

● 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)	1. 開会挨拶 (第一部) 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 (第二部)

		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
第4回	平成27年11月27日(金)	1. 開会挨拶 2. ISO22000改訂状況について 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 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 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 6. 閉会挨拶 7. 事務局連絡
第3回	平成27年9月1日(金)	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 3. 東海漬物株式会社 品質への取り組みについて 4. 自社工場におけるFSSC22000の取り組みについて 5. 有限会社コウヤマ HACCPの取り組みについて 6. グループディスカッション 7. 事務局連絡
第2回	平成27年8月4日(火)	1. 開会挨拶 2. 農業生産工程管理(GAP)をめぐる動向 3. JGAP 認証制度について 4. GLOBALG.A.P.と国際標準 5. 持続可能な農業経営確立のために GAP 6. GAP を活用して農場運営・商品品質の改善につなげる 7. グループディスカッション 8. 事務局連絡
第1回	平成27年5月28日(木)	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

		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 4. グループディスカッション 5. 事務局連絡
--	--	--

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

<本日ご欠席>

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

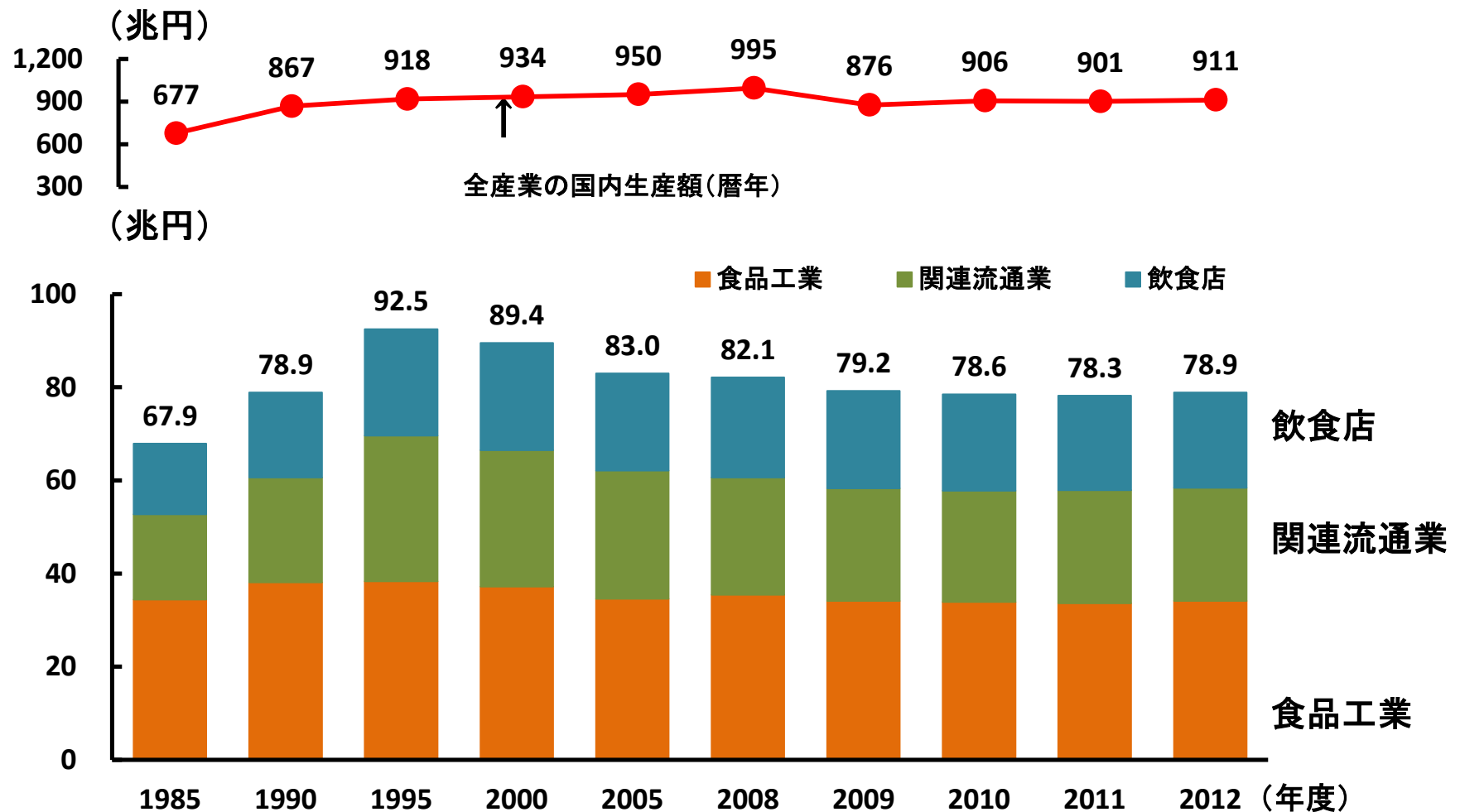
2015年5月

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

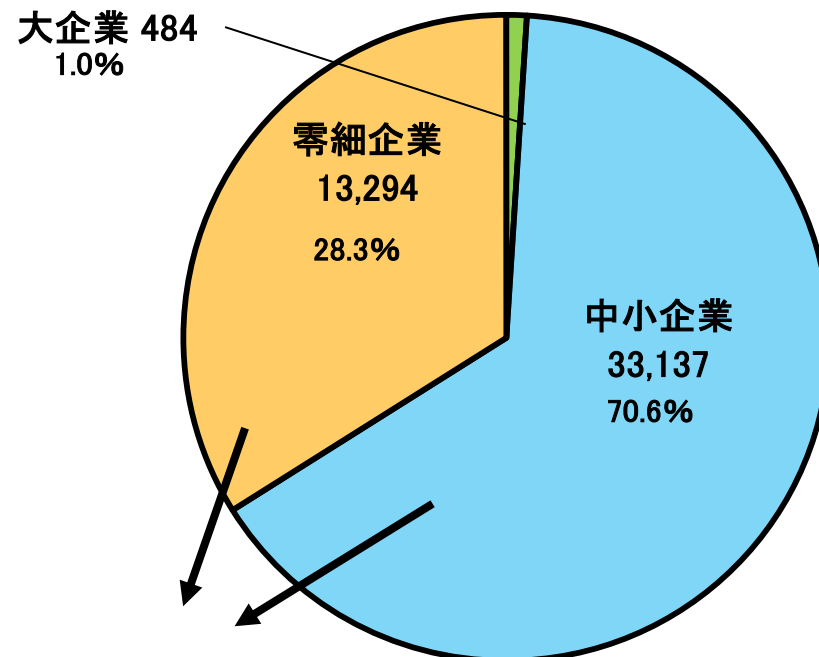


資料:内閣府「国民経済計算」、農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」

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。

日本の食品産業の構造①

●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。

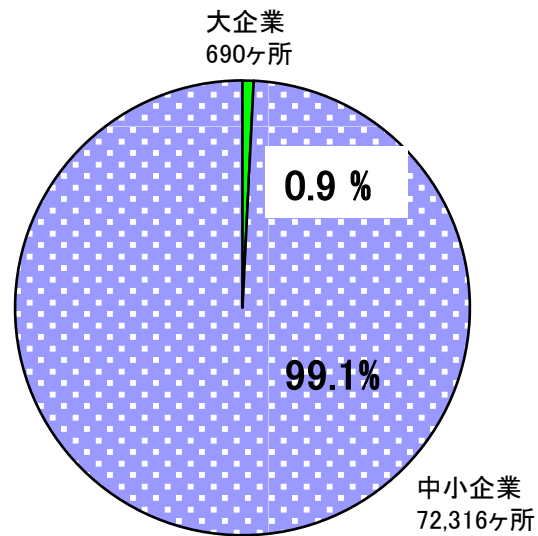
注3: 零細企業: 従業者数3人以下の事業所

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

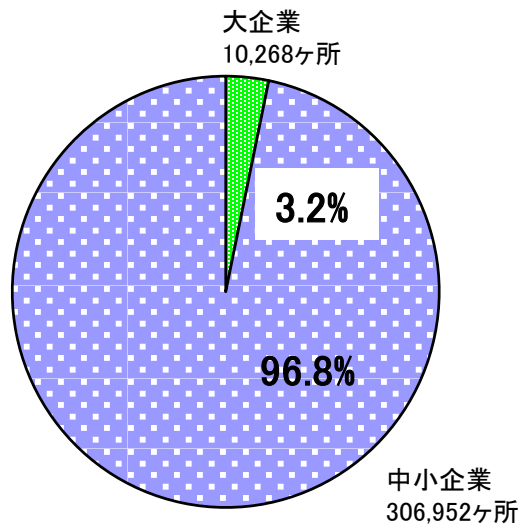
日本の食品産業の構造－②

○ 食品卸売業の構造(平成24年)



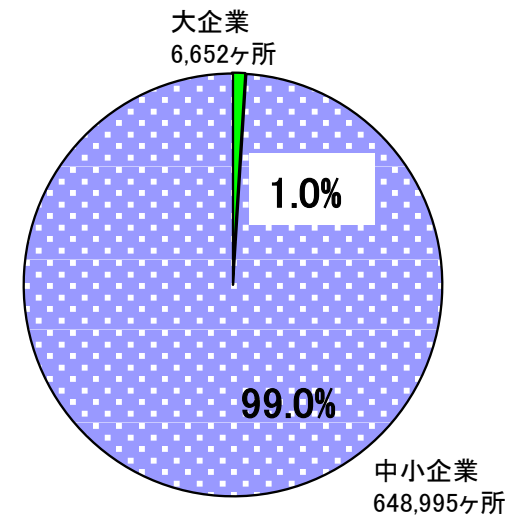
出所: 経済産業省「平成24年経済センサス」
注: 「飲食料品卸売業」の数値を使用
中小企業: 従業者数99人以下の事業所
大企業: 従業者数100人以上の事業所

