

## 第4回国際標準に関する勉強会(国際標準)

開催日時:平成26年9月5日(金曜日) 15:00~17:30

開催場所:中央合同庁舎4号館12階 第1219-1221会議室

出席者 :50 事業者/団体 59 名

### <議事次第>

1. 本日の進め方
2. 食料産業における国際標準戦略検討会の報告
3. グループディスカッション
4. 発表・意見交換
5. 事務局連絡

### <議事概要>

最初に5月に立ち上げ5回にわたり検討を行った「食料産業における国際標準戦略検討会」についての報告を実施した。この報告については、8月8日にプレスリリースされた報告書を基に作成した資料3の報告書概要を使用して説明した。

その後、資料5を使用して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日本発の認証スキームについての意見
- ②効率的な人材育成の方法。必要とされる知識、経験について

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

- ・GFSI のベンチマークのスキームにするのであれば有効ではないか。さらに、これから中小事業者がスキームの取得を目指すにあたって、わかりやすく着手しやすい(スキームの記載が日本語など)ことが重要なのではないか。
- ・希望する規格として、規格要求事項の中に輸入品の品質チェックをする項目が含まれていれば良い。原料を輸入する段階でチェックすることにより製品の安全性をさらに向上することができるのではないか。
- ・国際的スキームとして評価され、国内メーカーで製造したものが海外でも評価されるのであれば有意義ではないか。
- ・認証を商品に表示できれば良いのではないか。表示することにより多くの国民に浸透され、多くの事業者から理解されるのではないか
- ・人材育成について、だれを人材にあてるかが重要。外部の監査員、外部の講習を受講したもの、規格要求事項を現場のものに合致させることができるなどの能力が必要ではないか。
- ・法的要求事項がからむので関連法規に詳しいことが重要ではないか。
- ・人材育成の年間教育スケジュールを作成し運営していくのはどうか。

#### B班

- ・GFSIを意識したスキームにすべきではないか。しかし、すでに同じようなスキームがあり、新たなスキームを取得利用してもらうためにはメリットを感じられないと活用されないのではないか。そこで例えばコスト面で優位など考えていくべきではないか。
- ・食品ということ考えると品質という側面は欠かせないのではないか。品質と安全は両輪と考えれば、このような側面を入れていくべき。
- ・FCP で培ってきた消費者からの信頼も差し込んでいけばメリットにつながり新しい要素になるのではないか。

- ・人材について、様々な人材がある。例えばグローバルな対応する人材、社内での人材などあり、さらに審査員の経験も多岐にわたるので定義付けも工夫が必要になる。
- ・新たな認証スキームでは ABC と分かれているが、それぞれの内容を適した審査員の経験などのグルーピングにしていくべきではないか。よって人材バンクを作るのは有効ではないか。
- ・民間だけではコスト面で問題になってくるので行政からの経済的な補助が必要になってくる。認証を取得しやすい環境整備が欠かせないのではないか

#### C班

- ・日本発のスキームは中小企業が取得しやすく、さらにレベルにあったスキームが取得できることが必要ではないか。
- ・日本独自の規格内容ということが重要ではないか。例えば日本の和食の味を規格に組み込むなど日本の食文化をアピールできるような規格が必要で、差別化された日本独自のスキームにしていくべき。
- ・認証スキームにおいて財政基盤がしっかりした強力なスキームオーナーが必要ではないか。
- ・既存の認証スキームがある中でいかに新しいスキームに乗り換えやすいかということもポイントではないか。例えば、すでに FSSC22000 を取得していれば新たに作成するスキームは安く取得できるといったメリットが感じられることが重要ではないか。
- ・海外（東南アジア）でも気軽に使用できるスキームにしていく必要がある。
- ・人材育成について、HACCP に関する専門家およびその基盤となる GMP に関する人材の双方を育成していくべき。
- ・企業での人材育成をサポートする人材も必要。
- ・日本国民に HACCP を普及していかないといけないので、義務教育の中にカリキュラムを入れていくことなど考えていくべき。
- ・資格制度の衛生管理者などの要件の中に HACCP の考え方も入れていくのはどうか。

#### D班

- ・誰を対象にしているのか、どのようなメリットがあるのかという議論になった。メリットについてはベースが日本語のためわかりやすいのではないか。さらにコストでもメリットを出すことが必要。しかし一方で認証機関側からすればビジネスとして成り立たせなければならず、あまり安い価格設定にもできない。よってコストが発生してもそれに見合うメリットが感じられることが重要ではないか。
- ・一方でコストのことを考えると日本独自にこだわらず最低限のコアな部分だけのシンプルなスキームの方が良いという意見もあり。
- ・日本発の認証スキームということであれば文化の違う海外の人々にも納得してもらうことが必要で、そのためには発信を工夫していくべきではないか。そのためには、発信の表現に関して曖昧ではなくクリアなもの求められるのではないか。
- ・HACCP や認証について、企業では品質管理部が担当するケースが多いが、品質管理担当がいらない零細企業はどのように取り組めば良いか。その対応策として品管専門集団の会社を設立するのはどうかという意見があり。
- ・職人の暗黙知に関して、それを文書化できる専門家を育てるべき。そのためには現場重視の教育プログラムが必要ではないか。

#### E班

- ・ヨーロッパでは CodexHACCP をベースに考えられていて、具合が悪くならなければ良いというシンプルな方向性だが、日本に関しては品質の安定以上のものを求めている。よって、食品安全と品質維持の管理は別と区別するべきではないか。
- ・CodexHACCP の考え方を皆で理解することが重要。その後、日本の独自性が出てくるのではないか。よって CodexHACCP の考え方をいかに普及していくことが重要で、皆が HACCP に対して同じ認識になったときにはじめて欧米に対して意見が言えるのではないか。
- ・各業界で使用する食材に対してのリスクを知らない人が多いので、これらを教育・指摘・監査できるスペシャリストが必要。よって、監査する側もセクター毎の教育およびカテゴリー分けが必要ではないか。
- ・HACCP に関して様々なものに使用されているので、CodexHACCP の考え方になっていないものに関しては HACCP という言葉自体に規制をかけても良いのではないか。

