

食品製造をめぐる 食の安全・安心について

～ 農商工連携等人材育成事業に係るテキスト作成の経験から～

8月度技術士CPD中央講座(第96回)

2009年8月8日(土)

於: 虎ノ門パストラル

講師: 湯川剛一郎

(財)日本食品分析センター

参与 テクニカルサービス部長

技術士: 農業分門(食品化学)・総合技術監理部門

食品分析センターについて

- 名称 財団法人日本食品分析センター
- 設立 昭和32年(1957年)
- 役職員数 約1,300名
- 組織 東京本部の他に、全国7カ所の支所、研究所等を設置。
- 業務内容
 1. 衛生試験、薬事関連試験、環境の分析、家庭用品の分析、生物学的安全性試験、栄養成分の分析、その他
 2. 法律に基づく試験検査
 3. セミナー、講演会の実施

食品分析センターの基本構想

- **基本理念** センターは分析試験を通じて「健康と安全」をサポートし、社会の進歩・発展に貢献します。
- **コーポレートメッセージ**
 1. センターは、中立・公正な立場で分析試験を行います。
 2. センターは、正確な分析試験を迅速に行います。
 3. センターは、分析試験の技術向上とその質の確保に努めます。



- 東京本部：電話 03-3469-7131（分析受付窓口）
FAX 03-3469-7009
- ホームページ <http://www.jfri.or.jp/>



