FCP 食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会

第１回　海外と日本における食の安全・信頼向上の取組　議事概要

日時：平成 29 年 6 月 23 日（金）　14:00～18:00
場所：農林水産省７階　講堂
参加者：52 事業者・団体　計 61 名
議事次第：

１．開会挨拶
２．欧州の食品安全対策と専門職業間組織の役割
　立命館大学　新山陽子様
３．事業者の取組事例
　①キユーピーグループにおける品質人材育成の取り組み
　キユーピー株式会社　新村成彦様
　②産官学連携における食品安全専門人材育成プロジェクト（案）
　株式会社三菱総合研究所　氷川珠恵様
４．グループディスカッション
　論点説明・ディスカッション・発表
５．閉会挨拶
６．事務局連絡

議事概要：
＜第１回食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会について＞
第１回目の食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会では、「海外と日本における食の安全・信頼向上の取組」をテーマに、以下の３名の講師より講演していただいた。

・欧州の食品安全対策と専門職業間組織の役割　立命館大学　新山陽子様
・キユーピーグループにおける品質人材育成の取り組み　キユーピー株式会社　新村成彦様
・産官学連携における食品安全専門人材育成プロジェクト（案）　株式会社三菱総合研究所　氷川珠恵様

講演の後、「人材育成に関する現在の課題と今後の取組」という論点で参加者に議論していただき、グループ毎に発表を行った。

【人材育成の現在の課題】

・人手不足であり、人材も定着しない。社内でも異動が多く、教える側も教えられる側も人材育成が進まないという課題がある。
・人材も多様化・多国籍化しており、人材育成が難しくなってきている。
・学んでも、社内での評価につながっていない。
・社内での教育のプログラムがアップデートできておらず、中小企業を中心に、人手・費用の

面で人材育成にかける余裕もない。

・１社では限界があり、他企業との交流といっても守秘義務等もあり難しい。

・教える側と教えられる側の世代間のギャップもあり、コミュニケーションが取りづらい。

・食品の安全について学べる教育機関が少なく、産学の連携がない。

【人材育成の今後の取組】

・社会に出てから、大学に戻れる仕組み（育成プログラム）があるとよい。

・教育機関と事業者とのタイアップが必要ではないか。

・社内の歴史を学び、間違ってしまったことも全員に共有し、会社の理念・方針を確実に伝え、若い世代に継承し、リスクを正しく教える必要がある。

・学んだ人の給料を上げる、資格にする等でのモチベーションアップも検討するべきではないか。

・教育する側の教育が必要。

・横断的に最新の情報共有、意見交換ができる FCP を活用するべき。

・人材育成は、アフターフォローをしながら継続的な取組が必要。

・グローバル化の流れの中で、社内全体で英語を使用するのもひとつの手段では。また、外国人労働者がすぐ理解できるよう、作業手順を動画にする等、言葉は分からなくても見て分かるように、見える化した方がいいのでは。

FCP第１回　食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会～海外と日本における食の安全・信頼向上の取組～　2017年6月22日

欧州の食品安全対策と専門職業（間）組織の役割

京都大学名誉教授・立命館大学教授
新山　陽子

本日の話題

１．欧州の食品安全対策
　　：一般衛生管理とHACCPを巡って

２．専門職業（間）組織とその役割

1. 欧州の食品安全への対応

話　題

- 欧州の食品産業
  - 国際的な食品由来リスク管理の枠組み
  - リスクアナリシス
- 欧州の食品安全対策の法的枠組み
  - 一般食品法
  - 食品衛生規則
- 欧州のHACCPの規定と適用の柔軟性
  - 柔軟性と衛生目標の確保
  - リスクベースドの適用

