

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

論点 1

(現状認識)

我が国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。

論点 2

(日本の食品安全等の取組の特徴・強み)

日本の食品安全マネジメントの特徴や強みは何か。

グループディスカッション 各班からの意見

| | | |
|----------------------------|--|--------------------------------------|
| A班 | 日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか | 食品産業をどのように育成するか |
| | | 国がまず方針を決めるべき |
| | | オリンピックに向けて外食産業・レストランの認証を増やすべき |
| | | メーカー・農家を対象にするのか |
| | | 海外の誰を相手にするかが不明確 |
| | | まずは国際基準を重視すべし。日本の特徴は次回でOKでは |
| | | 日本独自のシステムが必要 |
| | | 中小企業向けなら、安全面を重視する。その次に海外輸出と段階的に進めるべき |
| | | 自治体の無料又は低価格のHACCPは中小企業の取組には有効 |
| | | 事業者が主体でやる。認証に振り回されるのではなく。 |
| | ISOの審査員はアドバイスしない。コンサルはアドバイスできる。HACCP・FSMSの監査、評価を広める。 | |
| | 日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か | 認証スキームが混乱している |
| | | 規格が乱立している |
| | | 制度が高く品質が安定している。バックボーンを持っているから |
| 生魚、生野菜の取り扱いに慣れた作業者の衛生意識の高さ | | |
| B班 | 日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか | TPPへの対応が急務 |
| | | ISO認証を中心に考えてみるのはどうか |
| | | 日本食の標準化 |
| | | 規格の対応、やらされ感になっています。 |
| | | 中小企業は国内マーケットのみで海外を考えていない |
| | | 高学歴農家は輸出や海外進出を希望している |
| 日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か | 日本人は性善説だという事から議論を始める | |
| | そもそもHACCPに値するものなのか。疑問のある規格がある。 | |
| | HACCPが正しく理解されていない現状に問題がある | |
| | 対象にあった規格であればよいが。一般的衛生管理でカバーできるもの、HACCPでカバーできるもの、アンマッチがある | |
| | HACCPをやっていないでも中小事業者は無意識に出来ているのでは。それに応じた対応をすべき | |
| | 規格と現実が完全にリンクしていないのが現状ではないか | |
| 日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か | やっていることの正しさを認識する。性善説HACCP。 | |
| | 中小事業者は人がいない。さらに難しい言葉にアレルギーを持つ。 | |
| | 日本の食品安全マネジメントにはシステムの考え方がない | |
| | HACCPは加熱である、といった間違った理解がある | |

グループディスカッション 各班からの意見

C
班

日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか

- 認証は様々存在して悪くないが整合性(同調性)はとるべき 1
- 存在していること。ただしスキームによる差があるのでは 1
- 浸透していないのか、PRPはむしろ高度と考えるべき 2
- 買い手が求める認証レベルの差が大きい。例えばISO認証を必須とする場合と自社の監査のみを信用する場合がある。 1
- 中小企業の現状(対応能力、コスト負担能力など)にあわせた取組を考える必要があるのではないか。(大手レベルは無理では)2
- 本来なら研究された統一の認証スキームがあれば効率的ではないか 1
- レベルの統一感がない 1
- 厳密なマニュアル、基準記録は中小企業にはハードルが高い 2
- HACCP義務化すれば集約されるか。 1
- 重複認証でコストが増える 1
- 取得コストに関して、企業のレベルでとりやすいものを選択できる。 1
- 様々な認証スキームの特徴や目的、メリット、レベル感などがわかりにくい 1
- 安全を期待している市場に対して、なにかしなければならぬという意識があり仕方ない 1
- HACCPに対する教室が必要。理解している人が少ない 2
- 各社独自の安全への取組の歴史があり、変えがたいのではないか 3
- システム認証と製品安全は別になってしまっている。企業も認証をとることが目的になっているのでは 3
- 信頼のものさしがバラバラ 2
- ブランド志向 2
- 安全が当たり前だと考えている ゼロ円 2
- 我々が求めるレベルに達していることを確認するためには必要であるが、取引先はばらつき感や監査頻度が増える 3
- 簡易版HACCPのような手法の開発が必要では
- ばらつきがあるのは現状であるが、一定のチェック項目とレベルとの照合ができるとうい 2
- 会社全体として取り組むという考えが希薄 2
- 現状では、食品企業各社のやり方を統一させるのは難しい(ある程度強制力が必要)統一させても表面だけでは問題 3
- 日本の食品企業は二社監査等を通して取組のレベルは上がっているのでは 2
- 共通項目について、第三者機関による共同監査のような仕組みは考えられるか 3
- まじめ PRP 1
- マネジメントしなくてもまわるのが強み 2
- 従業員の力量で安全が確保されている部分はある 1
- かなり変わってきているが従業員全体をまきこんだ全員参加型の小集団活動 1
- 日本人の細かい指摘は、異物混入や品質不良の予防処置として有効である 1
- 大企業がけん引 3
- リーダー的な取組と細やかな調整力 2
- 認証のための予算づけではない別のアプローチ。認証を取らなくても売れるというアンケート結果からも消費者へアプローチ 3
- 日本独自の要求事項 3
- より定量的な基準ガイドライン(定性的、感覚を優先する。日本的発想からの脱却)2