東京本部

- 東京本部
- 大阪支所
- 名古屋支所
- 九州支所
- 多摩研究所
- 千歳研究所
- 大阪彩都研究所
- 仙台事務所



財団法人 日本食品分

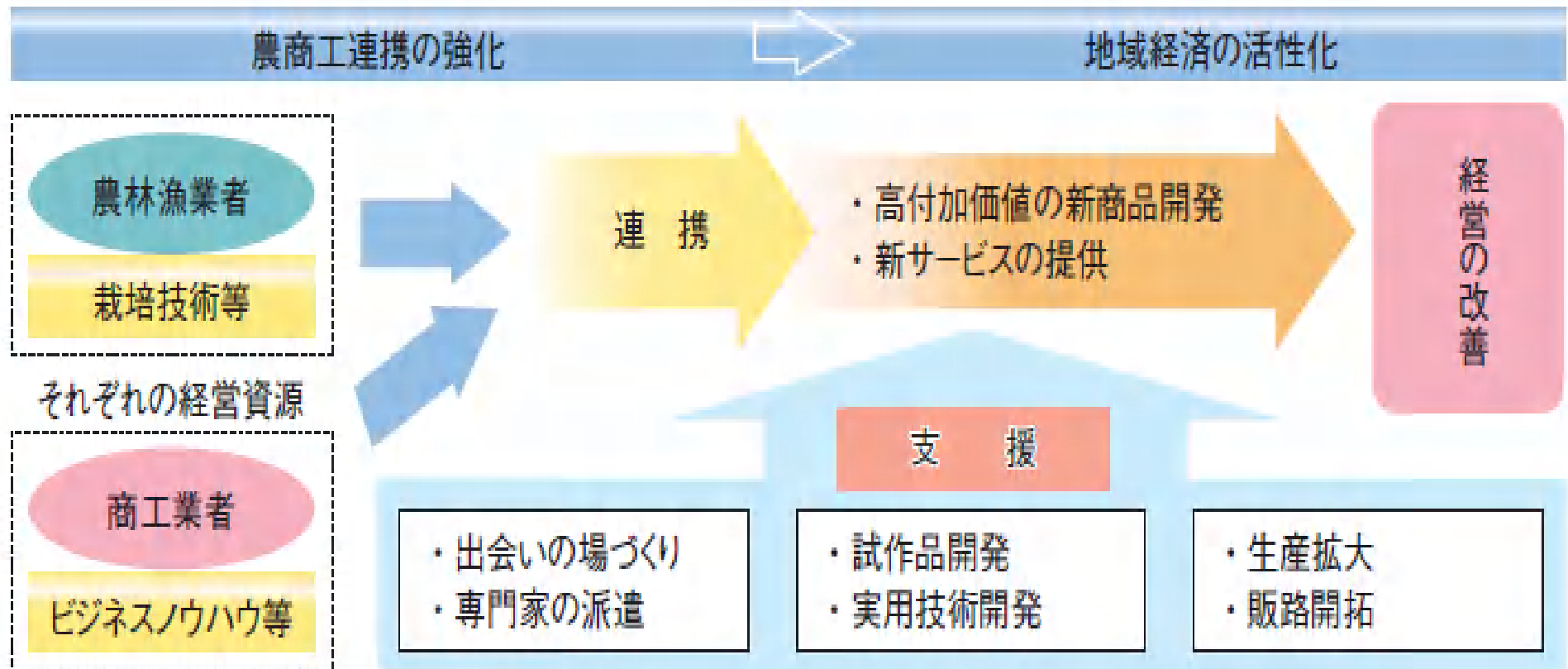
目次

1. 農商工連携について
2. 農商工連携等人材育成事業
3. テキスト「食品衛生 表示 環境対策」
 - 3.1 構成
 - 3.2 第1章 安全・衛生管理
 - 3.2.1 第1節 原材料生産の安全・衛生管理
 - 3.2.2 第2節 食品製造の安全・衛生管理
 - 3.3 第2章 食品表示とJAS規格制度
 - 3.4 第3章 食品製造業と環境保全
 - 3.5 第4章 コンプライアンス確立

1. 農商工連携について

- 地域経済の中核をなす農林漁業や中小企業の活性化により、活力ある地域経済を構築することが重要。
- このため、農林漁業者や中小企業者が一次、二次、三次の産業の壁を越えて有機的に連携し、互いの有するノウハウ・技術等を活用、両者の有する強みを発揮した新商品の開発や販路開拓等を促進することが重要。
- 現在、農商工等連携促進法(2008年7月施行)により、事業資金の貸付けや債務保証、機械・装置の取得に対する税制等の支援。農林漁業者と中小企業者が共同で行う新たな商品やサービスの開発等の様々な取組が促進。
- 同法に基づき、2008年から5年間で500の優良事例をつくり出すことを目標。これまで185の事業計画が認定(2009年3月末現在)。

図表1 農商工連携の意義



資料：農林水産省作成

(資料:平成21年版食料・農業・農村白書)

図表2 農商工連携の促進を通じた 地域活性化のための支援策

生産段階における支援

- 地産地消の新たなモデルを支援
 - ・学校給食等に地元農産物を安定的に供給する取組
 - ・量販店等で地元産品を販売するインショップの取組
- 新たなビジネスの事業化を支援
 - ・異業種のノウハウや低コスト技術の活用

