- 資料7：食品安全マネジメント規格認証スキーム構築の考え方
- 資料8：株式会社京樽 ミラノ国際博覧会 日本館出店について
- 資料9：株式会社モスフードサービスの海外事業展開について
- アンケート

# ISO 22000改訂状況について

FCP 第4回国際標準に関する勉強会  
2015年11月27日(金)

東京海洋大学先端科学技術研究センター  
教授 湯川剛一郎  
技術士(総合技術監理部門、農業部門(食品化学))

# 目次

1. 現行のISO 22000について
2. 規格検討の経緯
3. 改訂の背景
4. 改訂に係る議論
5. 今後の予定

# 1 現行のISO 22000について

## ISO 22000とは

□ISO22000:2005:「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンのあらゆる組織に対する要求事項」

□食品の安全を確保するために、

- ① 相互コミュニケーション、
- ② システムマネジメント、
- ③ 前提条件プログラム、
- ④ HACCP原則

を組合せ、食品安全マネジメントシステムに対する要求事項を規定。

# 規格の特徴

- 危害要因分析の結果として明らかにされる「重要管理点 (CCP: Critical Control Point)」に加えて「オペレーション前提条件プログラム (OPRP: Operational PRP)」という概念を導入したこと
- 現行のOPRPの定義: 食品安全ハザードの製品または加工環境への混入及び/又は製品又は加工環境における食品安全ハザードの汚染又は増加の起こりやすさを管理するために必須なものとしてハザード分析によって明確にされたPRP

# 【コラム】ControlとManagement

- 数値化されているか否かは問わないが、適合、不適合を判定することができる作業、処理等のプロセスについては「control(管理)」が、
- プロセスを開発するための手順のようなシステムの運営については「management(マネジメント)」の用語が使われている。
- 規格の要求事項はcontrolできるプロセスについて設けられている。

## 2 OPRPについて CD(committee draft)(2003)

- 一般的衛生管理は補助的安全管理手法 (SSM: Supportive Safety Measure)として表され、SSMプログラムについては、対象となるハザード、手順、監視・記録の手順、是正措置の文書化のみが要求されていた。

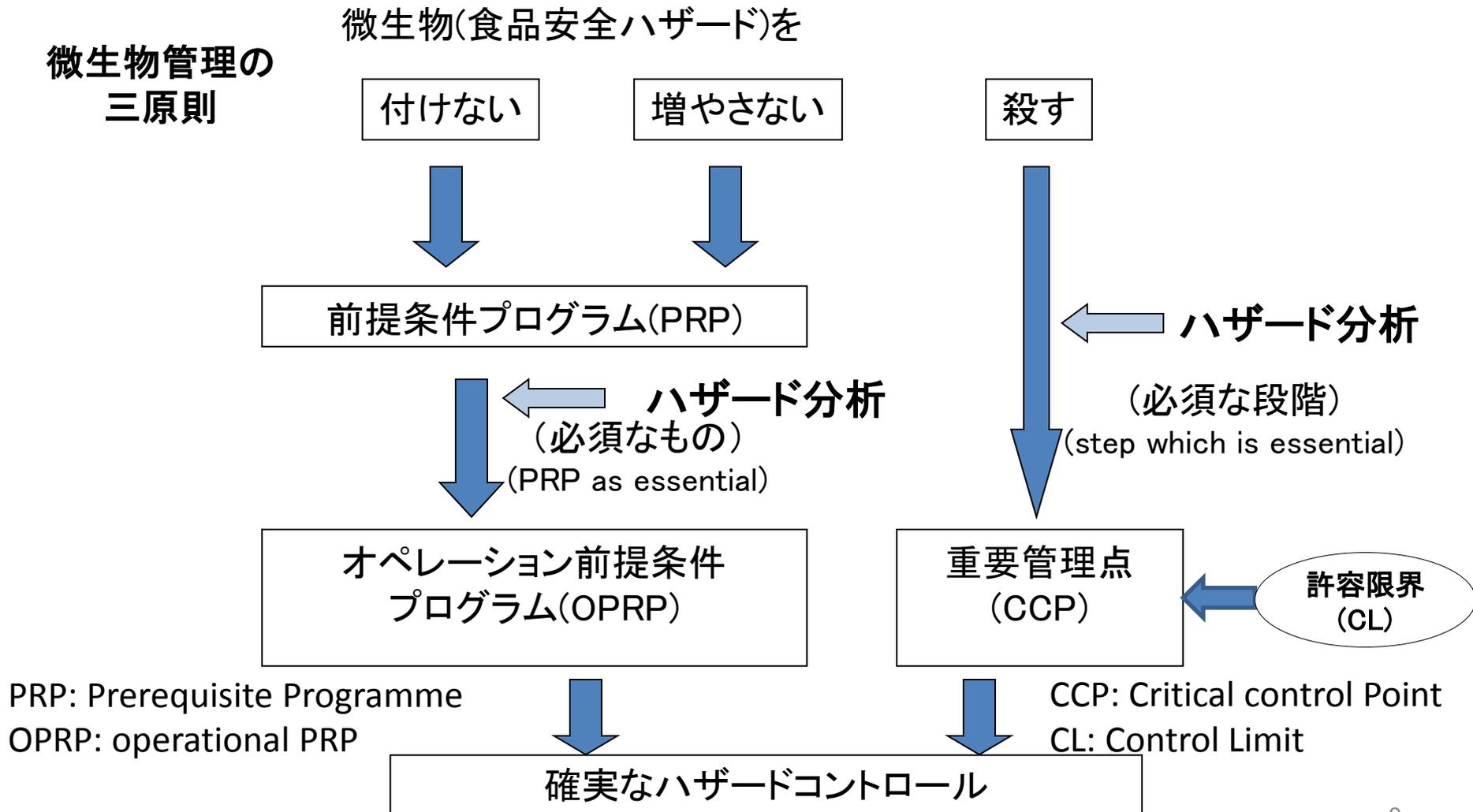
# DIS(Draft International Standard)(2004)

- ① SSMの名称をPRP(Prerequisite program)に変更すること、
- ② PRPはインフラストラクチャー及びその維持に関するもの(IMPRP:Infrastructure and Maintenance PRP)とハザード分析に基づき選定されるオペレーションPRP(OPRP:Operational PRP)から構成されること、
- ③ 食品安全マネジメントシステムは、PRPプログラムとHACCP計画の「二本足」から構成されること、  
が盛り込まれた。

## FDIS(Final Draft International Standard)(2005)

- 独立したPRPとして位置づけられていたインフラストラクチャー及びその維持に関するプログラムがPRPに含まれ、
  - 妥当性確認を要しないPRP
  - 妥当性の確認が行われたOPRP及びHACCP計画
- による、柔軟性のある管理が重視されることとなった。

# 【図】 現行のISO 22000におけるマネジメントの考え方



# 【表】ISO 22004:2014におけるPRP、OPRP、CCPの説明

	PRP	OPRP	CCP
根拠	経験及び参考文献	PRPを考慮に入れたハザード分析	
目的	食品の適切性・安全性	PRP実施後に残存するハザードのコントロール	
対象	特定のハザードに特化しない	特定のハザード又はハザード群を対象	
性格	衛生的生産環境の確立	汚染の予防、危害要因の予防、除去又は低減	
内容	適切かつ可能な場合にはモニタリング	妥当性確認	
		測定又は目視可能な action limit	測定可能な critical limit
		コントロール手段の実施のモニタリング	
		是正処置及び/又は必要な修正	是正処置及び/又は修正
		モニタリング記録	
検証	実施状況の計画的検証	実施状況の計画的検証、危害要因コントロールの達成状況の検証	

### 3 改訂の背景

- ISO 22000は2005年の発行後、2009年に見直しを検討しているが、発行後間をおかずに改訂を行うと規格利用者の混乱を招くとして、修正を行わず「確認」とした。
- その後、マネジメントシステム規格の共通様式 (HLS:High Level Structure)がISOから公表され、ISO 9001の改正作業が進められており、ISO 22000についても少なくとも形式上の改正が必要とされる状況になったこと、また、2010年にはISO 31000「リスクマネジメントー原則及び指針」が発行されたことなど、ISO 22000をめぐる環境の変化が改訂を行う背景である。

# ISO 22000及びWD2の章立て

## ISO 22000:2005

1. 適用範囲
2. 引用規格
3. 用語及び定義
4. 食品安全マネジメントシステム
5. 経営者の責任
6. 資源の運用管理
7. 安全な製品の計画及び実現
8. 食品安全マネジメントシステムの妥当性確認、検証及び改善

## 2<sup>nd</sup> ISO/WD 22000

1. 適用範囲
2. 引用規格
3. 用語及び定義
4. 組織の状況
5. リーダーシップ
6. 計画
7. 支援
8. 運用(以前の第7章)
9. パフォーマンス評価
10. 改善

## 4 改訂に係る議論(OPRPを中心に)

### 4.1 第1回WG(2014年10月)

□検討を進めるため、ISO/TC34/SC17(食品安全マネジメントシステム)にWG8を設置。

- ① 用語及び定義は既存の規格等(ISO 31000、ISO/DIS 9001、Codex、ISO/TS 22003、ISO 22005、ISO 22004、How to Use)を引用し整理。
- ② OPRPの名称についてわかりにくいとする意見が出された。

## 4.2 第2回WG

- ① OPRPについては名称はProgramであるが実際にはMeasureであるとして、「OCM:Operational Control Measure」という用語が提案されたが、OPRPについて理解され始めており、用語、定義とも変更する必要はないとの意見も出された。

## 4.3 第3回WG(1)

### □CCP、OPRPの定義

【CCP】合意済み。

- Step at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level
- Note-1 source from Annex of CAC/RCP 1-1969
- Note-2 control at a CCP requires monitoring of measurable parameters
- Note-3 results of measurements deviating from critical limit(s) lead to timely corrections that enable effective control of affected product

## 4.3 第3回WG(2)

【OPRP】合意は得られていない。

- Control measure(s) identified by the hazard analysis as essential to control the food safety hazards in the product or processing environment
  - Note-1 OPRPs may control the contamination or proliferation of food safety hazards.
  - Note-2 control at an OPRP requires monitoring against actions limits or action criteria.
  - Note-3 OPRPs are essential control measures **that cannot be categorized as CCP**
- WG内のコンセンサスとしては、OPRPはCCPとPRPのどこかであるが、よりCCPに近い。

## 5 今後の予定

- 議長を含めDrafting groupが11月9日～13日に会合、23日までに文書を作成。WG内に回覧した後12月15日にCD投票に回付。(作業は遅れている)
- 2016年4月4日～8日にブエノスアイレスで第4回WGを開催する。
- 2016年12月にDIS発行。
- 次回SC17総会は2017年3月米国。第5回WG8開催。
- FDISは2017年7月～8月発行。なお、DIS投票の結果を受けた議論でコンセンサスが得られればFDIS投票を省略できる。

## 5 今後の予定(2)

- 次回SC17総会は2017年3月米国にて。そこで第5回WG8を開催。
- FDISは2017年7月～8月発行。なお、DIS投票の結果を受けた議論でコンセンサスが得られればFDIS投票を省略できることがISO directoryの説明に関連して紹介された。
- 並行してWG9において検討されていた飼料製造のための前提条件プログラム案については、2016年3月にISO/TS 22002-6「食品安全のための前提条件プログラム-第6部:飼料製造」として発行されることが決まった。

□連絡先

■湯川剛一郎

➤電話 03-5463-0635

➤FAX 03-5463-0635

➤メール

gyukaw0@kaiyodai.ac.jp

「ゼロ」です。

# 海外の工場等の状況について ベトナム社会主義共和国

FCP 第4回国際標準に関する勉強会  
2015年11月27日(金)

東京海洋大学先端科学技術研究センター  
教授 湯川剛一郎

技術士(総合技術監理部門、農業部門(食品化学))

# 目次

1. 基本法制度
2. ISO等認証の状況
3. 食品の衛生管理(ベトナムにおける従業員食堂調査から)
4. 優良事例
5. 他の国の状況

# 1 基本法制度(1)

## □食品安全法(2010年7月施行):

- 国レベルでは、保健省が食品安全における国の政策の立案及び実施の調整を含む食品の安全管理において中心的役割、これらの責務はベトナム食品局(Vietnam Food Administration: VFA)に委任。
- 農業農村開発省は、1次製品の食品安全に関する政策立案及び管理の責務。これらの責務は農林水産物品質管理局(National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department: NAFIQAD)に委任。
- 商工省は、市場・スーパーマーケットにおける食品安全、さらに偽造食品及び食品取引上の不正に関して最終的な責務。
- 地方レベルでは人民委員会が責務。

## □製品・商品品質法:保健省は食品の品質に対する責務。

# 1 基本法制度(2)

## □食品安全法の施行に関する法令(2012年6月施行)

- 食品安全基準充足証明書：食品安全法では食品安全に関する基準を充足した旨を証明する食品安全基準充足証明書を事業所毎に取得しない限り、原則として食品の製造又は流通を行ってはならないとされている。この法令では証明書発行主体を規定。
  - 保健省：ミネラルウォーター、機能食品、食品包装材、食品容器等
  - 農業農村開発省：農水産物、食肉、牛乳、卵、遺伝子組み換え食品等
  - 商工省：アルコール類、ソフトドリンク、加工乳、植物油、パン、ジャム等

資料：長島・大野・恒松法律事務所(ベトナム最新法律情報、2012年6月)

# 1 基本法制度(3)

## □食品毎の登録手続窓口

- 保健省：機能食品、食品加工助剤、並びに包装済加工食品、食品包装材及び食品容器のうち輸入されたもの
- 当該製造者又は流通業者が所在している省の保健局：それ以外の食品及び食品関連物についての登録

## □有効期間

- 保健省又は保健局は、技術的規制への適合性についての申告の受領証、又は食品安全規制への適合性についての申告の証明書を発行。
- これらの受領証又は証明書の有効期間は原則3年。製造者又は流通業者がHACCPやISO22000等の国際基準に従った認証・品質管理規格を取得している場合には、有効期間は5年間。

資料：長島・大野・恒松法律事務所(ベトナム最新法律情報、2012年6月)

## 2 ISO等の認証の状況

### 2007及び2014年末におけるISO 22000認証組織数

順位	2007		2014	
	国名	認証組織数	国名	認証組織数
1	トルコ	679	中国	10212
2	ギリシャ	623	インド	1817
3	ルーマニア	276	ギリシャ	1354
4	インド	222	イタリア	1214
5	台湾	180	ルーマニア	1130
6	中国	155	日本	1043
7	日本	149	台湾	836
8	ポーランド	137	トルコ	858
9	ブルガリア	102	フランス	632
10	キプロス	99	ポーランド	626
-	ベトナム	15	ベトナム	243
Total		4122		30500

# FSSC 22000の認証組織数(主要国)

(Top 10 countries of FSSC 22000 certification yesterday)

順位	国名	2015/11/25
1	Japan	1068
2	United States	1063
3	China	869
4	India	686
5	Netherland	498
6	Mexico	441
7	Russia	381
8	Germany	358
9	France	324
10	Brazil	282
	Vietnam	84
全体	Total	10890

注:FSSC財団ホームページから検索結果

### 3 食品の衛生管理(1)(従業員食堂調査から)

□日程:2015年8月10日(月)~14日(金)

□調査対象:ホー・チ・ミン市周辺及びブン・エン省の工場従業員用の給食施設

□調査結果概要

- 冷凍食品、カット野菜等の加工済食品が入手できないため、食事は原材料から作る必要。卸売市場がないため、食材の流通ルートには  
農家→業者サイト  
農家→中間業者→業者サイト  
がある。サイトはあちこちに分散。

### 3 食品の衛生管理(2) 法令事項対応

- 野菜、果実、肉については証明書が発行されるが、魚には発行されないため正規領収書(赤ビル)で対応。
- 盛りつけ作業を行う区域は法令に基づき清浄区域とする必要があり、壁で仕切り。
- 検食は法令により冷蔵で1日間保存。

### 3 食品の衛生管理(3) 自主的な対応(1)

#### □ 共通的な対応

1. 原材料は証明書のついているものを当日仕入れ、冷蔵庫での保存はせず使い切る。
2. 調理に当たっては加熱を徹底。
3. 客による料理の持ち出しは禁止。売れ残りは廃棄。

□ これらが従業員食堂における衛生管理の実質的な重要管理点(CCP)になっている。しかし、衛生管理担当者がそれを十分に認識していない場合がある。

□ 食品を取り巻く環境や条件に応じた生産体制が構築されており、深刻な衛生管理上の問題は生じていないように見受けられる。

### 3 食品の衛生管理(4) 自主的な対応(2)

#### □一部に見られる対応

- 肉と野菜とでまな板の使い分けが行われている。
- 肉、魚について冷蔵・冷凍保管している。
- 青果物の農薬、添加物について検査キットで検査。  
(農薬については、コリンエステラーゼ阻害活性を持つ有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系農薬等を検査している模様、添加物については不明)

### 3 食品の衛生管理(5) 好ましくない事例(観察結果から)

- 従業員の更衣室がなくトイレで着替えている。(聞き取り)
- 昼食時に使用した揚げ物のバターをそのまま夕食用に使い回し(菌の増殖が心配される。)
- 調理器具等の床への直置き。
- 蒸し鶏を冷やす扇風機の汚れ。
- はえ、ゴキブリ
- 調理場の外部との遮蔽が不十分

# マネジメント上の課題

- 従業員の出入りが激しいため、教育・訓練の成果が長続きしない。
- 予防のためのトレーニングより問題発生時のトレーニングに重点が置かれている。
- 人頼りの面が強く、管理者が変わると衛生管理水準が変わることがある。
- ISO認証についてはマネジメントのための書類は整っているがマニュアルが不十分。

## 4 優良事例

### □英国有力小売への輸出向け冷凍食品の製造工場

- ISO 9001、ISO 22000、BRC認証取得
- 壁と床の間にはアールがとられている。エアコンには結露が落下しないよう水受けを設置。蛍光灯にはカバー取り付け。手洗い励行、作業着への着替え、帽子、マスクの着用は徹底。
- 危害要因分析はHACCPチームのみで対応。外部コンサル等には頼っていない。
- 定期的な教育訓練を実施。
- 所内ルールに従わない者には罰金制度。

## 5 他の国の状況

### □ミャンマー(ピーナッツオイル、清涼飲料)

- 製造ラインのすぐ近くで原材料、製品の搬出入が行われている。
- 基本的な動作は徹底していても、その意味を理解していない場合がある。

### □インドネシア(輸出向けサツマイモペースト)

- 衛生管理はよいが、品質上の異物除去のため一旦包装した食品から目視で異物を除去。

# まとめ

- 各地において、食品を取り巻く環境、社会条件等に応じた衛生管理が行われている。
- コールドチェーンや物流が未発達であってもその範囲で重要管理点を探し出し、管理が行われている。
- 一般的衛生管理が不十分であってもそれに対応する管理手段をCCPとすることにより、大きな問題の発生を防いでいる。
- 今後は要因の教育・訓練を徹底し、各作業の意味、重要性を理解した上で管理が行えるようにする必要がある。



**MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT  
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE  
DEPARTMENT**

# Agrifood safety assurance for global food value chain



# CONTENTS

- 1. Agriculture and agrifood development in Vietnam**
- 2. Food safety legal framework and policies**
- 3. Food safety control system**
- 4. Priorities for improvement of food safety**

# Agriculture and agrifoods development in Vietnam

## 1. Main advantages/strengths for development:

National renovation policies

Strong national economic growth

Good climatic and soil conditions for production of diverse, unique (GI) and high quality products

Relatively abundant water for agricultural production

Good quality human resource (health/education indicators)

# Agriculture and agrifoods development in Vietnam

## 2. Main achievements/opportunities

Strong and sustained growth in agriculture total productivity (average 3.12% for 2010-2014)

Substantial progress in poverty alleviation (45% down to less than 4.5%)

Significant reduction of undernourishment ( 48% in 1990-1992 to 8% in 2011-2013)

Strong intergration into regional and world economy (agro-exports of 75-80% GDP, total export value 30.86 billions USD in 2014)

Wide market access (export to more than 120 countries& territories) and import tariff reduction by AEC, FTAs, TPP...

Export expansion to a wide range of agricultural sub-sectors (more than 10 products with export value above 1 billions...)

# Food safety legal framework & policies

## 1. Legal framework:

- 3 levels: laws, govern. decrees, ministerial circulars & technical standards/regulations
- Food safety Law & 4 related laws: Law on Quality of products and commodities, Law on Inspection (amended), Law on standards and technical regulations & Law on administration penalty
- Govern. decrees on detailed implementation of the above laws (38/2012/NĐ-CP;132/2008/NĐ-CP;127/2007/NĐ-CP;07/2012/NĐ-CP;178/2013/NĐ-CP)

# Food safety legal framework & policies

- Inter-sectoral circulars: 13/2014/TTLT-BYT-BNN-BCT on three ministries cooperation, 20/2013/TTLT-BYT-BNN-BCT on assigning testing labs, 34/2014/TTLT-BYT-BNN-BCT on food labelling
- Ministerial circulars of MOH, MARD, MOIT on:
  - + Food safety criteria and limits (biological tolerances and chemical MRLs)
  - + Hygiene and safety conditions for food production and distribution ( codes of practices)
  - + System and procedures for food safety surveillance, inspection and control of locally produced and imported foods
- National Food standards: Produced by line Ministries and published by Ministry of Science and Technology
- Producer/trader standards: Private standards

# Food safety legal framework & policies

## 2. Policies:

- National Strategy for Food Safety Assurance to 2020 and Vision 2030;
- National Food Safety Target Program 2010-2015;
- Relevant govern. decrees and PM decisions on supporting application of GAP in agriculture production (Decision No 01/2012/QĐ-Ttg) and encouraging linkage between agriculture production and distribution (Decree 210/2013/ND-CP, Decision No 62/2013/QĐ-Ttg)...
- Relevant govern. projects for strengthening food safety communication; enhancing food safety inspection; development of safe food supply chain; improving food hygiene & safety in slaughtering and distribution...

# Food safety legal framework & policies

## Important elements :

- Risk based management & food safety control from farm to fork;
- Regulations and procedures of food safety control based on science and harmonised with inter. guidelines and good practices
- Clear accountability: 1<sup>st</sup> responsibility of producers and traders
- Transparency: regulations, results of inspection/audit published
- Traceability, investigation, recall and penalty to violated cases:
- Encouraging linkage between agriculture production and distribution. supporting application of GAP/HACCP and other advanced food safety management systems.
- Food safety risk communication to and education of business operators and consumers
- Promote international conventions and bilateral agreements on mutual recognition of food control system
- High competencies of regulatory institutions

# FOOD SAFETY CONTROL SYSTEM:

MOH (*in blue*), MARD (*in green*) and MOIT (*in light green*)

Primary production	Preparation, processing, storage, import-export	Distribution		
Primary production (crop, livestock, harvest, catching, capture)	Cereals	- Wholesalers		
	Meat and meat products			
	Fishery and fishery products			
	Horticulture and horticultural products			
	Egg and egg products			
	Raw fresh milk			
	Bee honey and bee honey products			
	GMOs			
	Salt			
	Other agricultural products (sugar, tea, coffee, cacao,...)			
	Liquor, beer, beverages	- Wholesalers		
	Processed milk			
	Vegetable oil			
	Flour and starch processed products (confectionery)			
	Food additives, Processing aids			
	Bottled drinking water, natural mineral water			
	Functional food and micronutrient-fortified food			

**GOVERNMENT  
National Steering  
Inter-Sector  
Committee  
on Food Safety**

**MARD (Steering  
Committee on Agri.  
Inputs Quality and  
Food Safety)  
NAFIQAD (coordinator)  
D-Fish, PPD, DAH,  
DCP, DLP, DFPT**

**MOH (coordinator)  
VFA**

**MOIT  
DST (Coordinator)  
DDM, DMC**

**PPC**  
Provin. Inter-Sector  
Steering  
Committee  
on Food Safety

**DARD**  
Prov. sub-department  
of NAFIQAD, PPD  
and DAH

**DOH**  
Provin. sub-  
department  
of VFA, preventive  
health care Center

**DOIT**  
Provin.I sub-  
department  
of DDM, DMC

**Dist. Agr. Division**  
**Dist. Station of**  
**PPD, DAH**

District preventive  
health care

Market control  
units

# Weakeness and challenges

1. Lack of harmonisation of regulations and standards as national, regional and international levels
2. Investment including FDI and PPP for restructuring agriculture is limited
3. Limited resources: human resource, technical infrastructure and operational budget (especially local authorities)
4. The agrifood communication is still limited
5. Lack of comprehensive trading solutions including market access, branding, brand promotion, trade promotion for high quality and safe foods
6. High number of FTAs but agrifoods competitiveness in global value chain is still limited

## Priorities for improvement of food safety

1. Actively participate to CODEX, regional, bilateral activities on harmonization of food safety regulation and standards
2. Setting up/revision of policies for investment including FDI and PPP for restructuring agriculture; for effective participation to global agrifood value chain
3. Enhance food safety analysis framework, esp. food safety risk assessment and communication to all stakeholders
4. Enhance negotiation/discussion for bilateral cooperation arrangement/MRA on food safety assurance
5. Support agrifood value chain development; better application of high technologies and quality assurance; market access, branding & trade promotion

Thank you for your attention

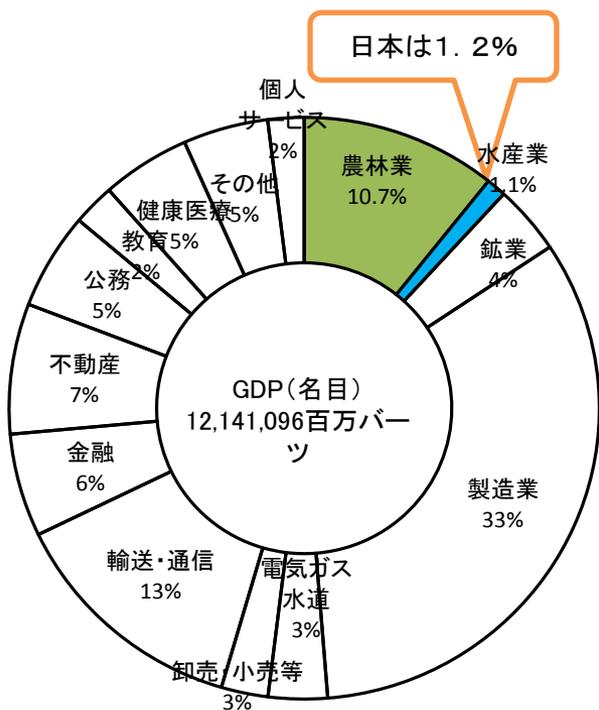
# タイにおける食品安全管理認証について

農林水産省食料産業局 食品製造課 食品企業行動室

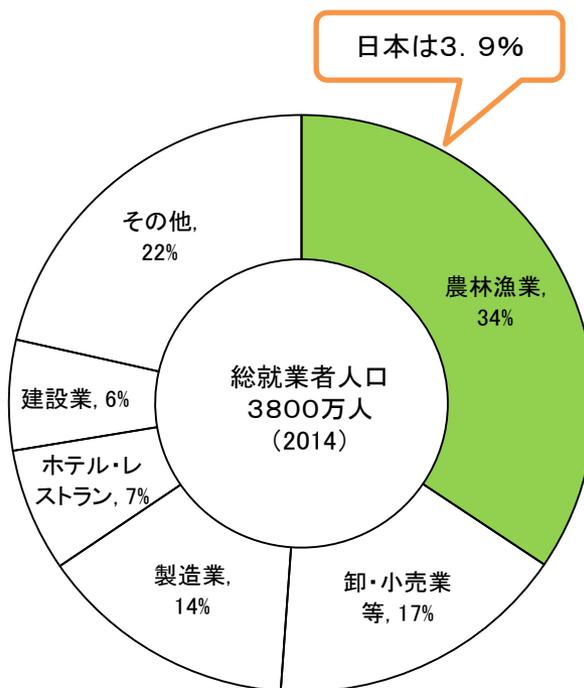
# 1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

○ 農林水産物の産業別GDP構成比は12%、就業者は全体の4割、輸出額全体の約2割を占めている。

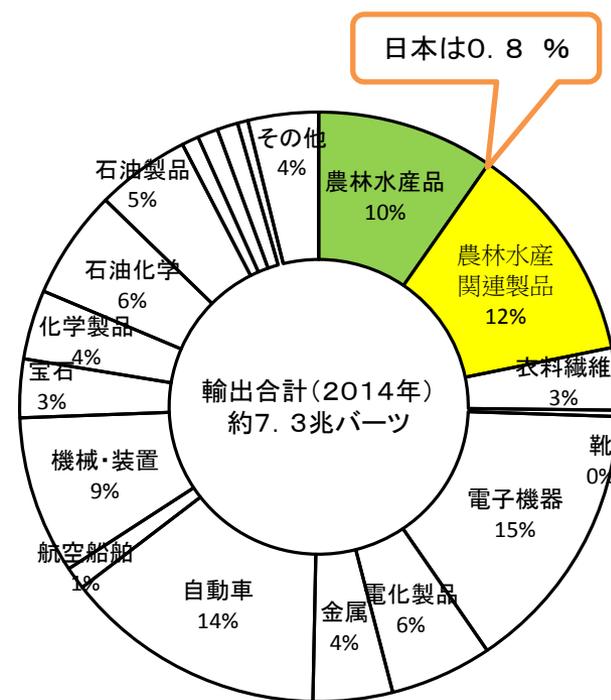
○産業別GDP構成比



○産業別就業者構成比(2014)



○輸出構成比



資料: 国家経済社会開発委員会 (NESDB) 資料より作成

資料: 労働力調査より作成

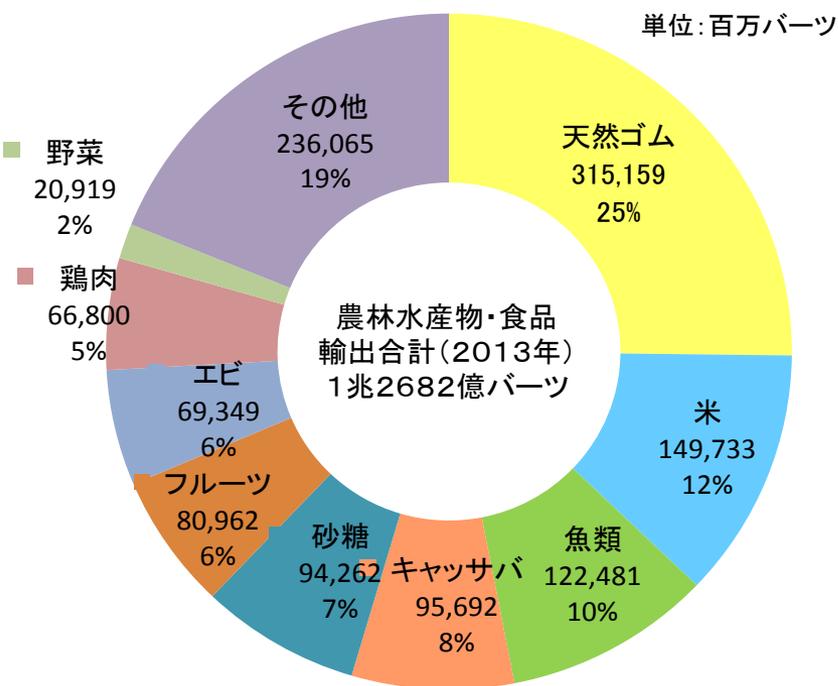
資料: タイ中央銀行データベースから作成  
(農林水産関連製品には、食品のほか、ゴム製品、繊維製品等も含む)