○ 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)

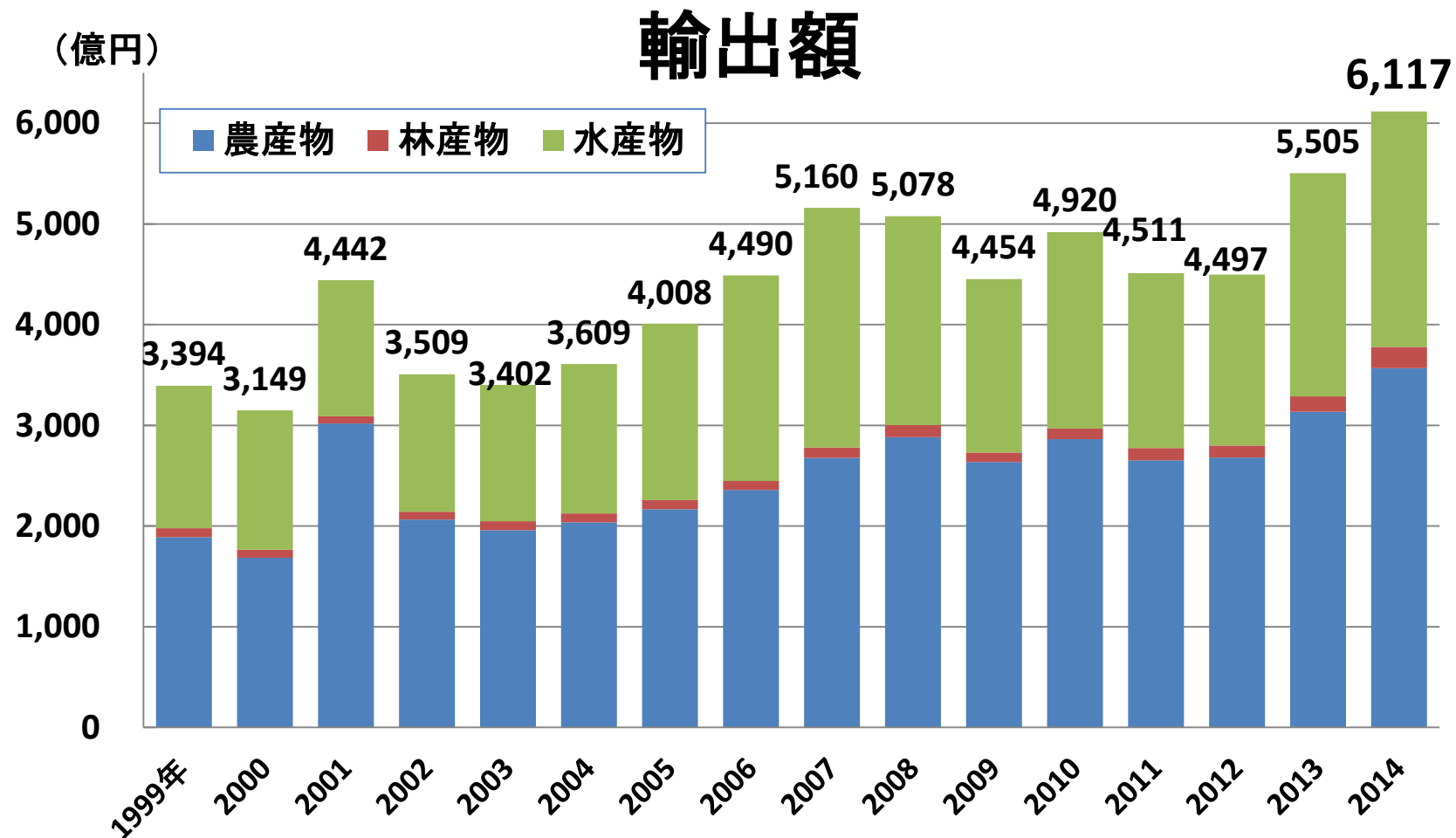


出所: 「平成24年経済センサス活動調査」
注: 「飲食店」及び「持ち帰り・配達飲食サービス業」の民営事業所数の合計
中小企業: 従業者数49人以下の事業所
大企業: 従業者数50人以上の事業所