※　スライド4, 7, 8, 11～22は、工藤春代（大阪樟蔭女子大学准教授）より提供を受けたものを一部修正して使用している

欧州の食品産業

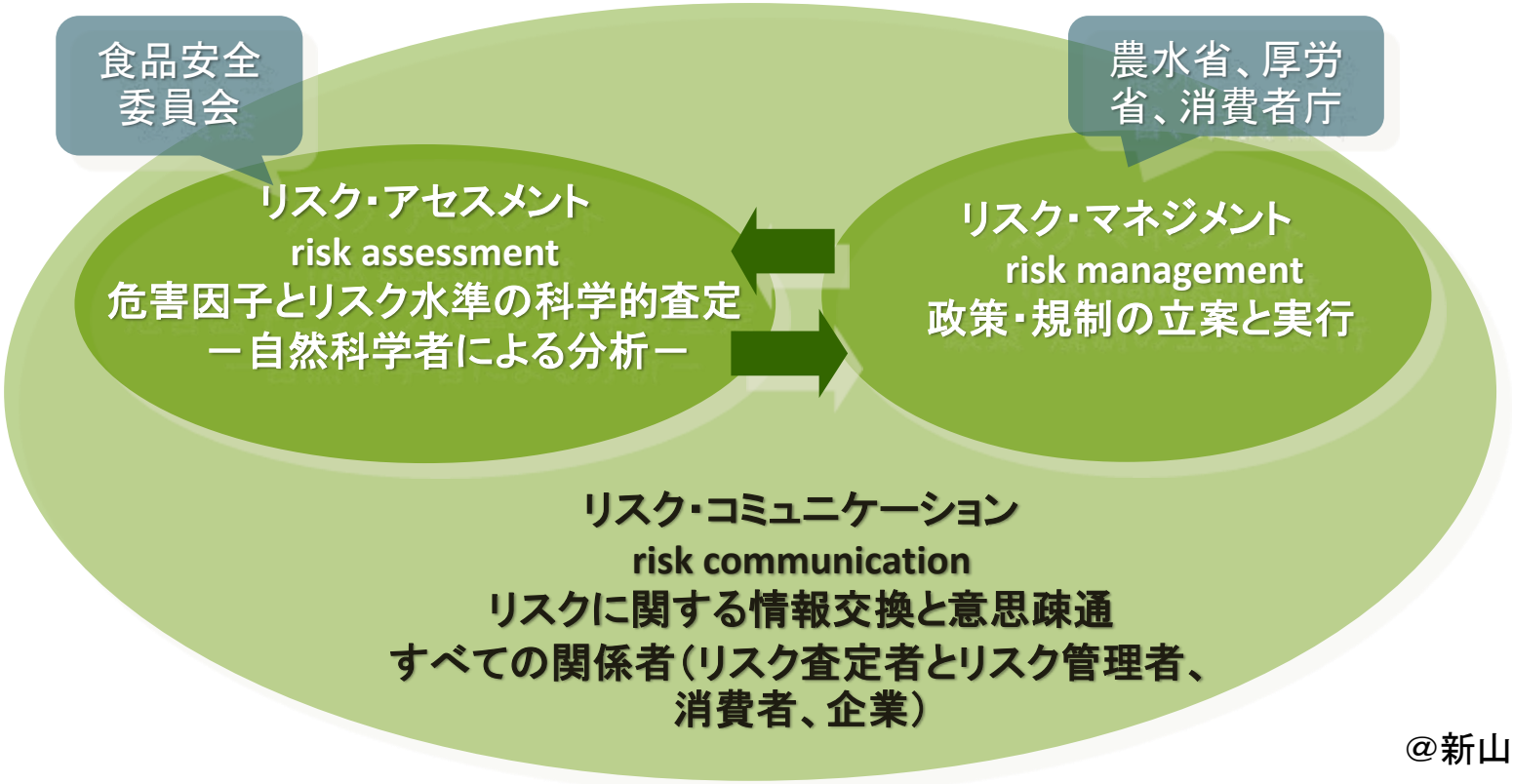
FoodDrinkEuropeのデータ（2013-2014）に基づく

- 売上高　1兆480億ユーロ
- 雇用　420万人
  製造業の雇用者の15.5%を占める
- 企業数　286000
- 中小企業は売上高の51.6%、食品産業の雇用者の64.3%を占める。企業数では99.1%を占める。
- 1企業当たりの雇用者平均数は16人

リスクアナリシス(risk analysis)

科学的データを基礎にした
食品リスク管理の意思決定の枠組み

SPS協定にもとづき、Codex委員会により策定(1993)
加盟国政府向け作業原則(2007年)、ガイド(2006年)公表
日本では食品安全基本法により導入(2003年)



@新山陽子

CAC: Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments, Rome, 2007、新山陽子編著『食品安全システムの実践理論』昭和堂、2004年

リスクアナリシスの要素と構造

科学的データと意見交換による、意思決定の仕組み

リスクマネジメントの初期作業
(Preliminary Risk Management Activities)
・食品安全問題の特定
・リスクプロファイルの開発、対応の優先順位づけ
・リスクマネジメントのゴールの設定
・リスクアセスメントは必要か？
・リスクアセスメント政策の確立
・必要ならリスクアセスメントの依頼
・リスクアセスメント結果の考慮
・必要ならリスクのランク付け

リスクアセスメント
・危害の同定
(Hazard Identification)
・危害特性の描写
(Hazard Characterization)
・暴露評価
(Exposure Assessment)
・リスク特性の描写
(Risk Characterisation)

リスクマネジメントの選択肢の特定と選定
(Identification and Selection of Risk Management Options)
・可能な選択肢の特定
・選択肢の評価
・望ましい選択肢の選定

決定の実行(Implementation of Risk Management Decision)
・必要なコントロールシステムの確認
・選択されたコントロールの実行
・実行の検証

モニタリングと再検討
(Monitoring and Review)
・コントロール結果のモニター
・コントロールの再検討

註：下線は、効果的なコミュニケーションが要求されるステップ

出所：FAO/WHO2006: *Food Safety Risk Analysis; a Guide for National Food Safety Authorities*, 2006 により作成

@新山陽子

食品事業者の（一般的な）責務の比較

「一般食品法」178/2002による事業者の責務

- 前文（30） 食品事業者は、食品安全の確保に関して第一義的な責任を持つ

Section 4 食品法の一般要件

第14条 食品安全要件
第15条 飼料安全の要件
安全でなければ市場に出してはならない

第16章 プレゼンテーション

第17条 責務 事業者は食品法の要件を満たし、その遵守を検証すること

第18条 トレーサビリティ 供給元と供給先の確認

第19条 食品に関する責任：食品事業者
第20条 飼料に対する責任：飼料事業者
回収とリコールの義務

「食品安全基本法」 第8条

- 「食品関連事業者」は、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。
- 事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。
- 国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

食品衛生法 第3条

- 安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。
- 販売食品や原料販売者等の記録・保存に努めなければならない
- 記録の提供、販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講じるよう努めなければならない

＠工藤春代

食品衛生に関するEUの規定（cf.日本の規定）

-食品衛生規則（EC)852/2004　Chapter Ⅱ-

日本の規定

- 一般衛生要求事項 *(General Hygienic requirements)*（義務）

  農業生産段階

  農業生産段階以降のすべての事業者

- 動物由来食品への要求事項　食品衛生規則（EC) 853/2004
- 必要に応じて微生物基準の遵守、本規則の目標を達成するために設置された目標を満たすのに必要な手続き、温度管理の要件やコールドチェーンの維持、サンプリングと分析、などの措置