研究・事業化段階における支援

- 事業化・産業化に向けた技術開発を支援
- 革新的な新製品の事業化を支援
 - ・新品種を活用した機能性食品
 - ・農産物由来の有用物質や新素材を活用した医薬・化粧品

加工・流通段階における支援

- 国産農産物を活用した新商品開発・販路拡大を支援
- 農村の強みを活かせる企業と農村のマッチングを支援
- 新たな生産流通システムの構築を支援
 - ・アンテナショップや農産物直売所の複合ネットワークの構築
- 輸出に関して、意欲ある農林漁業者等を支援
- 国産原材料の安定調達や輸入から国産への原材料の転換を支援
- 食品の高付加価値化を支援
 - ・オリジナル商品の開発や商店街全体の品揃えの強化
- 食品小売の高度化を支援
 - ・小売店における製造・加工販売や産直、宅配サービス

資料：農林水産省作成

(資料:平成21年版食料・農業・農村白書)

図表3 農商工連携の取組事例



2. 農商工連携等人材育成事業

- 目的:農林水産物の生産や加工、消費者ニーズを踏まえた販路開拓までを一つのビジネスサイクルととらえ、戦略的に農商工連携を展開する“核”となる人材の育成・確保。
- 事業内容:本事業で選定された研修実施機関は、7月上旬から来年2月末までの期間に、農商工連携に携わる人材を育成する研修を実施。
- 研修実施機関:本年6月末に決定・公表
- 全国中小企業団体中央会募集:53団体:中小企業団体中央会、NPO法人、株式会社、学校法人等
- 全国商工会連合会募集:46団体:商工会、商工会連合会、学校法人、株式会社、農協等

2. 農商工連携等人材育成事業(2)

□ 研修の内容

■ 研修対象者:

農商工連携に取り組もうとする中小企業者
農林漁業関係団体、中小企業組合の役職員
新規就業者
農商工連携を支援する者等

■ 研修時間:講義36時間(24単位)、実地12時間(4単位)

■ 研修科目

講義研修(テキストは6冊、各テキスト冒頭には「研修のねらい」を掲載)