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

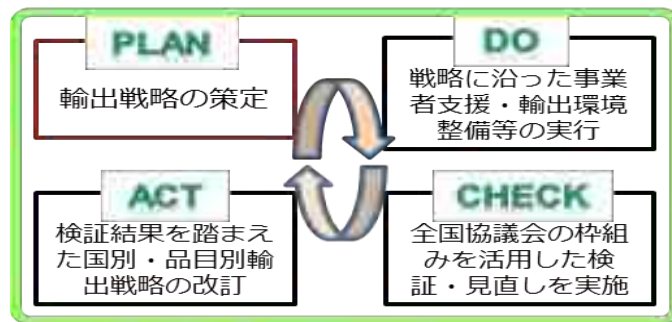
2014年は6,117億円と過去最高を記録



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

水産物 1,700億円
加工食品 1,300億円
コメ・コメ加工品 130億円
林産物 120億円
花き 80億円
青果物 80億円
牛肉 50億円
茶 50億円

【2012年】

ブランディング、迅速な衛生証明書の発給体制の整備など
(EU、ロシア、東南アジア、アフリカなど)

「食文化・食産業」の海外展開に伴う日本からの原料調達を増加など
(EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、ブラジル、インドなど)

現地での精米や外食への販売、コメ加工品（日本酒等）の重点化など
(台湾、華州、EU、ロシアなど)

日本式構法住宅普及を通じた日本産木材の輸出など
(中国、韓国など)

産地間連携による供給体制整備、ジャパン・ブランドの育成など
(EU、ロシア、シンガポール、カナダなど)

新規市場の戦略的な開拓、年間を通じた供給の確立など
(EU、ロシア、東南アジア、中東など)

欧米での重点プロモーション、多様な部位の販売促進など
(EU、米国、香港、シンガポール、タイ、カナダ、UAEなど)

日本食・食文化の発信と合わせた売り込み、健康性のPRなど
(EU、ロシア、米国など)