ガイドライン

・　都道府県条例
・　都道府県が営業施設基準を制定
・　対象は都道府県が定める（食品衛生法施行令35条）

- HACCP原則に基づいた手続きの実施と維持（義務）

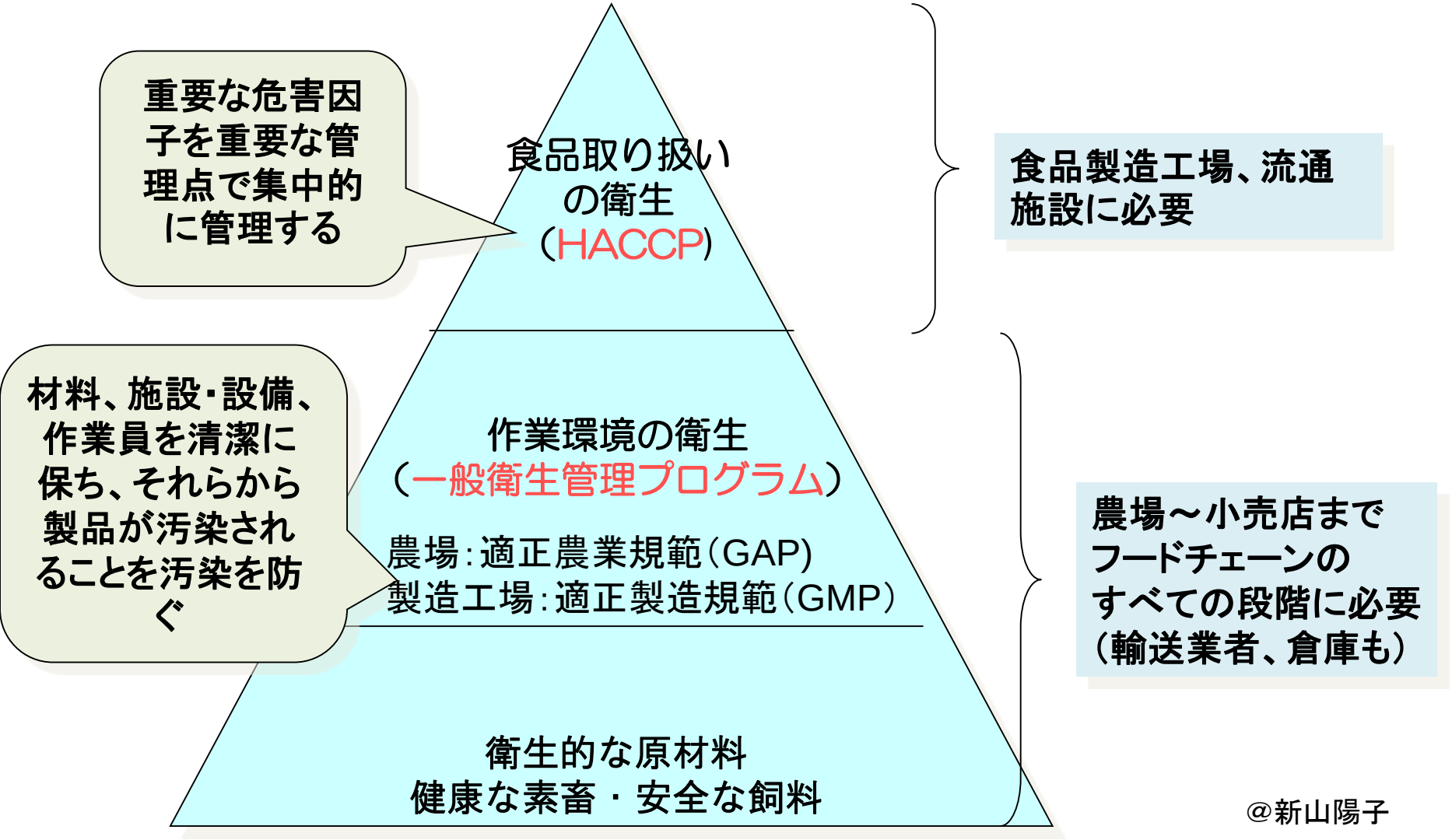
  農業生産段階以降のすべての事業者

  ……適用にあたっては柔軟性が重視される

- 施設の登録、動物由来食品（＋スプラウト）は認可

・　選択制
・　認証制度

衛生管理の概念図

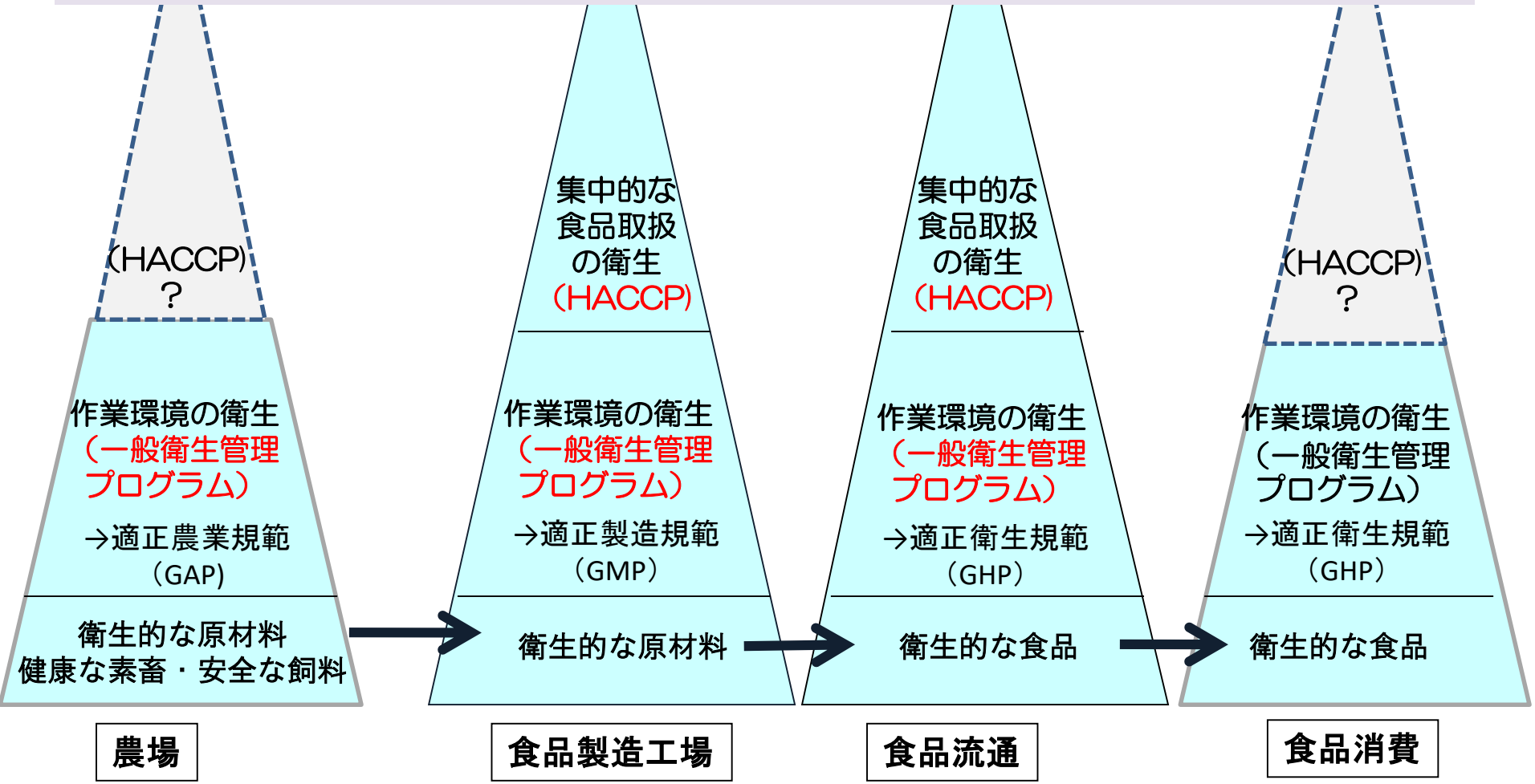


@新山陽子

国際的な要求事項: CAC, *the Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene*, CAC/RCP 1-1969, Rev 4 , 2003 (HACCP原則も収録)

Food chainへの衛生規範導入の概念図

EU：2004年食品衛生法により赤字部分を義務化
日本：一般衛生管理事項は食品衛生法ガイドラインに規定、HACCPは食品衛生法により選択制



@新山陽子

トレーサビリティに関するEUの規定

日本の規定

- 食品全般 「一般食品法」第18条
  - 仕入れ先、販売先の記録義務
  - ガイダンス文書

  ※「食品ロットを識別する指令」

食品衛生法第3条
- 仕入れ先の記録（努力義務）
- 同ガイドライン（仕入れ先、ロット情報、販売先の記録）

- 個別法による上位規定
  - 牛・牛肉（仕入れ先、販売先、対応づけ）
  - 豚
  - 鶏卵
  - 水産物
  - GMO
  - 動物由来食品
  - 青果物、はちみつ、オリーブオイル

- 牛・牛肉（仕入れ先、販売先、対応づけ）
- 米・米製品（仕入れ先、販売先）

HACCPに関するEUの規定

⇨ **<u>（農業段階を除く）すべての食品事業者は</u>**：

- <u>7つのHACCP原則</u>に基づいた手続きを導入し、実施し、維持しなければならない。
- 遵守の証拠を、官庁に提供しなければならない。
- 手続きを記述する文書は常に最新のものとしなければならない。
- 公的なチェック（衛生監視指導）のために文書を保持しなければならない。

欧州委員会によるBetter Training for Safer Food（2010, in Shanghai）の資料より訳出

＠工藤春代

食品衛生規則852/2004の前文（13）より

- HACCPシステムは、食品事業者がより高い食品安全水準を達成するのを手助けする手段である。
- HACCPシステムは自己規制の手段としてみなされてはならず、公的なコントロールと置き換えてはならない。

7原則

- ☞ ハザードの特定