日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か

グループディスカッション 各班からの意見

D
班

日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか

- 認証スキームが数多く存在していることを知られていない。認知と統一が必要ではないか 1
- 取組の現状のアピールが不足。専門分野の人しかわかっていない。現場・消費者への認知活動が必要。 2
- 第三者の評価よりブランドの確立を重視
- 導入の弊害に、どれが良いのか、後から変わらないかを考えると二の足を踏む。せめて業界標準が必要 1
- 多くの規格認証スキームがあるので、日本の企業にとって承認しやすいスキームは有用なものではないか 1
- 食品企業間の競争と中小企業が多いことで安全管理システムの統一化ができないのでは。官と民が一体となって構築すべき 3
- 食品企業各社の管理基準は永遠に変わらない。よって各企業の独自部分がある。各認証規格も同様なので、よってスキーム
- 間の関連性をお互いに作ること。差異部分を可視化すること
- 様々な認証スキームはあっても良い。業界ごとにできるのも仕方ないこと。大事なのは国内外のスキーム同士の関連性などの
- 差異を明確にすること
- 流通・小売りからの要求も各社で違くとメーカーは困るのではないか
- 標準は必要。各スキームで重複しているものをまとめる。
- 一社監査・二者監査・三者監査とバランスよく採用すればレベルアップできる

日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か

- 中小企業は金銭面でISOなど取得に手を出せない場合が多い。安全を促進するには政府・自治体の支援必要。
- 国際的に見ると日本の食品安全マネジメントは、いわれるほど優れてはいないのでは。
- 日本の強みは各企業のマネジメントの良し悪しよりも、社会インフラの方かもしれない。水はきれい、下水も完備、冷蔵庫も普及当たり前。これらが日本の食品安全を支えているのではないか。
- 人の密度が高い、言語が統一されている、高い教育レベル、高い消費者ニーズに支えられ、高い食品安全管理技術が口頭で伝えられている。 1
- 客観的データの提示により強みを明確にする。食中毒の発生率。生で食べられている食品の量など 2
- 教育レベルの高さ、ボトムアップ型のマネジメント
- よいものが適正価格で販売できる仕組み
- 中小企業が多く、小回りがきく・職人技・きめ細やかな対応等が強み。
- 安全マネジメントに関して経験と伝統に基づく安全の歴史を持っている。経験が頼りのため(定量化・定性化)ができていないため評価がもらえない。 弱み