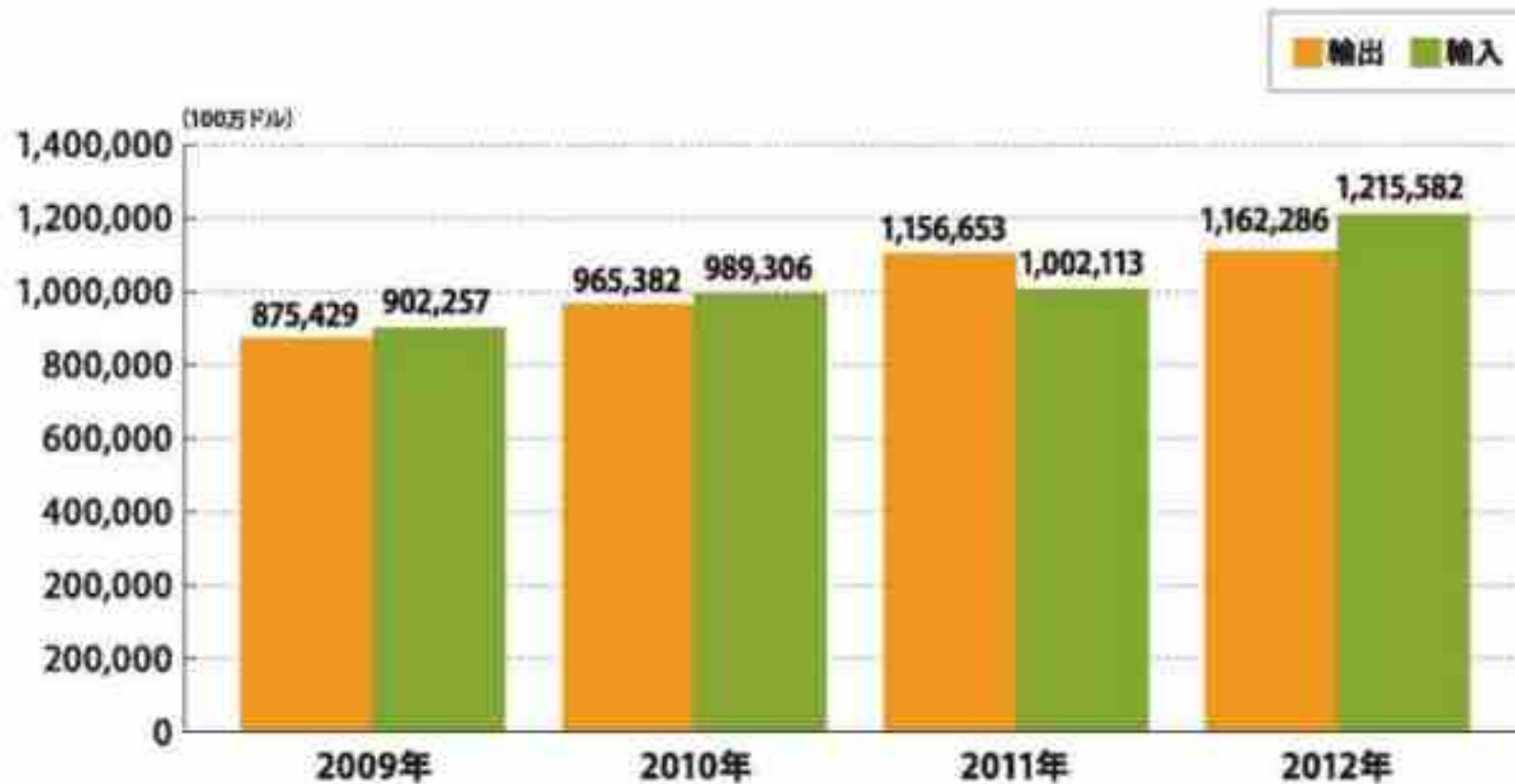
1兆円

水産物 3,500億円
加工食品 5,000億円
コメ・コメ加工品 600億円
林産物 250億円
花き 150億円
青果物 250億円
牛肉 250億円
茶 150億円

【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

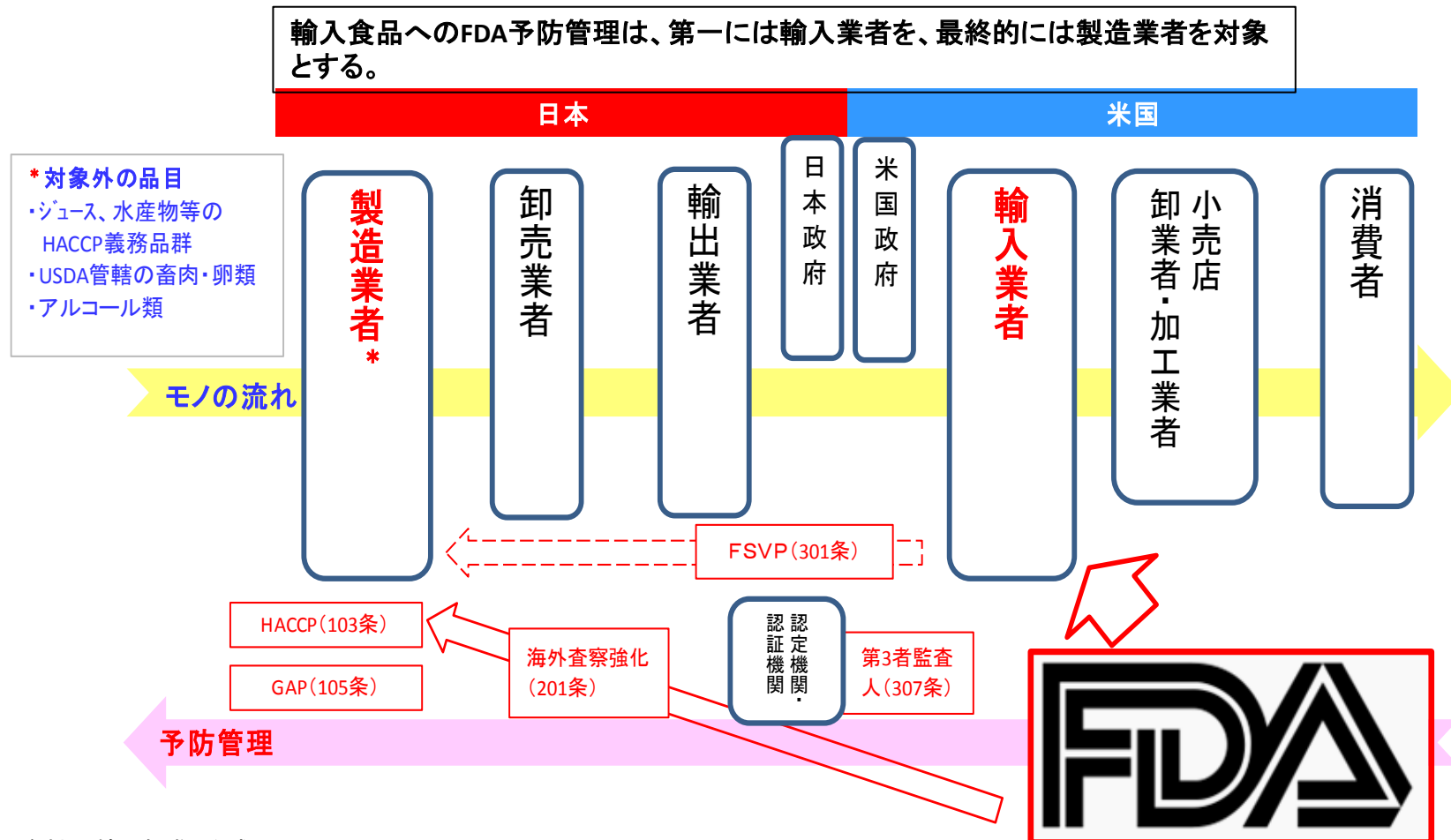
FSMA規則の概要

- 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、 HACCPの導入 、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 農業生産者 が、 安全な生産・収穫への措置 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、 米側輸入業者 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 モニタリング活動を義務付け 。(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3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、 公的認定団体 から認定を受けた 第3者認証機関 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。