- 農業分野
- 林業分野
- 漁業分野
- 中小企業分野
- 食品衛生・表示、環境対策
- IT化への対応、マーケティング、ブランド戦略

実地研修

- 農場、漁場、山林実務研修
- ワークショップ
- 企業視察

3. テキスト「食品衛生 表示 環境対策」

3.1 構成

第1章 安全・衛生管理

第1節 原材料生産の安全・衛生管理

1. 農業生産の安全・衛生管理
2. 家畜生産の安全・衛生管理

第2節 食品製造の安全・衛生管理

1. 営業
2. 一般的衛生管理
3. 食品、添加物等の規格基準
4. 個別の衛生規範
5. HACCPについて

第2章 食品表示とJAS制度

第1節 品質表示基準制度

1. 表示の対象食品
2. 原材料表示
3. 期限表示
4. 分かりやすい表示

第2節 アレルギー表示

第3節 栄養表示

第4節 JAS規格制度

第5節 トレーサビリティ

第3章 食品製造業と環境保全

第1節 水質汚濁

第2節 廃棄物処理

第3節 食品リサイクル

第4節 容器包装リサイクル

第4章 コンプライアンス確立

第1節 食品の安全性確保、消費者の信頼確保の重要性

第2節 「協働の着眼点」の概要

第3節 フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）の概要

図表4 近年の食の安全・安心等に関する主な出来事

時 期		内 容
平成8年	5月	腸管出血性大腸菌O 157による集団食中毒の発生
11	2月	ダイオキシン含有騒動(一部報道による風評被害により、埼玉県産野菜等の販売に影響)
	夏	魚介類の腸炎ビブリオ菌による食中毒が多発
	9月	茨城県東海村における核燃料施設臨界事故(地場農産物の販売に影響)
12	3月	国内で口蹄疫の発生
	6月	大手乳業会社の低脂肪乳中の黄色ブドウ球菌毒素大規模食中毒の発生
	夏	食品の異物混入等(食品会社は大規模な自主回収の実施)
13	9月	国内でBSE(牛海綿状脳症)の発生
14	1月	食肉等の不正表示事件が多発
	5月	無認可添加物使用問題発生
	6月	残留農薬の基準値を超えた輸入冷凍ほうれんそうの回収相次ぐ
	7月	無登録農薬使用問題発生

平成16年度食料・農業・農村白書資料に加筆

(続き)

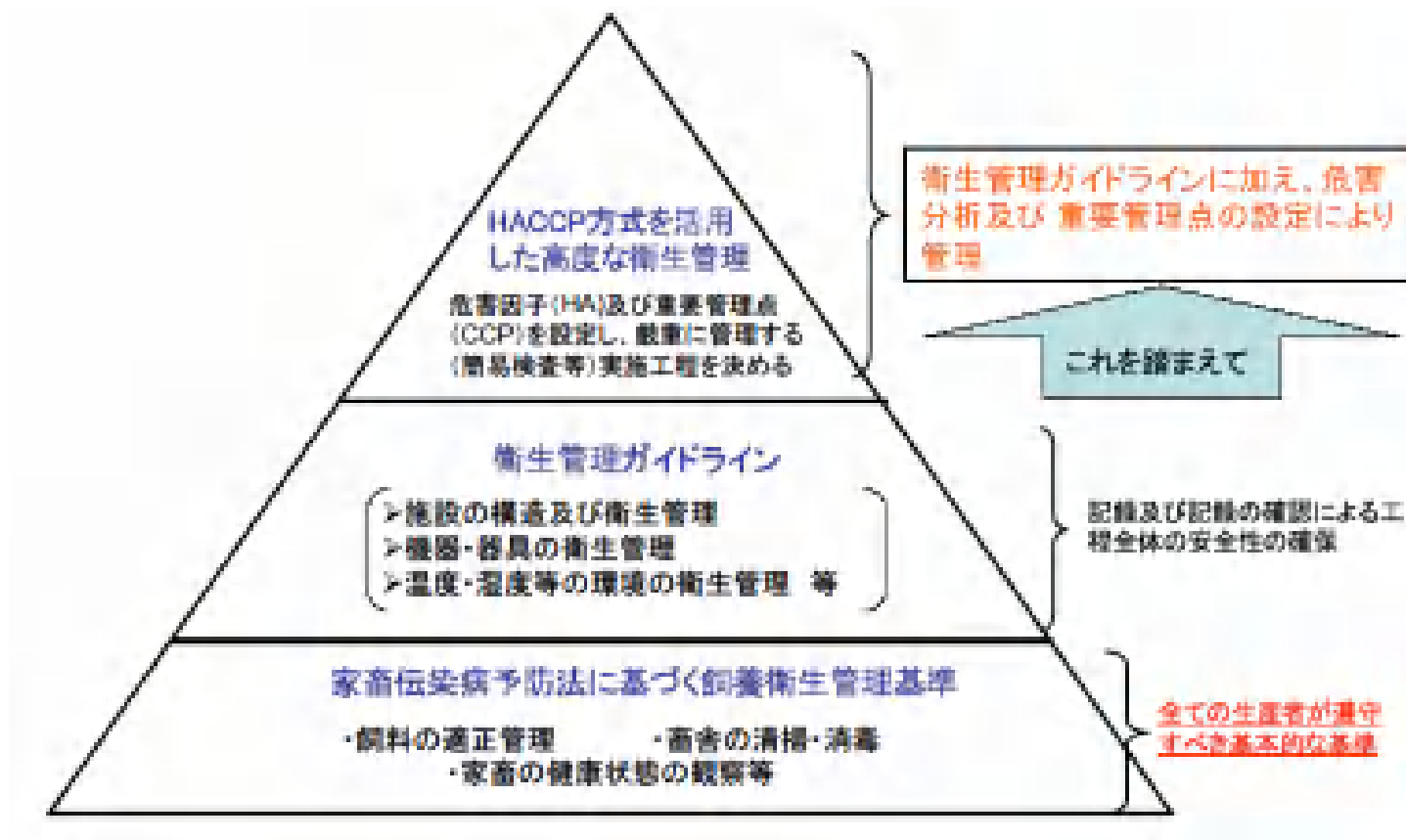
時 期		内 容
平成15年	4月	トラフグ養殖業者によるホルマリン使用問題発生
	7月	食品安全基本法が施行、食品安全委員会の設置
	11月	国内でコイヘルペスウイルス病発生
	12月	卵の賞味期限不正表示事件発生 米国でBSE発生
16	1月	国内外で高病原性鳥インフルエンザ発生(アジアを中心に被害拡大)
	7月	輸入野菜の産地偽装事件発生
17		加工食品の原料原産地不正表示事件多発
18	5月	残留農薬等のポジティブリスト制度の導入
19	6月	食肉業者による常習的な食肉偽装表示事件発生
	8月	菓子の賞味期限表示の不正延長事件発生
	10月	期限切れ菓子の再包装及び期限の変更事件発生
	11月	輸入冷凍ギョウザの農薬混入事件発生
20	5月	高級料亭における食べ残し料理の使い回し発覚
	9月	事故米穀の不正規流通問題