グループディスカッション 各班からの意見

E班

日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか

理想は一つのスキームでどこでも通用するものがあると良い

マル総と自治体HACCPのレベル差があり、中小企業でも取得しやすい規格があると良い

日本では家族経営のメーカーが多く、安全管理システムに対する意識が低い。認知されていない。

相互認証ができる必要ではないか。

雇用形態の変化で従業員の意識も変わった。マニュアルによる管理が必要になった。

日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か

文書化されない部分、食品安全以外の部分の強み

アメリカのような様々な教育レベルでなく、一定レベルの生産者が日本の強みだった。

技術はあっても明文化されていない

昔は小集団活動などボトムアップの改善活動でレベルを上げていた

F班

日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか

消費者の認証スキームの理解度が低い

ベンダーにとってHACCPの取組が勝つためのものではない

規格の乱立は最終価格につながっている。一方で商品固有の特徴も生み出している

中小は職人的な安全管理を行っている(経験と勘)

日本の規格認証の取組は十分ではない。GAPの認知度が消費者。小売業において低く、Codex HACCPの認知を上げる必要がある。

HACCPのカテゴリーの制限がある。どう拡大するか。

中小だと規格を理解できないのではないかと

業界としての底上げがあるか否か

多岐にわたると判断基準がブレる可能性があるのでは

HACCPを認証されたことを表記、唱える仕組み作りが必要。安全性が確保されている等

そもそも国内なら素性も判り、説明や説得もできた。(話し合いでOKだった)

海外の判断基準、そのニュアンスがよくわからない。(文化・宗教・人種)

日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か

資金面におけるサポートは必須。(初回だけで継続的なものでなければならない)

食品安全だけでなく品質、安心、安全を取り組んでいる点

日本で標準化された食品安全規格をGFSIIにベンチマーク化される

グループディスカッション 各班からの意見

G 班

日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか

顧客の要求を見極める必要がある 1
 管理運営基準にHACCPが導入＝営業許可。もともとCODEXに沿っているのでHACCPの一般原則は満たしている。
 総合衛生管理製造過程で決まっていない食品の認証が企業としてまちまち取引先違ってくる。
 中小企業は認証費用も大きな負担。
 自治体HACCPの内容がバラバラ
 各社の監査は取引先を管理する儀式・食品の安全のためでない
 段階的に導入する仕組みが必要では
 認証を取ることが目的ではいけない
 HACCPの必要性をPRするべき
 取り組んでいることが、そこだけの認証内容となっている
 日本の食品安全の発信の仕方が下手
 改善文化、まじめ、パートの人も参加した活動 この部分が強み。日本でグローバルで通用する
 日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か
 日本は本来トップレベル。その内容やコア部分を含めた日本のスキームを作るべき
 やっているけど意味を理解していない。食品を扱う業者のレベルの差が大きい

H 班

日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか

国内で企業が採用しているスキームを出来るだけ統合した方が良い。淘汰(選択)は国際的あるいは国内でも他地域からも
 「これは良い」と認められやすいかどうか。 1
 スキームは絞り込んだ方が良い。わかりやすく、コストのあまりかからないスキームが必要。統一して欲しい(二者監査) 1
 統一したスキームがあった方がよい。独自の管理システムによる監査は負担が多い 1
 消費者観点で考えると様々な認証スキームが存在している。わかりにくい構造ではなく、統一されたものがある方がよい 1
 規格乱立状態。工業界ではJIS(手順・規格)ISO(マネジメント)民間規格(サイズ・強度)の3つ。整合がとれている。1
 現状 それぞれ意義があり有効ではないか。消費者にとってわかりにくい点が多い。費用がかかる。1
 スキームが乱立している状況では、そのスキームの信頼性が確保されていない。1
 HACCPが浸透していないと国際的に通用しないのでないか。1
 監査は要求項目がバラバラだと1回で終わらない。項目の統一化を図るべき 1
 どの認証スキームを取得したら良いか迷う。
 GFSI認証スキームの取得に人材の育成・費用がかかり中小企業では厳しい。 1
 企業独自の安全管理システム
 認証に費用がかかりすぎる。水産・成体輸出⇒EU HACCP 加工輸出⇒FSSC などダブルで認証費用がかかる場合もある
 中小企業にHACCPが浸透しないのは、取り組むことに優位性・有効性を伝えることが出来ていないから。