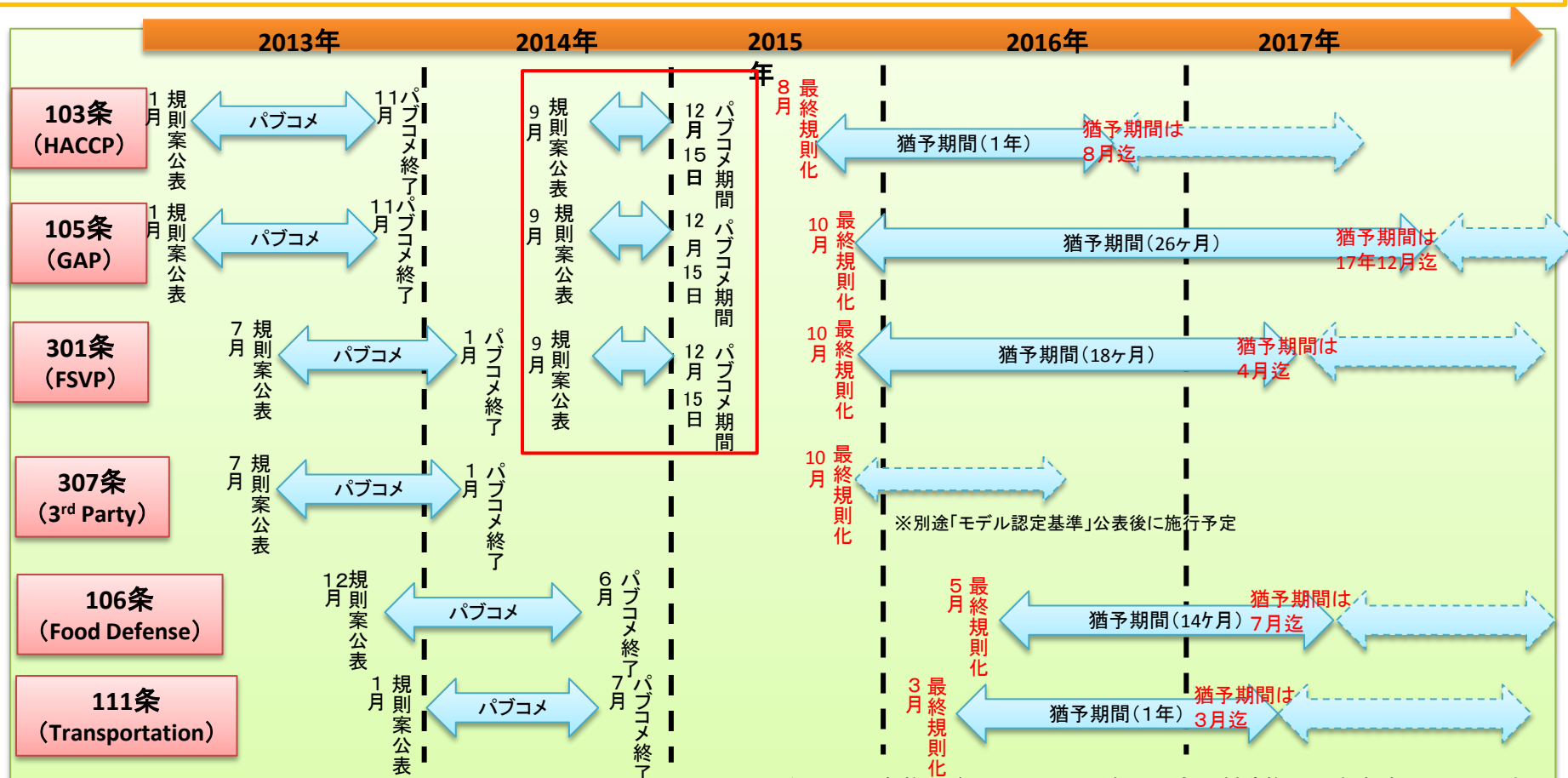
FSMAによる予防管理の強化（概念図）

- 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)。



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。

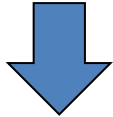
【参考】HACCP導入型基準のイメージ①

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。

（注）関係省令とは、食品衛生法第23条第2項第2号の食品衛生管理規程（HACCP）に関する省令（平成25年12月11日厚生労働省令第100号）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）、GLOBAL G.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）

日本再興戦略改訂2014（平成26年6月24日閣議決定）

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스가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스가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

国による規制と民間認証

国による規制

【国の規制による基準】

(例)