1タイバーツ = 3.42円

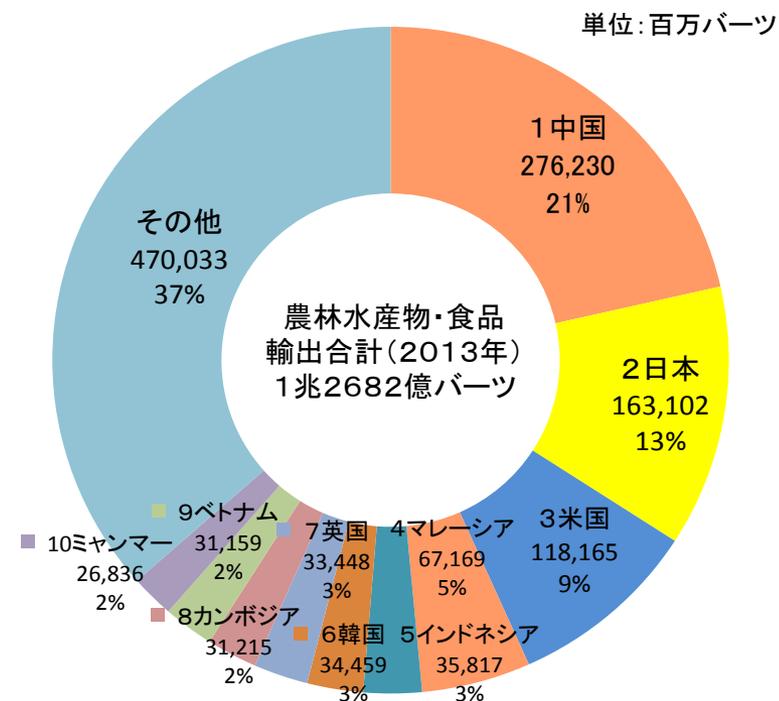
# 1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

- 農林水産物・食品では、天然ゴム、米、魚介類、キャッサバ、砂糖等が重要な輸出品目。
- タイにとって、日本は第2位の農林水産物・食品の輸出先国。

○主要輸出品目



○主要輸出先国



資料: OAE 「Thailand Foreign Agricultural Trade Statistics 2013」

単位:百万バーツ

注: 各品目には、その品目を原料に製造した製品も含む

# 1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

- タイ→日本の農林水産物・食品輸出は5355億円。鶏肉調整品・エビ調整品等の輸出が多い。
- 日本→タイの農林水産物・食品輸出は344億円。かつお・マグロ類、さば等の水産加工原料が多い。

## ○タイから日本への主要輸出農林水産物・食品

	品目	億円
1	鶏肉調整品	1,066
2	天然ゴム	826
3	えび調整品(気密以外)	394
4	砂糖	322
5	ペットフード	300
6	えび(活・生・蔵・凍)	210
7	米	148
8	木材チップ	148
9	いか(活・生・蔵・凍。もんごう含む)	113
10	まぐろ缶詰	110
	その他	1,718
	農林水産物・食品合計	5,355

## ○日本からタイへの主要輸出農林水産物・食品

	品目	億円
1	かつお・マグロ類(生・蔵・凍)	97
2	豚の皮(原皮)	37
3	いわし(生・蔵・凍)	34
4	さば(生・蔵・凍)	26
5	さけ・ます(生・蔵・凍)	14
6	ソース混合調味料	12
7	牛・馬の皮	9
8	いか(生・蔵・凍)	8
9	真珠(天然・養殖)	6
10	小麦粉	5
	その他	96
	農林水産物・食品合計	344

> 15倍 >

2013年確定値

資料：農水省資料(貿易統計を基に農水省作成)

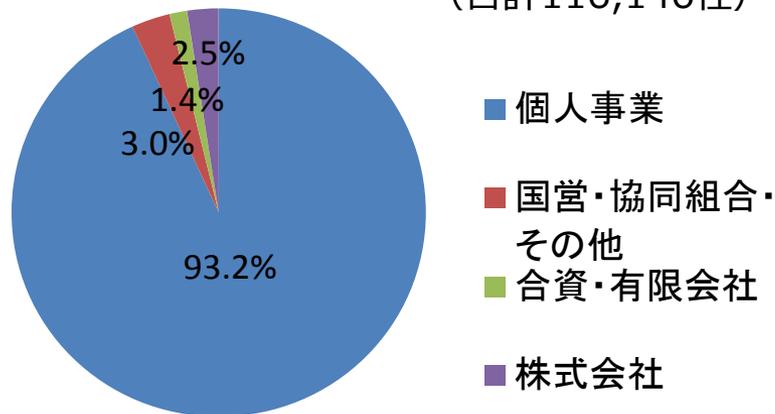
2013年確定値

資料：農水省資料(貿易統計を基に農水省作成)

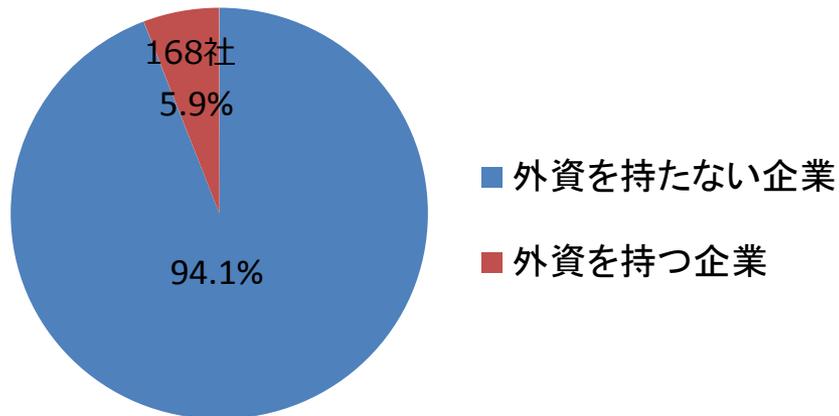
# 1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

## ● 飲食料品製造業の構造

・ 飲食料品製造事業者の業態別割合  
(合計116,146社)

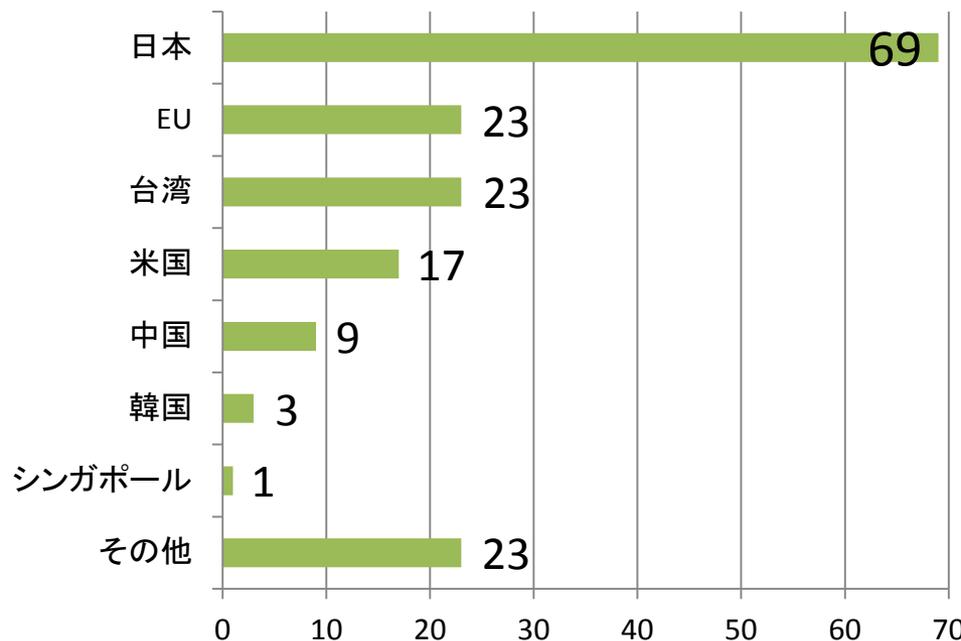


・ 飲食料品製造事業者である株式会社のうち  
外国からの投資状況 (合計2,848社)



- 飲食料品製造事業者のうち、9割は個人事業者であり、株式会社は168社(2.5%)。
- 法人登記されている飲食料品製造事業者のうち、外資を持つ企業の割合は6%であり、そのうち日本出資の企業が占める割合が最も高くなっている。

・ 出資元の国別事業者数 (合計168社)

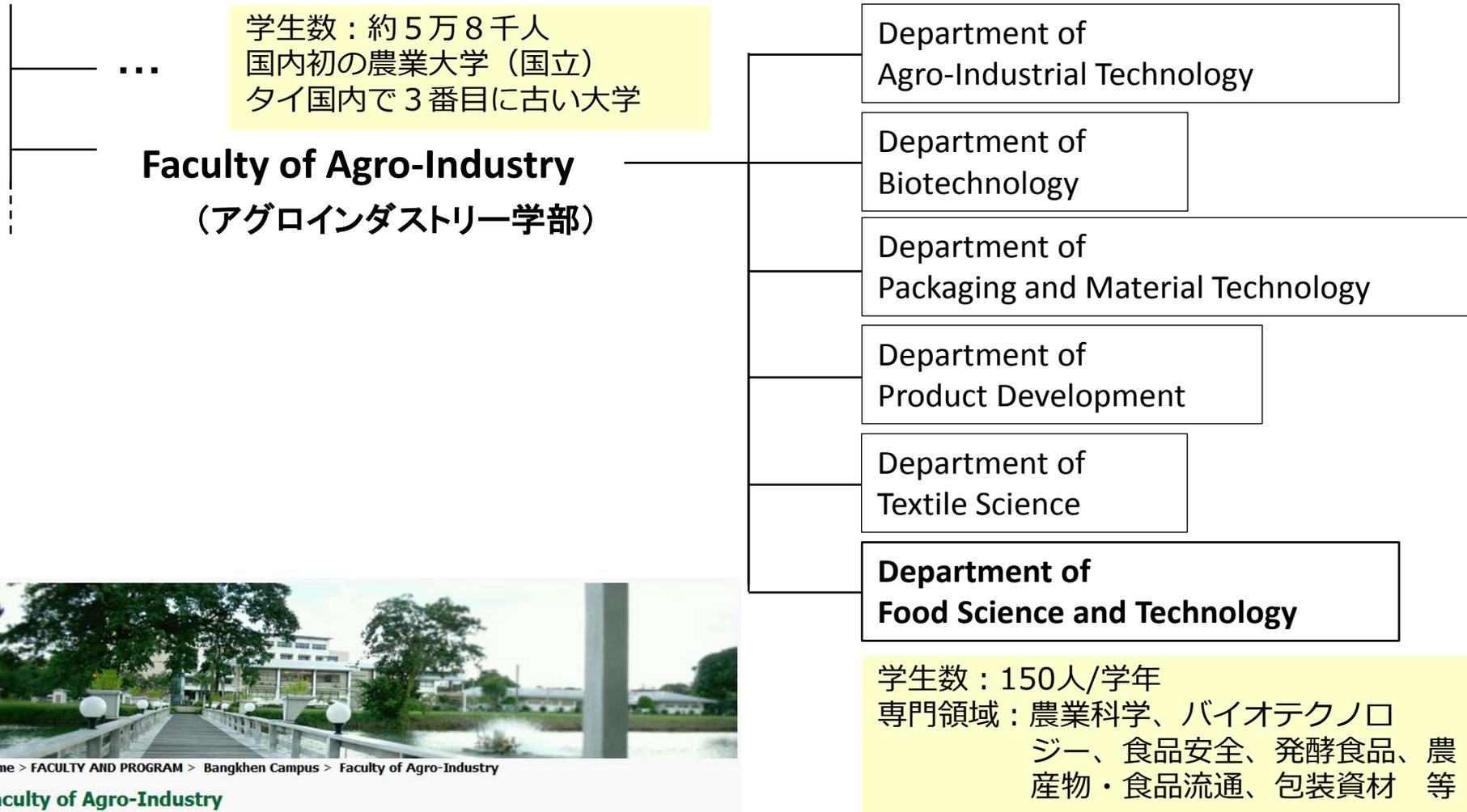


出典：JETRO報告書

「平成21年度タイにおける食品安全性確保への取組み」

## 2. 認証を担う人材の教育と指導、育成について

### ● カセサート大学における食品安全人材の教育について



# 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム 構築の考え方

2015年11月

株式会社三菱総合研究所  
(食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会 事務局)

# 構築するスキームのねらい

## ねらい

### ● 日本の食品安全の取組の向上とコストの最適化

- ・ 分かりやすい日本の認証スキームにより、中小事業者のHACCPを含む食品安全管理の向上につなげることができる。
- ・ 食品安全管理の取組が標準化されることにより、監査・確認のコストの最適化が図られる。

### ● 食料産業の競争力を強化するための環境整備

- ・ 海外のHACCP基準等との相互承認を交渉できる状況をつくる。
- ・ 日本の食文化(生食や発酵食品等を含む)を踏まえた標準化を可能とする。

### ● 世界の食品安全の向上と和食の普及への貢献

## 達成するための対応

### 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

- ・ 和食や和食に使われる産品へ適用しやすさ
- ・ 日本的な組織マネジメント

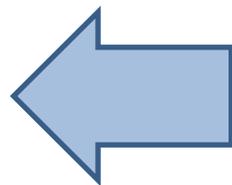
### 2. 人材育成

- 〔 食品安全管理や国際標準の人材育成 〕

### 3. 海外への情報発信

- 〔 日本の方法や文化を発信 〕

食品安全管理に関する標準化・人材育成のプラットフォームをつくる



# 中長期的な取組

今後、①スキームの運営、②人材育成、③海外発信 を実施していくための運営に当たっては、長期的視点で取り組む必要がある。

最初の1～2年で、仕組みの立ち上げを行い、3～5年で体制を整え認証を拡大し、その後は、状況の変化を踏まえながら運営していく必要。

本取組は、10年、20年、30年先の将来のビジネス環境を見据えた取組。

# 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会

★ 食品関係企業が参加して平成27年1月に発足した「食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会」において、食品安全マネジメント規格・認証スキーム、人材育成等の内容を検討中。

平成27年1月27日～

## 準備委員会（全体会合）

【事務局：株式会社 三菱総合研究所】

### 規格・認証スキームWG

#### 【検討内容】

- ① 規格案作成
- ② スキーム文書案作成
- ③ 認証の信頼を高めるための仕組みの検討

### 人材育成WG

#### 【検討内容】

- <スキーム運営関係>
- ① 審査員等の力量、教育・訓練プログラム等の検討
  - ② HACCPチーム、内部監査員に関する力量検討
- <研修関係>
- ③ 研修要領、カリキュラム、研修方法の検討
  - ④ 必要な研修の仕組みの検討

### 情報発信戦略WG

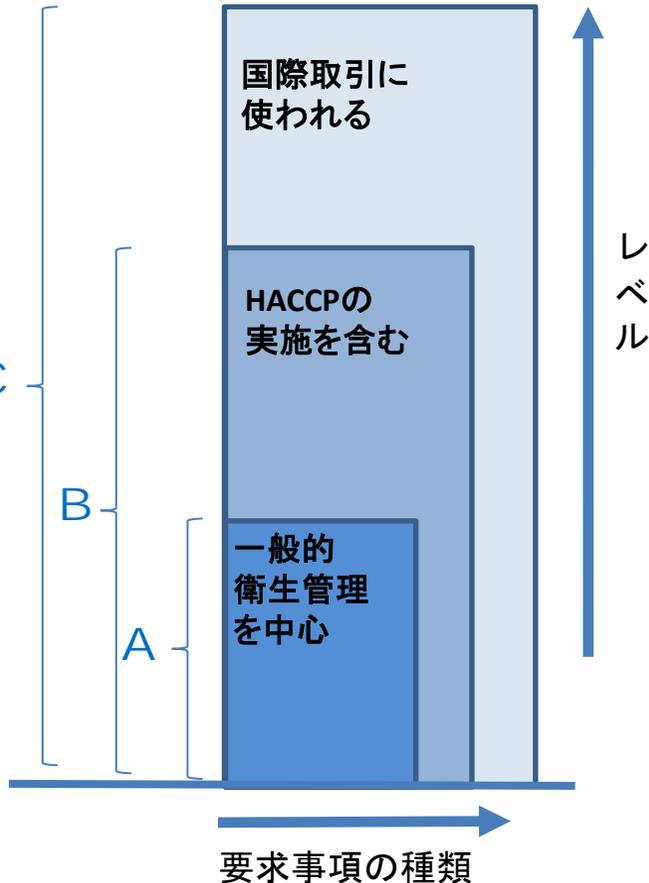
#### 【検討内容】

- ① 情報発信のあり方検討
  - ・ 国内戦略
  - ・ 海外・国際会議への対応
- ② 情報発信媒体（HP・機関誌・パンフレットなど）のあり方検討
- ③ 中期スケジュール

# 準備委員会における中間とりまとめ【概略】 (平成27年5月27日公表)

- ・ 達成度が外から分かるようにするとともに、取り組む事業者のインセンティブになるよう、3段階とも認証可能とする。
- ・ ただし、認証を取得することが目的であるわけではないことから、第三者認証ではなく、事業者が自主的に取り組む際に利用することも、推奨。特に、AやBの段階は、そのような使い方も有効である。

## 【規格のイメージ】



## 【主な対象】

食品安全や品質管理の取組を向上させていこうとする 中堅・中小事業者を中心とした事業者

## 【認証スキームの特徴】

- ① 中小事業者にとって取り組みやすいよう、段階的な取組ができる仕組み。
- ② 使用する事業者にとって分かり易い記述とし、実質的に取組向上につながるものとする。
- ③ 国内の規制及びCodexのHACCPガイドライン等の国際標準に整合。
- ④ 日本発の特徴として
  - ・ 和食やそれに使われる産品に適用しやすい。
  - ・ 現場からの意見を取り入れて継続的改善を促す。

# 現場の取組を向上させる仕組み

- ◆ 一つの標準的な物差しの中で段階的な取組を促す仕組みとして、一つの規格・スキームの中で複数の達成レベル又は項目により適合性を確認できる仕組みとする。

A: 食品安全の基礎を確立したい事業者  
B: 食品安全のレベルをさらに向上させ、HACCPを実施したい事業者  
C: 輸出など国際的な取引で通用するレベルを目指す事業者

- ◆ 達成度が外部から分かるようにするとともに、取り組む事業者のインセンティブになるよう、3段階とも認証可能とする。  
ただし、第三者認証ではなく、事業者が自主的に取り組む際に利用することも推奨（特に、AやBの段階）
- ◆ 育成的で、かつ、実質的な基準とするため、規格の中に以下を含める。
  - ✓ 自発的かつ継続的な改善を行っていく方法として、組織のトップによるマネジメントに加え、組織の管理と現場のコミュニケーションによる現場の改善力（「現場力」）の向上（現場従業員の意見を聴いて、継続的な改善に結びつけていること）
  - ✓ 取引先や消費者とのコミュニケーションにより適切な企業活動を行っていくこと

# 認証の信頼性を維持する仕組み

- ◆ 信頼性と効果を上げていくためには、認証のばらつきを抑え、一定レベルの認証サービスを担保していくことが必要。そのため、
  - ✓ 認証機関の審査員について、具体的にどのような審査を行うべきかを習得するプロセスや、目線合わせのプロセスを、認定を受けた研修機関による研修制度により担保する仕組みを設ける。
  - ✓ 食品事業者や認証機関などから運営主体に認証プロセスについてのフィードバックをもらう仕組みを組み込み、寄せられる好ましい事例・好ましくない事例を共有する仕組みとする。
- ◆ スキーム自体も、規格や認証スキームを活用する事業者や認証機関等のステークホルダーの意見を聞きながら、より現場で使いやすく有益なものとしていくことが必要である。スキームを運営する主体とステークホルダーとのコミュニケーションができるような仕組みとしていく。

# 他の規格・認証スキームとの関係

組織に対する要求事項（規格）は、組織における食品安全マネジメントの規格とする。したがって、認証は、

- ◆ 規格要求事項に従い、適正で継続的な取組が行われる体制となっていることを認証するものであり、
- ◆ 効果的であることを判断基準とするものとする。

# 運営主体立ち上げの趣旨

## 1. 日本の食品関係事業者の食品安全・信頼確保の取組の向上に寄与する。

HACCPの導入等の食品安全管理の向上を進め、フードチェーンを通じた食品安全への取組を向上させることに貢献する。

## 2. 世界への和食と和食に使われる製品の展開・普及のための、食品安全・信頼確保に関する標準化のプラットフォームをつくる。

## 3. 世界における食品安全の評価基準の標準化に寄与し、世界の食品安全の向上に貢献する。

# ミラノ国際博覧会 日本館出店 について

平成27年11月27日

株式会社 京樽

執行役員 商品本部長 小林進一

# 株式会社京樽について



社名	株式会社 京樽
設立	1950年(昭和25年)
資本金	1億円
本社所在地	東京都中央区日本橋3丁目13番5号
事業所	店舗数:国内329店舗(平成27年2月末現在) 工場 : 船橋工場(千葉県)
事業内容	フードサービス業
売上高	245億37百万円(平成27年2月期)



# 株式会社京樽について

## ● 沿革

- 1932年 3月 京都市下京区河原町松原に割烹料理店として創業。
- 1938年 3月 東京都中央区日本橋人形町に料亭「京樽」をオープン。
- 1950年 2月 資本金500千円をもって平安興業株式会社（現 株式会社京樽）を設立。
- 1951年 4月 当社の看板商品「茶きん鮓」を開発。
- 1968年 2月 日本初の本格的セントラルキッチンを稼働。
- 1984年 6月 東京証券取引所市場第1部へ上場。
- 1997年 1月 東京地方裁判所へ会社更生手続開始申立。
- 1997年11月 回転鮓「海鮮三崎港」1号店をJR目黒駅東口にオープン。



# 株式会社京樽について

## ● 沿革(つづき)

- 2001年 2月 1カン100円均一の江戸前鮨店「すし三崎丸」1号店をJR新小岩駅前にオープン。
- 2002年 4月 更生手続終結。
- 2007年11月 船橋工場、炊飯ラインでHACCP認証取得。
- 2005年 9月 ジャスダック証券取引所に上場。
- 2011年 7月 株式交換により、株式会社吉野家ホールディングスの完全子会社に。(上場廃止)
- 2014年12月 船橋工場、調理ラインでHACCP認証取得。
- 2015年 8月 ミラノ万国博覧会日本館フードコート出店。

# 株式会社京樽について

## ● 過去の海外進出

1979年 京樽ハワイコーポレーション設立。(解散)

1980年 京樽アメリカコーポレーション設立。(解散)

1984年 北京飯店との合弁会社「北京飯店京樽日本料理有限公司」

設立。(現存)

大阪万博 EXPO70

1970/3/14~9/13

## ● 万博出店について

1970年 大阪万博に出店。

1985年 つくば科学万博に出店。

1989年 横浜万博に出店。

2015年 ミラノ万博に出店。



# 京樽ブースについて

店舗切替工事の様子 : 7/31閉店後から8/1開店まで



7/31 23:45  
機器搬出と設置  
工事の真最中



8/1 7:22  
機器設置終了  
器具洗浄と仕込み

8/1 11:45  
定時より15分遅れ  
て開店



# 京樽のメニュー

伝統的な江戸前鮓とロール鮓、太巻き、いなり鮓などを詰め合わせ、お鮓の楽しさと美味しさを提供。



ロール鮓と江戸前鮓詰合せ  
22€ (約2,970円)



江戸前鮓詰合せ  
22€ (約2,970円)



ロール鮓詰合せ  
22€ (約2,970円)



ロール鮓といなり鮓詰合せ  
17€ (約2,295円)



茶きん鮓詰合せ  
17€ (約2,295円)

	ロール鮓と江戸前鮓	江戸前鮓詰合せ	ロール鮓詰合せ	ロール鮓といなり鮓	茶きん鮓詰め合わせ
1日平均	363	128	149	112	11
期間合計	33,404	11,735	13,707	10,282	984

1€=135円

# 京樽のメニュー

**米** : **国産米（コシヒカリ）を使用。**

兵庫県JAたじまの「コウノトリ育むお米」を使用

**まぐろ** : **完全養殖マグロ使用、日本から毎週空輸。**

プリミー社が熊本天草で養殖している本マグロ（天空まぐろ）

**ブリ・鯛・鱈** : **国内養殖を加工し、毎週空輸。**

マグロと同じくプリミー社が熊本天草で養殖している魚類

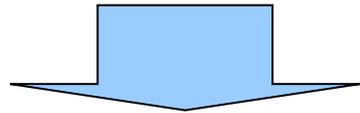
**玉子焼、錦糸** : **日本から輸出出来ずに現地で入手。**

卵及び卵製品は全面的に輸出禁止、万博でも例外を認められなかった

# 食材輸出について

## まぐろ、ブリ、鯛、鱈

マグロは柵加工、ブリ・鯛・鱈はフィーレ加工後冷凍し、毎週空輸。  
株式会社ブリミーは、対EU輸出水産食品取扱施設として認定を受けている。



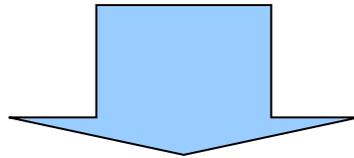
出荷までは超低温保管(−45℃以下)可能だが、イタリア到着以後通常冷凍設備しかなく、マグロの長期保管が不可能。超低温設備の導入も検討したが、極めて高額(別途許可も必要らしい)となるため断念。  
ブリ、鯛も期間が長くなると色変わりが発生。

また、寄生虫対策で、生食用鮮魚は冷凍(−20℃ 24時間以上)が必須項目。

# 食材輸出について

## 国内加工品：いなり揚げ、干びょう、きくらげ等

茶きん鮓、海苔巻で使用する独特の食材については、現地で入手困難。  
国内加工品に関しては、産地証明または放射線検査証明が必要。



干びょう、きくらげ、中具：福島県下の工場生産のため、すべて放射線検査証明を取得。

いなり揚げ：国産以外大豆を原材料とし、栃木県下の工場生産のため、産地証明書を入手。

# 包材について

## 食器ではなく、自然に帰る木材折を使用

### シンゴン折(商品名エコウッド)



使用しているシンゴン材は学名「アルバシア・ファルカタ・シンゴン」という豆科の木で、同木材は3～5年で、高さ25～30m、直径25～40cmになり、地味の劣悪な土地でも生育できるよう品種改良した早成木。日本を含む東南アジアの広い地域で植林されている。シンゴン材は、建材、家具材としても幅広く使用されている。インドネシア産。

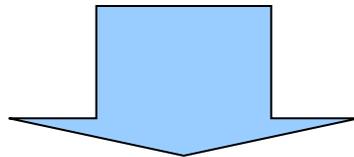
### シンゴン折(エコウッド)の生産風景



# 包材について

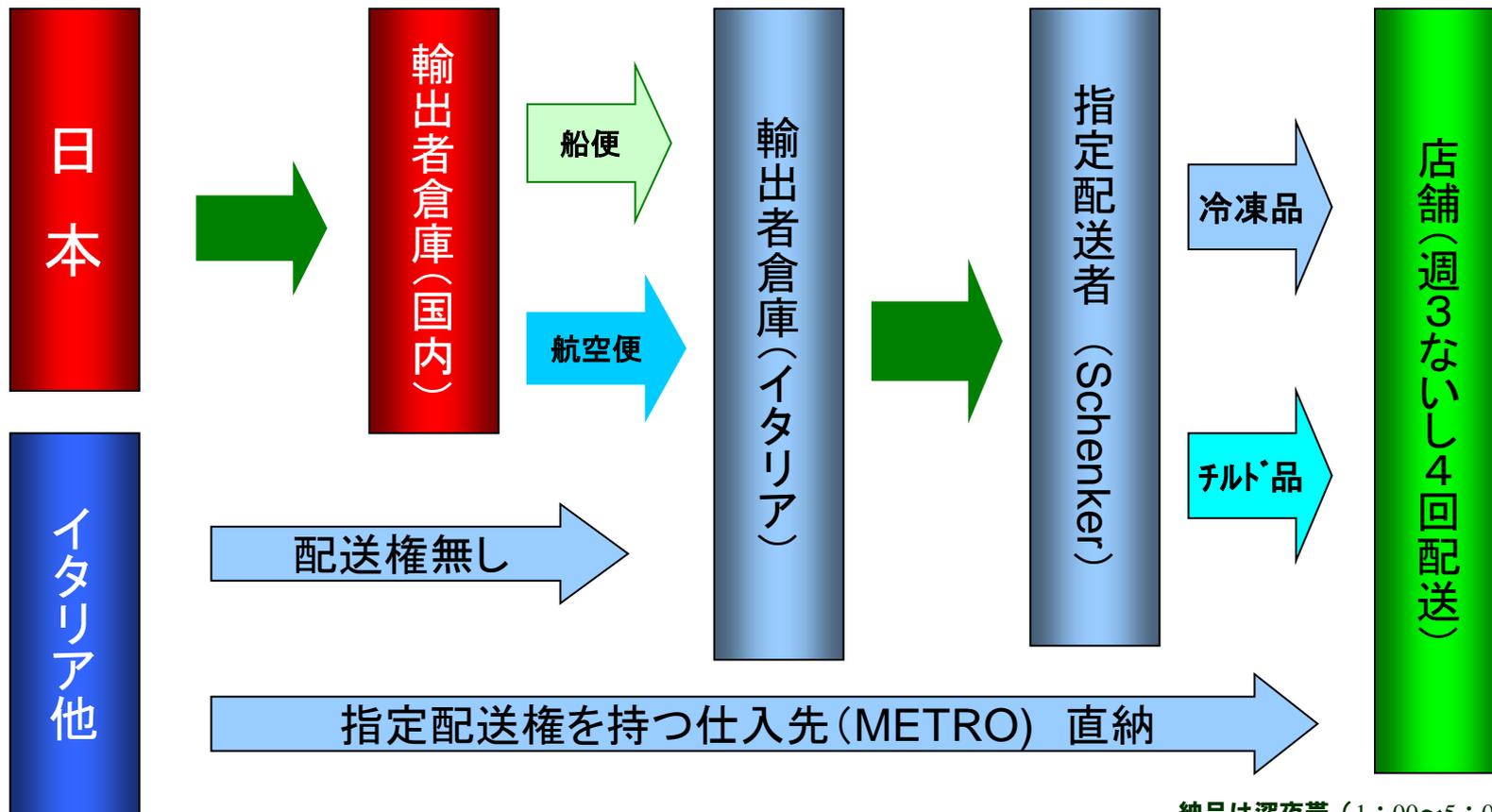
## シンゴン折：インドネシア生産→日本→EU

折が日本製でないゆえ、日本での産地証明が取れず、一時輸出が出来ない状態に。(イタリア側の混乱も原因でその後通関)



インドネシア政府発行の産地証明、MSDS、材質証明、使用木材がワシントン条約のレッドリストにないことの確認等を準備。  
最終的には、国内指定機関による溶出試験証明が必要となった。

# 物流について



納品は深夜帯 (1:00~5:00)

納品検品は必須

# 課題のまとめ

- 対EU輸出水産食品取扱認定施設
- 対EU適合機器の問題
- ロジスティクス・インフラの整備
- 人材確保(労働環境、条件等)



ご清聴に感謝いたします。

日本のおいしさと  
おもてなし



# 株式会社モスフードサービス の海外事業展開について

---

2015年11月27日  
株式会社モスフードサービス

---

# 会社概要

設立	昭和47年(1972年)7月21日
資本金	114億1284万円
代表者	代表取締役社長 櫻田 厚
従業員数	1,329名(連結)
売上高	66,310百万円(連結) 平成27年4月末現在

## 国内モスバーガー事業

フランチャイズチェーンによる全国展開  
1,418店舗(加盟店 1,331、直営店 56)