3.2 第1章 安全・衛生管理

3.2.1 第1節 原材料生産の安全・衛生管理

- 加工食品の衛生管理を確実にするため、農業生産の段階からの衛生管理が重要であることを徹底。
- 農業生産において考えられる危害要因、GAPの考え方、管理項目(種子、水、堆肥・肥料、土壌、農薬、カビ毒、収穫・調製・出荷)について説明。
- 家畜生産については、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準のほか、衛生管理ガイドライン、農場HACCPについて説明。

図表5 HACCP・衛生管理ガイドライン ・飼養衛生管理基準の位置付け



資料:農水省ホームページ

3.2.2 第2節 食品製造の安全・衛生管理

- 食品の製造・販売は食品衛生法上の「営業」に当たること、営業の開始に当たっては業種により都道府県知事等の許可・届出が必要であることを説明。
- 施設基準、一般的衛生管理の基準、食品・添加物等の規格・基準、衛生規範について説明。
- 巻末には我が国における一般的衛生管理の指針である「食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針」を掲載。
- HACCPシステムについて、努力目標としての意味を込めて紹介。

3.3 第2章 食品表示とJAS規格制度(1)

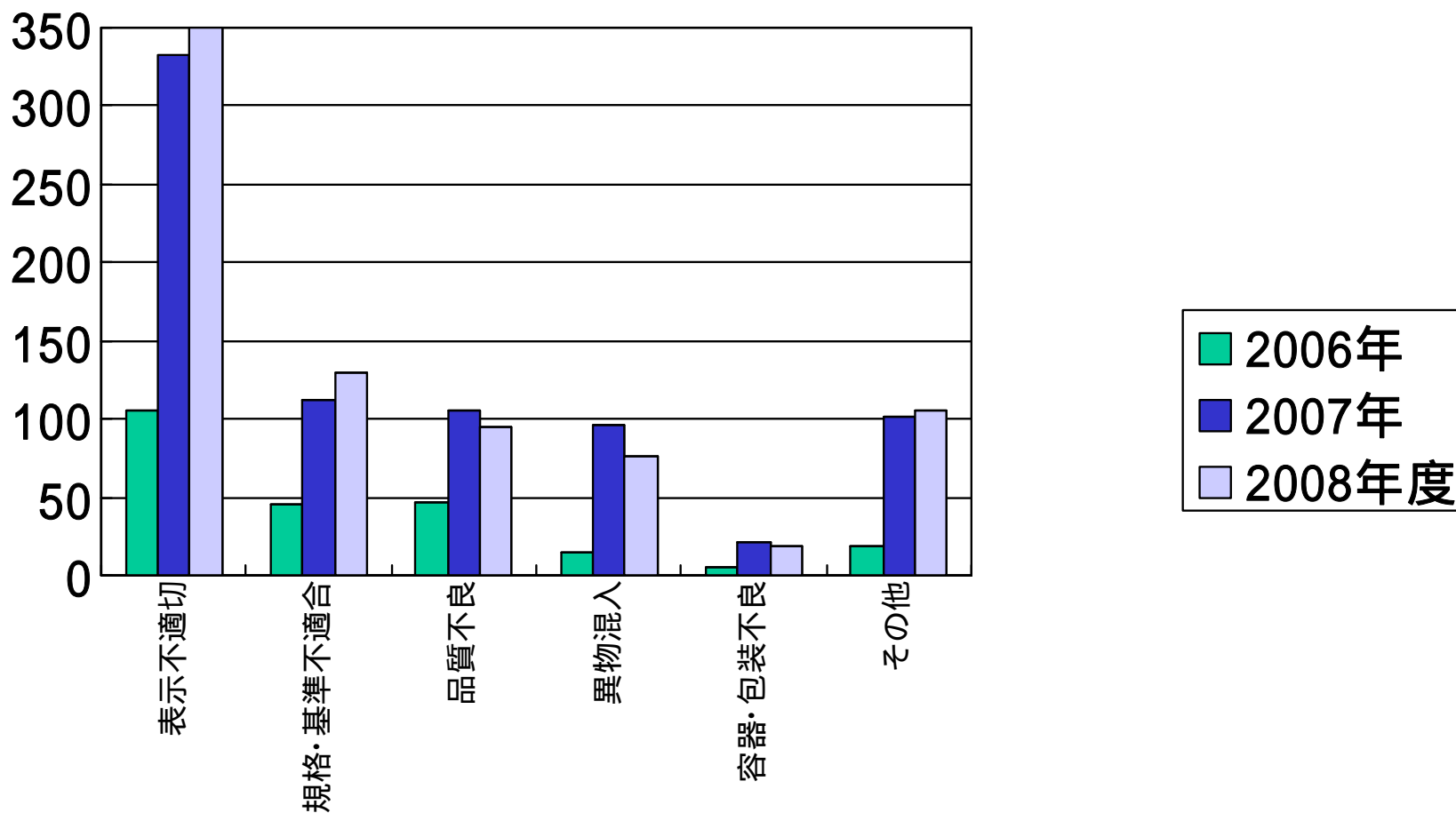
- 食品衛生法及びJAS法による表示義務付け制度を説明。
- 原料原産地表示制度をいくつかの場合について多くの表示例を示し説明。特色ある原材料の表示方法について説明。
- 期限表示制度の概要及び期限設定の考え方について説明。
- 巻末に「加工食品品質表示基準」を掲載。
- アレルギー表示について表示例を示しつつ説明。

図表6 アレルギー表示について

- アレルギーの誘発を防止するとともに、アレルギー患者が摂取可能な食品を選択できるような表示を行うことが望ましいとの観点からアレルギー表示が義務づけられている。
- コンタミネーションであっても必ず混入するということであれば表示が必要。(食品添加物のようなキャリーオーバーの考え方はないので注意が必要)
- 混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、原材料の一部を構成していないと判断される場合には、表示の義務はない。