グループディスカッション 各班からの意見

| | | |
|----|------------------------------|--|
| H班 | 日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か | <p>強み 安心・コミュニケーション・コンプライアンス 必要な物 日本発のスキームオーナー・継続的教育支援(中小企業向け)</p> <p>日本の食品マネジメントは品質や安心を強く意識している</p> <p>国際的な評価を得るためには、国際ルールに評価基準をいれて実際に評価してもらうこと。中小事業者がとりくみやすい</p> <p>マネジメントを用意して、ステップアップしてもらうと促進しやすい。</p> <p>様々なシステムがある分、細かく定義されていて内容が深い</p> <p>取組促進 「輸出促進」というよりもTPP等で海外品と競合する場面を鑑みて何十年先にも国内で生き残れるかを考えてもらう</p> <p>日本の食品安全マネジメントの特徴は性善説。よって客観的な評価・結果を残しにくい。そのため部外者(文化が異なる集団)からは理解されにくい。</p> <p>「技術継承」(コミュニケーション)に強みがあったが、最近では崩れてきているのでは。</p> |
| I班 | 日本の食料産業における規格承認の現状と課題をどう考えるか | <p>消費者は認証制度を知らない</p> <p>自治体HACCPは横並びではない</p> <p>ダブルスタンダードは困る</p> <p>有機は統一基準としてJAS法で制度化されたのにHACCPはバラバラ</p> <p>特に自治体のものなど「スキーム」と言えないものが混乱を助長させている</p> <p>規格の統一化が必要</p> <p>小売りの要求が統一されていない</p> <p>消費者が認証の価値をわかってない</p> <p>認証費用を価格転嫁できない。市場評価が低い</p> <p>第三者監査はなくしていきたいが、社内的なリスクなどやめることはできない。よって第三者監査の共通部分だけでも共有して利用してはどうか</p> |
| J班 | 日本の食品安全マネジメントの特徴や強み(弱み)は何か | <p>認証取得に対する行政の助成。認証を取得しても売価にオンできない。</p> <p>国内で完結していること。その信用で成り立っている。</p> <p>食中毒の死者の少なさ</p> <p>日本の食品業界は認証を必要としているのか</p> <p>選択肢が多いことは良いが、どれを選んだら良いか合っているかわかりにくい。</p> <p>認証取得がゴールではない</p> <p>規格の共通部分の明確化はメリットあり</p> <p>自治体HACCPは必ずしもHACCPではない。選択制に向けた整理が必要。</p> <p>HACCP義務化の方向性を明確にする</p> <p>様々なスキームが存在していること自体は良い</p> <p>最終消費者に対し、認証スキームが信頼と結びつかない</p> <p>コアの部分は共通どこかでやる。</p> <p>安全だけでなく、食育なども信頼に結びつくが説明が少ない</p> <p>国際的に理解される言語</p> <p>国際的に評価されるためには、国際的スキームを使用する</p> <p>HACCPでないHACCP認証はHACCP用語を規制すべき</p> <p>日本の品質の安定性・ブレのなさはメリットになりうるか。</p> <p>ターゲットとなる消費者の要求を抑えているか</p> |