- ☞ CCP（重要管理点）の決定
- ☞ CCPの許容限界の設定
- ☞ CCPのモニタリングシステムの確定
- ☞ 修正措置の確立
- ☞ 検証手順の確立
- ☞ 文書・記録

適正規範ガイド（Guides to good practice）

食品衛生規則852/2004　第7～9条に基づく

- 加盟国は、衛生およびHACCP原則の適用に関する加盟国の適正規範ガイドの作成が奨励されている。
  - 官庁や消費者団体等と協議しながら、食品産業セクターによって作成・普及される
  - コーデックス委員会の関連規定を考慮する

> - 例えばドイツでは、レストラン・ケータリングでの適正衛生規範ガイド、パン・製菓部門の適正衛生規範ガイド、水産物、青果物取引、食品輸送など多くのガイドが作成されている。

- 食品事業者は、これらのガイドを自発的に用いるものとする。
- EUレベルでのガイドが作成されることもある。

EUにおける微生物基準

欧州委員会規則（EC）No 2073/2005

- 食品事業者は、GHP／HACCPシステムの一部として、微生物基準を満たせるような措置を講じるべき

製品基準

- 安全でなければ市場に出してはならない、安全でない製品は回収する義務がある

プロセス基準

- 生産プロセスが許容範囲内で機能していることを示す基準

- 食品事業者は、GHP／HACCPシステムの適正な機能の妥当性を確かめ、検証する際には微生物基準に対して実施しなければならない（第4条）
- 公的コントロールでも、微生物検査の実施や結果について主に書面で確認がされる

基準の例

HACCP適用性の柔軟性に関して

食品衛生規則852/2004　前文（15）（16）より

- 小企業を含むすべての状況で適用可能なように十分な柔軟性がなければならない。特に特定の食品産業では、CCPの特定が不可能であり、場合によっては、適正衛生規範がCCPのモニタリングの代わりになりうることを認識することが重要である。同様に「許容限界」の設定は常に数量的な限度を設定することを意味するわけではない。また文書の保持要件は小企業への過度な負担とならないよう柔軟である必要がある。
- また柔軟性は、伝統的な製法を継続させるためにも用いられる（とりわけ地理的表示）。
- しかし柔軟性が食品衛生の目標を損なってはならない。

＠工藤春代

【参考】欧州連合　HACCP適用の柔軟性について

1. 一般衛生管理プログラムの適用

   調理、製造、加工がなされない食品事業者の場合、一般衛生管理プログラムによって危害の制御が可能

   - テント販売・市場内の屋台・移動屋台、主に飲料を提供する施設（バー、コーヒーショップ等）、小規模小売店（食料品店等）、包装済み食品や非生鮮食品を取扱う輸送業や倉庫業