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

輸出する際には、その国の規制に従わなければならない。

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。

G F S I (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】

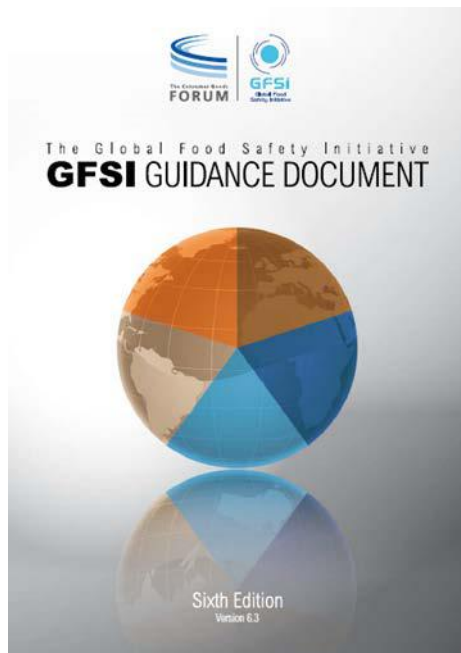
- 食品安全性の向上
- 消費者の信頼
- コスト削減

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)

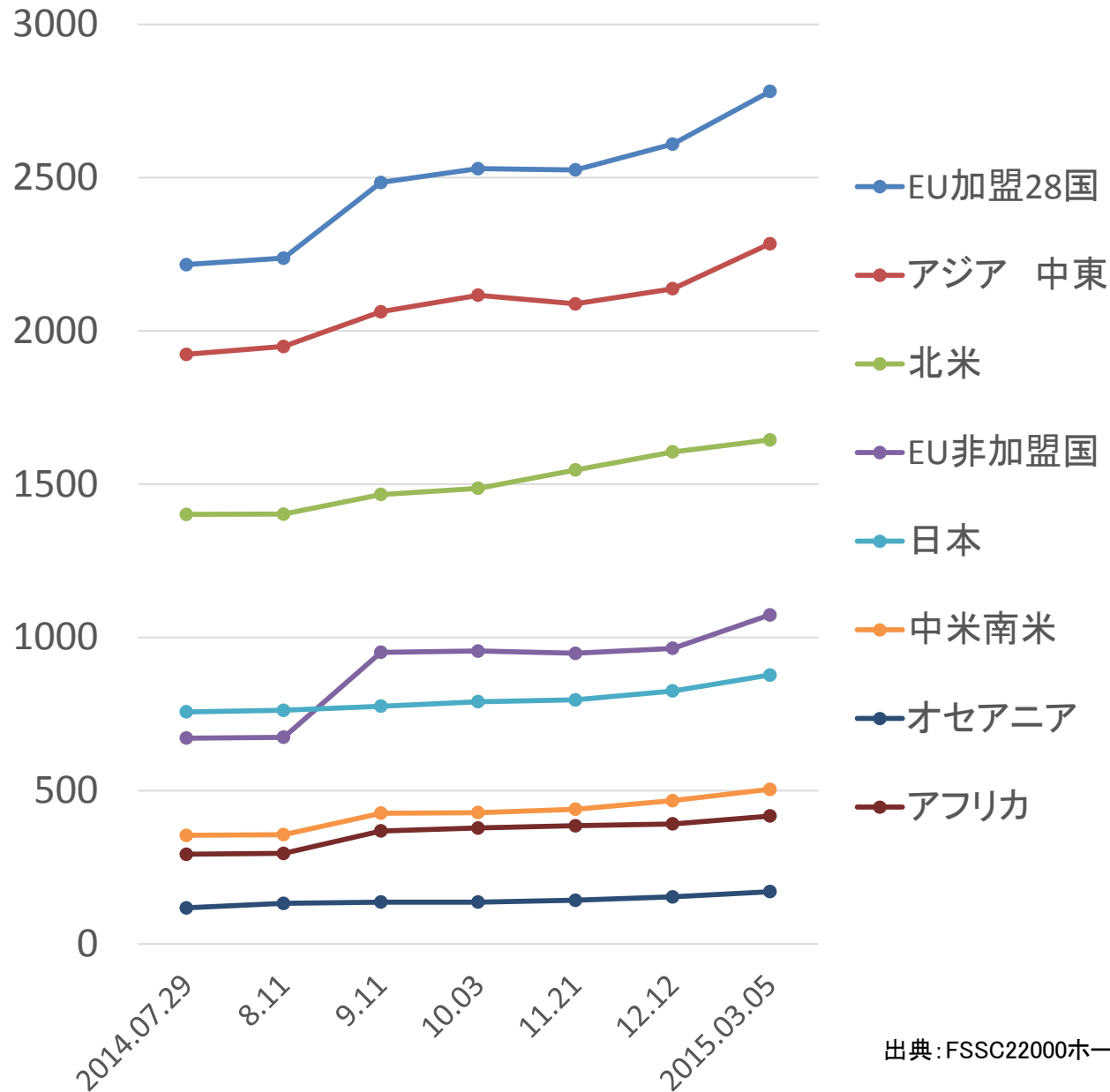
承認作業中

China HACCP(中)