## 他業態事案

「モスバーガー」以外の業態  
(マザーリーフ、あえん、Chef's V、モスクラシック)  
46店舗

# モス(MOS)の名前の由来

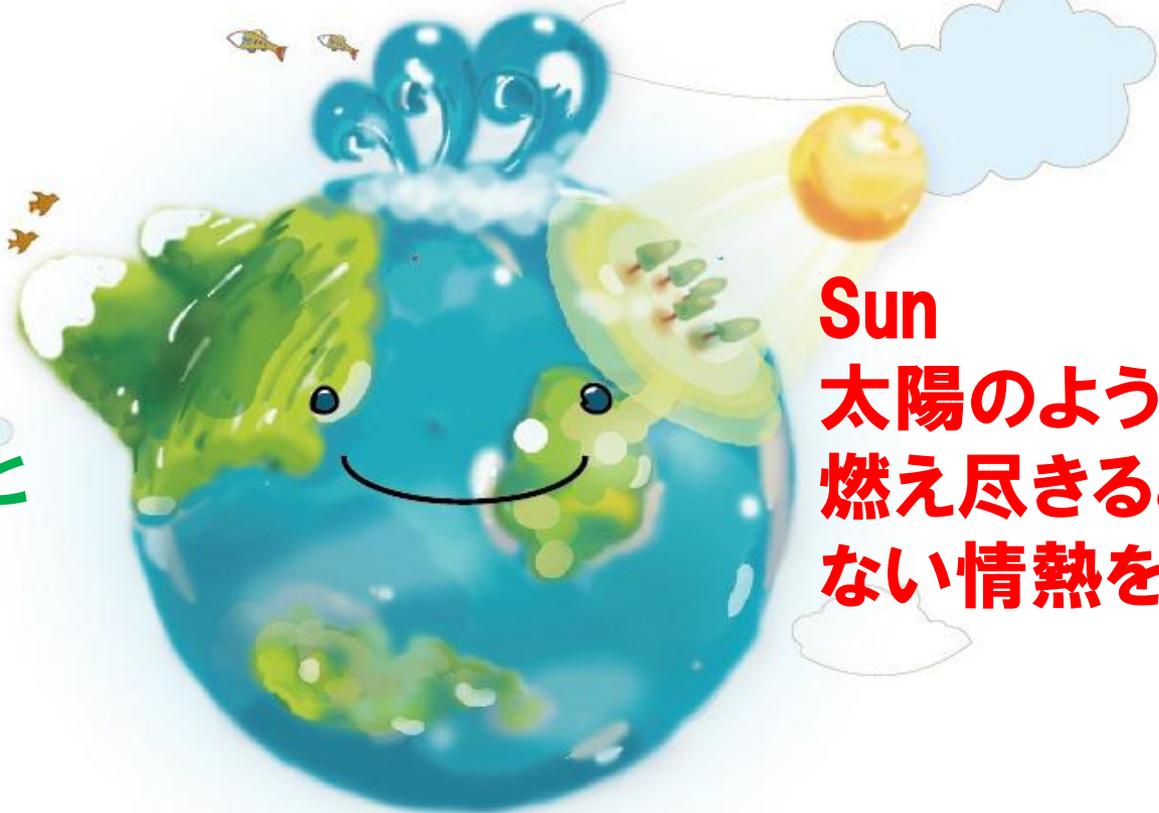
Ocean

海のように深く広い心で

Mountain  
山のように  
気高く堂々と

Sun

太陽のように  
燃え尽きることのない情熱を持って



MOS Mountain Ocean Sun

# 経営理念・企業目標

---

## 経営理念

人間貢献・社会貢献

## 企業目標

食を通じて人を幸せにすること

# モスバーガーが大切にしているもの

---

## 「アフターオーダーシステム」

お客様に作りたてのおいしさを味わっていただくため、注文を受けてから商品を作ります。

## 「日本の食文化を表現」

醤油や味噌といった日本の食材を使ったテリヤキバーガーや、米の消費拡大に貢献するライスバーガー等の商品を開発します。

## 「医食同源という考え方」

食べ物が人の身体を作っている、という考え方のもと、身体によい食材を求め続けます。

# 海外のモスバーガー店舗

合計322店舗

中国 17

韓国 10

台湾 240

タイ 6

香港 15

シンガポール 27

オーストラリア 5

インドネシア 2

2015年10月末現在

# モスバーガーの代表商品



モスバーガー



テリヤキバーガー



とびきりハンバーグ  
サンド「チーズ」



ホットドッグ



ライスバーガー  
彩り野菜のきんぴら



モスチキン

# 海外モスバーガーの商品



和牛きのこバーガー  
(台湾)



ライスバーガー和牛  
(台湾)



焼肉ドッグ  
(台湾)



ライスバーガーつくね  
(シンガポール)

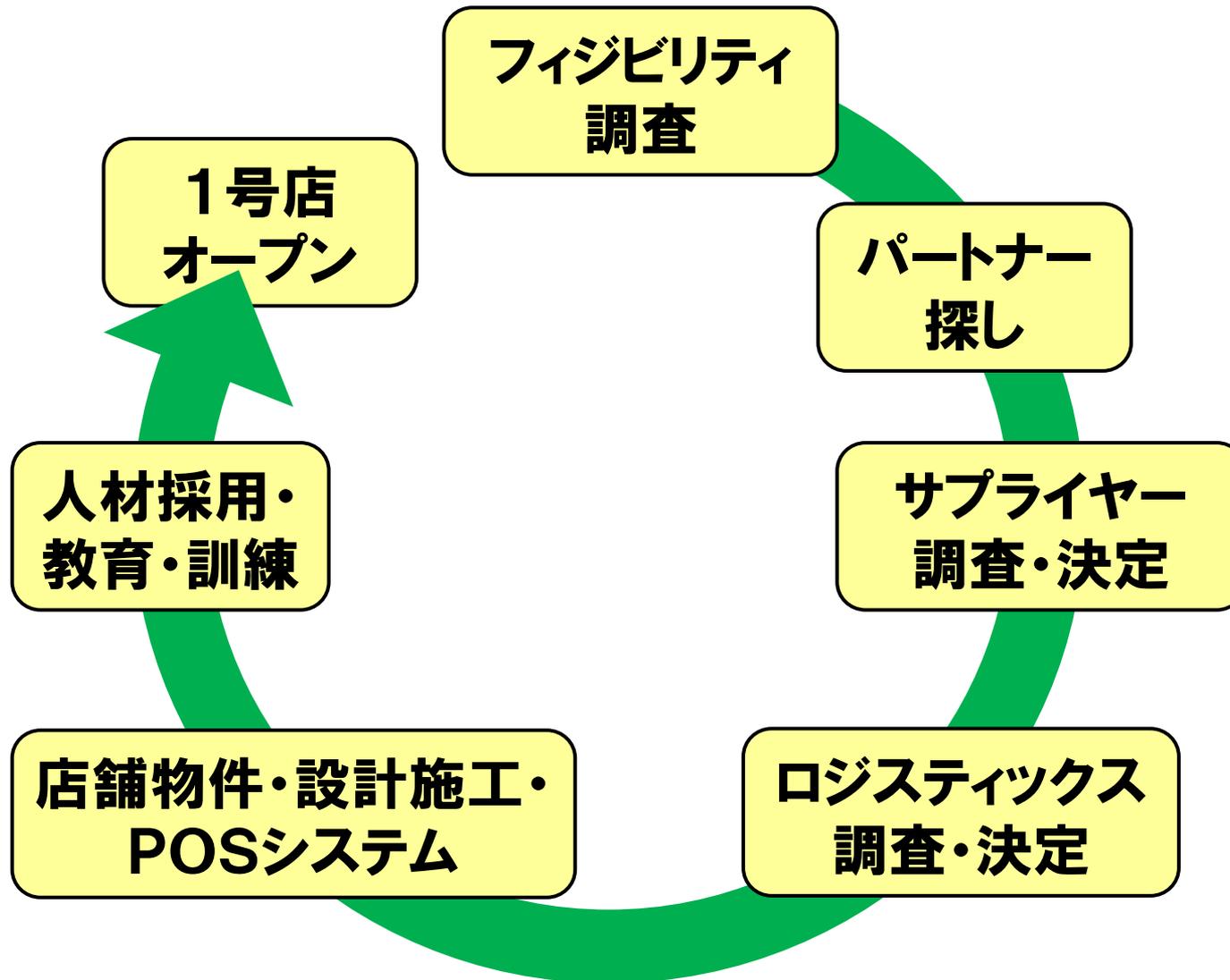


菜摘テリヤキチキン  
(シンガポール)



和牛バーガー  
(韓国)

# 海外出店の流れ



# 海外進出での課題①(フィジビリティ調査)

## 海外展開は、フィジビリティ調査から始まる

- **売上要素**: 経済の豊かさ、外食の市場規模、商品の受容性
- **投資コスト**: 利益、投資のしやすさ、規制
- **事業の継続性**: カントリーリスク(政治、宗教)
- **契約内容**: 新規参入基準、契約書、撤退基準

**事前の日本国内での調査通りにいかないことも想定しておくべきである。**

# 海外進出での課題②(メニュー開発)

---

- 原材料のサプライソース開発
- サプライヤーの力量
- 日本との嗜好の違い  
(食文化、習慣、味覚、ボリュームなど)

# 海外進出での課題③(食品輸入)

- **食肉等の輸入が禁止・制限される場合が多い。**
- **日本からの輸入で品質の維持はできるが原価高になる。**
- **輸入許可を取るのに長期間を要することがある。**

# 海外進出での課題④(サプライヤー)

- 進出初期は生産量が少なく、製造を受けてくれるメーカーが限られる。
- 日本と規格基準が異なり、日本と同等な検査体制が取れない場合がある。
- 監査精度が低くなりがちで、かつ時間もかかる。

# 海外進出での課題⑤(店舗スタッフの教育)

---

- **言葉の違いの壁**
- **自己主張が強い**
- **仕事への取り組み姿勢の違い**

# 海外進出での課題⑥(その他)

- **日本と同様の品種・安心安全な野菜を入手することが難しいケースが多い。**
- **商品価値につながる原材料が無いまたは品質が満たされないケースがある。**
- **冷凍と常温の配送のみで、チルド配送がまだ整備不十分な国がある。**

# まとめ

---

**多店舗展開する外食チェーン店は、  
「システム産業」**

**アイテム毎に**

**産地→製造加工→輸入→問屋→店舗**

**という流れのシステム構築が必要**



**時間・労力・コストの負担が大きい**

## 経営理念

人間貢献・社会貢献

## 企業目標

食を通じて人を幸せにすること

---

ご清聴 有難うございました。



---

日本のおいしさと  
おもてなし



## フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

## 第5回 国際標準に関する勉強会（物流）

日 時：平成28年2月1日（月曜日） 14:00～17:30

場 所：中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室

## 議事次第

## 1. 開会挨拶

横田室長

(一部)

## 2. メコン地域における物流事情について（資料3）

日本貿易振興機構（ジェトロ）海外調査部アジア大洋州課 水谷 俊博課長代理

## 3. 物流・保管における食品安全への取組の現状と課題について

1) 今こそ、日本の食を海外に！美味しく運ぶ最新事例～安全で高品質な日本食を世界へ～（資料4）

日本通運株式会社海運事業支店事業統括部（物流開発） 西重 学課長

2) キューピーのロジスティクスにおける食品安全への取組の現状と課題（資料5）

キューピー株式会社執行役員ロジスティクス本部 藤田 正美本部長

## 4. 休憩

(二部)

## 5. 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム構築の状況について（資料6）

株式会社三菱総合研究所 宮崎 昌主任研究員

## 6. 閉会挨拶

## 7. 事務局連絡

## 配布資料

- 資料1：第5回国際標準に関する勉強会 次第（本紙）
- 資料2：第5回国際標準に関する勉強会 参加名簿／座席表
- 資料3：講演資料（日本貿易振興機構（ジェトロ）様）
- 資料4：講演資料（日本通運株式会社様）
- 資料5：講演資料（キューピー株式会社様）
- 資料6：講演資料（株式会社三菱総合研究所様）

アンケート

# 「メコン地域における物流事情について」

2016年2月1日

日本貿易振興機構(ジェトロ)  
海外調査部アジア大洋州課

# I . ASEANの概要



# ～はじめに～東南アジア諸国連合(ASEAN)

【設立】 1967年8月8日

【加盟国】 10カ国

1967年 インドネシア、シンガポール、タイ、フィリピン、マレーシア

1984年 ブルネイ

1995年 ベトナム

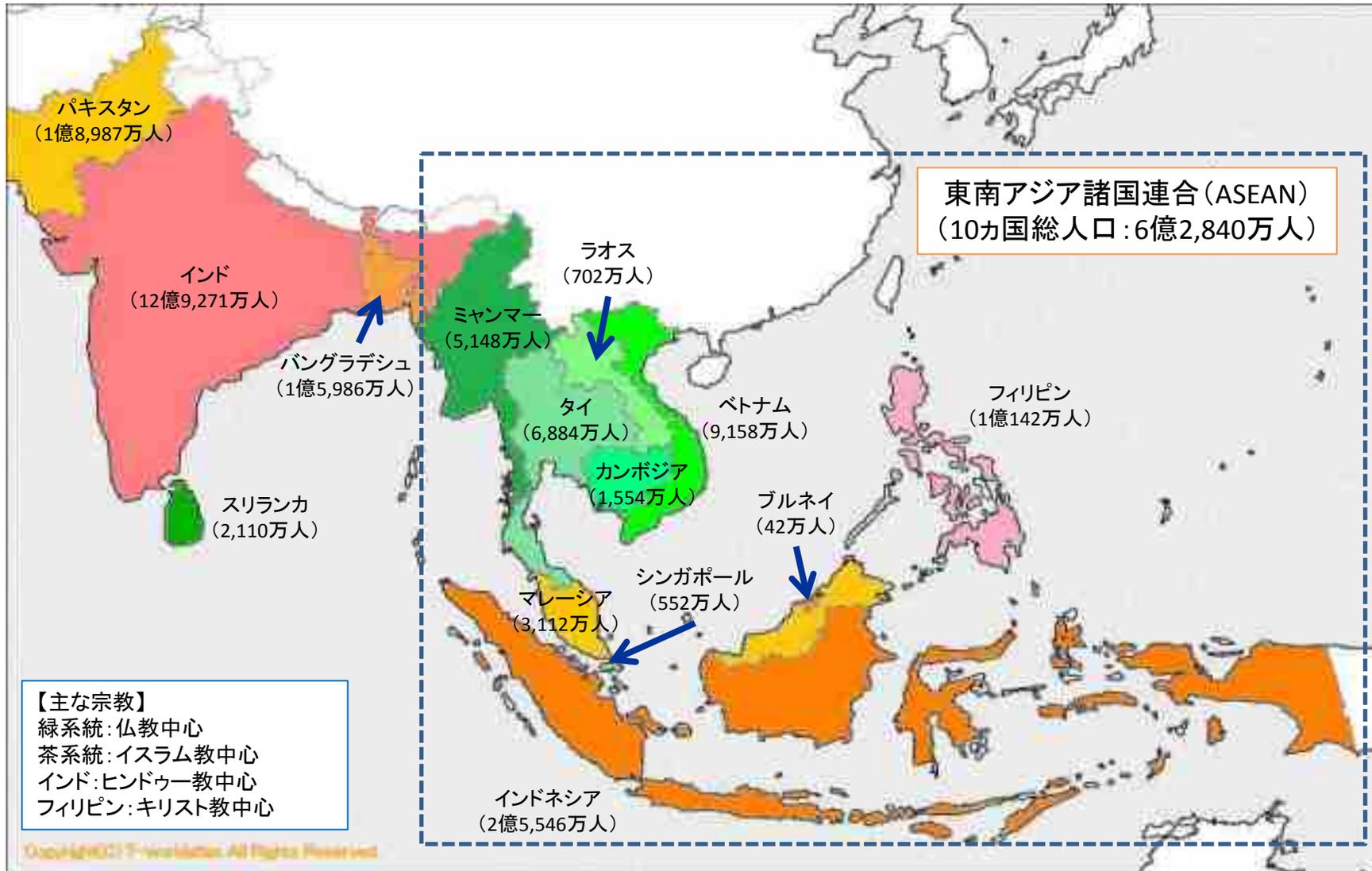
1997年 ミャンマー、ラオス

1999年 カンボジア

【人口】 6億人超

【宗教】 仏教、イスラム教、キリスト教など

# 10カ国で6億人を超える多様な国々



# ASEANの経済規模

陸ASEAN (メコン地域)

海ASEAN

域内格差

- ✓ 人口: 615倍
- ✓ 名目GDP: 76倍
- ✓ 一人当たりGDP: 52倍



ミャンマー

- ・人口: 5,142万人
- ・名目GDP: 631億ドル
- ・一人当たりGDP: 1,228ドル



タイ

- ・人口: 6,866万人
- ・名目GDP: 4,048億ドル
- ・一人当たりGDP: 5,896ドル



ラオス

- ・人口: 690万人
- ・名目GDP: 117億ドル
- ・一人当たりGDP: 1,693ドル



カンボジア

- ・人口: 1,531万人
- ・名目GDP: 166億ドル
- ・一人当たりGDP: 1,081ドル



ベトナム

- ・人口: 9,063万人
- ・名目GDP: 1,859億ドル
- ・一人当たりGDP: 2,051ドル



ブルネイ

- ・人口: 41万人
- ・名目GDP: 171億ドル
- ・一人当たりGDP: 41,460ドル



インドネシア

- ・人口: 2億5,217万人
- ・名目GDP: 8,886億ドル
- ・一人当たりGDP: 3,524ドル



マレーシア

- ・人口: 3,060万人
- ・名目GDP: 3,381億ドル
- ・一人当たりGDP: 11,049ドル



フィリピン

- ・人口: 9,943万人
- ・名目GDP: 2,846億ドル
- ・一人当たりGDP: 2,862ドル

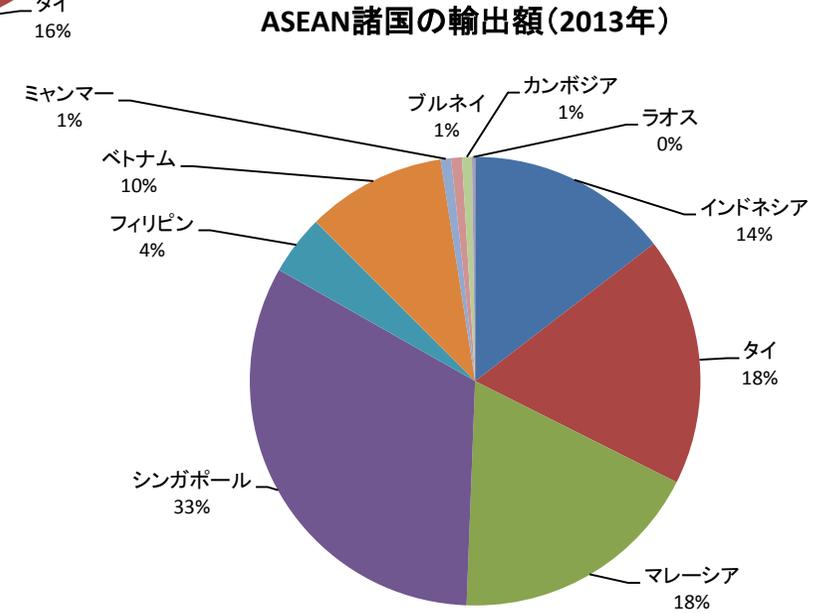
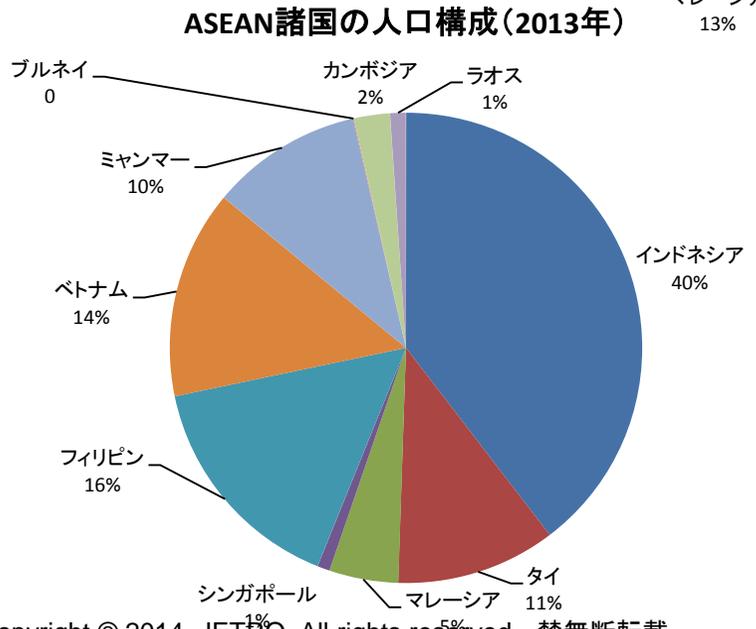
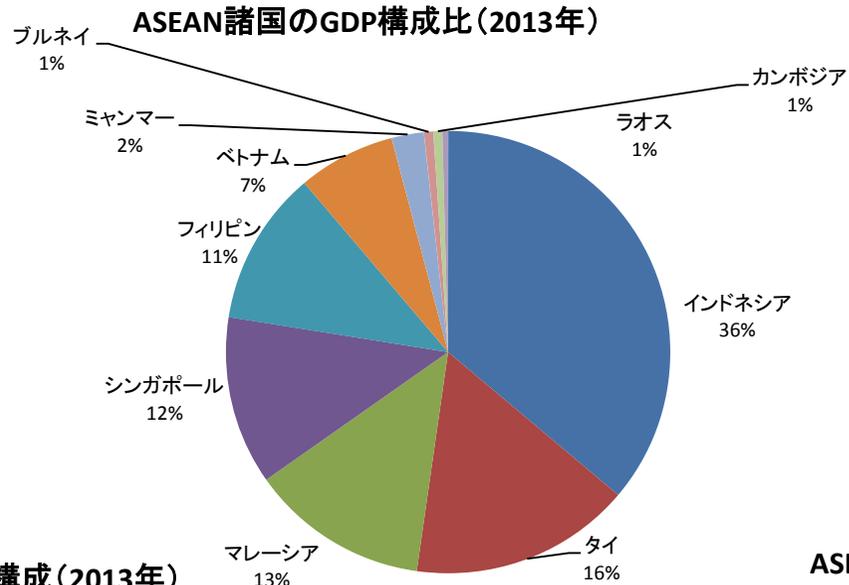


シンガポール

- ・人口: 547万人
- ・名目GDP: 3,079億ドル
- ・一人当たりGDP: 56,287ドル

(出所) 国際通貨基金 世界経済見通し 2015年10月版  
(注) 一部推計を含む

# 経済力には大きな域内格差が



# 日本の中国・ASEAN向け直接投資額(残高)推移 JETRO<sup>7</sup> Japan External Trade Organization

表 日本の対外直接投資残高

(単位:百万ドル)

	中国	ASEAN	ASEAN6カ国(右記6カ国)	シンガポール	タイ	インドネシア	マレーシア	フィリピン	ベトナム
1996年末	8,098	53,246	52,968	11,410	15,752	17,193	5,750	2,863	n.a.
2000年末	8,699	24,996	24,421	8,853	4,767	4,765	4,003	2,033	n.a.
2005年末	24,655	40,478	39,467	11,810	11,677	7,681	4,803	3,496	n.a.
2010年末	66,478	90,749	90,397	27,502	27,789	11,946	9,972	8,687	4,501
2011年末	83,379	110,954	110,503	31,703	35,178	15,816	11,211	10,225	6,370
2012年末	93,215	122,269	121,636	36,063	35,040	18,427	13,312	10,379	8,415
2013年末	98,132	136,258	135,663	36,549	44,581	19,787	13,204	10,752	10,790
2014年末	104,355	159,409	158,487	45,639	52,337	23,630	13,706	11,164	12,011

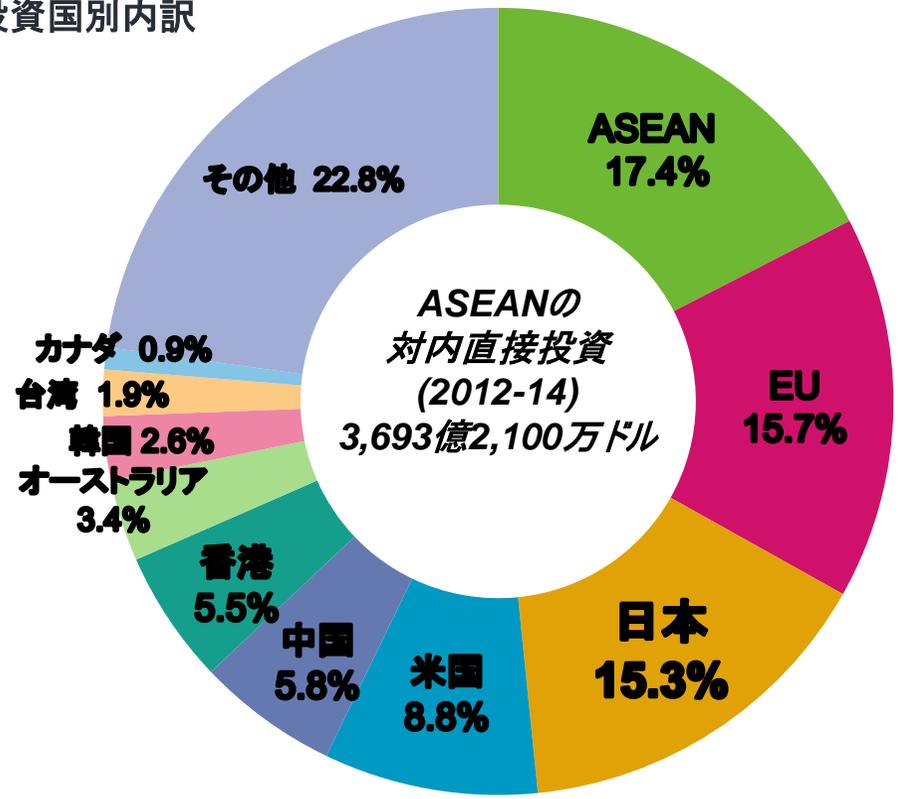
※ASEANは上記6カ国にブルネイ、カンボジア、ラオス、ミャンマーを加えたもの。ただし1996年末の数値はカンボジア、ラオス、ミャンマーを除く7カ国。

[出所]財務省資料を基にジェトロ作成

# ASEANの対内直接投資(投資国別)および日系企業数推移

- ❖直近3年間のASEANの対内直接投資の国別構成比を見ると、日本は15%を占め1カ国として最大
- ❖ASEAN各国の日本人商工会議所の会員数は2015年6月時点で6,500社を上回る⇒3年間で約1,500社増加

直近3年間(2012~14年)のASEANの直接投資受入額  
投資国別内訳



ASEAN各国の日本人商工会議所会員数

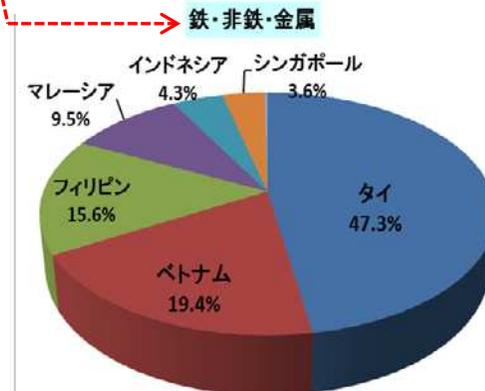
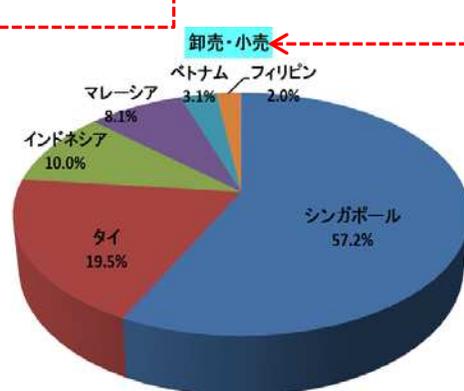
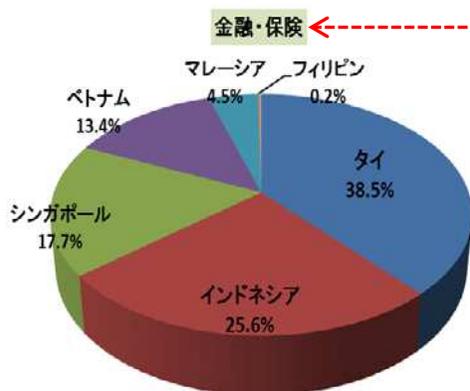
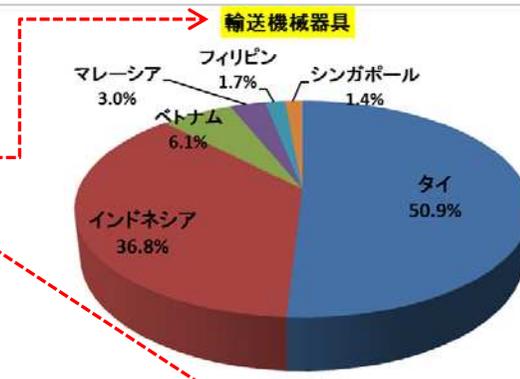
国名	2015	2014	2013	2012
ブルネイ	3	3	3	3
カンボジア	192	168	144	91
インドネシア	743	703	631	594
ラオス	77	71	56	41
マレーシア	607	582	568	556
ミャンマー	239	168	107	56
フィリピン	745	721	674	604
シンガポール	832	801	772	675
タイ	1,624	1,552	1,479	1,379
ベトナム	1,463	1,323	1,213	1,035
合計	6,525	6,092	5,647	5,034

(注) 商工会議所会員数は各年度も6月時点、フィリピン、インドネシア、ベトナムの商工会議所会員数は主要都市の会議所会員数合計  
(出所) 直接投資統計はASEAN事務局データ、商工会議所会員数は各会議所好評データに基づく

# 日本の対ASEAN直接投資主要業種別動向- 集約の進展

表：日本の対ASEAN10直接投資・業種別 2010年～2014年(国際収支ベース、フロー、ネット) (億円)

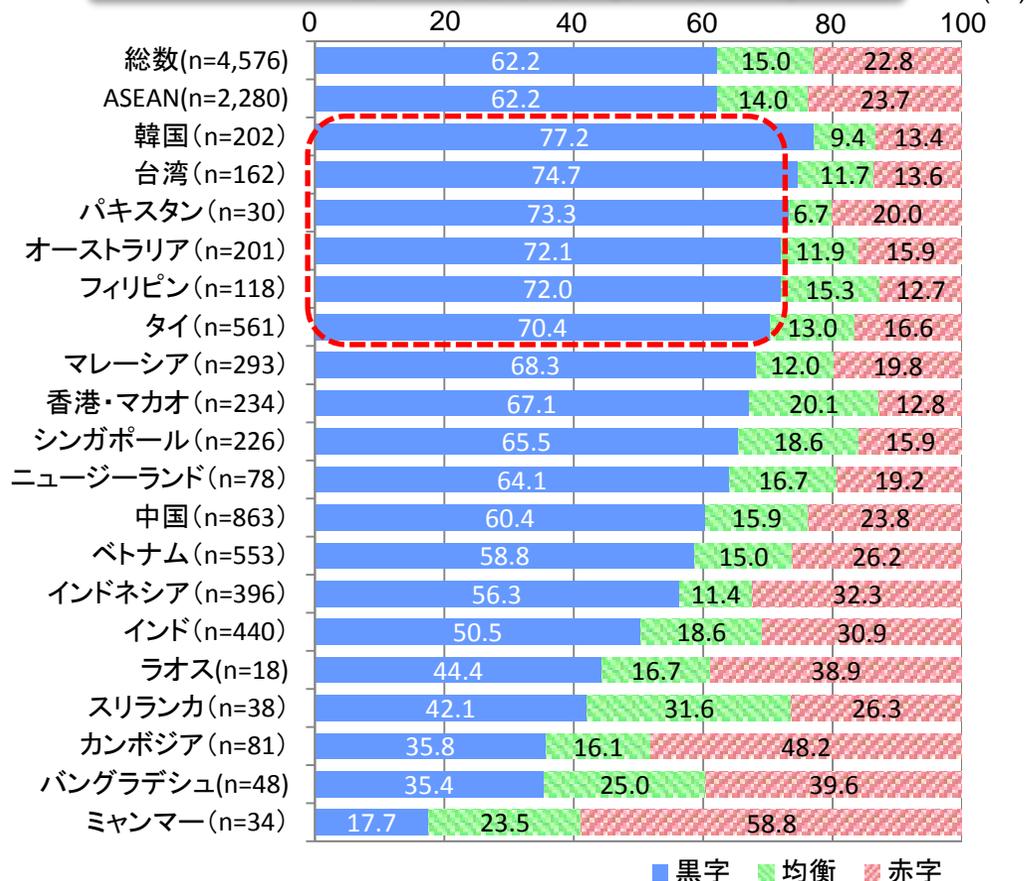
業種	2010	2011	2012	2013	2014(1-6月)	計
製造業計	5,336	7,132	6,226	8,939	4,239	31,872
輸送機械器具	1,135	1,696	2,043	3,010	1,464	9,348
食料品	1,427	773	799	107	470	3,577
鉄・非鉄・金属	404	870	1,099	759	389	3,521
一般機械器具	148	1,195	558	484	218	2,603
化学・医薬	196	180	982	1,021	211	2,590
電気機械器具	1,269	949	-1,138	1,227	279	2,586
ゴム・皮革	232	279	474	644	436	2,064
非製造業計	2,375	8,358	2,360	14,392	4,776	32,261
金融・保険業	848	5,806	-755	9,397	2,776	18,071
卸売・小売業	820	867	1,272	1,439	740	5,138
運輸業	160	460	453	809	310	2,192
不動産業	-6	338	635	1,041	124	2,132
サービス業	137	229	173	293	240	1,072
通信業	24	427	271	236	106	1,064
合計	7,711	15,491	8,586	23,331	9,015	64,134



