

第1回国際標準に関する勉強会

開催日時:平成26年5月30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 :62事業者/団体 74名

<議事次第>

1. 開会挨拶
2. 今年度の活動についての説明
3. 第1回国際標準戦略検討会の概要報告
4. 食品をめぐるISOの現状、課題
東京海洋大学 先端科学技術研究センター 教授 湯川剛一郎様
5. GFSIによる国際標準化の経緯と今後の展望について
テュフラインランドジャパン株式会社 岡田綾子様
6. 農業生産工程管理(GAP)について
生産局 農産部技術普及課 課長補佐(新技術企画班) 戸川雄介様
7. グループディスカッション 国際標準に関する論点について
8. 発表
9. 質疑応答
10. 事務局連絡

<議事概要>

事務局より、「第1回国際標準戦略検討会」の概要を説明した。

その後、様々な国際標準規格の現状、課題について各講演者から説明をいただいた。最初に湯川様より資料5を使用してISOの現状と課題について、その後、岡田様よりGFSIに認証された民間スキームについて資料6を使用して解説をいただいた。さらに戸川様より資料7の農業生産工程管理(GAP)の現状についても解説をいただいた。

最後に、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食料産業における規格・認証スキームの現状をどう考えるか。
- ②日本の食品安全マネジメントの強み(弱み)は何か。

各班のグループディスカッションにて抽出された意見は下記のとおり。(意見の詳細は別紙「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)

<グループディスカッション意見まとめ>

A班

- ・日本の現状として規格の乱立とISO認証の取得が進んでいる。
- ・一方で国際的な規格を考えると、仕組みによって自らの正当性を証明する必要があるのではないか。

B班

- ・日本の現状として様々な規格があるがHACCPと呼べないものがあるということと、それ以前の問題として事業者自身がHACCPを正しく理解していない点もあげられる。
- ・日本の特徴や強みとしては、中小事業者のHACCP普及率が上昇しない中でも食中毒などの問題があまり発生していない点があり、その現状を考えると無意識にHACCPの考え方が出来ていることが強みで、逆に言うとシステムとして取り組めていないことが弱みなのではないか。

C班

- ・日本の規格間のレベルの差が大きいのが問題。
- ・中小事業者にとってマニュアル、記録の作成等はハードルが高いので簡易版HACCPがあると普及しやすいのではないかと。海外では法でHACCPを求めている。日本も中小企業向けのガイドライン等でのHACCP取組を導入するのはどうか。
- ・日本人の強みはまじめさと全員参加型の管理がある。特に異物混入など品質面での予防措置の強みをいかせる、まじめさのマネジメントシステムみたいなものが作成できればよいのではないかと。

D班

- ・食品企業各社の2者監査及び各種スキームについて、統一化するのであれば法で規制しない限りまとまらないのではないかと。特に各社の監査における管理基準は、今までのお客様対応など歴史の蓄積を反映しているので難しいのではないかと。
- ・GAPに関して農場の管理となると各社の思惑によりマーケティング要素が出てくるので、さらに標準化の話ではなくなってしまう。このような前提での提案として、FCPのような標準化された物＋残りの部分を取り組めばOKというように様々なスキームの細部分を明確にして標準化していく仕組みが必要ではないかと。

E班

- ・スキームの乱立に対しては統一化すべきという意見があった。一方で会社ごとの歴史によってまとめられない部分もあるのではないかとという意見もあった。よって統一化したものを難解から簡易というランク分けが必要ではないかと。
- ・日本の強みとしては昔から従業員全体でのQC活動といったものがあげられるが、さらに今後文書化してマニュアル化していくべきではないかと。

F班

- ・様々な規格が存在するため普及しないのではないかと。よってHACCPの基本をベースにした標準となるべき規格が必要ではないかと。

G班

- ・コストが高くメリットが感じられない。自治体HACCPなど取得しても通用しないものが多い。さらに段階的に導入する仕組みがないのが問題ではないかと。
- ・世界でもトップレベルの管理をしているが、それを文書化して発信していないことが弱みではないかと。

H班

- ・統一されたものを作成すべき。また、現状課題として取得するコストが高いことがあげられる。このような様々なスキームが乱立している状況は食品産業だけではないかと。整合という方向を目指すべき。
- ・日本の強みとしては安心とコミュニケーション。日本は性善説に立ったマネジメントをしているのではないかと。

I班

- ・安全面・品質保証といった共通的な土台部分の認証規格を作成し、それぞれが必要な部分を棲み分けし取得する仕組みでないと普及しないのではないかと。
- ・日本の食品安全は諸外国に比べて劣っているわけではない。このような強みを活かしてターゲットを絞った形の認証にしていくべきではないかと。

J班

- ・スキームはたくさんあるのがいい。そこから選べるので。地方・業界・FCP・国際的なものがある中で、これらの関連性の横串を明確にしておいて、次にどこのレベルを求めれば良いかと、さらにそれを的確にサポートする指導者のようなスキルを持つ人を育てていくことが必要ではないかと。
- ・国際的に評価されるためには、グローバルに通用する言葉を話し渡り合うしかない。新しいことをするのではなく同じステージに立ち日本のクオリティーや食について明確にアピールしなければ誰も耳を傾けないのではないかと。
- ・中小事業者への促進については地域で力を合わせ協力・補助・活性化することが地域全体のインセンティブになり普及するのではないかと。

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:平成 26 年度国際標準に関する勉強会
- 資料4:食料産業における規格・認証をめぐる状況
- 資料5:食品をめぐるISOの現状、課題
- 資料6:GFSIによる国際標準化の経緯と今後の展望について
- 資料7:農業生産工程管理(GAP)について
- 資料8:食料産業における国際標準戦略に係る論点