2. 適正規範ガイドの適用

   危害を制御する方法を実践的かつ簡単な方法で示した適正規範ガイドを活用するので十分である

   - レストラン（船舶など、輸送手段上で食品を取扱う施設を含む）、セントラルキッチンから調理済み食品を配達するケータリング、製パン、製菓子、小売店（精肉店を含む）

3. 一般的HACCPガイドの適用

   事業者間に共通性がある場合

   - と場・水産品取扱い事業者・乳製品関係事業者等、缶詰や液体食品の低温殺菌、冷凍／急速冷凍等の基本的な加工手順を適用している事業者

DG SANCO（2005） Guidance document Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businessesに基づく。 訳は、厚生労働省委託調査「食品高度衛生管理手法に関する実態調査について」、H21年3月 を参照した。

ドイツにおける柔軟性適用の枠組み

リスク段階	加工・処理の程度に応じた企業のリスク分類	食品事業者（企業）の例	852/2004の第5条実施に関する証明	文書化に関する最低要件（*）
1（非常に低い）	処理・加工のプロセスがない	消費者に対してのみ販売 -屋台／移動販売 -小規模の食料品店（青果物） -飲料販売（バー、コーヒーショップなど） 包装された日持ちの良い食品の輸送と貯蔵	なし（一般的な適正衛生規範（基礎衛生）の要件遵守で十分である）	なし（部門ごとのガイドが食品事業者に義務付けている場合、GHP（***）遵守の証明）
2 （どちらかというと低い）	単純で職業特有のルーチン作業	-レストラン -職人的なパン屋、ケーキ屋 -鉄道、船、飛行機で提供される食事のための施設 -ケータリング -腐敗しやすい動物由来食品の販売（場合によっては移動販売施設も） -古典的な品目の食肉製品 -職人的なと畜企業	必要な限りで、HACCPに基づいた要素と、部門ごとの適正衛生規範の遵守（「基礎衛生＋プラス」）	1. 危害分析をともなった事業者の活動プロファイルの説明と概略図 2. HACCP要素に基づいた要素（必要な限り）と、部門ごとのGHPガイドの企業での実施の証明 各手続きは個別に文書化される必要がある。目視検査では逸脱の場合にのみ記録する可能性（チェックリスト、日誌）
3（どちらかというと高い）	部門内で、類似の処理・加工プロセス	-水産製品を扱う企業 -乳加工企業（乳製品加工企業も） -標準化された製造プロセスを持つ企業（缶詰製造業など）あるいは -液体製品の低温殺菌 -冷凍食品 -セントラルキッチン／canteen kitchen -ベルトコンベヤーをともなうと畜企業（**）	企業で用いられる標準的な技術を考慮した、部門ごとのHACCP手続きの要件の遵守	1. 危害分析をともなった事業者の活動プロファイルの説明と概略図 2. 部門ごとのHACCPガイドの企業における実施の証明（GHP含む） 個別の手続きは個別に文書化される必要がある
4（高い）	個別の処理・加工プロセス	上記1－3の段階に該当しない、その他の食品製造・処理・加工企業 1. 食肉解体、特定の食肉加工企業 2. 特定の水産加工企業 3. 特定の植物由来食品の加工企業	完全に企業ごとのHACCPコンセプトの要件の遵守（すべてのプロセスラインを考慮して）	1. 危害分析をともなった事業者の活動プロファイルの説明と概略図 2. 企業ごとのHACCPコンセプトの要件の実施に関する証明

＠工藤春代

Laenderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz Arbeitsgruppe Fleisch- und Gefluegelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft ;AFFL（2006）, Risiko orientierte Anwendung der HACCP-Grundsaetze (TOP:6) より一部訳出して転載

柔軟性に配慮した監視指導

- 表のリスクレベルに対応して、必要な文書化要件が決められている
- 事業者が、独自のHACCPシステム設定ではなく、適正規範ガイドに従ってシステムを導入する場合、このガイドが適切に使用されているかがチェックされる

- 業界が作成したガイドが、実際の監視指導でも用いられる
- ガイドは自発的なものであり強制されるものではないが、ガイドに沿って監視が行われることから、間接的に導入を促進する効果がある

＠工藤春代

EUにおけるリスクベースの監視

コントロール規則882/2004　第3条

（飼料・食品法、動物衛生・福祉に関する法律の遵守の検証のために実施される公的コントロールに関する欧州議会と理事会規則（EC）No 882/2004）

監視に関する法律の存在

- ✓ 事前通知なしで実施
- ✓ フードチェーンのすべての段階での実施（農業生産、飼料なども含む）
- ✓ リスクベースの（立入検査の）頻度決定　など

- リスク、事業者の過去の遵守に関する記録、自己検査の信頼性、遵守されていないことを示す可能性のある情報を考慮
- 実際の方法については、各加盟国に任されている
  → ドイツの場合

ドイツにおける立入検査の頻度決定方法

- 食品事業者ごとにリスクを評定し、コントロールの頻度が決定される

表4　事業者の分類指標

指標	判断指標	点数
Ⅰ	企業の種類	
	1．企業の種類	6段階で0～100点
	2．製品のリスク	3段階で0～20点
Ⅱ	企業の様子	
	1．食品法の規定の遵守	5段階で0～5点
	2．トレーサビリティ	3段階で0～3点
	3．従業員訓練	5段階で0～7点
Ⅲ	自己検査システムの信頼性	
	1．HACCP	5段階で0～12点
	2．製品の検査	5段階で0～5点
	3．温度の遵守（冷却）	5段階で0～8点
Ⅳ	衛生管理	
	1．建築上の基準	5段階で0～5点
	2．洗浄と消毒	5段階で0～8点
	3．従業員の衛生	5段階で0～11点
	4．生産の衛生	5段階で0～13点
	5．害虫の駆除	3段階で0～3点