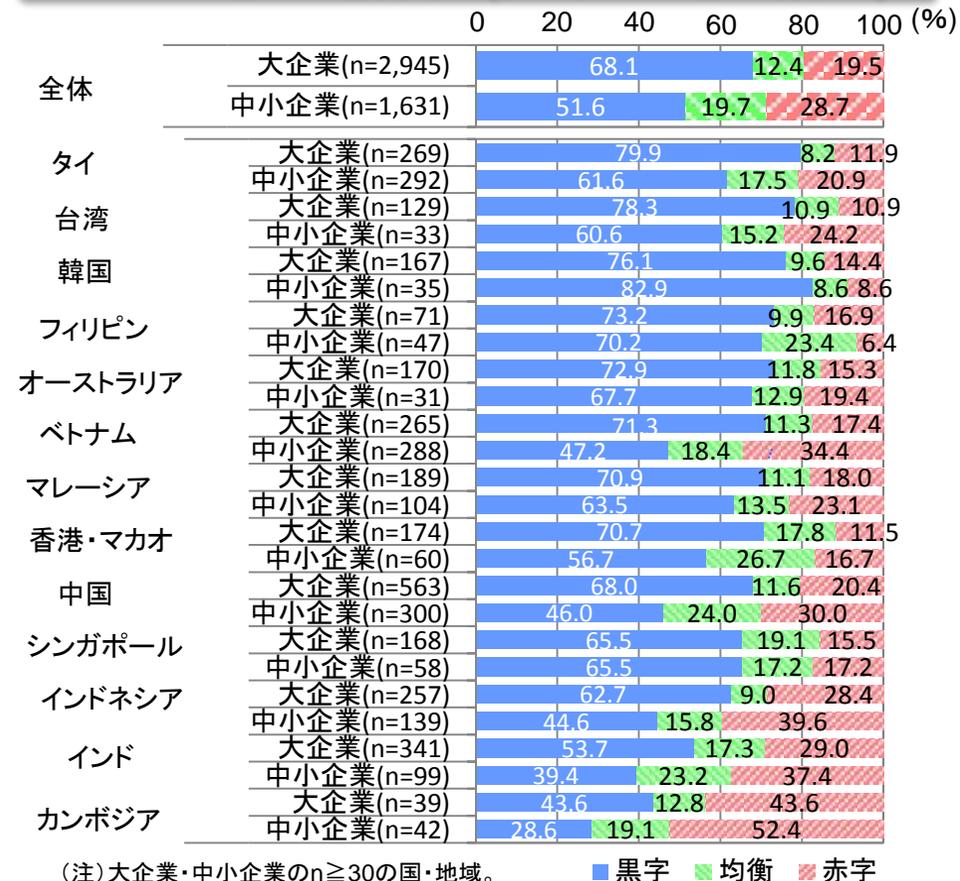
## II. ASEAN地域の投資環境

# 営業利益見通し

## 2015年の営業利益見込み(国・地域別)



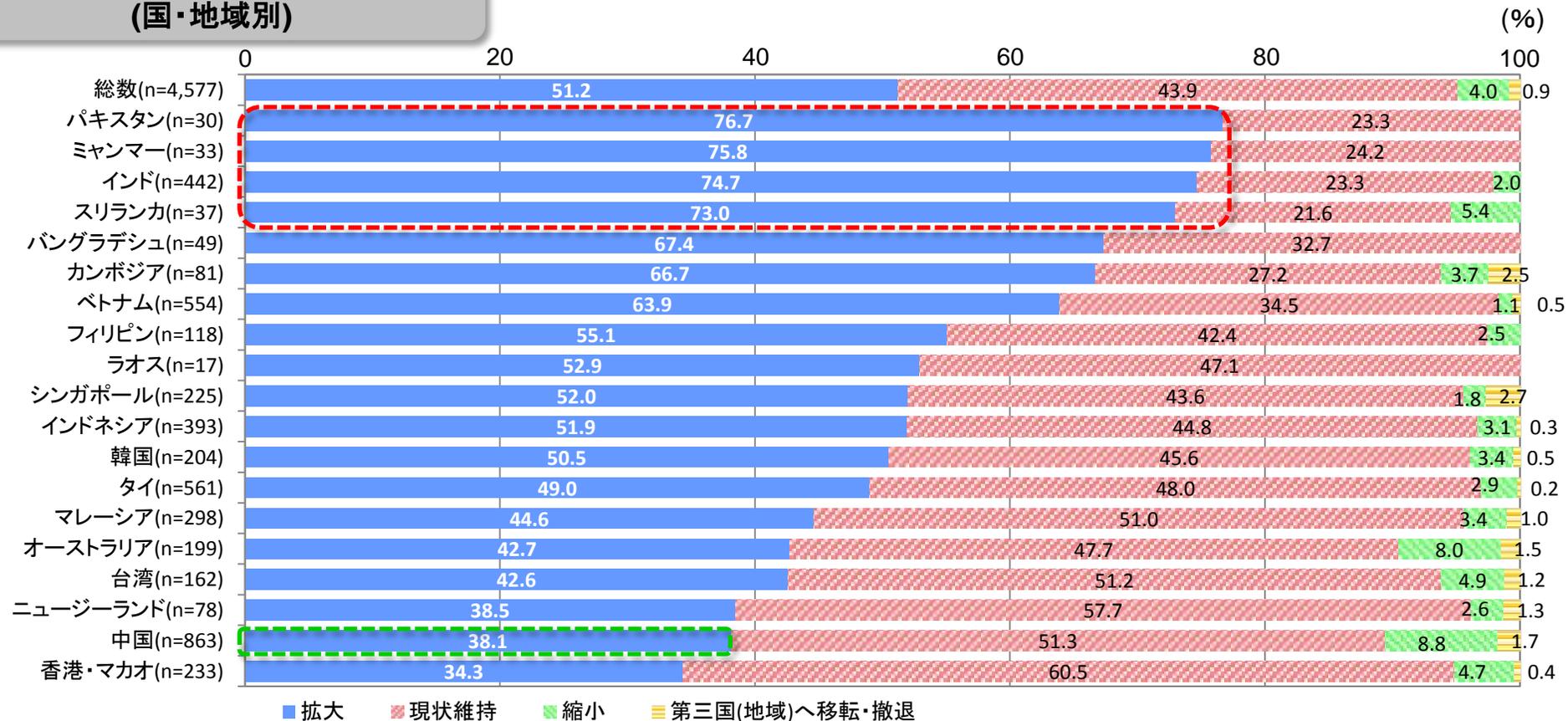
## 2015年の営業利益見込み(国・地域別、企業規模別)



- 2015年の営業利益見込みを「黒字」とした企業の割合は62.2%と14年調査の63.9%(2014年調査、n=4,711)から1.7ポイント低下した。一方、「赤字」とした企業の割合は22.8%となり、14年調査の21.4%から1.4ポイント上昇した。
- 国・地域別の黒字企業の割合は、韓国が77.2%と最も高く、以下台湾、パキスタン、オーストラリア、フィリピン、タイで70%を超えた。
- 大企業では68.1%が黒字となり、中小企業の51.6%を16.5ポイント上回った。また、有効回答数が30社以上ある全13カ国・地域のうち、韓国・シンガポールを除く11カ国・地域で大企業の黒字比率が中小企業を上回った。特にベトナム・中国では、大企業の黒字企業の割合が中小企業より20ポイント以上高く、逆に韓国では中小企業の黒字比率が大企業を上回った。

# 今後の事業展開(1)

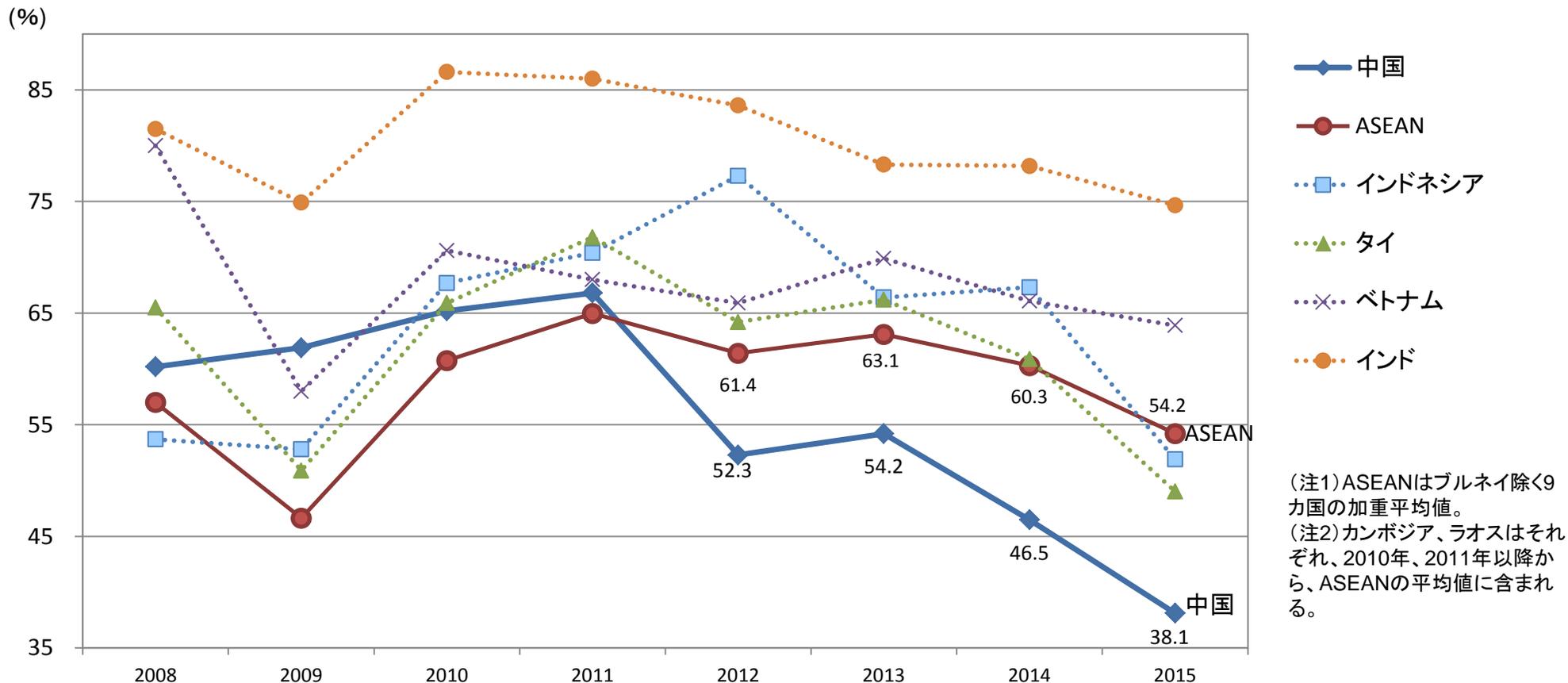
## 今後1～2年の事業展開の方向性 (国・地域別)



- 今後1～2年の事業展開の方向性について、「拡大」と回答した企業の割合は51.2%と、14年調査の56.3%(n=4,731)から5.1ポイント低下した。他方、「縮小」もしくは「第三国(地域)へ移転・撤退」と回答した企業の割合は4.9%と、14年調査(4.5%)から0.4ポイント上昇した。
- 国・地域別にみると、「拡大」と回答した企業の割合が最も高かったのはパキスタンで76.7%。ミャンマー、インド、スリランカでも7割以上の企業が「拡大」と回答した。
- 中国で「拡大」と回答した企業の割合は38.1%と、14年調査と比較して8.4ポイント低下し、98年以来初めて4割を下回った。

# 今後の事業展開(2)

今後1～2年で事業を「拡大」とする比率の推移  
(2008～15年、中国・アジア主要国比較)

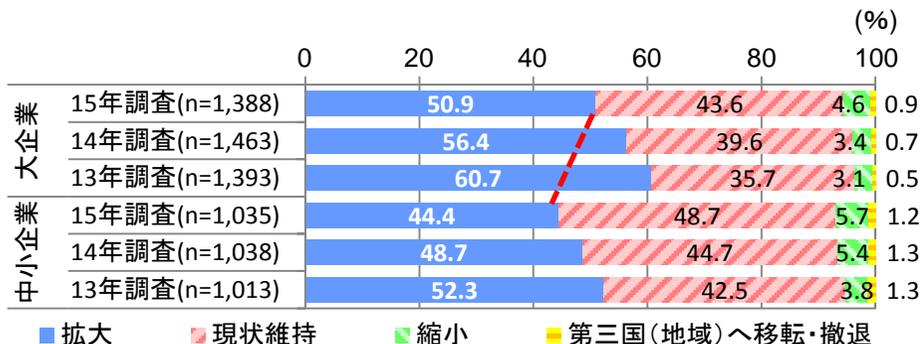
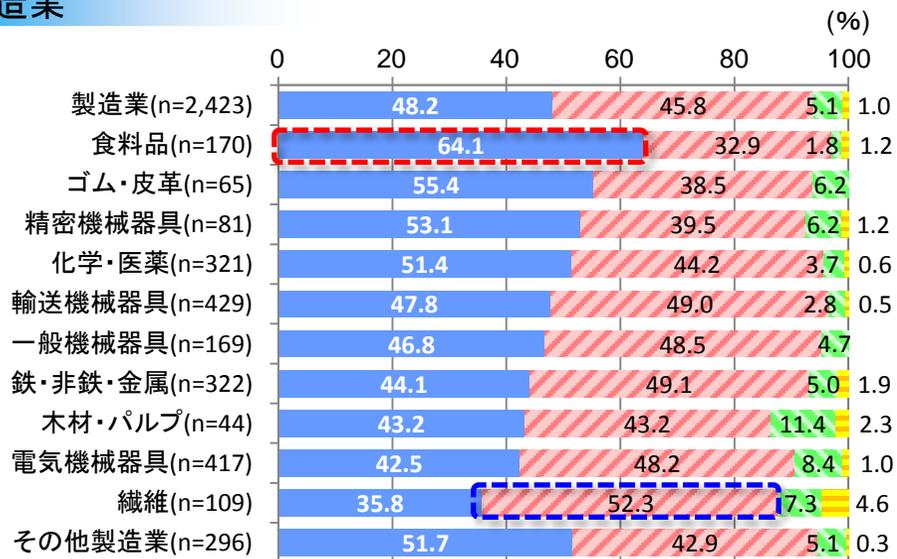


● 中国とASEANの今後1～2年の事業展開の方向性を「拡大」と回答した企業の割合を、2008年調査からの推移と比較すると、2011年まで中国がASEANよりも高い水準であったものの、2012年に中国52.3%、ASEAN61.4%と逆転した。2012年以降は、毎年、ASEANが10ポイント前後高く、2015年調査では、その差は16.1ポイントに拡大した。

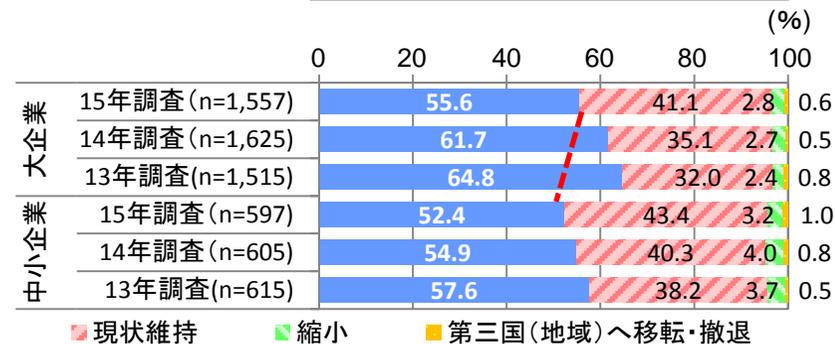
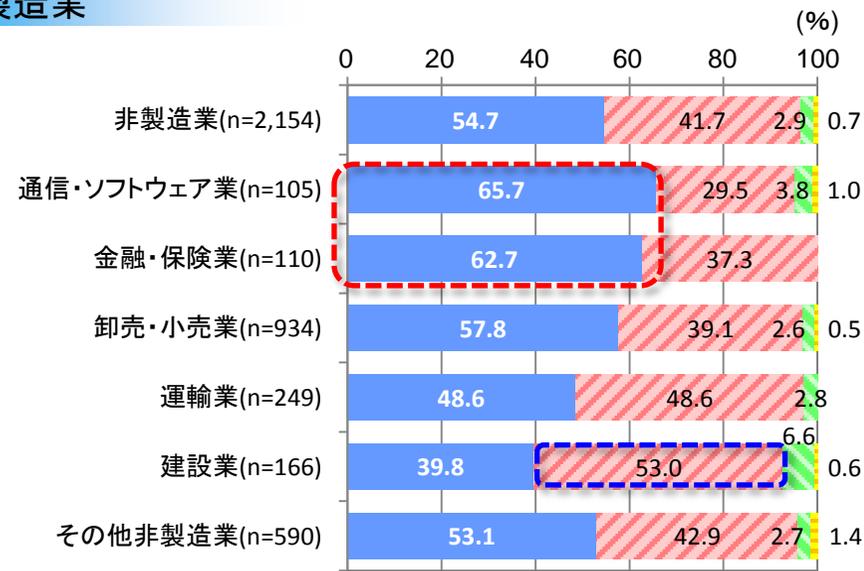
# 今後の事業展開(3)

## 今後1～2年の事業展開の方向性(業種・企業規模別)

### 製造業



### 非製造業



- 今後1～2年の事業展開の方向性を業種別にみると、製造業(48.2%)よりも非製造業(54.7%)の方が拡大意欲が高い。
- 「拡大」の割合が特に高いのは、製造業では食料品(64.1%)、非製造業では通信・ソフトウェア業(65.7%)、金融・保険業(62.7%)。他方、繊維および建設業は、「拡大」の割合が相対的に低く、「現状維持」と回答した企業の割合が5割を超えている。
- 企業規模別にみると、製造業、非製造業ともに大企業の事業拡大傾向が中小企業を上回ったが、「拡大」と回答した企業の割合は、大企業、中小企業ともに3年連続して低下している。

# 今後の事業展開(4)

今後1～2年で事業を「拡大」する理由(複数回答)

(注)n≥30の国・地域。

(%)

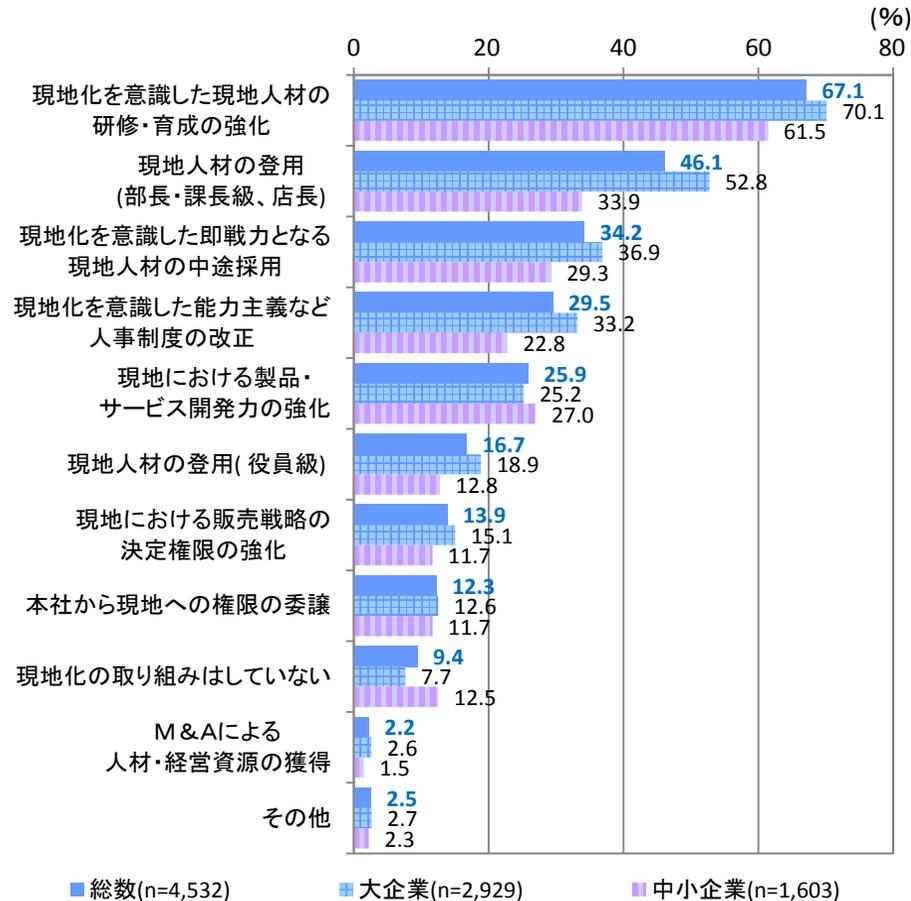
売上の増加	成長性、 潜在力の高さ	取引先との 関係	高付加価値製品 への高い受容性	生産・販売 ネットワーク 見直し	コストの低下 (調達コスト や人件費など)	規制の緩和	労働力確保 の容易さ	
総数 (n=2,333)	82.9	総数 47.0	総数 20.5	総数 19.1	総数 16.1	総数 8.1	総数 3.2	総数 2.4
韓国 (n=102)	88.2	インド 62.8	フィリピン 27.7	台湾 40.6	バングラ デシュ 24.2	ニュージー ランド 16.7	ベトナム 6.6	フィリピン 13.9
インド (n=328)	86.9	インドネシア 62.3	オースト ラリア 27.1	韓国 32.4	オースト ラリア 22.4	バングラ デシュ 15.2	台湾 4.4	バングラ デシュ 12.1
フィリピン (n=65)	86.2	バングラ デシュ 60.6	タイ 24.1	香港・マカオ 25.0	シンガポール 22.2	タイ 12.8	中国 4.3	カンボジア 9.3
台湾 (n=69)	85.5	中国 49.7	中国 22.1	中国 24.9	香港・マカオ 21.3	韓国 11.8	バングラ デシュ 3.0	ベトナム 5.4
ベトナム (n=351)	84.6	カンボジア 48.2	台湾 21.7	タイ 22.6	中国 19.3	台湾 11.6	インド 2.7	インドネシア 2.0
カンボジア (n=54)	83.3	ベトナム 45.9	韓国 21.6	オースト ラリア 21.2	台湾 17.4	オースト ラリア 9.4	シンガポール 2.6	台湾 1.5
ニューージー ランド (n=30)	83.3	シンガポール 45.3	シンガポール 21.4	マレーシア 19.6	ニュージー ランド 16.7	インド 9.2	香港・マカオ 2.5	香港・マカオ 1.3
タイ (n=274)	82.9	台湾 43.5	インド 19.5	シンガポール 17.1	インド 16.5	シンガポール 7.7	オースト ラリア 2.4	タイ 1.1
オーストラリア (n=85)	82.4	香港・ マカオ 41.3	インドネシア 19.1	インドネシア 15.7	インドネシア 15.7	中国 7.4	タイ 2.2	韓国 1.0
インドネシア (n=204)	81.4	オースト ラリア 37.7	ベトナム 19.1	ベトナム 15.4	ベトナム 15.1	ベトナム 7.1	フィリピン 1.5	中国 0.9
中国 (n=326)	81.3	フィリピン 36.9	バングラ デシュ 18.2	インド 14.3	カンボジア 14.8	マレーシア 6.0	インドネシア 1.5	インド 0.9
シンガポール (n=117)	80.3	韓国 34.3	香港・マカオ 15.0	フィリピン 13.9	タイ 14.6	カンボジア 5.6	韓国 1.0	マレーシア 0.0
マレーシア (n=133)	78.2	タイ 33.6	カンボジア 14.8	ニュージー ランド 13.3	フィリピン 10.8	フィリピン 4.6	マレーシア 0.8	ニュージー ランド 0.0
香港・マカオ (n=80)	76.3	マレーシア 32.3	ニュージー ランド 13.3	バングラ デ シュ 9.1	マレーシア 10.5	インドネシア 2.9	ニュージー ランド 0.0	シンガポール 0.0
バングラデシュ (n=33)	75.8	ニュージー ランド 30.0	マレーシア 12.0	カンボジア 7.4	韓国 9.8	香港・マカオ 2.5	カンボジア 0.0	オースト ラリア 0.0

- 事業を「拡大」する理由としては「売上の増加」が82.9%と最も高く、次いで「成長性、潜在力の高さ」(47.0%)が続いた。「売上の増加」の回答率は、韓国(88.2%)、インド(86.9%)、フィリピン(86.2%)をはじめ多くの国・地域で8割以上だった。
- 「成長性、潜在力の高さ」の回答率は、インド(62.8%)、インドネシア(62.3%)、バングラデシュ(60.6%)で6割を超えた。
- 「高付加価値製品への高い受容性」は台湾、韓国が、「労働力確保の容易さ」はフィリピン、バングラデシュが相対的に高い。

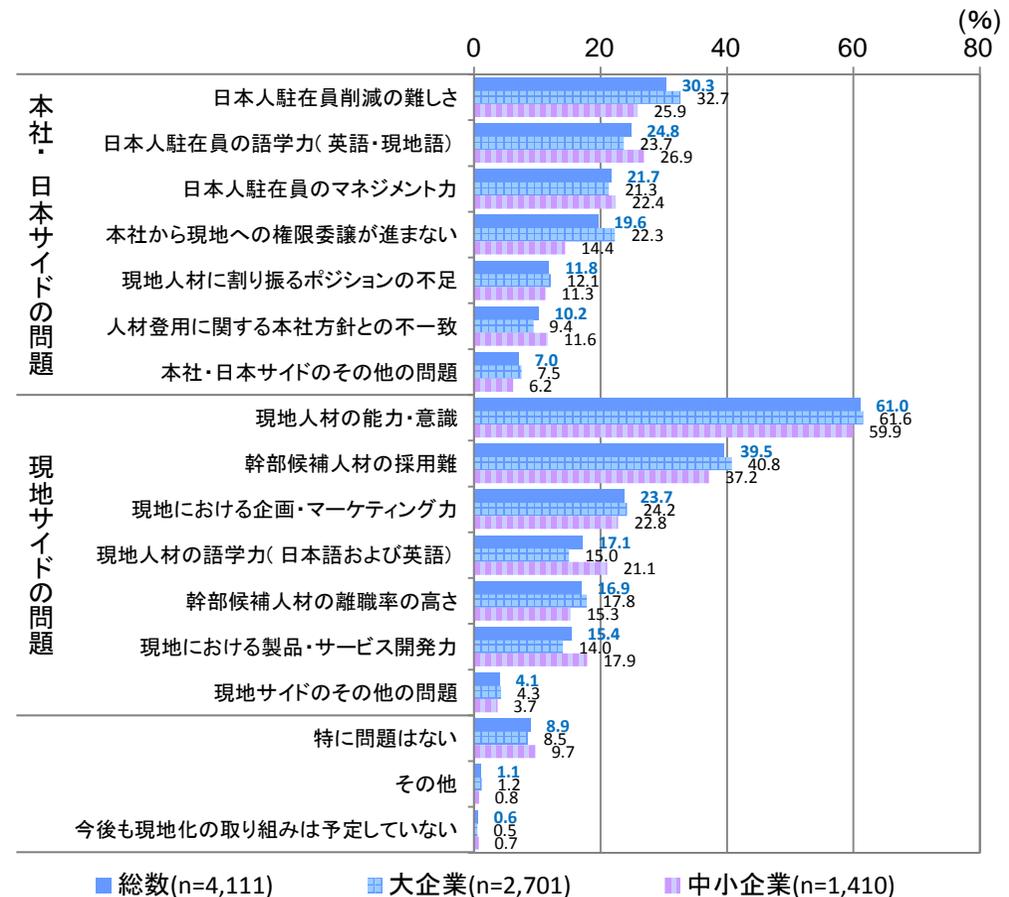
# 今後の事業展開(5)

## 経営の現地化

### 経営の現地化を進めるための取り組み(複数回答)



### 経営の現地化を進めるに当たっての問題点(複数回答)



- 「経営の現地化を進めるための取り組み」では、「現地化を意識した現地人材の研修・育成の強化」(67.1%)、「現地人材の登用(部長・課長級、店長)」(46.1%)の割合が多かった。企業規模別にみると、「現地人材の登用(部長・課長級、店長)」の大企業の回答率が中小企業の回答率を18.9ポイント上回るほか、「現地化を意識した能力主義などの人事制度の改正」「現地化を意識した現地人材の研修・育成の強化」も大企業の回答率が中小企業の回答率を10ポイント近く上回る結果となった。
- 「経営の現地化を進めるに当たっての問題点」では、「現地人材の能力・意識」等、現地サイドの問題を挙げる企業の割合が多い。

# 経営上の問題点(1)

## 国・地域別の問題点(上位5項目、複数回答)

シンガポール	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=224)	68.3	72.9
2 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=224)	52.7	54.5
3 調達コストの上昇(n=42)	42.9	35.6
4 主要販売市場の低迷(消費低迷)(n=224)	42.4	26.9
5 日本人出向役職員(駐在員)のコスト(n=224)	42.0	36.3

マレーシア	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=294)	63.3	68.9
2 現地通貨の対ドル為替レートの変動(n=292)	62.3	33.7
3 品質管理の難しさ(n=161)	58.4	44.4
4 従業員の質(n=294)	51.7	50.5
5 限界に近づきつつあるコスト削減(n=161)	46.6	55.6

タイ	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=557)	60.1	70.2
2 品質管理の難しさ(n=349)	58.2	52.0
3 主要販売市場の低迷(消費低迷)(n=554)	52.4	42.5
4 従業員の質(n=557)	51.0	50.4
5 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=554)	43.9	47.8

インドネシア	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=385)	80.5	83.8
2 現地通貨の対ドル為替レートの変動(n=384)	70.8	63.3
3 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=223)	61.0	61.1
4 従業員の質(n=385)	58.7	56.3
4 通関に時間を要する(n=380)	58.7	62.7

ベトナム	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=544)	77.9	74.4
2 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=356)	65.2	70.3
3 通関等諸手続きが煩雑(n=536)	55.8	61.1
4 品質管理の難しさ(n=356)	55.6	50.2
5 従業員の質(n=544)	50.2	49.0

フィリピン	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=77)	62.3	58.2
2 品質管理の難しさ(n=77)	52.0	36.3
3 従業員の質(n=118)	50.0	49.3
4 通関等諸手続きが煩雑(n=117)	39.3	31.9
5 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=118)	39.0	40.3