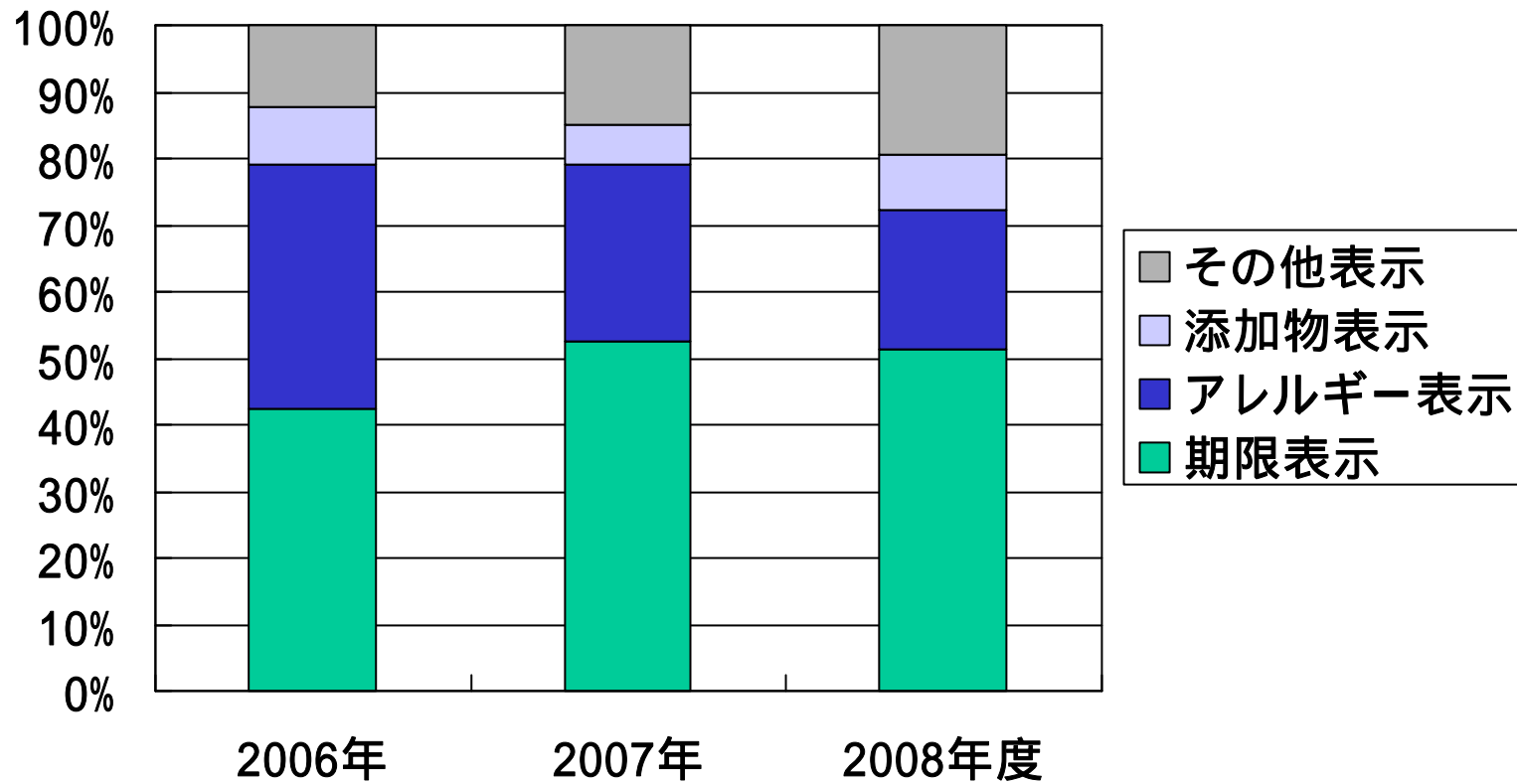
分類・規定	名 称	備 考
【特定原材料】省令による表示義務のある品目 表示義務違反の対象となる。	卵、乳、小麦、えび、かに	症例数が多い。
	そば、落花生	症状が重篤である。
【特定原材料に準ずるもの】通知により表示を推奨される品目	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もの、やまいも、りんご	症例数が少ない。
	ゼラチン	19

図表7 理由別自主回収件数



資料: 食品事故・自主回収情報に関する調査報告書(第2集)(農林水産消費技術センター;平成20年3月)
2008年度の数字は平成21年5月28日農林水産消費安全技術センターによる講習会資料