論点まとめ①（現状認識）

○ 国際的な規格、総合衛生造過程承認制度、業界HACCP、自治体HACCPなど、国内で様々な認証スキームが存在している現状をどう考えるか。

- ・そもそもHACCPに値するものなのか。疑問のある規格がある。
- ・HACCPが正しく理解されていない現状に問題がある。
- ・認証は様々な存在して悪くないが整合性(同調性)はとるべき。
- ・中小企業の現状(対応能力、コスト負担能力など)にあわせた取組を考える必要があるのではないか。
- ・本来なら研究された統一の認証スキームがあれば効率的ではないか。
- ・重複認証でコストが増える。
- ・取得コストに関して、企業のレベルでとりやすいものを選択できる。
- ・様々な認証スキームの特徴や目的、メリット、レベル感などがわかりにくい。
- ・導入の弊害に、どれが良いのか、後から変わらないかを考えると二の足を踏む。せめて業界標準が必要。
- ・多くの規格認証スキームがあるので、日本の企業にとって承認しやすいスキームは有用なのではないか。
- ・様々な認証スキームはあっても良い。業界ごとにできるのも仕方ないこと。大事なのは国内外のスキーム同士の関連性などの差異を明確にすること。
- ・標準は必要。各スキームで重複しているものをまとめる。
- ・理想は一つのスキームでどこでも通用するものがあると良い。
- ・相互認証ができることが必要ではないか。
- ・多岐にわたると判断基準がブレる可能性があるので。
- ・スキームは絞り込んだ方が良い。わかりやすく、コストのあまりかからないスキームが必要。統一して欲しい(二者監査)
- ・規格乱立状態。工業界ではJIS(手順・規格)ISO(マネジメント)民間規格(サイズ・強度)の3つ。整合がとれている。
- ・スキームが乱立している状況では、そのスキームの信頼性が確保されていない。
- ・特に自治体のものなど「スキーム」と言えないものが混乱を助長させている。
- ・自治体HACCPは必ずしもHACCPではない。選択制に向けた整理が必要。
- ・様々なスキームが存在していること自体は良い。

論点まとめ①（現状認識）

○ HACCPが浸透していない中小企業を含め、日本の食品企業の食品安全や消費者の信頼確保のための取組の現状をどう考えるか。

- ・中小企業向けなら、安全面を重視する。その次に海外輸出と段階的に進めるべき。
- ・自治体の無料又は低価格のHACCPは中小企業の実践には有効。
- ・HACCPをやっていないでも中小事業者は無意識に出来ているのでは。それに応じた対応をすべき。
- ・PRPはむしろ高度と考えるべき。
- ・厳密なマニュアル、基準記録は中小企業にはハードルが高い。
- ・HACCPに対する教室が必要。理解している人が少ない。
- ・安全が当たり前だと考えている。ゼロ円。
- ・簡易版HACCPのような手法の開発が必要ではないか。
- ・ばらつきがあるのは現状であるが、一定のチェック項目とレベルとの照合ができるとうい。
- ・取組の現状のアピールが不足。専門分野の人しか理解していない。現場消費者への認知活動が必要。
- ・消費者の認証スキームの理解度が低い
- ・日本の規格認証の実践は十分ではない。GAPの認知度が消費者。小売業において低いように、Codex HACCPの認知を上げる必要がある。
- ・HACCPを認証されたことを表記、唱える仕組み作りが必要。安全性が確保されている等。
- ・中小企業は認証費用も大きな負担。
- ・段階的に導入する仕組みが必要ではないか。
- ・HACCPが浸透していないと国際的に通用しないのではないか。
- ・GFSI認証スキームの取得に人材の育成・費用がかかり中小企業では厳しい。
- ・中小企業にHACCPが浸透しないのは、取り組むことに優位性・有効性を伝えることが出来ていないから。
- ・認証費用を価格転嫁できない。市場評価が低い。
- ・最終消費者に対し、認証スキームが信頼と結びつかない。

論点まとめ①（現状認識）

○ 食品企業各社が独自に安全管理システムを持ち、取引先にそれぞれ監査を実施している状況をどう考えるか。

- ・買い手が求める認証レベルの差が大きい。例えばISO認証を必須とする場合と自社の監査のみを信用する場合がある。
- ・各社独自の安全への取組の歴史があり、変えがたいのではないか。
- ・我々が求めるレベルに達していることを確認するためには必要であるが、取引先はばらつき感や監査頻度が増える。
- ・現状では食品企業各社のやり方を統一させるのは難しい(ある程度強制力が必要)統一させても表面だけでは問題。
- ・食品企業間の競争と中小企業が多いことで安全管理システムの統一化ができないのでは。官と民が一体となって構築すべき。
- ・食品企業各社の管理基準は永遠になくならない。よって各企業の独自部分がある。各認証規格も同様なので、よってスキーム間の関連性をお互いに作ること。差異部分を可視化すること。
- ・流通・小売りからの要求も各社で違うとメーカーは困るのではないか。
- ・各社の監査は取引先を管理する儀式・食品の安全のためでない。
- ・統一したスキームがあった方がよい。独自の管理システムによる監査は負担が多い。
- ・監査は要求項目がバラバラだと1回で終わらない。項目の統一化を図るべき。
- ・第三者監査はなくしていきたいが、社内的なリスクなどやめることはできない。よって第三者監査の共通部分だけでも共有して利用してはどうか。