(注1)「特に問題はない」を除く、回答率上位5項目。

(注2)オレンジ色のハイライトは、「3. 経営上の問題点(1)」の全調査対象地域総数の上位10項目に入っていない項目。赤色のハイライトは14年調査より10ポイント以上上昇、青色のハイライトは14年調査より10ポイント以上低下。

# 経営上の問題点(2)

## 国・地域別の問題点(上位5項目、複数回答)

インド	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=438)	70.3	71.7
2 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=436)	63.5	64.3
3 税務(法人税、移転価格課税など)の負担(n=436)	57.1	54.9
4 通関等諸手続きが煩雑(n=434)	56.9	60.8
5 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=200)	52.5	56.7

パキスタン	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 電力不足・停電(n=17)	64.7	50.0
2 従業員の賃金上昇(n=30)	53.3	42.1
3 品質管理の難しさ(n=17)	52.9	33.3
3 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=17)	52.9	50.0
5 主要取引先からの値下げ要請(n=30)	50.0	27.8

スリランカ	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 品質管理の難しさ(n=11)	63.6	46.2
1 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=11)	63.6	61.5
3 従業員の賃金上昇(n=37)	48.7	44.4
4 現地通貨の対ドル為替レートの変動(n=36)	38.9	14.8
5 従業員の定着率(n=37)	37.8	25.9

(注1)「特に問題はない」を除く、回答率上位5項目。

(注2)オレンジ色のハイライトは、「3. 経営上の問題点(1)」の全調査対象地域総数の上位10項目に入っていない項目。赤色のハイライトは14年調査より10ポイント以上上昇、青色のハイライトは14年調査より10ポイント以上低下。

バングラデシュ	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=34)	70.6	40.0
2 従業員の質(n=49)	57.1	68.4
3 通関等諸手続きが煩雑(n=48)	56.3	55.3
4 従業員の賃金上昇(n=49)	53.1	60.5
5 品質管理の難しさ(n=34)	50.0	48.0
5 通関に時間を要する(n=48)	50.0	57.9

カンボジア	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=33)	72.7	79.0
2 従業員の賃金上昇(n=83)	62.7	80.0
3 品質管理の難しさ(n=33)	60.6	36.8
4 従業員の質(n=83)	60.2	60.0
5 人材(中間管理職)の採用難(n=83)	54.2	45.0

ラオス	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の質(n=18)	72.2	46.2
2 従業員の賃金上昇(n=18)	66.7	61.5
3 従業員の定着率(n=18)	61.1	38.5
4 品質管理の難しさ(n=12)	58.3	66.7
5 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=12)	50.0	50.0

ミャンマー	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 品質管理の難しさ(n=2)	100.0	22.2
1 原材料・部品の現地調達の難しさ(n=2)	100.0	55.6
3 従業員の賃金上昇(n=32)	68.8	68.0
4 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=32)	65.6	42.0
5 対外送金に関わる規制(n=32)	56.3	62.0

# 経営上の問題点(3)

## 国・地域別の問題点(上位5項目、複数回答)

中国	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=859)	84.3	83.9
2 品質管理の難しさ(n=542)	61.4	53.7
3 従業員の質(n=859)	55.5	55.6
4 限界に近づきつつあるコスト削減(n=542)	54.2	47.5
5 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=854)	50.7	53.7

香港・マカオ	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=233)	67.0	66.0
2 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=232)	44.8	46.4
2 新規顧客の開拓が進まない(n=232)	44.8	40.5
4 従業員の質(n=233)	41.2	38.2
5 主要取引先からの値下げ要請(n=232)	35.8	32.9

台湾	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 主要販売市場の低迷(消費低迷)(n=163)	47.2	32.0
2 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=163)	45.4	51.0
3 新規顧客の開拓が進まない(n=163)	42.9	27.0
4 品質管理の難しさ(n=55)	41.8	33.3
5 限界に近づきつつあるコスト削減(n=55)	40.0	37.3

韓国	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=204)	67.7	67.4
2 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=203)	57.6	56.8
3 限界に近づきつつあるコスト削減(n=96)	47.9	42.4
4 主要取引先からの値下げ要請(n=203)	46.8	48.9
5 現地通貨の対円為替レートの変動(n=204)	41.2	47.8

オーストラリア	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=195)	66.2	71.1
2 現地通貨の対ドル為替レートの変動(n=197)	48.2	35.4
3 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=198)	43.4	45.1
4 主要販売市場の低迷(消費低迷)(n=198)	42.4	35.2
5 限界に近づきつつあるコスト削減(n=56)	35.7	48.2

ニュージーランド	15年調査 (%)	14年調査 (%)
1 従業員の賃金上昇(n=78)	39.7	32.9
1 現地通貨の対円為替レートの変動(n=78)	39.7	33.3
3 競合相手の台頭(コスト面で競合)(n=78)	38.5	38.7
4 現地通貨の対ドル為替レートの変動(n=78)	33.3	31.9
5 新規顧客の開拓が進まない(n=78)	29.5	20.0

(注1)「特に問題はない」を除く、回答率上位5項目。

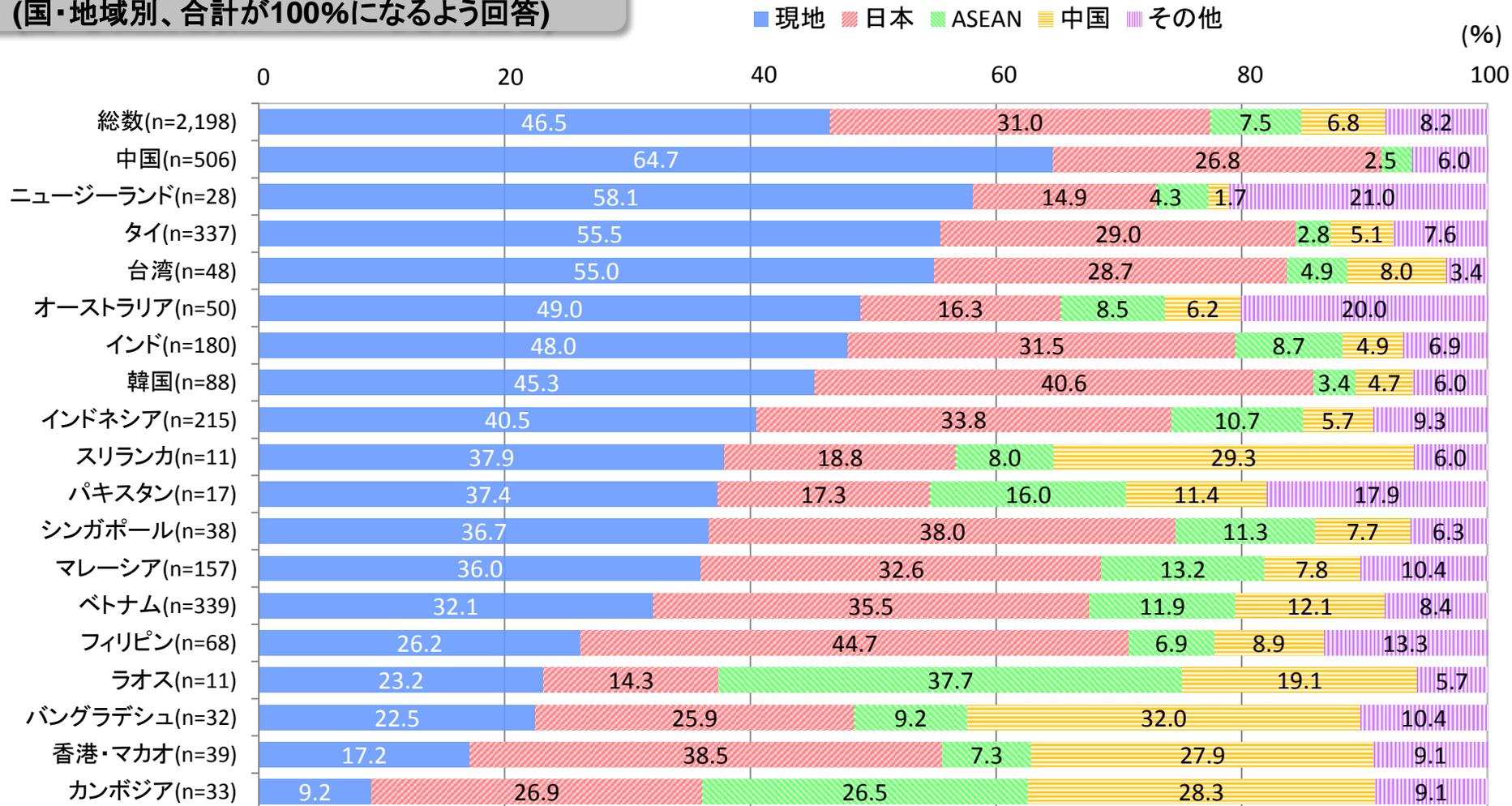
(注2)オレンジ色のハイライトは、「3. 経営上の問題点(1)」の全調査対象地域総数の上位10項目に入っていない項目。赤色のハイライトは14年調査より10ポイント以上上昇、青色のハイライトは14年調査より10ポイント以上低下。

# 原材料・部品の調達

製造業のみ

原材料・部品の調達先の内訳  
(国・地域別、合計が100%になるよう回答)

(注)n≥10の国・地域。



- 進出日系企業の現地生産活動における原材料・部品の調達先の内訳は、「現地」(46.5%)が最も高く、「日本」(31.0%)、「ASEAN」(7.5%)が続く。現地調達率は、14年調査(48.7%)から2.2ポイント低下。日本、ASEAN、中国からの調達率はわずかに上昇した。
- 国・地域別にみると、中国の現地調達率が高いが、14年調査(66.2%)から1.5ポイント低下した。
- 日本からの調達率は、フィリピン(44.7%)、韓国(40.6%)、香港・マカオ(38.5%)などで相対的に高い。

# 経済統合への期待(1)

## ASEAN経済共同体(AEC)実施項目で期待する項目(上位10項目、複数回答)

(注)青色のハイライトは14年調査より10ポイント以上低下。

(%)

回答項目		15年調査 (%)	14年調査 (%)	増減 (ポイント)	業種別 製造業	業種別 非製造業	上位3カ国		
1位	通関手続きの簡素化 (通関申告書の統一、輸出入のシングルウインドウ化)	53.8	63.9	△10.1	59.0	46.8	ラオス (70.6)	カンボジア (67.5)	インドネシア (65.5)
2位	CLMV(カンボジア・ラオス・ミャンマー・ベトナム)での輸入関税撤廃	26.9	29.6	△2.7	25.9	28.3	ミャンマー (58.6)	カンボジア (47.5)	タイ (36.9)
3位	税制面での二重課税防止、源泉徴収税率のバラつきの是正	25.8	32.0	△6.2	24.8	27.3	ミャンマー (55.2)	フィリピン (33.3)	インドネシア (32.9)
4位	原産地規制などに係る解釈・運用の統一化	25.6	28.2	△2.6	29.2	20.8	インドネシア (32.0)	カンボジア (28.8)	ベトナム (28.5)
5位	熟練労働者の移動自由化	20.9	24.7	△3.8	20.6	21.4	マレーシア (30.0)	タイ (25.1)	カンボジア (25.0)
5位	CLMV(カンボジア・ラオス・ミャンマー・ベトナム)のインフラ開発	20.9	15.9	5.0	17.0	26.1	ミャンマー (58.6)	カンボジア (36.3)	シンガポール (30.1)
7位	非関税障壁(ライセンス要件、強制規格など)の削減	18.3	23.3	△5.0	16.6	20.6	インドネシア (29.6)	ベトナム (19.8)	カンボジア (18.8)
8位	サービス業の出資規制緩和・撤廃	17.7	16.0	1.7	6.3	33.1	ミャンマー (62.1)	ラオス (23.5)	インドネシア (21.6)
9位	ASEAN 共通の基準・認証・表示制度の導入	15.7	20.9	△5.2	15.2	16.4	ラオス (23.5)	シンガポール (20.7)	カンボジア (20.0)
10位	資本移動の規制緩和(クロスボーダーでの資金調達、地域統括拠点による出資体制強化等)	13.9	17.6	△3.7	10.1	19.1	ミャンマー (41.4)	インドネシア (19.3)	シンガポール (17.2)

- ASEAN経済共同体(AEC)の実施項目で期待する事項については、「通関手続きの簡素化(通関申告書の統一、輸出入のシングルウインドウ化)」が53.8%と高く、特にラオス(70.6%)、カンボジア(67.5%)で約7割となった。14年調査との比較では期待の度合いが全体的に低下した。
- 業種別にみると、「通関手続きの簡素化」を挙げた企業の割合が製造業(59.0%)で非製造業(46.8%)より12.2ポイント高い結果となった。

# 経済統合への期待(2)

TPP交渉で検討されている項目のうち期待する項目(上位10項目、複数回答)

(%)

回答項目		全体	業種別 製造業	業種別 非製造業	上位3カ国		
1位	税関当局および貿易円滑化	59.0	68.3	49.5	ベトナム (65.8)	マレーシア (60.2)	シンガポール (56.6)
2位	物品市場アクセス	33.6	34.2	32.8	ニュージーランド (59.7)	オーストラリア (39.6)	ベトナム (34.5)
3位	原産地規則(複数締約国の付加価値・工程足し上げを可能とする「累積ルール」等)	25.4	32.1	18.6	マレーシア (28.2)	ベトナム (27.5)	シンガポール (25.9)
4位	ビジネス関係者の一時的な入国	18.3	15.3	21.4	シンガポール (24.3)	ベトナム (19.3)	ニュージーランド (16.1)
5位	サービス(越境サービス、金融サービス、電気通信サービス)	15.7	7.9	23.6	ニュージーランド (29.0)	シンガポール (19.6)	ベトナム (15.8)
6位	投資(投資家間の無差別原則、投資に関する紛争解決手続等)	10.1	3.6	16.8	ニュージーランド (16.1)	オーストラリア (14.0)	ベトナム (9.7)
7位	知的財産	9.8	8.5	11.1	ニュージーランド (24.2)	シンガポール (11.1)	オーストラリア (10.4)
8位	競争政策・国有企業	8.1	5.2	11.1	ニュージーランド (14.5)	マレーシア (11.2)	オーストラリア (7.9)
9位	電子商取引	7.3	5.8	8.9	ニュージーランド (25.8)	オーストラリア (9.8)	ベトナム (6.3)
10位	TBT(貿易の技術的障害)	4.5	4.9	4.1	ニュージーランド (16.1)	マレーシア (4.9)	シンガポール (3.7)

- 大筋合意した環太平洋パートナーシップ(TPP)交渉の中で検討されている事項のうち、期待する項目は、「税関当局および貿易円滑化」が59.0%と最も高く、次が「物品市場アクセス」(33.6%)となった。
- 業種別では、「原産地規則」を挙げた企業の割合が製造業(32.1%)で非製造業(18.6%)より13.5ポイント高く、「サービス(越境サービス、金融サービス、電気通信サービス)」は非製造業(23.6%)が製造業(7.9%)より15.7ポイント上回った。

# メコン域内のインフラについて ～物流をメインに～

# Logistics Performance Index(LPI)の内訳

- タイはASEAN地域において第3位の物流の効率性。  
(シンガポール(5位)、マレーシア(25位)、タイ(35位))
- 30位前後は中東・東欧諸国と同程度。  
(トルコ(30位)、ポーランド(31位)、チェコ(32位)、ハンガリー(33位)など)

	総合順位	税関	物流 インフラ	国際輸送	物流の質・ 競争力	トレーサビリティ	タイムライン
タイ	35	36	30	39	38	33	29
ベトナム	48	61	44	42	49	48	56
カンボジア	83	71	79	78	89	71	129
ラオス	131	100	128	120	129	146	137
ミャンマー	145	150	137	151	156	130	117

(出所)世界銀行レポートを基にジェトロ作成

# 物流調査に伴う視点

## 1. ロジスティックの個別システム

保管・流通加工・包装	受発注管理	物資の品目・数量・納期などの受発注内容を管理
	在庫管理	保管されている物資の数量・品質・位置を管理
	作業管理	物資を保管・流通加工・包装するときに生じる作業を管理
輸送・荷役	物資識別管理	輸送する物資の品目・型番・形状などを伝票やRFIDにより識別
	貨物管理	輸送中の物資の数量・品質・位置を管理
	輸送管理	物資を輸送する貨物自動車の位置や走行状況を管理

## 2. ロジスティックインフラ

施設	リンク	道路、鉄道、航路、航空路など
	ノード	工場、操車場、港湾、空港、倉庫、流通センター、店舗、オフィス、住宅など
	モード	貨物自動車、貨車、船舶、航空機など
技術	人材	(公共) 行政・手続き遂行、不正防止・公平性、法令遵守 (民間) 品質管理技術、改善意識、機密保持など
	管理	輸送管理・貨物管理技術、パレット・コンテナの利用、冷蔵・冷凍技術など
	情報	情報通信機器、伝票レベルの統一、管理データの情報管理、データ標準化・規格化・共有化、コード共通化、情報利用のルールなど
	資源	電力、電話、上下水・工業用水、燃料など
制度	法律	規制と許可の基準、通関・検査・検疫システム、金融税制
	習慣・慣行	宗教上の慣習、労働慣行、損害補償システム、契約履行

(出所)流通経済大学流通情報学部 教授 苦瀬博仁氏提供資料

# 企業ヒアリング結果

(出所)現地日系及び現地企業等へのヒアリング(2014年10月~2014年12月)に基づきジェトロ作成

- 通関手続き、相互通行ライセンス、保税制度など、法律や制度に関する未整備の課題が最も多くあげられている。

課題			タイ N=22	ベトナム N=21	カンボジア N=9	ラオス N=8	ミャンマー N=17	合計スコア
施設	リンク	(ア) 道路の未整備 (高速道路含む)	4	6	4	N/A	7	21
		(イ) 鉄道の未整備	N/A	2	2	1	1	6
	ノード	(ウ) 港湾の未整備	1	4	2	0	N/A	7
		(エ) 物流施設(倉庫(冷蔵・冷凍含)、流通センターなど)の不足	3	3	1	4	3	14
		(オ) 保税蔵置場(ICD)の不足	N/A	N/A	N/A	N/A	1	1
モード	運送車両(貨物自動車、貨車、船舶、航空機など)の不足	1	11	2	1	1	16	
技術	人材	(カ) 税関職員の育成	N/A	1	2	1	1	5
		(キ) 物流人材の育成	0	1	N/A	3	2	6
	管理	(ク) コールドチェーンの構築	3	5	3	N/A	6	17
		(ケ) 通い箱やパレット等の利用(一貫パレチゼーションシステム、パレットプールシステムの移植など)	2	4	N/A	N/A	5	11
		情報	(コ) 受発注のデータシステム化(EDIの導入やコードの標準化など)	N/A	1	N/A	N/A	N/A
	(サ) 運送車両のGPS導入、データ化		N/A	1	N/A	N/A	N/A	1
	資源	電力・送電線不足	1	0	1	N/A	5	7
制度	法律	(シ) 越境物流における手続、制度(通関手続、相互通行ライセンスなど)	6	10	9	6	17	48
		(ス) 課税基準の解釈相違等による追徴課税	N/A	5	3	N/A	9	17
		(セ) 保税制度及び非居住者在庫制度の整備・認可	4	2	5	1	9	21
		(ソ) 車両乗り入れ規制	2	3	N/A	2	0	7
	慣習・慣行	不透明な費用の徴収	5	2	5	4	2	18
その他	片荷問題等に起因する高額な輸送費	5	5	4	4	2	20	

# 施設上の主な課題

- 「道路の未整備」の課題は各国企業から指摘されている。
- 「物流施設(倉庫(冷蔵・冷凍含)、流通センターなど)の不足」をあげる企業の割合がラオスに多い。
- ベトナムの企業から「運送車両不足」の課題が多く指摘された。

ベトナム	カンボジア	ラオス
<p>1. インフラ</p> <p>①道路</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 南北1,700キロの高速道路は未完。</li> <li>✓ 生活道への大型輸送車の乗入れ。</li> <li>✓ 渋滞や事故の多発。</li> </ul> <p>②鉄道</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 速度が遅くハノイ～ホーチミンまで5日程度。</li> </ul> <p>③港湾</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 貨物量の増加により積み込みは2～3日(最悪は1週間)。</li> </ul> <p>2. 車両</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 取締まりによる車両不足。</li> </ul>	<p>1. インフラ</p> <p>①道路</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 主要都市間(プノンペン～タイ国境ポイペト)の400キロが未整備(輸送時間は10時間)。</li> <li>✓ 国道の渋滞(複線化・拡張工事が必要)。</li> </ul> <p>②鉄道</p> <p>主要都市間(プノンペン～シアヌークビル港)間は時速10～20キロと低速(商用利用は困難)。</p> <p>③港湾</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 岸壁水深が浅く(10.5メートル)、コンテナ貨物の取り扱いが困難。</li> </ul>	<p>1. 物流施設</p> <p>総合的な物流施設の不在。</p> <p>—日本支援による「ビエンチャンロジスティックパーク(VLP)」の早期整備への期待。</p> 

# 技術上の主な課題

- 主にベトナムやミャンマーの企業から「コールドチェーン構築」のニーズが多く聞かれた。

ベトナム	ミャンマー
<p>1. 保冷輸送</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 乳製品などの保冷輸送ニーズが高まっている。</li> <li>✓ 現地企業や消費者側は、コールドチェーンの重要性に対する認識が依然不足している。（冷凍品は溶けたらもう一度凍らせれば問題ないくらいの認識）</li> </ul>  <p>再冷凍によって霜に覆われた冷凍食品</p>	<p>1. 保冷輸送</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ヤンゴン空港の冷蔵倉庫設備は120フィートのコンテナ分の容量のみ。</li> <li>✓ 輸送時に保冷車の電源は切られ、氷を詰めた箱を一緒に入れて運んでいるケースがほとんど。日系企業は品質確保に苦慮。</li> </ul>  <p>日系食品会社の自社倉庫から小型トラックへの商品積み替えの様子</p>

# 法律・制度上の主な課題

- 各国の企業からは、「越境物流における手続き」などの課題が多く指摘された。
- カンボジア、ミャンマーの企業からは「保税制度、非住居者在庫制度の整備」に対するニーズが多く聞かれた。
- 特にカンボジアやラオスの企業から「不透明な費用の徴収」の存在が指摘された。

タイ	ベトナム	カンボジア	ラオス	ミャンマー
<p>1. 越境物流における手続・制度</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 国境通関手続き               <ul style="list-style-type: none"> <li>－ 越境物流に関し電子通関システムを導入するも、一部の国では依然書面に打ち出し、サインをした上で提出することが求められる。</li> </ul> </li> <li>✓ 非正規ルートによる取引</li> <li>✓ 越境交通協定（CBTA）の導入遅延</li> <li>✓ 相互ライセンスの発給数の課題               <ul style="list-style-type: none"> <li>－ タイ・カンボジア間の発給件数はわずか40台。</li> </ul> </li> <li>✓ 車両ハンドルの向きまたは言語・標識等の相違</li> </ul> <p>2. 保税制度及び非住居者在庫制度の整備・認可</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 保税制度の未整備</li> <li>✓ 非居住者制度の未整備</li> </ul> <p>3. 不透明な費用の徴収</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>－ 税務署の担当官の判断等に依存した徴収。</li> </ul>				

# メコン各国における電子通関システムの構築状況

- 先行するタイ。ベトナムは2014年にVNACCSを導入済み。ミャンマーは2016年内にMACCS導入の予定。

	電子通関システム	導入時期	導入税関
タイ	e-CUSTOMS	2007年1月	全国の税関で導入済み
カンボジア	ASYCUDA World	不明	全国22ヶ所
ラオス	ASYCUDA World	2010年5月	全国11ヶ所
ミャンマー	MACCS※ (Myanmar Automated Cargo Clearance System)	2016年中の導入を目指す	(未導入)
ベトナム	VNACCS (Viet Nam Automated Cargo Clearance System)	2014年4月～6月 (段階的に導入)	全国の税関で導入済み

(注) ※ミャンマーは現時点では電子通関申請システムを持たない。

(出所) ASYCUDA事務局ウェブサイト、各国税関、貿易ポータルサイトを基にジェトロ作成

## 南北経済回廊

・走行箇所：昆明～チェンコン  
 ・日時：2014年2月

- ① 昆明(Kunming)  
429km, 5時間25分  
(79.2km/h)
- ② 普洱(Pu'er)  
122km, 1時間26分  
(85.1km/h)
- ③ 景洪(Jinghong)  
183km, 2時間49分  
(64.9km/h)
- ④ 磨憨(Mohan)
- ④ ボーテン  
57km, 1時間9分  
(49.6km/h)
- ⑤ ルアンナムター  
178km, 3時間13分  
(55.3km/h)
- ⑥ ファイサイ
- ⑥ チェンコン



**2013年12月  
第4タイ・ラオス友好橋**  
 中国とタイが費用を折半する形で建設。橋の両端にファイサイ(ラオス)、チェンコン(タイ)の国境施設も合わせて設置。

**新規開通**

## 東西経済回廊(東)

・走行箇所：バンコク～ダナン、バンコク～プノンペン  
 ・日時：2014年12月



**2015年8月  
コーカレイ迂回路**  
 タイの協力により、2015年8月30日に開通。これまでコーカレイまでは各方向1日おきの通行だったが、大幅に物流環境が改善。

**2時間以上短縮**

**1時間超短縮**



**2015年4月  
ツバサ橋**  
 日本のODAにより、4月6日に開通。これまでフェリーで対岸に運んでいた貨物・人が直接往来が可能に。

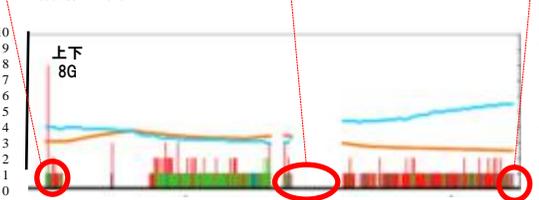
## 南部経済回廊

・走行箇所：バンコク～HCMC  
 ・日時：2015年4月(バンコク～プノンペン)、5月(プノンペン～ハベット)、14年12月(ハベット～ホーチミン)



様々な貨物の往来があるポイペト国境。片側1車線のため、頻繁に大型車両の追い越しが発生。ブルサットにある道の駅。日本の支援で建設された。モクバイ国境では通関待ちのトラックの行列が。

- ショートカット2 (ラオス国道8号線)  
235km 3時間48分 (61.8km/h)
- ナコンパノム
- タケーク
- ナパオ
- チャーロー
- キーアン



- サバナケット
- デンサワン
- ラオパオ
- フエ
- ダナン



**2015年2月  
ラオス国道9号線**  
 日本の支援で、東西経済回廊のラオス区間(244km)中の58.1kmの修復を実施。3月14日に開通式典を開催。

## 東西経済回廊(西)

・走行箇所：アユタヤ～ヤンゴン  
 ・日時：2012年11月

- アユタヤ 180km 3時間08分 (57.1km/h)
- ナコンサワン 181km 2時間50分 (63.7km/h)
- ターク 84km 1時間47分 (47.0km/h)
- メーソット 54km 2時間57分 (18.2km/h)
- ミヤワディ 91km 2時間31分 (35.9km/h)
- コーカレイ 199km 3時間48分 (50.3km/h)
- バアン 71.5km 54分 (50.3km/h)
- バゴー
- ヤンゴン
- バンコク 252km 3時間17分 (76.8km/h)
- アラヤプラテート
- ポイパト 103km 1時間45分 (58.9km/h)
- パタンバ 202km 5時間00分 (40.4km/h)
- カンボンチャナン 92km 2時間20分 (39.4km/h)
- プノンペン 172km 3時間51分 (44.7km/h)
- ハベット
- モクバイ 84km 1時間55分 (43.8km/h)
- ホーチミン



様々な貨物の往来があるポイペト国境。片側1車線のため、頻繁に大型車両の追い越しが発生。ブルサットにある道の駅。日本の支援で建設された。モクバイ国境では通関待ちのトラックの行列が。

# ご清聴ありがとうございました。



本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心がけておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び資料の作成者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

# 今こそ、日本の食を海外に！ 美味しく運ぶ最新事例

～ 安全で高品質な日本食を世界へ ～

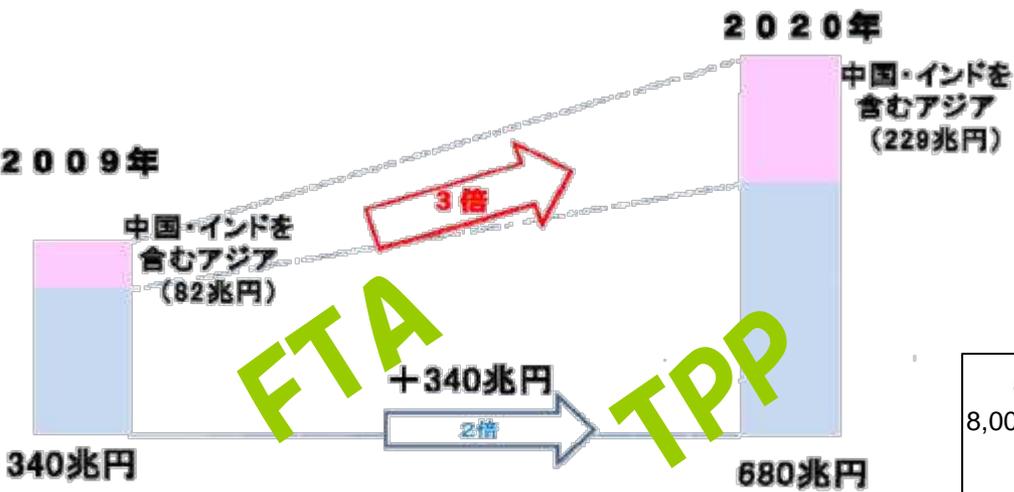
平成28年2月  
日本通運株式会社



# 1. 日本の食を取り巻く環境

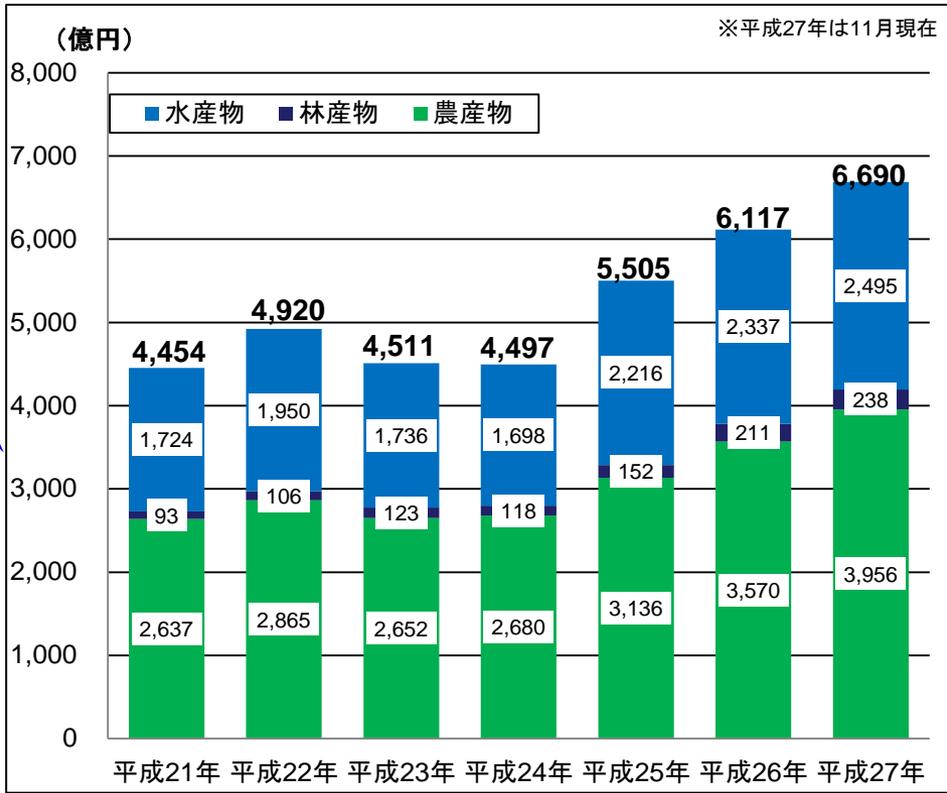
# 世界の食品市場規模と、日本の輸出金額

日本の食品輸出金額も5千億円の壁を超え、大きく拡大してきている



資料:ATC一三の推計を基に農林水産省作成  
 注1:2009年為替平均値である1ドル100円で換算  
 注2:中国・インドを含むアジアとは、中国、香港、韓国、インド、ASEAN諸国の合計  
 注3:市場規模に日本は含まない(日本は、56兆円(2009年)から67兆円(2020年)へと約1.2倍に拡大)