図表8 表示不適切の内訳

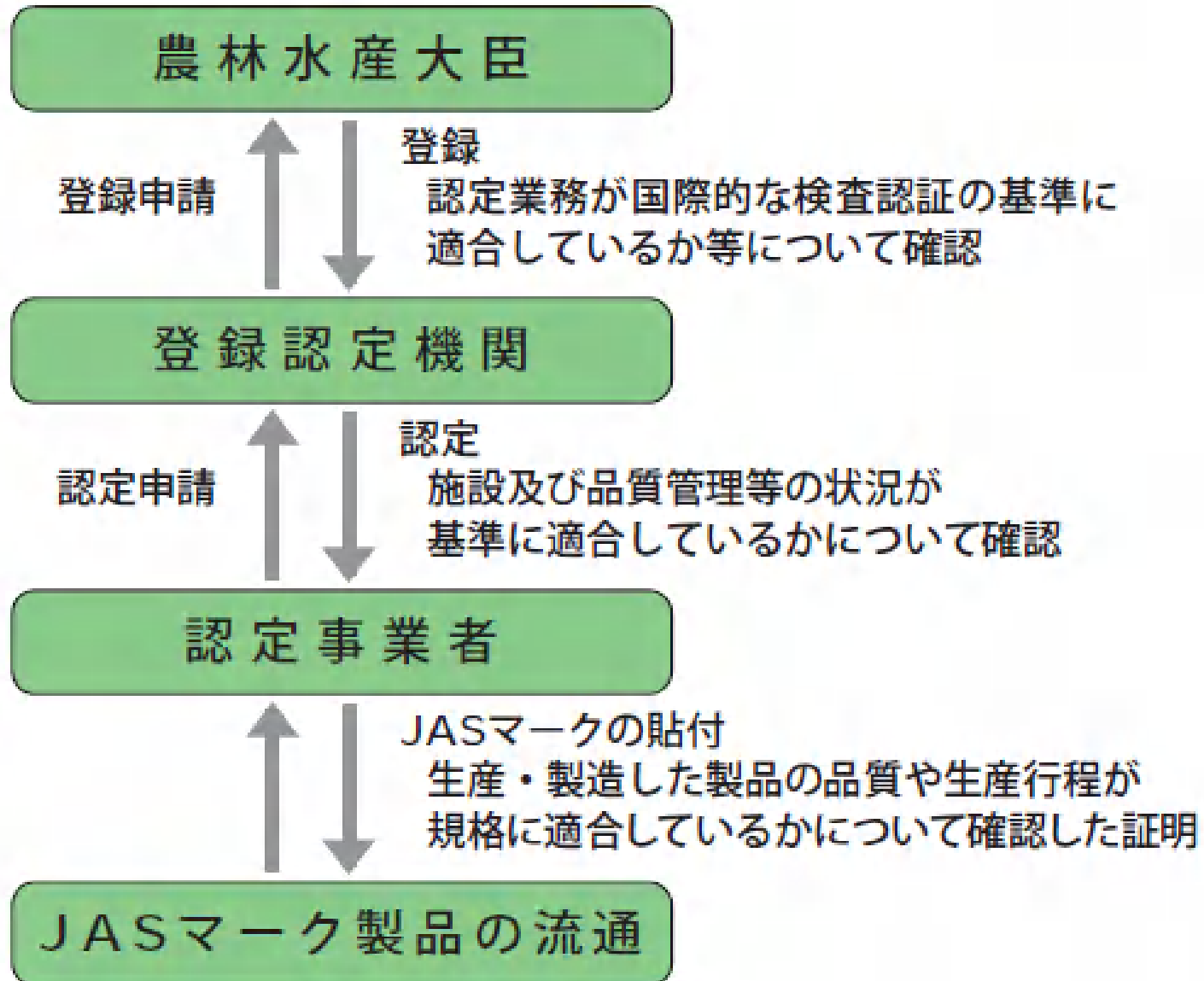


資料: 図表6に同じ。

3.3 第2章 食品表示とJAS規格制度(2)

- 栄養表示について、必須表示項目、任意表示項目及び表示順序について説明。特定の栄養成分が多く含まれている場合、少ない場合、ゼロと表示する場合の基準について説明。
- 国が運営する食品の品質に係る任意の第三者認証制度であるJAS規格制度について説明。
- 食品衛生法に基づき必要とされる、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成・保存(トレーサビリティ)について説明。4月に公布された「米トレーサビリティ法」を紹介。

図表9 JAS規格制度の仕組み



図表10 原料米産地情報の伝達(1)

(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)

□ 対象品目

米穀(例:もみ、玄米、精米及び砕米)

ご飯として提供されるもの

✓ 商品例:定食、包装米飯、おにぎり、弁当、寿司、炒飯、雑炊、ドリア、親子丼等

✓ 提供場所例:小売り、外食、出前、コンビニ、インスタ加工等

社会通念上、米を主たる原材料とするもの

✓ 商品例:あられ、せんべい、だんごなど

米を原材料としていることを訴求ポイントにしているもの

✓ 商品例:米粉パン、米粉ロールケーキ(商品の特徴を表すため、原材料に占める米粉の割合に関わらず、米粉という名称を使用している) など

□ 対象事業者

一般消費者に対し原料米原産地情報伝達を行う者は、対象品目を消費者に提供する事業者(販売業者・料理業者等)とする。

事業者間取引における原料米原産地情報伝達を行う者は、以下の品目を取り扱う事業者とする。

ア 原料米原産地情報伝達の対象品目

イ 対象品目の原材料として使用される米穀・米穀加工品・米穀調製品

□ 表記の仕方

国産米は、「米(産地名)」又は「米(国産)」等と表記

輸入米の場合には、「米(原産国名)」等と表記

国産米と輸入米がブレンドされている場合には、重量の割合の多いものから順に表記

□ 2009年4月24日法律公布、トレーサビリティ義務付けは公布後1年半、情報伝達義務付けは公布後2年半以内。

3.4 第3章 食品製造業と環境保全

- 水質汚濁防止法による水質規制について説明。
- 廃棄物処理の原則について説明。
- 食品リサイクル法に基づく食品リサイクル制度について説明。
- 容器包装リサイクル法に基づく再商品化義務、識別マークについて説明。

3.5 第4章 コンプライアンス確立(1)