- 製造される食品の性質などによって決まる

- 事業者の努力を反映させることができる項目
- よいシステムを持っているほど点数が低くなる

合計点

合計点数	リスククラス	監視頻度
200−181	1	（営業日）毎日
180−161	2	週に1度
160−141	3	月に1度
140−121	4	3か月に1度
121−101	5	半年に1度
100−81	6	年に1度
80−61	7	1年半に1度
60−41	8	2年に1度
40−0	9	3年に1度

工藤春代「ドイツにおける食品安全コントロールシステム―日本の課題に照らして―」『フードシステム研究』Vol.19，No.4，2012年に基づいて紹介している。元の資料は、食品法・ワイン法およびタバコ法の規定の遵守に関する公的監視の原則と実施に関する一般管理規定：Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften

@工藤春代

ドイツにおける立入検査の内容

- 表に対応する衛生要件（施設要件、従業員の衛生等）に加えて、トレーサビリティの機能や、自己管理（HACCP、製品検査など）の信頼性に関するチェックがなされる。

微生物規格のプロセス基準

- 認可の際にも自己管理システムがきちんとあるかを見る。
- 企業の自己管理が機能しているか、というチェックがなされる。

２．専門職業（間）組織とその機能

1. 専門職業（間）組織とは、その機能
2. 専門職業組織の具体例
3. 専門職業間組織の法：フランス
4. 専門職業間組織の具体例

＜以下の文献を元に作成＞

- 新山陽子(2011)「フードシステムの持続と専門職業間組織の機能」『農業と経済』第77巻第9号
- 新山陽子他（2014）「フランス、オランダの農業・食品分野の専門職業組織―設立根拠法と組織の役割、職員の専門性―」『フードシステム研究』第20巻4号
- 新山陽子・上田遥（2017）「フランスの専門職業（間）組織と農業協同組合－その機能の専門性とは何か―」『農業と経済』第83巻第7号

専門職業（間）組織の機能

- 社会制度の重要な一角を担う職能組織

  農業者、食品事業者＝professional
- 自発的意思による組織形成、共同決定による産業組織化
- 産業の革新、市場への対応

  食品規制への対応（食品衛生の適正規範の作成など）

  自発的なシステム作り：　トレーサビリティ→EU法に、

  統合的品質管理システム

  食育・情報提供
- 公正取引の擁護　…契約書式の作成
- 産業の社会基盤づくりと消費者の信頼
- 産業を代表する存在として、政府との意見交換
- 専門的人材（修士相当、博士）を多数配置（分析、戦略立案）

専門職業組織と専門職業間組織（仏の例）

■ 専門職業組織（PO: professional organisation）

農業専門職業組織は『農事海洋漁業法典』第5巻第5編に規定

品目組織：品目別・生産段階別に多数

品目群組織：野菜生産者全国連合（FNPL）、生鮮野菜果実小売業全国連盟（UNFD）、全国食肉工業・卸売業連盟（FNICGV）etc

適正規範ガイドの作成

産業段階の水平的組織：

フランス全国農業経営者組合連合（FNSEA)、フランス卸売市場連合（FFMIN)

全国食品産業協会（ANIA)