現在340兆円の世界の食の市場規模は、2020年には680兆円に倍増



資料:農林水産省HP「農林輸出物輸出入概況」を基に作成

# 海外での“日本食”の評価

好きな外国料理 (7カ国全体結果)



※(n)=回答個数

(n=)	日本料理	中国料理	韓国料理	フランス料理	イタリア料理	スペイン料理	アメリカ料理	メキシコ料理	タイ料理	インド料理	中東・アラブ料理	アフリカ料理	その他
全体 (11139)	21.1	9.3	8.5	6.3	12.8	5.6	6.3	6.6	10.5	6.6	3.6	1.4	
中国 (1547)	25.2	0.0	19.8	13.6	13.1	3.8	4.5	3.2	10.7	4.1	1.7	0.2	
香港 (1535)	25.0	0.0	17.4	6.9	12.4	3.9	6.8	2.5	16.5	4.9	1.7	0.5	
台湾 (2044)	19.2	0.0	9.6	10.6	13.3	6.3	11.8	5.3	13.3	5.7	2.9	0.5	
国名 韓国 (1411)	25.7	22.5	0.0	3.7	15.2	8	12.0	4.3	5.5	7.4	0.6	0.4	
米国 (1710)	14.7	15.0	5.5	4.9	15.5	6.8	0.0	13.5	9.7	6.5	4.5	1.2	
フランス (1895)	17.4	14.6	3.7	0.0	15.1	6.5	3.9	7.1	9.7	10.0	8.2	3.1	
イタリア (997)	23.8	19.1	1.1	3.4	0.0	11.4	4.1	11.7	5.3	7.2	4.5	2.3	

※【国】は複数回答可としており、回答者数に対する回答個数の割合を示した。  
なお、各国の料理は選択自由

出典: JETRO 2013年3月食品に対する海外消費者調査

■外国人観光客が「訪日前に期待すること」

**1位 「食事」** 出典: JNTO訪日外客訪問調査 (2010年)

■外国人が好きな外国料理

**1位 「日本料理」** 出典: ジェトロ調査 (2013年3月)

■海外の日本食レストランの数

**約8万9千店** 出典: 外務省調べ、農林水産省推計 (2015年7月)

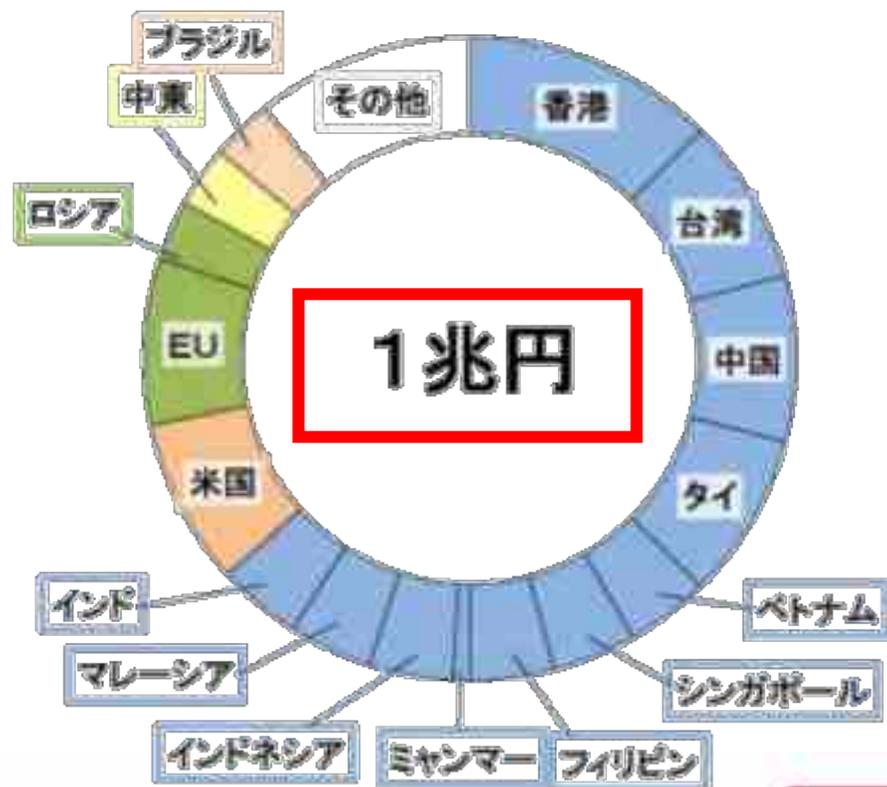
※2013年1月の1.6倍

## 和食ブーム



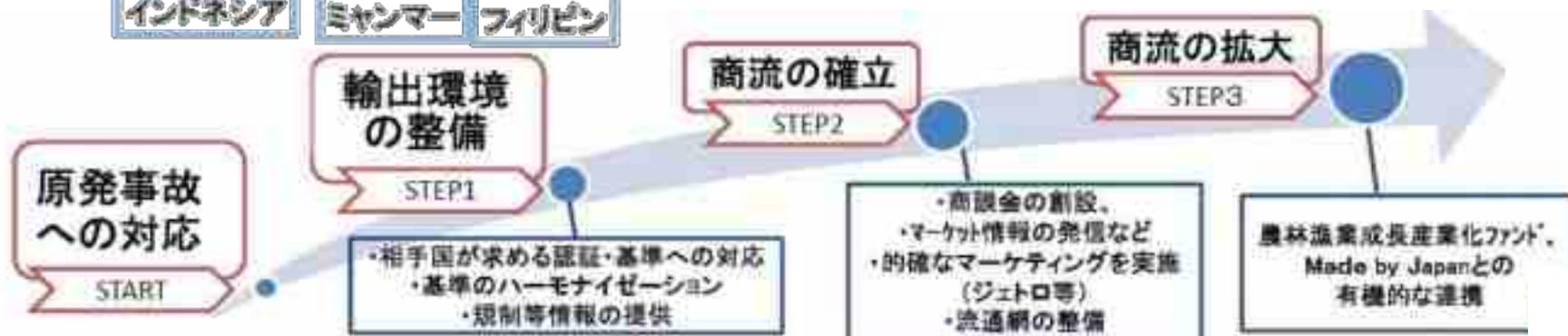
# 日本政府の対策

2020年国別輸出額の内訳イメージ



日本政府は2020年までに、輸出額を倍増の1兆円として目標設定

メインの輸出対象国であるアジア各国では、日本食に対する関心が非常に高い



## 物流において発生する商材アクセシント例



\* 写真はイメージです



## 2. 当社の食輸出の取り組み

# 美味しく運ぶ 当社の輸送事例 ①



輸送例

\*築地市場より出荷、香港向けの場合

出荷日

6:30

7:00

10:00

13:30

16:00

(18:00)

集荷

羽田搬入

輸出通関

羽田出発

香港到着

貨物引渡し (当日配達)

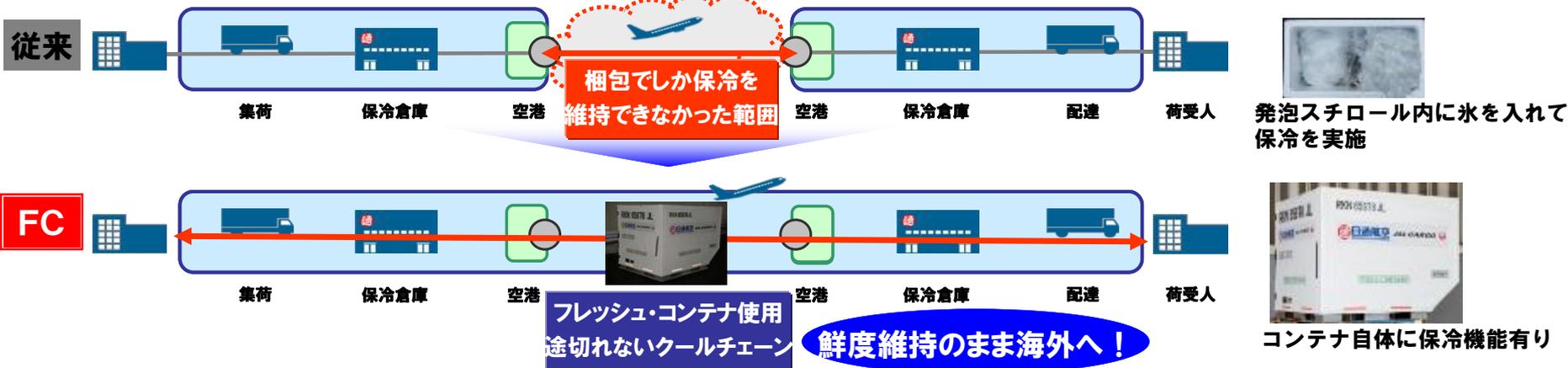
\*築地市場



# 美味しく運ぶ 当社の輸送事例 ②

## 生鮮・食料品専用商品 「NEX-FOODフレッシュ・コンテナ」

(仕向地)シンガポール、香港、台北、バンコク、ホーチミン、ジャカルタ・クアラルンプール



## 梱包に頼らない、専用保冷コンテナを活用、一貫コールドチェーンを実現

### コンテナ積み合わせ効果による物流費の圧縮例

従来型

A社様にてコンテナの単独利用



A社様の物流費 ¥100,000-

フレッシュ・コンテナ

他社様とのコンテナ積み合わせ利用



A社様 = ¥20,000-  
B社様 = ¥20,000-  
C社様 = ¥20,000-  
D社様 = ¥20,000-  
E社様 = ¥20,000-

A社様の物流費 ¥20,000-



## 保冷コンテナを混載活用することで、物流費の圧縮を実現

# 「NEX-FOOD フレッシュ・コンテナ」のご利用事例

## ご利用事例①

- ・輸送経路 : 羽田⇒香港
- ・対象商材 : **和牛**
- ・設定温度 : +5℃
- ・顧客業態 : 卸売業者様
- ・商材用途 : レストラン



香港

台北

## ご利用事例②

- ・輸送経路 : 羽田⇒香港
- ・対象商材 : **青果**
- ・設定温度 : +5℃
- ・顧客業態 : 食品商社様
- ・商材用途 : スーパーマーケット



## ご利用事例③

- ・輸送経路 : 羽田⇒台北
- ・対象商材 : **乳製品**
- ・設定温度 : +5℃
- ・顧客業態 : 製造メーカー様
- ・商材用途 : スイーツ原料

## ご利用事例④

- ・輸送経路 : 羽田⇒シンガポール
- ・対象商材 : **冷凍水産物**
- ・設定温度 : -20℃
- ・顧客業態 : 卸売業者様
- ・商材用途 : レストラン、スーパーマーケット



羽田/成田

バンコク  
ホーチミン  
クアラルンプール  
シンガポール  
ジャカルタ

# 美味しく運ぶ 当社の輸送事例 ③

## ご利用のメリット

航空輸送 や FCL よりも安い、中ロットの低温輸送



『航空輸送では大き過ぎるし、料金が高い！』

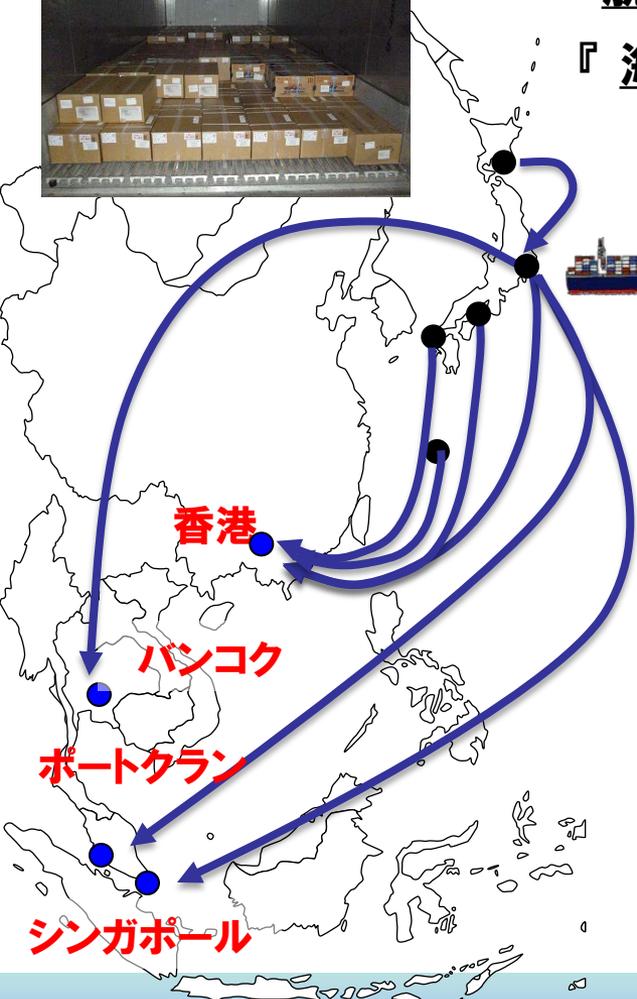
『海上コンテナ1本(FCL)にまとまらない！』

☆ = 自社混載便

・日数はCFS-CFS輸送の目安です。

・冷蔵:+5℃、冷凍:-18度を基本

設定温度としています。



苫小牧	シンガポール 17日	冷凍	☆
	香港 14日	冷蔵	冷凍
東京	シンガポール 13日	冷凍	☆
	ポートクラン 14日	冷蔵	NEW!
	バンコク 18日	冷凍	☆
大阪・神戸	香港 13日	冷蔵	冷凍
	バンコク 19日	冷凍	
九州・沖縄	香港 12日・10日	NEW!	冷凍 ☆

# 「リーファー混載」のご利用事例① シンガポール冷凍

## ✓ ルート

- ① 苫小牧倉庫⇒東京⇒シンガポールCFS 17日\*
- ② 東京CFS⇒シンガポールCFS 13日\*

## ✓ 設定温度

-20℃ \*CFS-CFS間の最短での輸送日数



## ご利用事例①

- **対象商材** : 和牛・国産豚
- **顧客業態** : 国内メーカー様
- **商材用途** : レストラン

## ご利用事例②

- **対象商材** : 冷凍海産物
- **顧客業態** : 国内卸売業者様
- **商材用途** : レストラン・スーパー

## ご利用事例③

- **対象商材** : ラーメンスープ
- **顧客業態** : 国内卸売業者様
- **商材用途** : レストラン

## ご利用事例④

- **対象商材** : 雪
- **顧客業態** : シンガポール卸売様
- **商材用途** : 物産店イベント

# 「リーファー混載」のご利用事例② マレーシア冷蔵

✓  
ルート  
東京CFS ⇒ ポートケランCFS 14日\*

✓  
設定温度  
+5°C  
\*CFS-CFS間の最短での輸送日数です。



ポートケラン/マレーシア



東京



ここに注目！！



業界初の、マレーシア/ポートケラン向け  
冷蔵混載サービス！



運賃がR/T単位(ミニマム1トンから)  
コンテナ単位に満たない小ロット単位で  
輸出可能！



発着一貫輸送管理体制と、  
充実した補償、低料率な  
物保険で安心！

# 鮮度保持輸送技術のご紹介 「NECK' S」

## NECK' S(ネックス) Nippon Express Cool Keeping System 日通鮮度保持輸送システム

鮮度保持

低コスト

### 野菜、果物、花卉類の鮮度が長持ちする、鮮度保持システム

NECK' Sとは下記2つの機能により、野菜、果物、花卉類の鮮度が長持ちする、鮮度保持システム

#### 1. 加湿機能

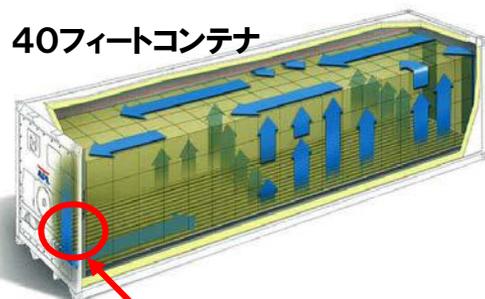
～機器内に水を張り、その水分を蒸発させることで、コンテナ内に湿度を発生させる加湿機能。

#### 2. エチレングス分解・除去機能

～光触媒にLED光線(紫外線)を照射することにより、青果から発生するエチレングスを分解・除去する機能。



サイズ:60x100x80CM 重量:80KG



40フィートコンテナ

設置場所



カセット式(脱着型)

排気される風を利用

湿度発生

エチレングスカット

空気除菌・抗菌

現行輸送実績国:マレーシア・シンガポール・香港

# 「NECK'S」の特長

## ①動力・電源が不要である事

機動にあたり、バッテリー等の電源を使用しない

## ②輸送コストの低減

リーファーコンテナにカセット式に取付が可能

## ③イニシャル・ランニングコスト低減

リーファーコンテナの改造が不要で、  
購入費用が廉価

## ④安全・衛生

食品輸送の補助装置であり、安全・衛生上の問題がない

## ⑤汎用性

全てのリーファーコンテナ(内航・外航)に対応するとともに、  
冷蔵倉庫・JRコンテナやトラックにも積載可能

## ⑥形状

小型・軽量で積載率を低下させない。復路は、混載貨物扱で  
返送できるリターナブル的な外形



# 「NECK'S」福岡⇒香港向け輸出トライアル事例

■概要: オール九州農水産物トレードフェア IN 香港 (2014年2月26~27日 於: ホテル日航香港)

■主催: 日本貿易振興機構(ジェトロ)福岡貿易情報センター、九州農業成長産業化連携協議会

## ■トライアル輸送の目的

- ①現地バイヤ様一の目で着荷状態の確認
- ②現地スーパーで試験販売
- ③コールドチェーンの切断箇所の確認及びその影響の調査
- ④スーパーでの、「棚もち」確認

## ■トライアル輸送の結果 (20品目で効果が確認、販売された)

NO.	品名	NO.	品名
1	いちご(あまおう)	11	小松菜
2	柿	12	ねぎ
3	みかん	13	トマト
4	なし	14	ミニトマト
5	りんご	15	さつまいも
6	メロン	16	じゃがいも
7	キャベツ	17	にんじん
8	白菜	18	だいこん
9	レタス	19	えのき
10	ほうれん草	20	しめじ



# 「NECK'S」福岡⇒香港向け輸出トライアル事例

## 香港トライアルの結果（2014年度事業） スケジュール

収穫日：10月29日（水）  
商品集荷日：10月30日（木）  
バンニング：10月31日（金）  
本船出航日：11月 2日（日）  
香港到着日：11月 6日（木）  
検品日：11月11日（火）  
販売日：11月15日（土）～

(2週間)

弊社鮮度保持システムで輸送が可能な品種  
土物全般・菌茸・白菜・キャベツ・葉物  
トマト・柑橘・かんしょ・梨・柿・菊

### 実験結果（11月11日）

総品目数：56品目

販売可能品：45品目 価値率≒89.3%

改善可能品：5品目

※もやし・カット野菜等のそもそも送れない商品を含む。

### 販売できなかった品種

リーフレタス（根）・もやし・カット野菜



# 事例紹介 ～生鮮野菜輸出・ハラール対応

## ハラール食品小口も輸送



### 日通、マレーシアから混載 訪日客増加にらむ

小口輸送サービスとして、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。



日通は、ハラール食品の輸出を強化している。マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。

## アジアへ船で生鮮野菜

### 日通、マレーシアに輸送

アジアへの生鮮野菜輸出を強化している。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。

### 日本郵船は小型コンテナ活用



日本郵船の小型コンテナ。アジアへの生鮮野菜輸出のルートが伸びている。

アジア向けの生鮮野菜輸出のルートが伸びている

日本郵船	香港・シンガポール・タイに専用コンテナで輸送。2014年11月から本邦2都府県
日本通運	香港に結ぶマレーシアに冷蔵輸送。シンガポールとバンコクに冷蔵輸送も
ヤマト運輸	香港に結ぶ台湾に冷蔵輸送も全展開

日本郵船は、小型コンテナを活用して、アジアへの生鮮野菜輸出を強化している。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。

日本郵船は、小型コンテナを活用して、アジアへの生鮮野菜輸出を強化している。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。日通は、マレーシアのハラール食品を日本へ運ぶ。日本からの訪日客増加に合わせ、ハラール食品の需要も伸びている。

# 荷傷み防止輸送技術のご紹介 「防振パレット」



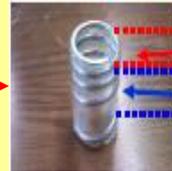
輸送中の衝撃を'75%以上'低減  
 青果物の荷傷み防止に効果「防振パレット」 (実証継続中)

輸送中の振動を吸収することで、商材への荷傷みを防止、商材ロス率を低減 【防振パレット】



- 高さ : 25cm
- 重量 : 60KG
- 材質 : アルミニウム
- 防振機能 : 特殊ダンピングコイルバネを使用
- 防振効果 : 適正重量に対して、75%以上の衝撃低減効果あり
- その他 : サイズ・重量帯域ともにカスタマイズ可能、特許出願中

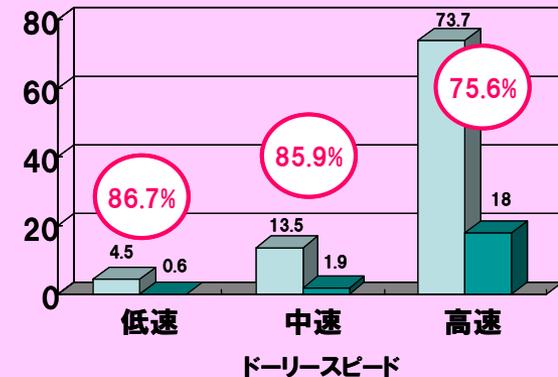
## 【特殊ダンピングコイルバネとは？】



低重量帯で防振機能発揮  
 高重量帯で防振機能発揮

## 特殊バネが脅威の効果を発揮

単位:G □ 通常パレット ■ 防振パレット



**75%以上の衝撃低減効果\***

\*適正重量の貨物に対し実施した輸送試験 (当社比)



参考) 日通総研発表 輸送機関及び荷役中の振動衝撃測定値より

# 生鮮・食品専用貨物保険について

海外に向けた生鮮・食品輸送には、不測のリスクがつきものです  
様々なトラブルをカバーする補償を提供いたします

トラブル事例

生鮮・食品専用貨物保険

不測の燻蒸・消毒処理の対象となった

燻蒸・消毒費用に対して最大500万円の保険金をお支払い

現地で輸入許可が下りなかった

返送・廃棄費用に対して最大500万円の保険金をお支払い

冷凍・冷蔵貨物が輸送途中に腐敗した

品質劣化・腐敗に対して保険金をお支払い  
(自己負担額:損害金額の5%)

## ●対象貨物

➢ 肉類・野菜・果実・魚介類・花卉等の生鮮品および食品

## ●対象仕向地

➢ 日本発の全世界仕向地(輸出のみ)



\* 当該保険は、当社輸送サービスをご利用いただくことを前提としたサービスです。

With Your Life

# 鮮度保持輸送技術のご紹介 「sea snow」

## 鮮魚輸送の新たなスタンダード 雪のような氷 「sea snow」 (実証継続中)

塩分を含んだマイナス温度の海水氷を用い、鮮魚の高品質流通日数を大幅に向上

氷温：-1.0℃、塩分濃度：1%以上



- 1) sea snowは、海水または塩水を使用してできた雪状の氷です。従来使用されているクラッシュアイスと異なり、マイナス温度を長時間維持します。
- 2) 雪状なので、魚体の傷みを防ぎます。
- 3) 魚体に近い塩分濃度なので、浸透圧の平衡を保ち、鮮度を保持します。



【sea snow】

血液が残っている



【クラッシュアイス】

血液が流れ出ている

# 鮮度保持輸送技術のご紹介 「Nittsu Kuraban」

## 非熱電場技術による高鮮度長期維持輸送システム 「Nittsu Kuraban」 (実証継続中)

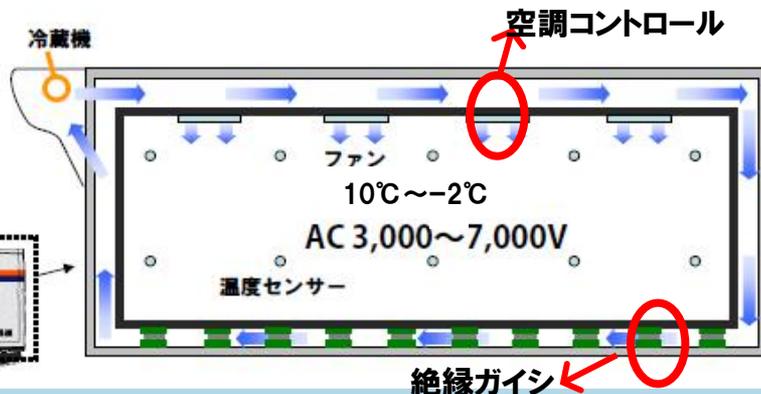
群馬県高崎市のベンチャー企業と共同で、青果物等の鮮度を高鮮度かつ長期に維持、熟成させる輸送方法を実証中

(一般社団法人科学技術と経済の会 主催「第二回技術経営・イノベーション賞」科学技術と経済の会会長賞 受賞)の技術

Nittsu Kuraban とは...

■外部と絶縁された特殊な構造を持つトラック荷台、リーファーコンテナ内に、トランスによって昇圧した交流(AC)の高電圧(5,000~7,000V)をかけることにより、以下の効果が期待されます。

- 1)高圧放電に伴うオゾン発生による細菌の繁殖抑制による腐敗抑制
- 2)零度以下でも、凍結抑制効果による非凍結による長期鮮度保持
- 3)畜産物については、アミノ酸増加による熟成効果
- 4)冷気コントロールによる高レベルでの温度管理



### 苺を使った鮮度維持実験の事例



傷み易い苺でも一ヶ月程度、十分に鮮度を維持。

With Your Life

日本通運  
NIPPON EXPRESS

# アジア低温物流展開状況



- 三温度帯倉庫業務
- 保冷容器を利用した低温配送業務

【展開事例】  
コンビニ店舗向けDC・配送業務



- 日本発輸出業務
- 現地宅配業務  
(常温・冷蔵・冷凍)

【展開事例】  
コンビニ店舗向け配送業務



- 日本発輸出業務
- 【展開事例】  
外食店向けチルド食材・穀物・日本酒輸出業務

- 低温配送業務
- 日本発輸出業務

【展開事例】  
コンビニ店舗向け配送業務



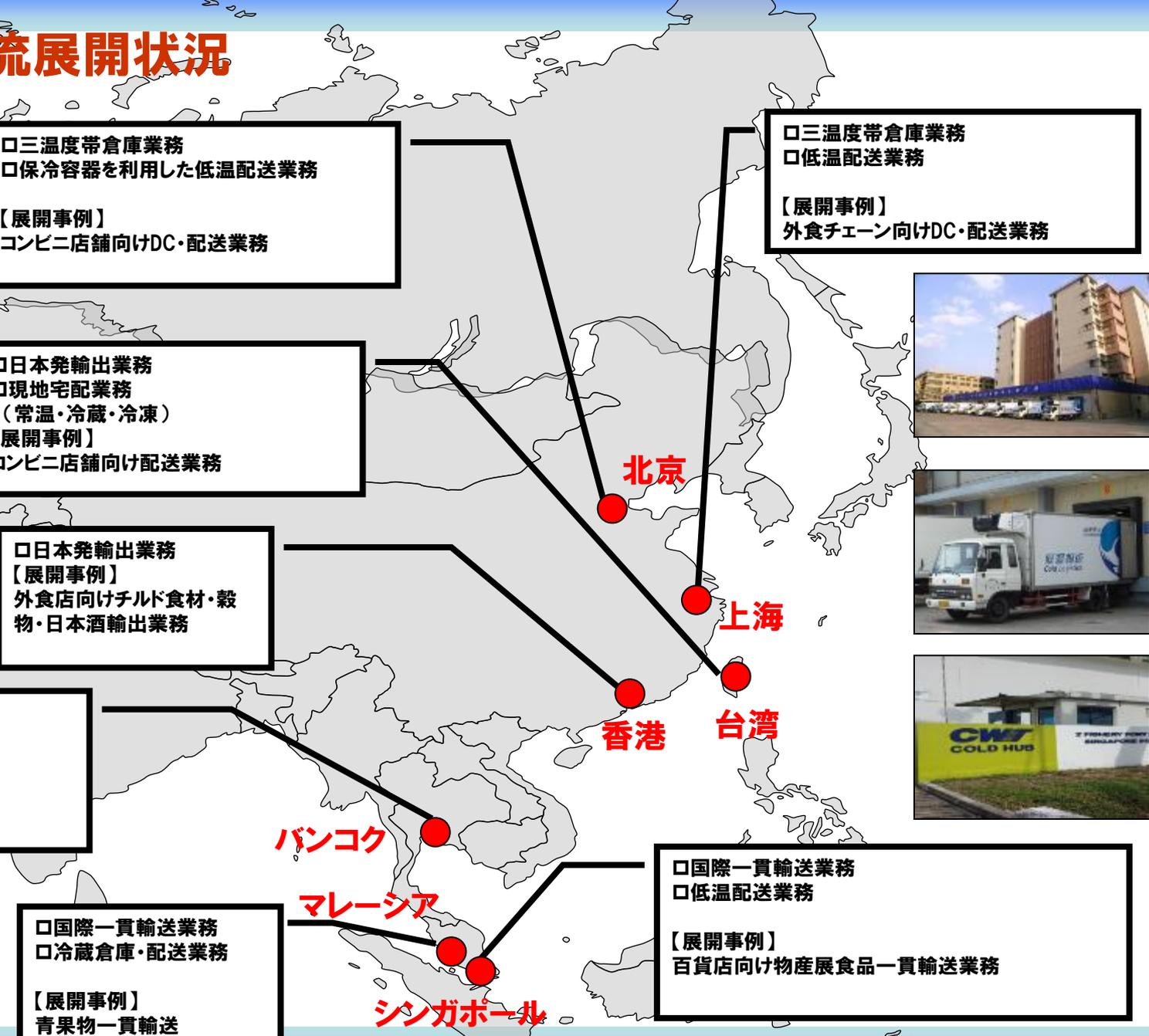
- 国際一貫輸送業務
- 冷蔵倉庫・配送業務

【展開事例】  
青果物一貫輸送

- 三温度帯倉庫業務
  - 低温配送業務
- 【展開事例】  
外食チェーン向けDC・配送業務



- 国際一貫輸送業務
  - 低温配送業務
- 【展開事例】  
百貨店向け物産展食品一貫輸送業務



# 日本通運のグローバルネットワーク



欧州地域  
1977年  
現地法人設立  
(現在)  
(25会社/1事務所/87拠点)



東アジア地域  
1979年  
現地法人設立  
(現在)  
(34会社/1事務所/228拠点)



日本通運株式会社  
(358支店/32,510人)  
日本通運グループ:338社



米州地域  
1962年  
現地法人設立  
(現在)  
(21会社/130拠点)



南アジア・オセアニア地域  
1973年  
現地法人設立  
(現在)  
(25会社/1事務所/165拠点)