論点まとめ②（日本の食品安全等の取組の特徴・強み）

○ 日本の食品安全マネジメントの特徴や強みは何か。

- ・制度が高く品質が安定している。バックボーンを持っている。
- ・生魚、生野菜の取り扱いに慣れた作業者の衛生意識の高さ。
- ・まじめ PRP
- ・マネジメントしなくてもまわるのが強み。
- ・従業員の力量で安全が確保されている部分がある。
- ・かなり変わってきているが従業員全体をまきこんだ全員参加型の小集団活動。
- ・日本の強みは各企業のマネジメントの良し悪しよりも、社会インフラの方かもしれない。水はきれい、下水も完備、冷蔵庫も普及当たり前。これらが日本の食品安全を支えていること。
- ・人の密度が高い、言語が統一されている、高い教育レベル、高い消費者ニーズに支えられ、高い食品安全管理技術が口頭で伝えられている。
- ・教育レベルの高さ、ボトムアップ型のマネジメント。
- ・よいものが適正価格で販売できる仕組み。
- ・中小企業が多く、小回りがきく・職人技・きめ細やかな対応等が強み。
- ・安全マネジメントに関して経験と伝統に基づく安全の歴史を持っている。経験が頼りのため(定量化・定性化)ができていないため評価がもらえない。
- ・アメリカのような様々な教育レベルでなく、一定レベルの生産者が日本の強み。
- ・安心・コミュニケーション・コンプライアンス。
- ・日本の食品安全マネジメントの特徴は性善説。よって客観的な評価・結果を残しにくい。そのため部外者(文化が異なる集団)からは理解されにくい。
- ・日本の品質の安定性・ブレのなさ。

論点まとめ②（日本の食品安全等の取組の特徴・強み）

○ それらについて国際的に評価されるためには何が必要か。

- ・ISO認証を中心に考えてみるのはどうか。
- ・リーダー的な取組と細やかな調整力。
- ・より定量的な基準ガイドライン（定性的、感覚を優先する。日本的発想からの脱却）
- ・客観的データの提示により強みを明確にする。食中毒の発生率。生で食べられている食品の量など。
- ・小集団活動などボトムアップの改善活動。
- ・食品安全だけでなく品質、安心、安全を取り組んでいる点。
- ・日本の食品安全の発信の仕方を見直す。
- ・日本人の細かい指摘は、異物混入や品質不良の予防処置として有効。
- ・改善文化、まじめ、パートの人も参加した活動 この部分が強み。日本でグローバルで通用する。

○ 中小事業者の取組を促進する方策は何か。

- ・規格の対応についてのやらされ感をなくすこと。
- ・中小企業は国内マーケットのみで海外を考えていないことへの対応。
- ・高学歴農家など輸出や海外進出を希望している事業者へのフォロー。
- ・中小事業者は人がいない。さらに難しい言葉にアレルギーを持つことへの対応。
- ・認証のための予算づけではない別のアプローチ。認証を取らなくても売れるというアンケート結果からも消費者へアプローチが必要。
- ・日本独自の要求事項を作成する。
- ・中小企業は金銭面でISOなど取得に手を出せない場合が多い。安全を促進するには政府・自治体の支援必要。
- ・日本発のスキームオーナー・継続的教育支援（中小企業向け）。
- ・国際的な評価を得るためには、国際ルールに評価基準をいれて実際に評価してもらうこと。中小事業者がとりくみやすいマネジメントを用意して、ステップアップしてもらうと促進しやすい。
- ・取組促進「輸出促進」というよりもTPP等で海外品と競合する場面を鑑みて何十年先にも国内で生き残れるかを考えてもらう。
- ・認証取得に対する行政の助成。認証を取得しても売価にオンできない。
- ・国際的に理解される言語が必要。
- ・ターゲットとなる消費者の要求を捉えているか。