■ 専門職業間組織（IPO: Inter-professional organisation）

フードチェーンの垂直的組織：同上『法典』第6巻第3編第2章に基づく強い権能

長い組織（農業～小売業）

ex.牛肉（Interbev：全国家畜食肉業者連合）

青果物（Interfel：全国野菜・果物・小売組合連合、Anifelt：全国青果物加工職業間組織）

短い組織（農業～処理・加工業）

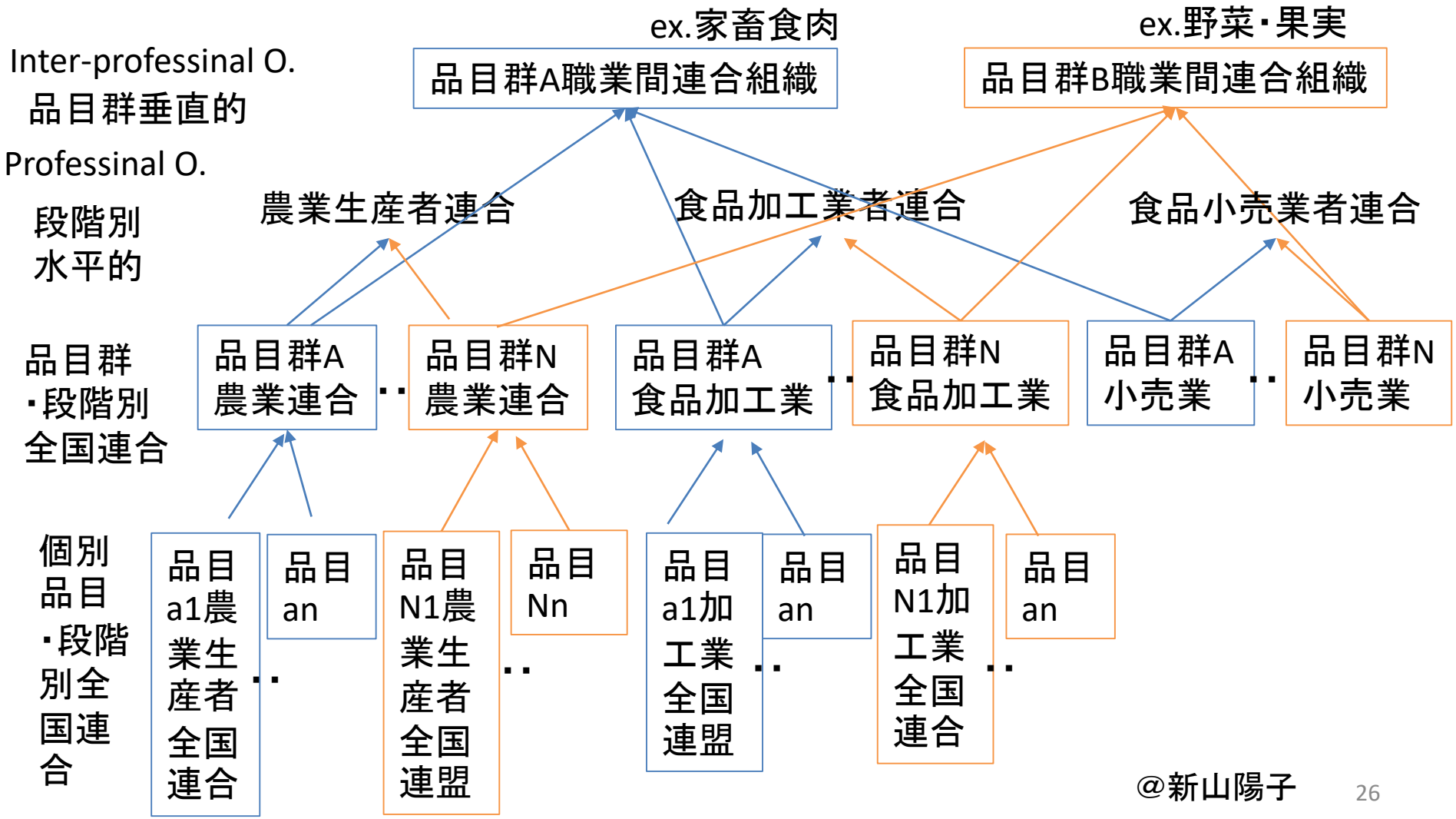
ex.生乳（CNIEL：全国乳業職業間センター）

油脂および穀類（Terres Univia：野菜油・プロテイン職業間組織など）

ワインセクター（Anivins de France：全国フランスワイン職業間組織）

- EUの認可：　農業共通市場規則（EC)1234/2007
  生産者組織、事業者組織、職業間連合組織（inter-branch organisations）
  ：　ワイン、タバコ、青果物、牛乳（2012年追加）
- 各国国内法による認可（→IPO）、民法上の法人（協会→PO）

専門職業組織（PO)と専門職業間組織（IPO)
イメージ図



@新山陽子

POの例：仏全国食品産業協会（ANIA)

- 1968年設立
- 食品工業に関するすべてのテーマを扱う
- 組織
  - 地方連合（１８）、品目別全国連合(22)
  - 理事会（14名）、委員会（１４）
  - 職員（24名：栄養・品質、工業・商業など専門家）
  - 分野別連合（各１０～20名の職員）
- ANIAで定義した4つの優先課題
  - 工業と流通の関係
  - 品質および衛生・安全
  - 貿易（小企業の援助）
  - 経済、競争力を含めた産業的な制度（監査の提案、戦略の立案）

食品安全分野の活動

① 加盟各分野連合が食品衛生法要求事項（適正規範、HACCP)実施のガイド作成する措置をとる

② ANIA：食品衛生法パッケージ、一般食品法のトレーサビリティの要求事項のガイドを作成し、企業を援助

- 組織から行政に諮問→読解・修正要求→修正など

  農業省食料総局DGAL/主に動物関係、財務省DGCCRF（公正取引委員会）/主に植物関係、厚生省DGS（総合衛生局）、食品環境労働衛生安全庁ANCES（旧食品安全庁AFSSA）

- 連合組織と行政が連携し、合意して、はじめてガイドが発行される

① 輸送業連合と連携し、アレルゲン対策

② ISO2200（食品安全規格）WGへの参画

③ EUの包装材規則への適用のための適合証モデル開発

職員の高い専門性

- 修士相当の学歴が多い
  …..大学修士、グランゼコール（技師系、政治経済系：高卒後5年の修士相当）
  ：各テーマの使命を担い、アシスタントなしで活動
  ① 品質・栄養分野：食品加工の技師、獣医
  チーフ：栄養学士
  表示・GMO・材料担当：食品関係の法律家（修士）
  品質アプローチ・衛生規格担当（面談者）：食品加工の技師（修士相当）＊
  ＊グランゼコールで、エンジニア系を修め、他の協会やチーズ企業などで7年の専門経験を経ている。
  ② 経済および競争力担当者：全員が修士（技師系・大学）。
  ③ 社会関係分野：社会法学の法律家
  ④ コミュニケーション担当：技師系（政策科学修士）
  ⑤ 農業との関係担当者：農学技師
  ⑥ 環境関係担当者：大学修士
- 異動に決まったルールはない。同じ担当で、ほぼ3年～5年仕事。外に出る人も多い。技師など技術を身につけると、同じ業界のなかで関連した仕事を続けていく。
- 様々な分野に生涯教育機関がある

グランゼコール（高等専門学校）・エンジニア系：最初の2年、主に生物学、化学、数学など自然科学を習得。後の3年（技師学校）：より技術的なこと、法律的なことを習得。技師学校期間中、2年目の最後の3カ月：複数の企業に入って実習トレーニング、3年目の6～9ヶ月間：企業で研修（プロフェッサーと企業人からのフォローを受ける）

フランスの専門職業間組織（IPO)の法

1975年7月10日「職業間組織を運営する法」
→　現『農事・漁業海洋法典』第6巻第3編第2章「農業の専門職業間組織」

■資格の承認、機能（条項L632-1）

1．農業生産、その加工、販売、流通を最もよく代表するPOが専門職業間協定を締結し自らの発議で設立した連合団体

2．以下の1つまたは複数を目的とする場合
①製品の質的・量的な適合、販売促進による市場管理
②産業部門内の契約手続きの開発
③とくに、製品のトレーサビリティによる食品安全・衛生の強化
④イノベーション、応用研究、実験、開発計画の奨励
⑤部門の経済的潜在力の維持・開発促進
⑥製品・産業部門に関する情報活動
⑦農産物と食品の生産、加工、販売、流通に関連したリスクや不測の事態の防止・管理を目的とした共同活動の奨励
⑧技術規格、品質規律などの作成・実施による製品品質の向上など