**42**カ国 **257**都市 **610**拠点 **20,168**名 (2015年6月現在 日本除く)

# 世界日通。

あなたのグローバルビジネスをフルサポート。

# キューピーのロジスティクスにおける 食品安全への取組の現状と課題



フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）第5回

2016年2月1日

キューピー株式会社  
ロジスティクス本部

# 本日の内容

1. **会社概要**
2. **ロジスティクス部門の概要**
3. **取組の現状と課題**
  1. **廃棄物管理**
  2. **納入日付管理**
  3. **物流施設管理**
  4. **従業員教育**
  5. **品質を守る仕組み**
4. **最後に**

# 会社概要（キューピー）

---

# 会社概要

愛は食卓にある。  
**キューピー**



渋谷オフィス

社名	キューピー株式会社
設立年月日	1919年(大正8年)11月30日
本社	東京都渋谷区渋谷1-4-13 ※2016年1月18日より上記に変更
資本金	241億400万円
売上高	連結：5,782億円 (2015年度)
従業員数	連結：13,478人 単体：2,520人 (2015年11月現在)
その他	海外連結子会社12社 (中国、アメリカ、タイ、マレーシア、ベトナム、インドネシア等) 国内連結子会社42社 (キューソー流通システム、キューピータマゴ等)

## 経営理念

キューピーグループは  
「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって、食生活に貢献いたします。

## めざす姿

「一人ひとりのお客様に、最も信頼され、親しまれるグループをめざします。」  
**Food, for ages 0-100**

キューピーの創業は1919年。新しい商品の開発・生産のために食品工業（株）（現在のキューピーの前身）が設立された年です。1925年に国産初のマヨネーズとしてキューピー マヨネーズを発売。以降、ドレッシングやパスタソースなど国産初の商品を世に送り出してきました。

「いちばん大切な人に安心して食べていただきたい」という“品質第一”を信条とするキューピーグループのものづくりの基本的な考え方を従業員が実直に守り、培ってきた技術力で、食品はもとより、化粧品・医薬品用素材まで、国内外の幅広い世代のお客様に商品を提供しています。

# キューピーグループの6つの事業

## 調味料事業

マヨネーズ、ドレッシング等



## タマゴ事業

タマゴ加工品、液卵、乾燥卵等



## サラダ・惣菜事業

カット野菜、ロングライフサラダ等



## 加工食品事業

ジャム、パスタソース、育児・介護食、等



## ファインケミカル事業

医療食、ヒアルロン酸等



## 物流システム事業

物流拠点・輸配送網・独自のシステム



# 会社概要(物流会社)

---

# 会社概要（キューソー流通システム）



**社名** 株式会社キューソー流通システム（略称:KRS）

**設立年月日** 1966年（昭和41年）2月1日

**本社** 東京都調布市小島町1丁目32番地2  
京王調布小島町ビル

**資本金** 40億6,311万円

**売上高** 1,535億円（2015年度）

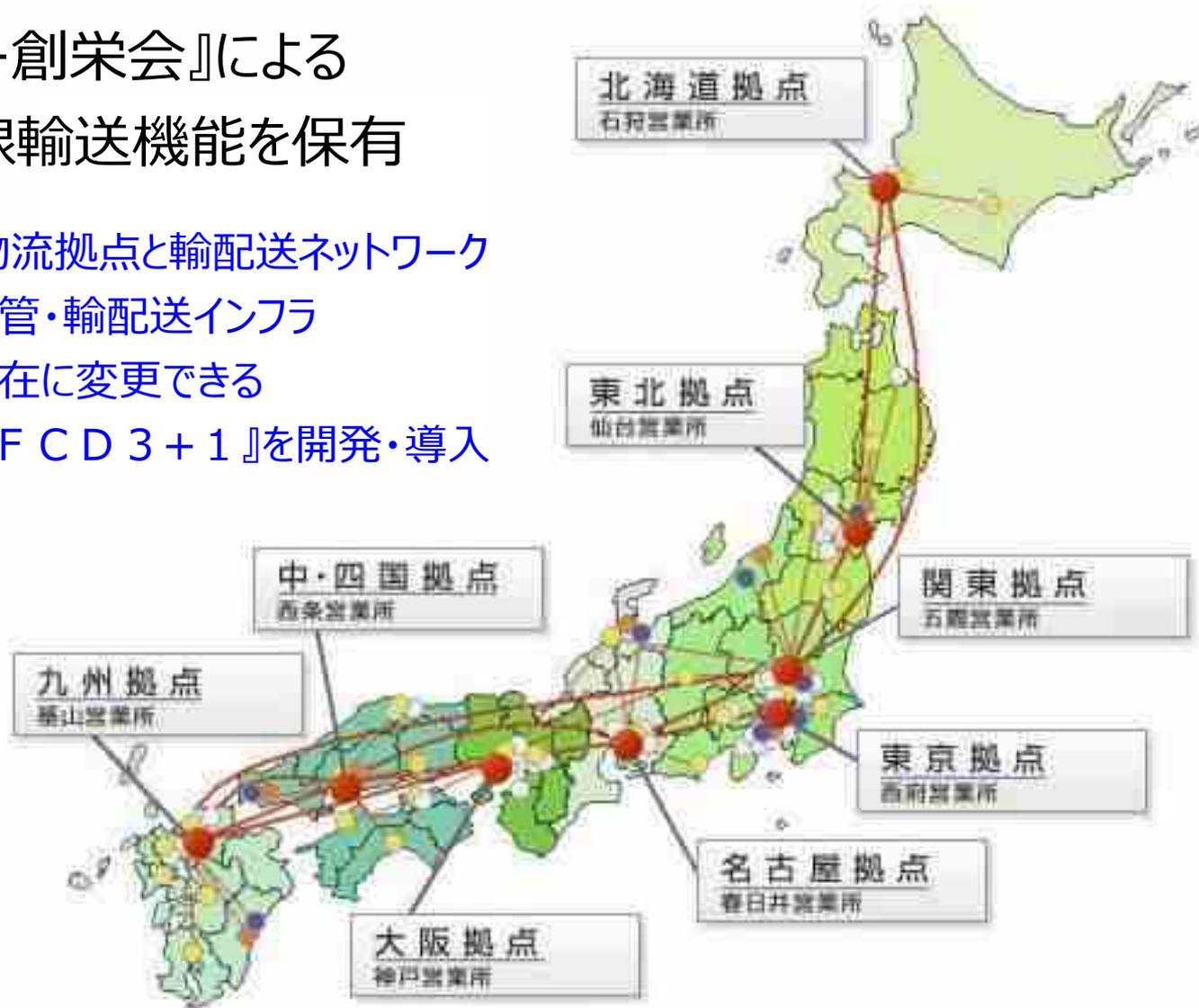
**従業員数** 626人（2015年11月末現在）

**物流機能**  
全国4温度帯の幹線網と物流拠点  
物流拠点：全国70カ所以上  
保管能力：常温261千m<sup>2</sup>、冷蔵529千m<sup>2</sup>  
車両台数：約3,500台／日  
海外：中国

# 輸配送機能

全国の協力運送会社で組織する  
『キューソー創栄会』による  
全国への幹線輸送機能を保有

- 全国をカバーする物流拠点と輸配送ネットワーク
- 4温度帯対応の保管・輸配送インフラ
- 荷室レイアウトを自在に変更できる  
フレキシブル車両『FCD3+1』を開発・導入



# ロジスティクス部門の概要

# ロジスティクス部門の歴史

西暦	沿革	主な取組み
1988年～	情報物流部門の設立を開始	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 社長室にPチーム設置</li> </ul>
1989年～	情報物流本部としてスタート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ デポ集約等を開始、配達系改善の開始</li> </ul>
1995年～	情報物流本部	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新鮮度管理本稼働、<b>自動廃棄</b>、アイテム管理</li> </ul>
2003年～	情報物流本部 営業本部内に物流部署を新設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 受注1ヵ所集約、各支店に物流担当を設置</li> <li>・ 新料金体系の導入</li> </ul>
2005年～	情報物流本部の発展的解消 営業本部内に組織し、物流管理室 情報部門は、別会社設立（T O S）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <b>新日付基準</b>・物流の情報一元化に着手</li> <li>・ グループとの協働を開始</li> <li>・ グループ経営戦略の浸透と部門内体制の強化</li> </ul>
2009年～	物流管理室を ロジスティクス推進室に組織名改称	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 棚卸資産削減</li> <li>・ キューソーと同室業務を開始</li> <li>・ 危機管理対策：西日本情報センター開設</li> <li>・ グループとの連携を開始・海外物流担当を設置</li> </ul>
2013年～	ロジスティクス本部を設置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ グループ受注連携・受注、需給組織の再編成</li> <li>・ グループ物流効率化検討会の発足</li> <li>・ <b>検品レス</b>（グリーン物流パートナーシップ会議特別賞）</li> </ul>

# ロジスティクス部門の役割

## 本業である**食品メーカー**のロジスティクスとして

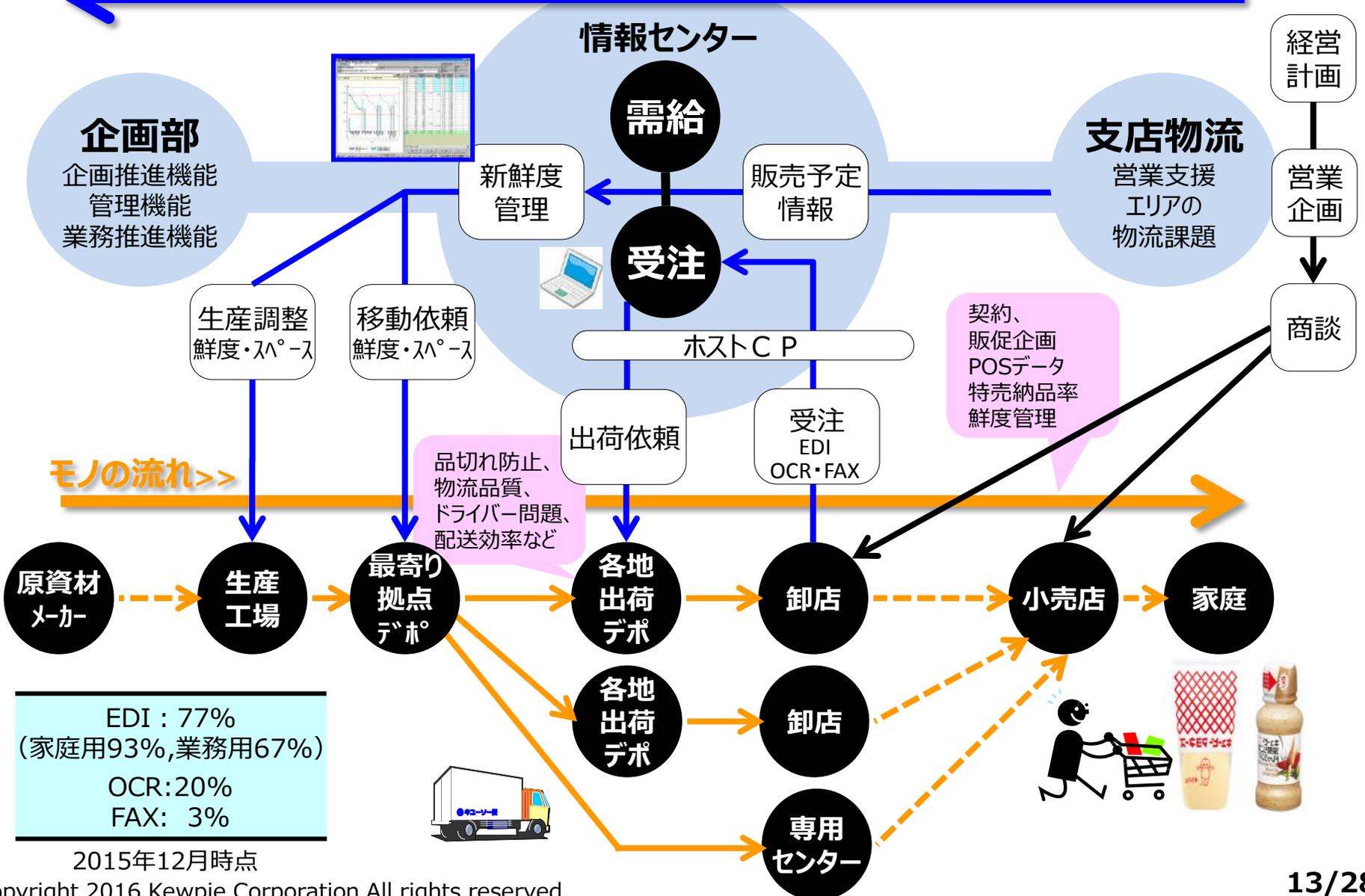
- ・食品を運んでいる以上、**安全・安心にお届けすることは当然**のこと。と同時に、得先からの要望も多く、**日付管理、温度管理**、細かい発注量、時間指定、届先、多岐にわたる要望に対応。また、外食やCVS、大手量販店の倉庫の管理など、業態に応じた対応。そこもきめ細やかな対応を行うことで販売チャンスや**廃棄ロスを減らす**などの役割を果たす。
- ・社内外のモノと情報の流れを俯瞰的にみて、課題抽出・改善企画の策定と実践で、体質改善の役割担う。

## グループ内の **ソフトとハード**、

- ・ロジスティクスの戦略や企画、情報管理、オペレーションを行う、いわゆる**ソフト部門がロジスティクス本部**だとすると、キューピー商品の荷役・保管・移動・配送といった**ハード部門**を担っているのが、**キューソー流通システム (KRS)**となる。
- ・KRSとは、素早いアクション、迅速な意思決定、技術を磨き、学び合い、新戦略連携を行っている。**商品の取り扱い品質 (日付・外装・温度など)**、**配送問題**についても緊密に連携し、品質の向上を図る連携をおこなっている

# 基本業務の流れ

<<情報の流れ



# ロジスティクス本部の機能

グループ経営に貢献し、戦略を実現する役割機能！

ロジスティクス  
本部

企画部

全体最適の推進、得意先の要請に応える、  
業界との取組み

支店物流管理

エリアにおける営業とロジ、  
KRSとロジの架け橋

情報センター

受注業務と需給業務を  
集約的に実施

西日本情報センター

緊急時の対応を考え設置  
スリムな規模で、全ての機能

# 取組の現状

---

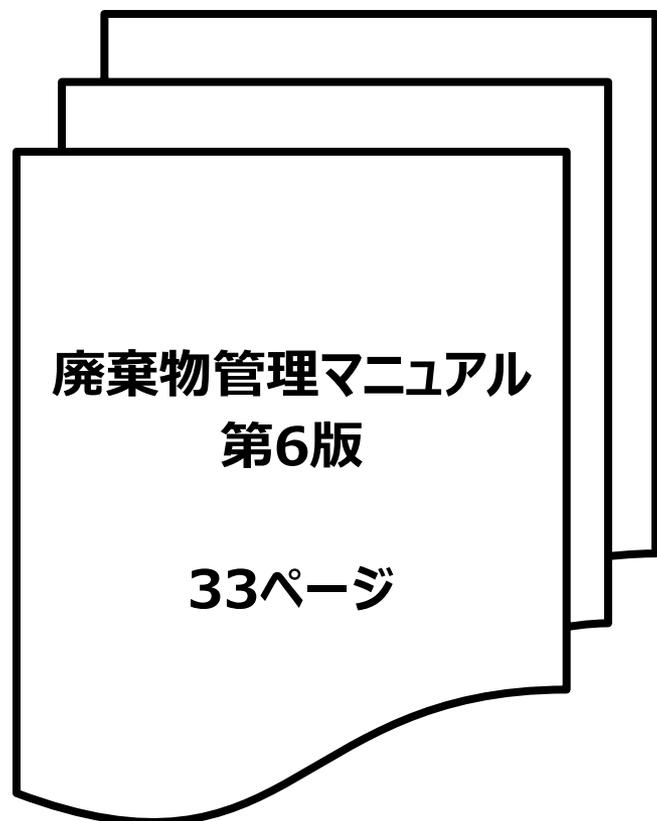
1. 廃棄物管理
2. 納入日付管理
3. 物流施設管理
4. 従業員教育
5. 品質を守る仕組み

# 1. 廃棄物管理体制

廃棄物管理マニュアルを基礎に

**「法規遵守」「発生量の低減」「分別や処理方法の改善」**

に取り組んでいます。



## 1. 必要な知識

- 廃棄物処理法
- 産業廃棄物と一般廃棄物
- 食品残さ飼料化の要求事項

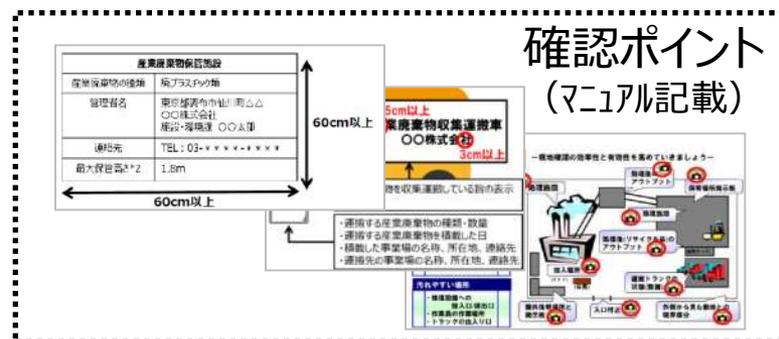
## 2. 実施すべきこと

- 適正な製品廃棄のフロー
- 許可証・マニフェストの管理
- 委託先業者の定期訪問

# 1. 廃棄物管理体制

## 製品廃棄における社内ルール

- 支店企画室が担当し、キューピーの支店長名で契約
- 「汚泥」「動残」「廃酸」「廃油」「ガラス」「廃ポリ」「金属」のすべての許可を持つ業者との契約が基本
- キューピーはKRSと業務委託契約を結び、廃棄製品の排出業務、マニフェストの交付・回収業務を委託
- マニフェストの管理、管理行政への報告は支店企画室が実施
- **支店企画室が年1回以上、処理場へ訪問、確認を行う**



## 2. 納入日付管理体制

2つの管理体制で徹底 (1998年に導入し、2007年に見直し)

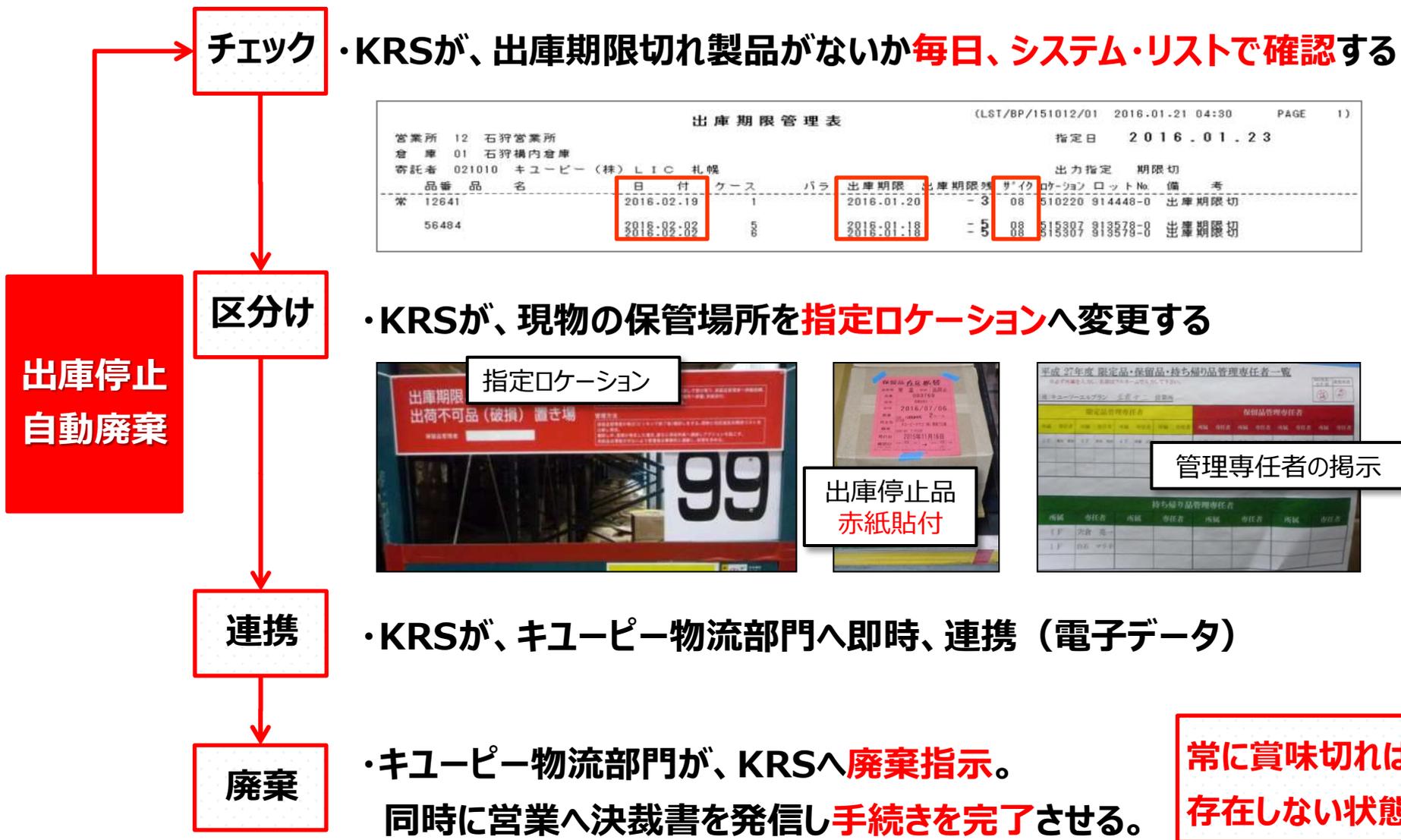
**自動廃棄** : 賞味期限切れ品を一切発生させない

**日付警告** : お客様に新しい日付の商品を供給する



## 2. 納入日付管理体制

### 倉庫における出庫期限管理体制



### 3. 物流施設管理

## 物流施設のセキュリティー管理レベルを順次、強化中

#### ■ 敷地外周

出入り車両の記録、敷地境界のフェンス敷設



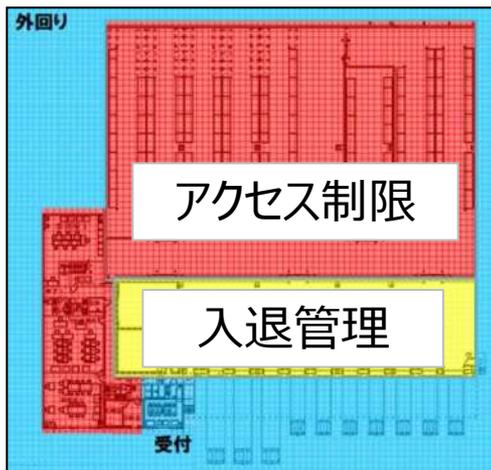
#### ■ 施設入退

来場者の入退記録の保管、来客名札の着用

# 3. 物流施設管理

- 施設内移動 ※設備整備は、順次、拡大中  
入場可能エリアの制限、施設内行動の記録

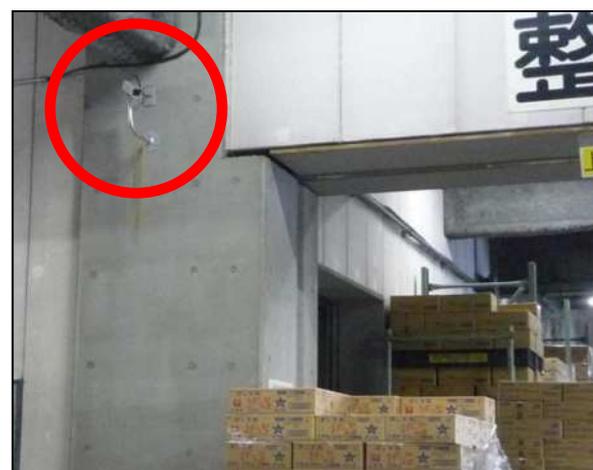
エリア制限イメージ



ICカード認証



防犯カメラ



- 運用管理

従業員教育、第三者による維持状況確認

# 4. 従業員教育

設備、環境だけに頼らず、**従業員教育にも力を入れて**取り組んでいます。

## ■ ドライバー教育

### 社内規則、危険予知訓練、日常点検教育など

6. 施錠

過去  
ドライバーさん  
の財布の盗難あり

過去、商品の盗難あり。

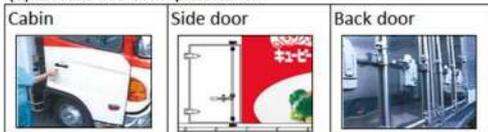
ドライバー心得



海外拠点でも心得を作成

#### 4. Attentions

(1) Lock for the theft protection



# 4. 従業員教育

## ■ 荷役作業教育

### 標準作業マニュアル（丁寧な荷扱い、温度管理など）



## フォークリフト技能講習、荷役作業勉強会

自社敷地内での技能講習



海外拠点での勉強会



## 5. 品質を守る仕組み

# リードタイム工夫と検品レス

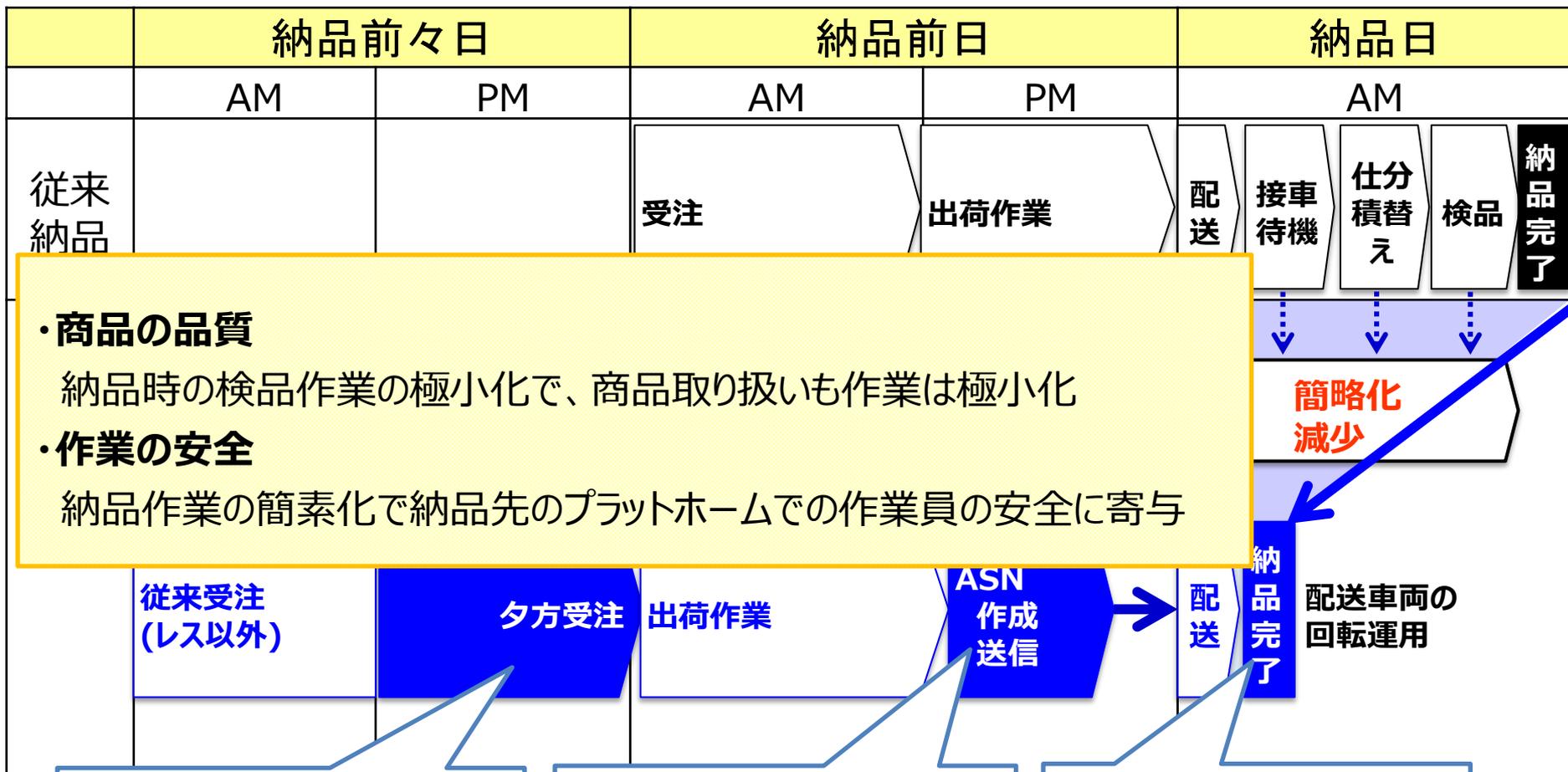
出荷事前データ(ASN)とリードタイムを工夫・活用し、  
『検品レス納品』を実施

～納品時の荷受け・車両待機・配送効率化（両社のコストダウン）を図る～  
第12回 グリーン物流パートナーシップ会議特別賞

- 荷受け作業の軽減、配送効率の向上で両社のメリット
- 待機時間緩和によるCO<sub>2</sub>低減、エネルギーコスト問題を意識した取組み
- 将来の労働人口問題を意識した労働環境改善への布石

# 5. 品質を守る仕組み

## ◆全体フロー（従来納品と検品レス納品）



**1)リードタイムの工夫**

- ・ASN作業時間の創出
- ・配送車両の効率手配

**2)ASNの作成・送信**

創出された時間・人員で  
ASN作成・送信

**3)検品レス運用**

- ・納品入荷作業の効率化
- ・事務作業の節約
- ・車両待機時間の低減

**最後に**

---

## 4. 最後に

# キューピーグループ 食品防衛の対応方針

### 目的

『従業員とお客様を守る』

従業員が安心して働ける環境を実現することで、  
お客様の安心を確保する

### 目指す 状態

「意図した悪戯リスク」を管理し、従業員とお客様に  
「そこまでやっているから安心」と感じて頂けている

### 基本 方針

- ① 重要エリアに不審者を「**入れない**」
- ② 不審者に悪戯を「**させない**」
- ③ 問題ないことを、後追いで「**証明できる**」

+ 従業員の安心を高める対話を「**大切にする**」

つながるおいしさ、つながる笑顔。  
マヨネーズの“なるほど!”を楽しく体感!!