#### F班

- ・我が国の食の価値の向上につながるような認証ができれば良いのではないかという意見があった。そのためには国際基準をベースに日本の良さを出せば良いのではないか。
- ・食品製造の川上にいる農業に従事している方々について、食品安全に対する意識が低い現状がある。

- ・新しいスキームに関して、必要なことは一般の方々に対する認知度の向上および教育を含めた人材育成が大事ではないか。
- ・一次産業の食品安全へのリスクと小売店での食品安全へのリスクは全く違う。もし問題が発生したときにすぐにトレースできるようなフードチェーン全体をカバーする認証システムにしていくべきではないか。

#### G班

- ・日本発の認証スキームの取組は全面的に賛成という意見があった。
- ・新しいスキームについて中小事業者は誰のために取得するのか。取得しなくても安全な商品は製造でき、さらに日本国内の取引・流通において認証を取得していなくても現状何の問題もないのではないか。しかし、日本の食品安全は文書化する、記録をつけるといった不得意なこともあるのでこれを直すために認証が有意義ではないか。
- ・システム認証・製品認証・製品規格等混同して話をしている可能性があり整理していくべきではないか。
- ・日本発の認証スキームを中小企業の工場のレベルアップツールとして使用できるのではないか。FCP の延長線上で取得できるスキームであればよりよいのではないか。
- ・一つ提言だが、日本発の認証スキームの取得自体は無料にして、その取得に際しての研修・勉強を有料にするのはどうか。そうすれば中小事業者にも広く拡大していくのではないか。
- ・官民一体も大事だが、特に官の農林水産省と厚生労働省の意見の一本化も重要ではないかという意見もあった。

#### H班

- ・アジアなど海外展開するのであれば「JAPAN HACCP」のような名前だとアジア各国で受け入れられにくいのではないか。日本発を全面に出しすぎると海外で普及しないのではないか。
- ・食品衛生行政との整合性をしっかりと実施してほしい。特に厚生労働省が検討会を立ち上げて導入型 HACCP 基準の中小企業向けとして柔軟化の議論を始めようとしている。そうすると B スキームが通常型の HACCP と厚生労働省の柔軟型の HACCP ができてしまうので、B スキームを 2 段階にするのか、一本化するのかをよく関係者の意見を聞いて判断してほしい。
- ・中小事業者対象にスキームの取得するゴールを明確にし、目標が見える化していった方が良いのではないか。例えば生産効率が良くなる、事故が少なくなる、安全のレベルが上がるなど事業者のやる気を起こす対策が必要ではないか。
- ・中小企業の食品安全に関する問題は文書化、記録がされていないことが多く、これをきちんと取り組めるように教育していくことが必要。その方策として人材バンクといったものが有効で、経験のある企業の OB を短期間派遣し、ある程度派遣先の担当がそのノウハウを吸収したら社内で広げてもらうことが有効ではないか。その時に記録をただ記載するだけでなく、次回への対策につなげられる記載方法まで指導できる人材を派遣することも重要である。

#### I班

- ・日本発の認証スキームについて、もちろん日本語で作成はするが、リアルタイムで英語版も作成しなければ世界では通用しないのではないか。さらに外国人など英語で審査できるような審査員も作っていかないと日本発の認証スキームにはならないのではないか。
- ・和食 HACCP、外食 HACCP など作れないかという意見があった。
- ・現場を重視したスキーム内容が重要。さらに日本には特有の文化があるので、これを上手く認証に差し込み、日本ならではの特徴を打ち出していくことが重要ではないか。
- ・HACCP はプロセスアプローチだが、日本人はこの概念が非常に苦手である。よってこれを克服していく必要があるのではないか。
- ・審査員の層を厚くしないとレベルが上がってはいかないのではないか。監査員・品質管理だけの経験で現場での経験がない人は真の中身が見えてこないのではないか。
- ・若い世代をどのように教育していくべきか考える必要がある。内なる動機付けで自ら勉強しようといったものがなければ人材は育っていかないのではないか。
- ・食品の知識だけでは足りず、設備等それらを取り巻く全体的な知識が必要ではないか。

#### J班

- ・日本発のスキームの目的として世界に認められている日本の良さが伝わるスキームにしていく必要がある。
- ・スキームについては取得する際のメリットが見えないと事業者の取得に対するモチベーションは上がらないのではないか。

- ・現状様々なスキームが日本にはあり整理が必要。各自治体、業界、厚生労働省とある HACCP 認証制度を一本化して、日本発を一つだけにすることが必要ではないか。
- ・官民一体で取り組むことが重要。その際、国家予算で援助いただければ低コストで認証が取得できるのではないかという意見もあった。
- ・JICA にて南米やアフリカに行っていた国際経験豊かな方を起用するのはどうかという意見があった。
- ・スキームの維持に経営目線を入れる必要があるのではないか。例えば品管の知識に加えて財務などの知識を有する人材を見つけ、さらにその知識を教えられる人材が必要ではないか。
- ・監査員の認定を認証機関任せにしないで、監査員試験制度を実施するのはどうか。例えば合格した人のみを監査員として採用する。または訓練所を作りスキームの監査員を育成するというような意見があった。

#### 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:食料産業における国際標準戦略検討会 報告書概要
- 資料4:食料産業における国際標準戦略検討会 報告書
- 資料5:食料産業における国際標準に係る論点