■組織が行う政策協議と協定締結（条項L632-2）

- 原則として、製品・製品群別に1つのIPOのみ承認
  地域組織→代議員を送る
- 承認を受けた組織は、産業部門政策の基本方針、政策措置に関して諮問を受けることができる

■「合意の拡張」のルール（条項L623-3）

- 認定組織において締結された協定は、社会全般の利益に合い、欧州連合の法と両立するなら、行政当局によって、適用範囲が拡張される。
- 拡張の意思は、IPOを構成する全POの全員一致によって決定
- 拡張が決定された場合、その措置は、その組織を構成する専門職業の全員に対して義務化される（条項L632-4）。

→ IPOによりセクターの方向付けに関して討議、合意された協定・規約が、政府の法的手続きによって産業全体に拡張され、産業のルールとなる。
→ 職業間連合組織の設立が、職業組織の自発意思にもとづくものであることによる。

IPOの具体例　　Interbev/
全国家畜食肉専門職業連合協会

設立　1975年7月10日の法「職業間組織を運営する法」にもとづく
民間から発議され、フランスの権限機関による支持と援助を得た
1980年11月18日の政令、食肉家畜セクターの公的職業間組織として認可

目的　**セクター全体としての発展に貢献**

①関連産業の組織化：職業間の合意にもとづく
②品質をともなった肉の振興
③研究・開発の推進
④宣伝　⑤情報提供

組織

- 本部（30～35名）：Interbev、食肉情報センター（子会社）、自動格付け機械管理（子会社）
- 地方委員会（21県）（各1～4名）：①職業間合意の実施の監視支援、②全国的なコミュニケーションの地域へのリレー

組織　2011年3月

- **13の構成組織（連合の連合）**
  - FNB：全国肉牛連盟
  - FNO：全国羊連盟
  - FNCBV：全国家畜食肉協同連盟
  - FFCB：フランス家畜商連盟
  - FMBV：フランス家畜市場連盟
  - FNICGV：全国食肉工業および卸売業連盟
  - SNIV：全国食肉工業同業者組合
  - FNEAP：全国と畜場サービス従業者連盟
  - CNTF：フランス臓物業者全国連合
  - CFBCT：フランス食肉専門店、食肉・ハムソーセージ専門店、総菜店連盟
  - COOBOF：フランス食肉・ハムソーセージ専門店共同購入団体全国連盟
  - CODVIAL：自由サービス食肉・食肉製品流通業者連絡委員会
  - レストランなど集団給食事業者の組合
- **全員一致による合意。法により、合意は法律化つかされ、産業全体に提供される（5年）**

近年の重点

① 畜産の環境との関係（コミュニケーション）：

研究・開発により論拠提示、研究機関の援助により改善策探求、栄養上のメリット、料理文化の伝達、農業博覧会

② TVコミュニケーション：

地方毎の材料を使った食品の大切さ、トレーサビリティ、品質、フランス国産肉

③ 職業間活動：

1）取引の透明性確保（価格、枝肉の自動判定機会の導入）

2）衛生

＠新山陽子

かつては、牛肉トレーサビリティ規格の策定 → 法制化

食品安全に関する役割

① 新食品衛生法に対する各オペレーターの理解の促進

② 衛生状態を法に適用

食品安全に関する活動 （CNIELと共同作業）

① 家畜生産者のGood Practiceの検証チャートを作成

② 家畜生産者、輸送業者、と畜場、解体業者「品質の証」の要求事項作成

※HACCPの適用：と畜場、食肉業者などの各専門領域の専門職業組織がサポート

職員の専門性

- 本部職員：多くが農学技師、農業技師。農業技師のうち、高校卒業後5年就学のものが5人程度、他は3年就学。
- 専門：コミュニケーション・エキスパート、栄養学者の他、獣医学者1名（博士学位あり）
- フランスの職業キャリアの考え方：同一企業でやっていくという考え方はない。キャリアの管理は個人的なものととらえられている。内部で昇進していく人もあるが、限られている。経験を積んで企業に移る人もいる。企業－団体間には、必ずしも多くはないが人事交流はある。行政との間にはあまりない。

オランダ

Commodity boards：製品機構
General Commodity Board for Arable Products：耕種作物
Commodity Board for Grains, Seeds and Pulses：穀物、種子、豆類
Commodity Board for Animal Feed：動物飼料
Commodity Board for Wine：ワイン
Commodity Board for Dairy Produce ：酪農
Commodity Board for Poultry and Eggs：家禽、卵
Commodity Board for Livestock and Meat：家畜、食肉
Commodity Board for Fish and Fish Products：魚類、水産物
Commodity Board for Horticulture：園芸
Commodity Board for Margarine, Fats and Oils：マーガリン、脂肪、油類
Commodity Board for Beverages：清涼飲料
Industrial boards：産業機構
General Industry Board for Skilled Trades ：熟練業
General Industry Board for Retail Trades ：小売
General Industry Board for Building Completion and Maintenance※：建物仕上げ
General Industry Board for Wholesale Agriculture：農産物卸売
Industrial Board for Hotels and Catering ：ホテル・ケイタリング
Board for Forestry and Silviculture ：森林・造林

出所 Sociaal-Economische Raad（Social and Economic Council of the Netherlands）2004年資料
註：※HPの名称はBedrijfschap Afbouwであり、Industry Boardとすべきかもしれない。

ご清聴ありがとうございました

資料２

フード・コミュニケーション・プロジェクト（ＦＣＰ）
第１回　食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会

キユーピーグループにおける品質人材育成の取り組み

平成 29 年 6 月 23 日
キユーピー株式会社

本日お伝えしたいこと

○ 語り継がれてきた言葉

○ 重大事故からの学び

○ 理念教育

○ お客様の声をきく（お客様相談室での体感研修で消費者視点を学ぶ)

○ エリア活動など品質仲間づくり、相互監査などのオンＪＴ型の人材育成

○ オフＪＴ型の人材育成（専門カリキュラム研修：ものづくり学校）