ご清聴ありがとうございました。

以上

# 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム 構築の状況について

2016年1月

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会

- I. 食品安全に係る世界の潮流と日本における食品安全マネジメントに関する取組の現状
- II. 食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの検討状況について
- III. 今後の展開予定
- IV. 参考資料

# **I 食品安全に係る世界の潮流と日本における食品安全マネジメントに関する取組の現状**

# 1. 食品流通の広域化と科学的な食品安全基準の普及

## 国を超えた原材料・食品の流通の増加

- 科学的対応は世界共通
- 同じ基準での評価が必要



ハザード分析に基づくリスクベースの管理と記録  
→ 科学的な根拠・証明

## 2. 食品安全の世界標準 HACCP

### 食品安全を実現する合理的方法

- 科学的対応
- 工程管理による未然防止
- 変化に対応できる

#### 【背景】

- ・ マーケットの多様化、新しい商品の開発・製造
- ・ 流通の変化

	製品検査	工程管理
対応段階	最終製品	原材料受入れから最終製品までの全工程
方法	抜き取り検査 (見逃し率が存在)	あらかじめ危害を予測し、 危害防止につながる重要な 工程を <b>継続的に</b> 監視・記録
不適合品の対応	検査で不適合があると、同ロット全ての製品の事後的廃棄が必要	<b>工程の異常を検出・排除</b> → <b>事故の未然防止、被害の最小化</b>

### 3. HACCPは規制・民間取引の両方で必須要件に

コーデックス委員会  
HACCP導入のための  
ガイドライン

#### 各国の食品安全規制

##### HACCP義務化の流れ

2006年～ EU

2016年～ 米国(食品安全強化法施行)

⇒日本も、2015年4月から  
HACCPが選択制に

#### 民間取引

GFSIを代表とする、HACCPを取り入れた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

## 4. 食料産業における食品安全をめぐる課題①

(1) 食品安全の取組の向上

(2) 食品安全の取組の伝達

※ それぞれの現場の文化に即した対応が必要

## 4. 食料産業における食品安全をめぐる課題②

- 中小事業者も含めたフードチェーン全体の取り組み、HACCP導入率の向上
  - 中小事業者に対してもわかりやすく、順を追って力量を上げていくことのできる仕組みが必要。
- 国を超えて事業を展開する事業者が増加する一方で、相互の関係性が明確でない、規格・認証スキームが多数存在。
  - 国際的に認められる規格・認証スキームと、既存スキームとの関係性の整理が必要。

## 5. 日本における食品安全国際標準化推進の意義

### 日本の強みを世界の強みへ

- 「5S」、「現場とトップとのコミュニケーション」、「和食の安全確保」など、これまで日本で独自に培われてきた食品安全にかかわる知見を世界に提供することで、世界の食品安全の拡充に貢献



### 国内市場と世界市場を近くに

- 日本の文化的背景を考慮した、日本企業にとってわかりやすい規格・認証の普及方策により、世界標準に到達するための道筋づくり
- 標準化の過程を通じた国内食品事業者のレベルアップ

世界標準に対応した、  
日本発の食品安全マネジメント規格・認証スキームの構築へ

## Ⅱ. 食品安全マネジメントに関する 規格・認証スキームの検討状況 について

# 1. 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や食品安全管理に関する国際的な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製品の普及・展開への寄与

- ・ 日本の食料産業は、「和食」や「和食に使われる製品」の適切な取り扱いの知見を蓄積。

## 2. 規格・認証スキーム構築の意義

ビジネスの力により以下を実現

### 国内

#### 【食品安全等対策レベルの向上】

- ・ 業界全体の食品安全等対策レベル向上
- ・ HACCP義務化への対応
- ・ 標準的な教育による効率的習得

#### 【品質管理の効率化・有効化】

- ・ 業界横断的な共有による監査の効率化
- ・ 国内における課題解決に寄与

#### 【認証ハードルの低減】

- ・ 国際的な規格による認証取得のハードルの低減  
(言語・背景の違いによるわかりにくさ等の解消)  
⇒ 国際的取引で有効 (評価される)

### 海外

#### 【輸出促進】

- ・ 外国の規制への対応、外国との相互承認の素地作り
- ・ 国際的取引での活用 (納入・調達基準)

#### 【日本の食料産業の存在感、発言力向上】

- ・ スキーム作成の経験、保持が、国際的な標準化  
(ルールメイキング) への参画を可能にし、プレゼンスや  
発言力を向上

#### 【世界の食品安全への貢献】

- ・ 海外展開先での取組のレベルアップへの活用
- ・ フードチェーンを通じた食品安全等への取組の促進

#### 【世界への和食とそれに使われる製品の 展開・普及】

将来にわたる国際競争力の維持・向上に寄与する

## 3. 取組の内容

(1) 知識普及、人材育成

(2) 標準化(規格等の作成)、認証スキームの構築

(3) 情報発信

## 4. どのような規格・認証スキームを構築すべきか

①国際標準に適合し、国際的に通用するもの

②中小事業者の食品安全の取組向上につながるもの  
(順を追って自らの力量を段階的に上げていく取組を促すもの)

③国内の規制に整合し、分かりやすい記述  
(実質的に取組向上につながるもの)

④日本発の特徴

- a. 現場の意見を取り入れた継続的改善  
(現場とトップと現場のコミュニケーション)
- b. 和食に適用しやすいガイドライン

## 4. どのような規格・認証スキームを構築すべきか

### 〈具体的留意点〉

- HACCPの正しい理解を促す
- フードチェーンを通じて、統一的な規格とする
- 汎用性を高め、安全を確保する体制を見極めるため、システム規格とする
- 世界で使えるよう、安全と品質を分けて整理する

## 5.規格の構造

- 以下の3層構造とする。

**(1)**

**食品安全マネジメントシステム  
(FSM)**

**(2)**

**適正製造規範  
(GMP)**

**(3)**

**ハザード制御  
(HACCP)**

# (参考) 安全と品質

- 世界的には、食品安全と品質は分けて定義されており、食品安全は非競争分野、品質は競争分野とされる。すなわち、食品安全は、すべてのステークホルダーが関与して、世界標準の発展が期待されている。
- 「日本品質」は世界的に見ても高く、標準化の意義はあると思われるが、まずは、世界で進められている食品安全について、日本の強みを含めた標準化を進める。
- 「日本品質」を世界に対して打ち出していくことも重要。今後の課題として検討を続ける。

ISOをはじめ、規格・認証スキームにはなっているが、基本的には競争分野。  
日本品質の標準化は今後の課題。

非競争分野とされ、世界的に標準化が推進されている。

品質

安全

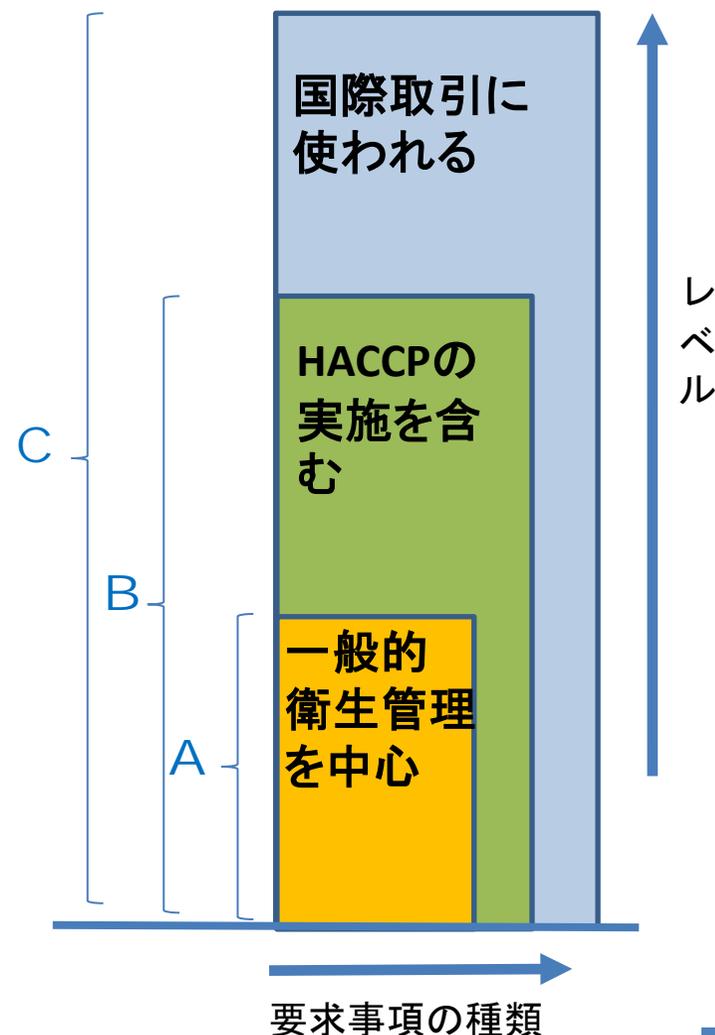
## 6. 段階的規格 規格とスキームそれぞれの関係

### (1) 連続性のある3段階の規格

規格は、一つの標準的な物差しの中で段階的な取組を促す仕組みとする。

FSM、GMP、HACCPの3要素で構成される、一つの規格をベースとした、A・B・Cの3段階のレベルを設定。

[ 規格のイメージ ]



## 6. 段階的規格 規格とスキームそれぞれの関係

### (2) 異なる確認の仕組み

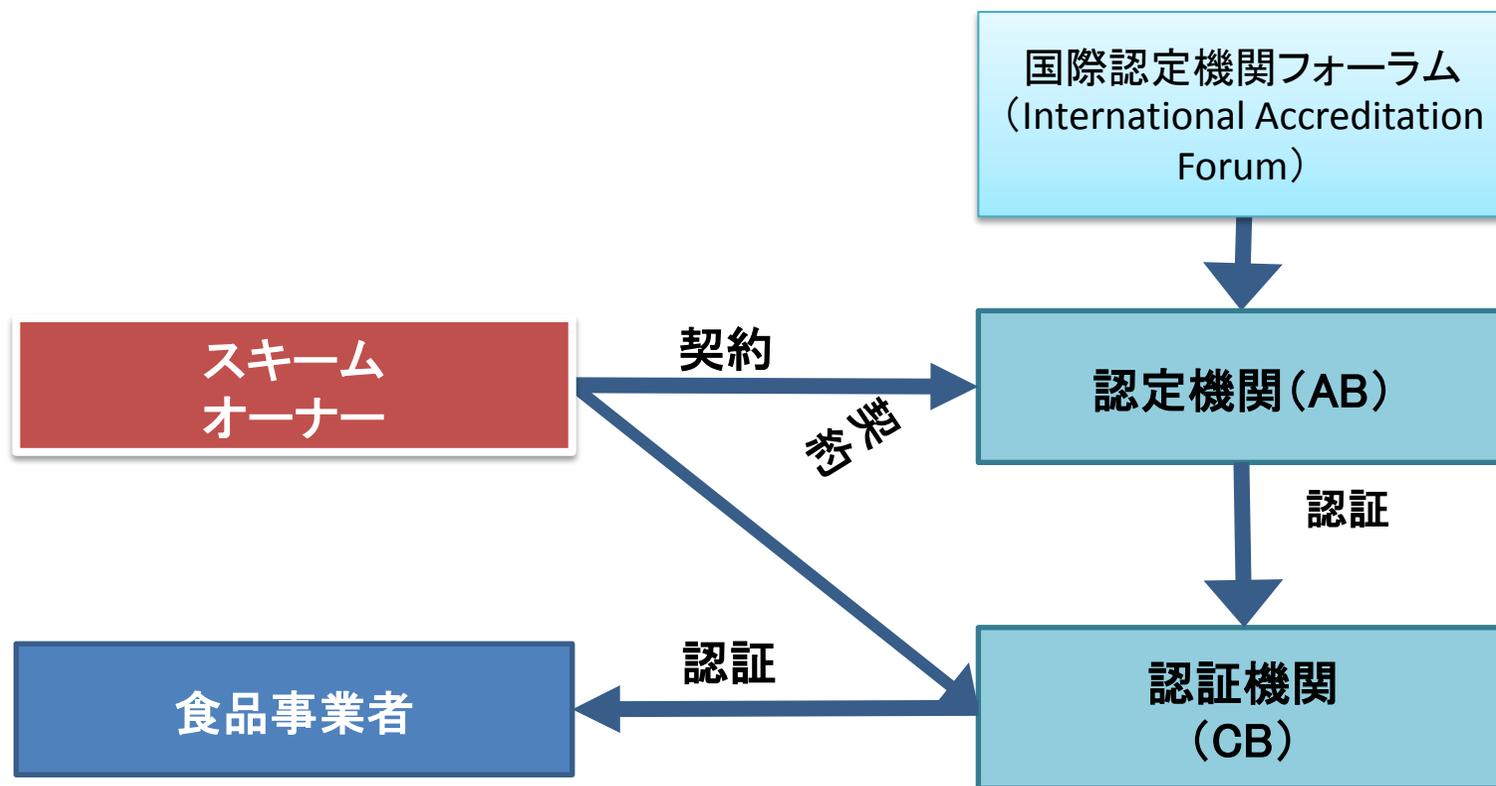
CはISO等の国際標準の枠組みを用いた第三者認証とし、国際的に認められ、通用するものとする。

A・Bは、育成的観点や取り組みやすさを重視し、人材活用とコストの観点から、確認の仕組みはCの認証とは異なるものとする。

特に、認証取得が究極の目的とならないようにするとともに、国内の食品安全人材の育成にもつながるものとする。

## 7. Cスキームの備えるべき特徴

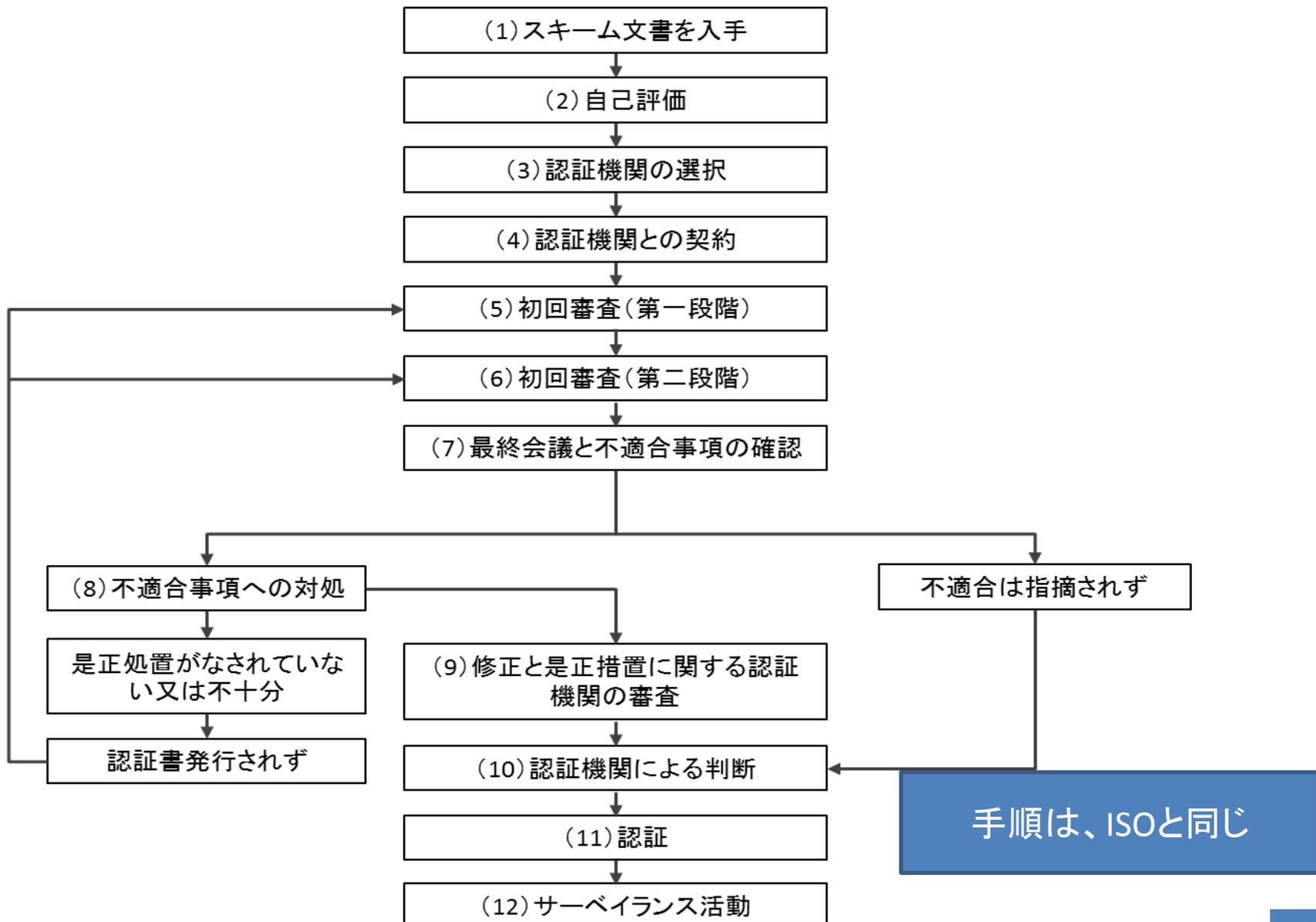
- ISO22000やFSSC22000などとの整合性も意識して作成する。
- 認定機関、認証機関などを活用した、第三者認証のスキームを構築



## 8. スキーム文書の構成

1. 本スキームの概要
2. スキームオーナーに関する規則
3. 認証の手順
4. 認証を受ける組織への要求事項
5. 認証機関への要求事項及び規則
6. 認定機関への要求事項

# 9. 認証の手順



# 10.規格（組織に対する要求事項）の項目（案）

I	食品安全マネジメントシステム
1	食品安全マネジメント一般要求事項
2	食品安全方針
3	食品安全マニュアル
4	経営者の責任→組織体制
5	経営者のコミットメント
6	マネジメントレビュー
7	資源の管理
8	一般文書要求事項→文書・記録の管理
9	特定要求事項→購入する又は供給を受ける物及びサービスの仕様の管理
10	手順
11	内部監査
12	是正処置
13	不適合の管理
14	製品のリリース
15	購買
16	供給者の評価
17	アウトソーシング
18	苦情処理→コミュニケーション
19	重大事故マネジメント
20	測定・モニタリング装置機器の管理
21	食品防御
22	製品表示
23	トレーサビリティ
24	インプットの分析(水、氷等)→製品も含む分析
25	食品偽装対策
26	食品安全マネジメントシステムの検証
27	食品安全マネジメントシステムの更新

- 緑色網掛け箇所GFSIガイダンスドキュメントの項目名を変更。
- 黄色の網掛け箇所はISOと整合性を持たせて追加。
- 18は、ISOと整合性を持たせて、コミュニケーションに内容を拡大し、かつ、日本の強みである現場発案の内容を付加。

II	GMP
1	立地環境
2	立地場所の土地
3	施設の設計、建築、レイアウト及び製品フロー
4	製造(投入物及び原材料の取扱、調整、製品の取扱、包装、貯蔵の各エリア)
5	設備→設備・器具
6	保守・点検
7	従業員用施設
8	物理的・化学的・生物学的製品汚染リスク
9	ゾーニングと交差汚染
10	貯蔵品管理
11	整理整頓、清掃、衛生管理
12	水氷→ユーティリティ管理
13	廃棄物管理
14	有害生物防除
15	輸送
16	従業員の衛生と作業着及び健康管理
17	教育・訓練

III	HACCP
1	HACCPチームの編成
2	製品説明書の作成
3	意図する用途等の確認
4	製造工程一覧図の作成
5	製造工程一覧図の現場確認
6	危害要因の分析(原則1)
7	重要管理点の決定(原則2)
8	管理基準の設定(原則3)
9	モニタリング方法の設定(原則4)
10	改善措置の設定(原則5)
11	検証の実施(原則6)
12	記録と保存方法の設定(原則7)

2次文書として、規格を解説するガイドラインを策定予定

# 11. スキーム構築の順

- まず、食品製造のセクターから整備していくこととする。将来的に、他のセクターを可能なところから追加していく。

参考：GFSI承認範囲

GFSI承認範囲 (コード)	カテゴリー	GFSI承認範囲 (コード)	カテゴリー
AI	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産	F	飼料の製造
AII	魚介類の生産	G	ケータリング
BI	植物の生産(穀類、豆類を除く)	H	リテール・卸売
BII	穀類、豆類の生産	I	食品安全サービスの提供
C	動物の処理	J	食品及び飼料のための保管施設・配送車両
D	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理	K	食品及び飼料の加工装置の製造
EI	動物性要冷蔵生鮮食品の処理	L	化学物質・生化学物質の製造(添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤)
EII	植物性要冷蔵生鮮食品の処理	M	食品及び飼料の容器包装の製造
EIII	動・植物性要冷蔵生鮮食品(混合製品)の処理	N	食品ブローカー／代理店
EIV	常温保存性食品の処理		

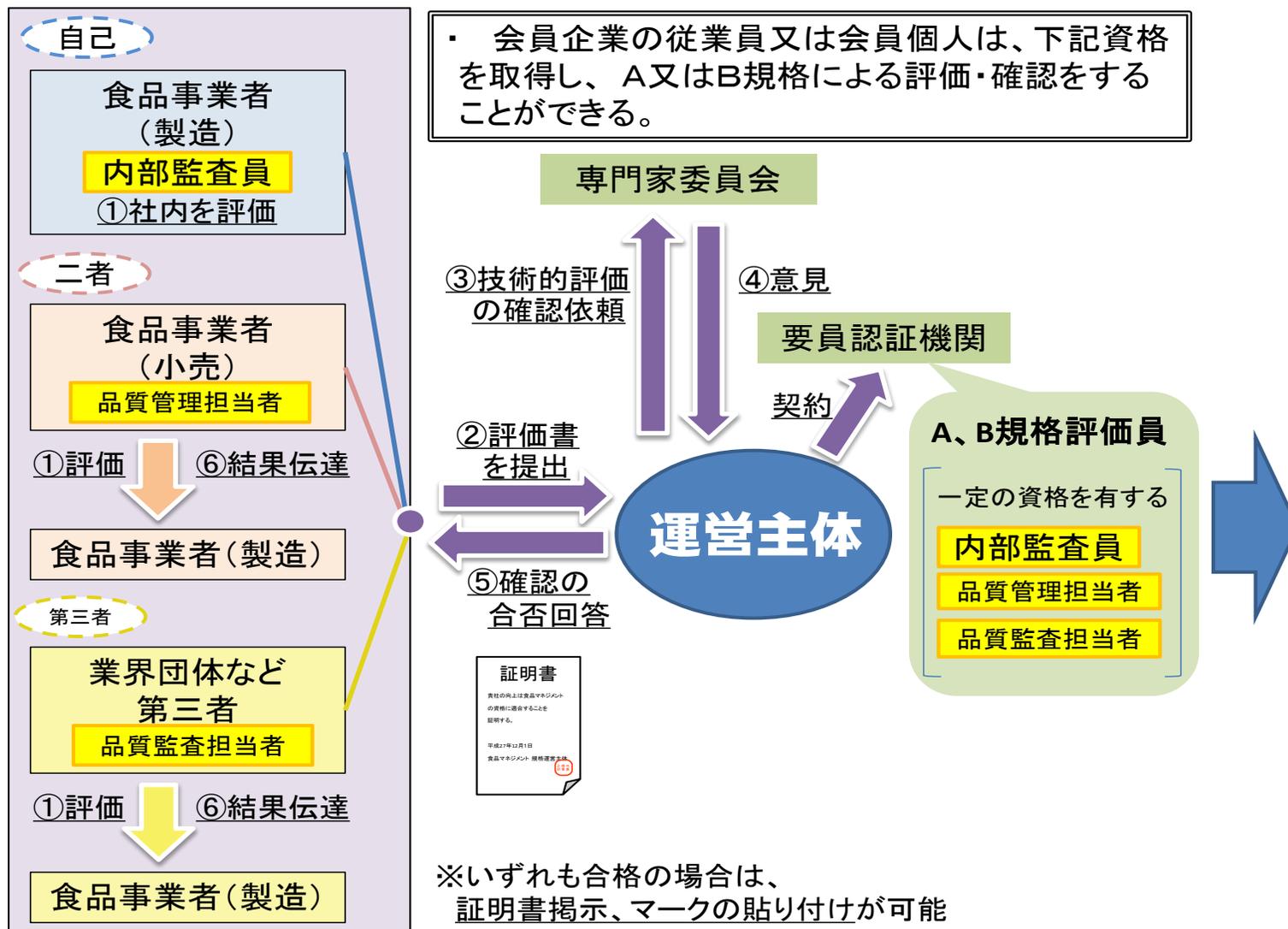
GFSIガイドンスドキュメント付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋

## 12. A・B規格の備えるべき特徴

1. 事業者間取引(小売事業者と製造事業者など)における取引先の取組確認に活用できるもの
2. 規制との関係が明確になっている
3. リスク・ハザード制御の考え方の普及に役立つものであること  
(国際標準となっているHACCPへの対応が可能となるもの)

# 13. A・B確認プログラムの備えるべき特徴

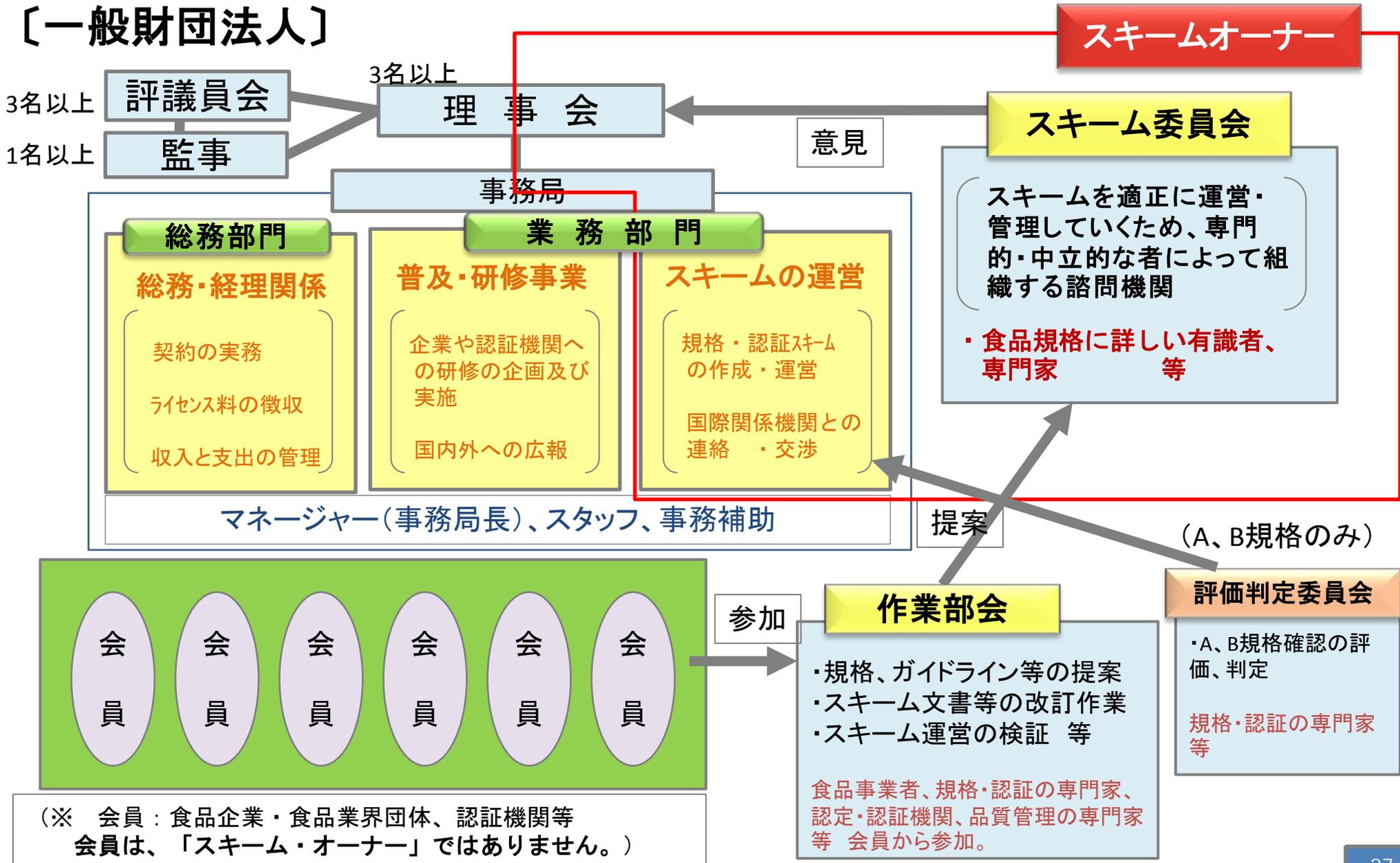
- A・B規格のレベル確認の仕組みは、一者監査、二者監査、三者監査の全ての活用を想定。合格証の区別や外部機関の活用により信頼性を高めることができる。



※いずれも合格の場合は、  
証明書掲示、マークの貼り付けが可能

# 14. 運営主体の仕組み

## 〔一般財団法人〕



## **Ⅲ. 今後の展開予定**

# 1. 今後取り組むべき課題

## ● 品質の取り扱い

- 品質を取り込むべきか、取り込むとするとどのような形で取り込むか。

## ● ガイドラインの整備とカテゴリーの拡大

- 規格・認証スキームをより使いやすくするためのガイドラインや、カテゴリーごとのガイドラインの整備
- 食品製造以外のカテゴリーへの展開
- 研究機関との連携

## ● A・B規格の具体化

- 小売事業者の方々との調整
- 自治体HACCP、業界HACCPとの調整
- 要員認証機関、研修機関との連携

## ● 海外との協働

- 他国と協働するための具体方策の検討

## 2. 運営主体への期待

### 1. 日本の食品関係事業者の食品安全・信頼確保の取組の向上に寄与する。

HACCPの導入等の食品安全管理の向上を進め、フードチェーンを通じた食品安全への取組を向上させることに貢献する。

### 2. 世界への和食とそれに使われる製品の展開・普及のための、食品安全・信頼確保に関する標準化のプラットフォームをつくる。

### 3. 世界における食品安全の評価基準の標準化に寄与し、世界の食品安全の向上に貢献する。

### 3. 運営主体において実施していくこと

- この運営主体では、認証スキームの運営だけでなく、必要とされる規格やガイドラインの策定を進めていく母体となる。
- 例えば、海外等で安全性の確認や、安全管理を証明するために必要な規格・ガイドラインを、フードチェーンを通じて検討し、科学的根拠をそろえながら策定する場ができることとなる。
- この他、中小事業者を含めた食品事業者の安全管理の取組の向上を目指した規格普及、人材育成事業も行っていく。

【参加予定事業者】 小売事業者、食品製造事業者、食品流通事業者、物流事業者、容器・包装事業者、認証機関、検査機関、コンサルティング、研究者、金融機関等

## IV. 參考資料

# 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会の構成

## 準備委員会(全体会合)

【事務局：株式会社 三菱総合研究所】

### 規格・認証スキームWG

#### 【検討内容】

- ① 規格式案作成
- ② スキーム文書案作成
- ③ 認証の信頼を高めるための仕組みの検討

### 人材育成WG

#### 【検討内容】

- <スキーム運営関係>
- ① 審査員等の力量、教育・訓練プログラム等の検討
  - ② HACCPチーム、内部監査員に関する力量検討
- <研修関係>
- ③ 研修要領、カリキュラム、研修方法の検討
  - ④ 必要な研修の仕組みの検討

### 情報発信戦略WG

#### 【検討内容】

- ① 情報発信のあり方検討
  - ・ 国内戦略
  - ・ 海外・国際会議への対応
- ② 情報発信媒体（HP・機関誌・パンフレットなど）のあり方検討
- ③ 中期スケジュール

# 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会参加企業

1	アサヒグループホールディングス株式会社	24	株式会社ニチレイフーズ
2	味の素株式会社	25	株式会社日清製粉グループ本社
3	イオン株式会社	26	株式会社日本アクセス
4	株式会社伊藤園	27	日本コカ・コーラ株式会社
5	伊藤忠商事株式会社	28	日本水産株式会社
6	伊藤ハム株式会社	29	日本生活協同組合連合会
7	エム・シーシー食品株式会社	30	日本製粉株式会社
8	カルビー株式会社	31	日本ハム株式会社
9	キッコーマン株式会社	32	日本マクドナルド株式会社
10	キューピー株式会社	33	パルシステム生活協同組合連合会
11	キリン株式会社	34	株式会社ファミリーマート
12	株式会社サークルKサンクス	35	三井物産株式会社
13	サントリービジネスエキスパート株式会社	36	三菱食品株式会社
14	昭和産業株式会社	37	ミニストップ株式会社
15	合同会社西友	38	株式会社明治
16	株式会社セブン-イレブン・ジャパン	39	株式会社ヤクルト本社
17	全国農業協同組合連合会	40	山崎製パン株式会社
18	大日本印刷株式会社	41	雪印メグミルク株式会社
19	ダノンジャパン株式会社	42	株式会社吉野家ホールディングス
20	東京デリカフーズ株式会社	43	よつ葉乳業株式会社
21	東洋製罐株式会社	44	株式会社ローソン
22	凸版印刷株式会社	45	株式会社ロッテ
23	株式会社ニチレイ		

(平成28年1月28日現在) 計 45社 (五十音順・敬称略)

## 今後のスケジュール

2月半ば...スキーム文書のパブリックコメント開始予定

2月下旬(パブコメ中)...本スキームに関する一般向け説明会の開催

2/19 午後 大阪 (新大阪丸ビル別館会議室)

2/23 午後 東京 (ステーションコンファレンス東京)