世界の国々でのISO認証取得の推移



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

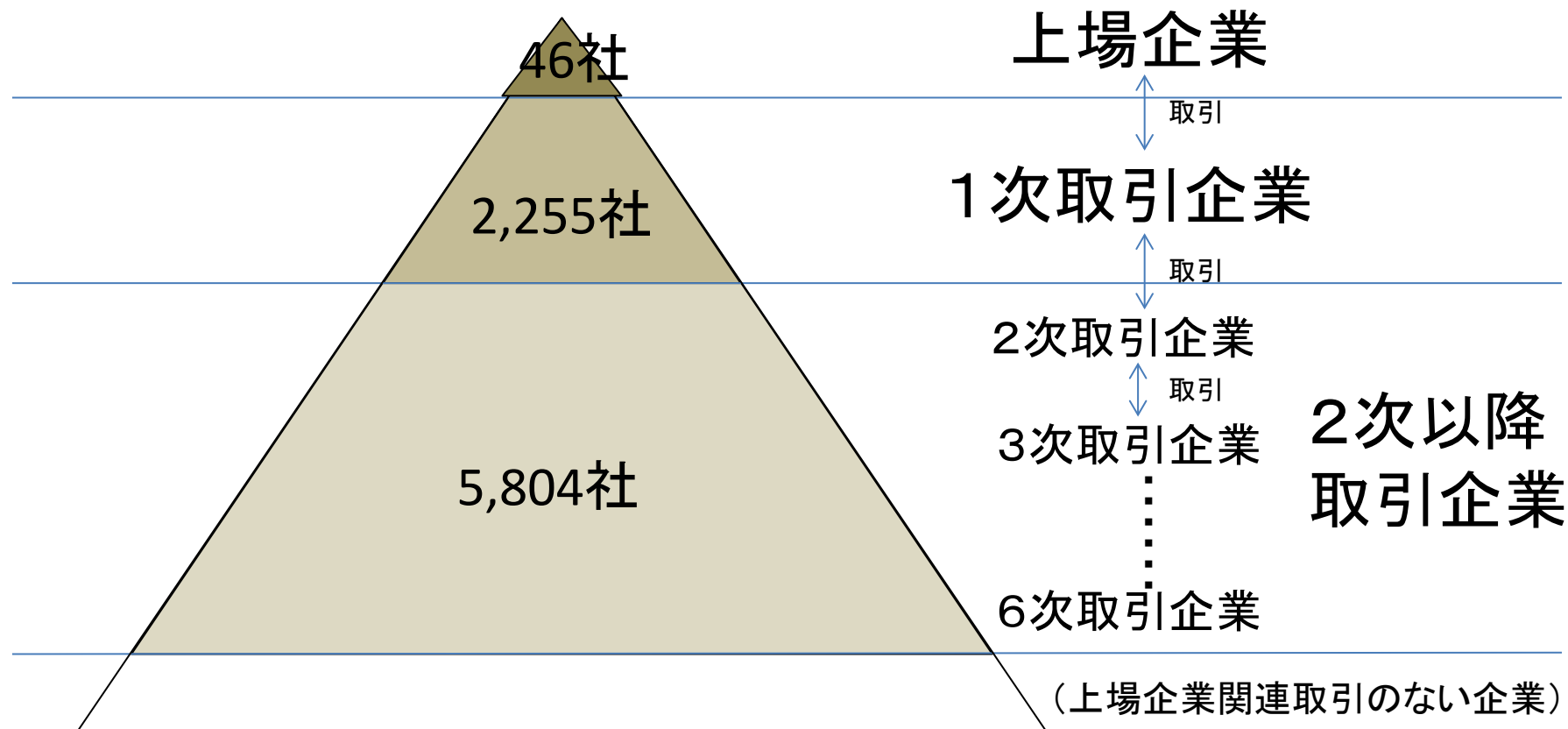
※6 「全体」以外は、Processingの認証数。2014. 6. 2 現在

※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)東京商工リサーチ「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

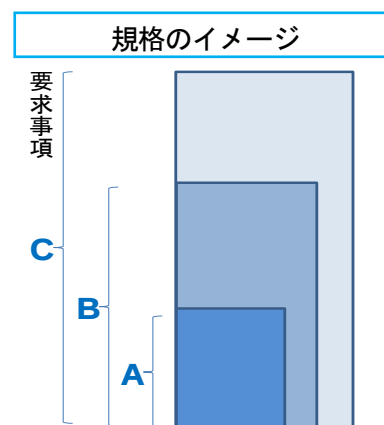
世界的な食品安全の取組に貢献するとともに、日本の食料産業の国際的な競争力向上のため、食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームを、食品関係事業者等関係者のコンセンサスを得ながら構築する。主な対象は中堅・中小事業者。なお、対象は日本国内の事業者に限らない。

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12階 第1219－1221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

<本日ご欠席>

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