- 農商工連携の関係者が、食品の安全性の確保や消費者の信頼確保に関して、
認識と情報の共有、
ビジネスプランの明確化、
取引相手先、関係者への明確な説明、
進捗状況の検証と改善
等に取り組む際に活用できるツールとして、農水省が推進しているフード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)の平成20年度成果として開発された「協働の着眼点」について説明。

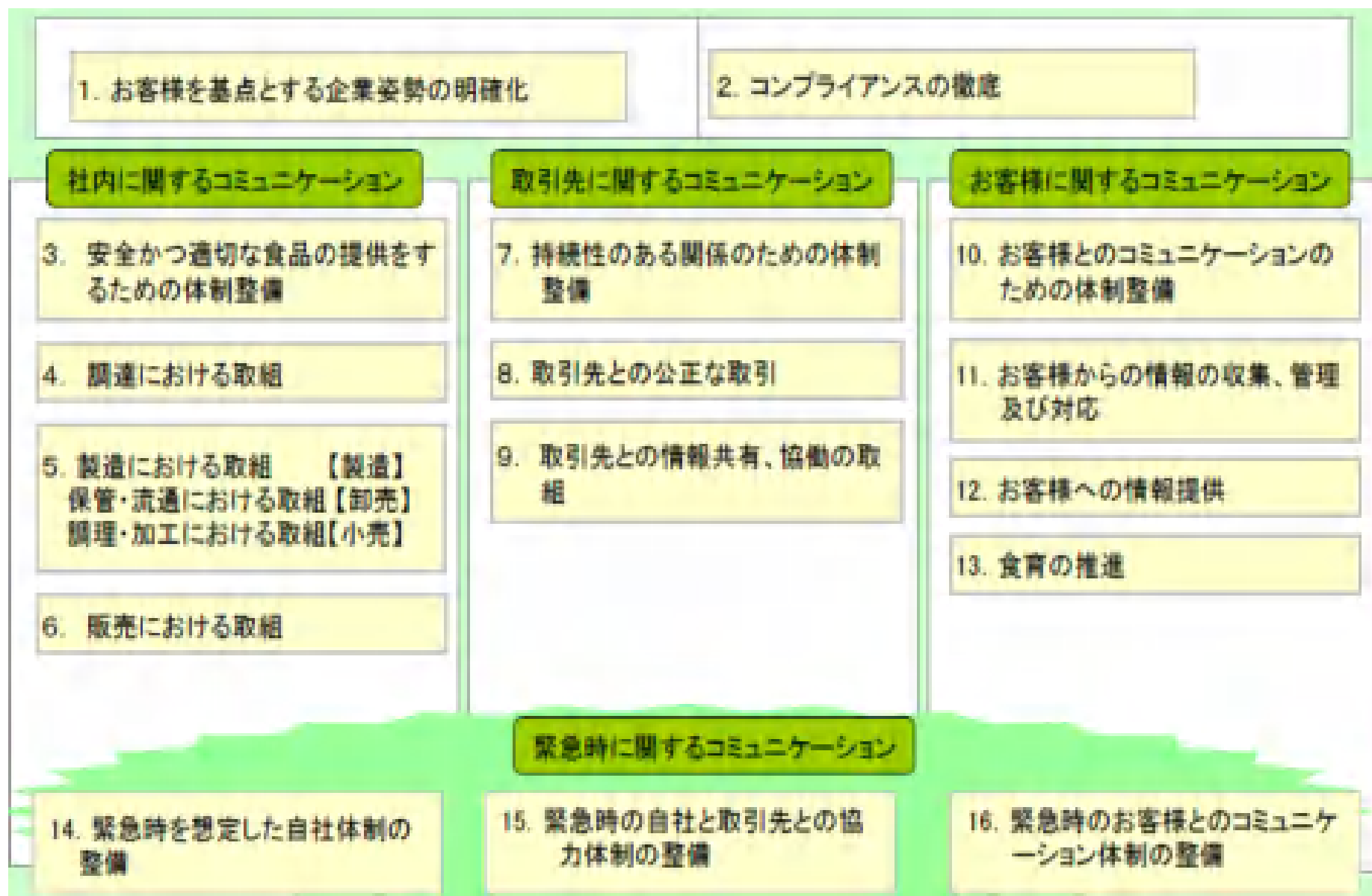
図表11 「フード・コミュニケーション・プロジェクト」の基本的な考え方

- フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)は、農林水産省が、「食」に対する消費者の信頼向上のため、平成20年度から立ち上げた取組
⇒3カ年計画(平成20年度～22年度)のプロジェクト
- 消費者ニーズが多様化するなか、一律の規制ではなく、意欲的な食品事業者の取組の活性化により、消費者の信頼向上を図ることを提案

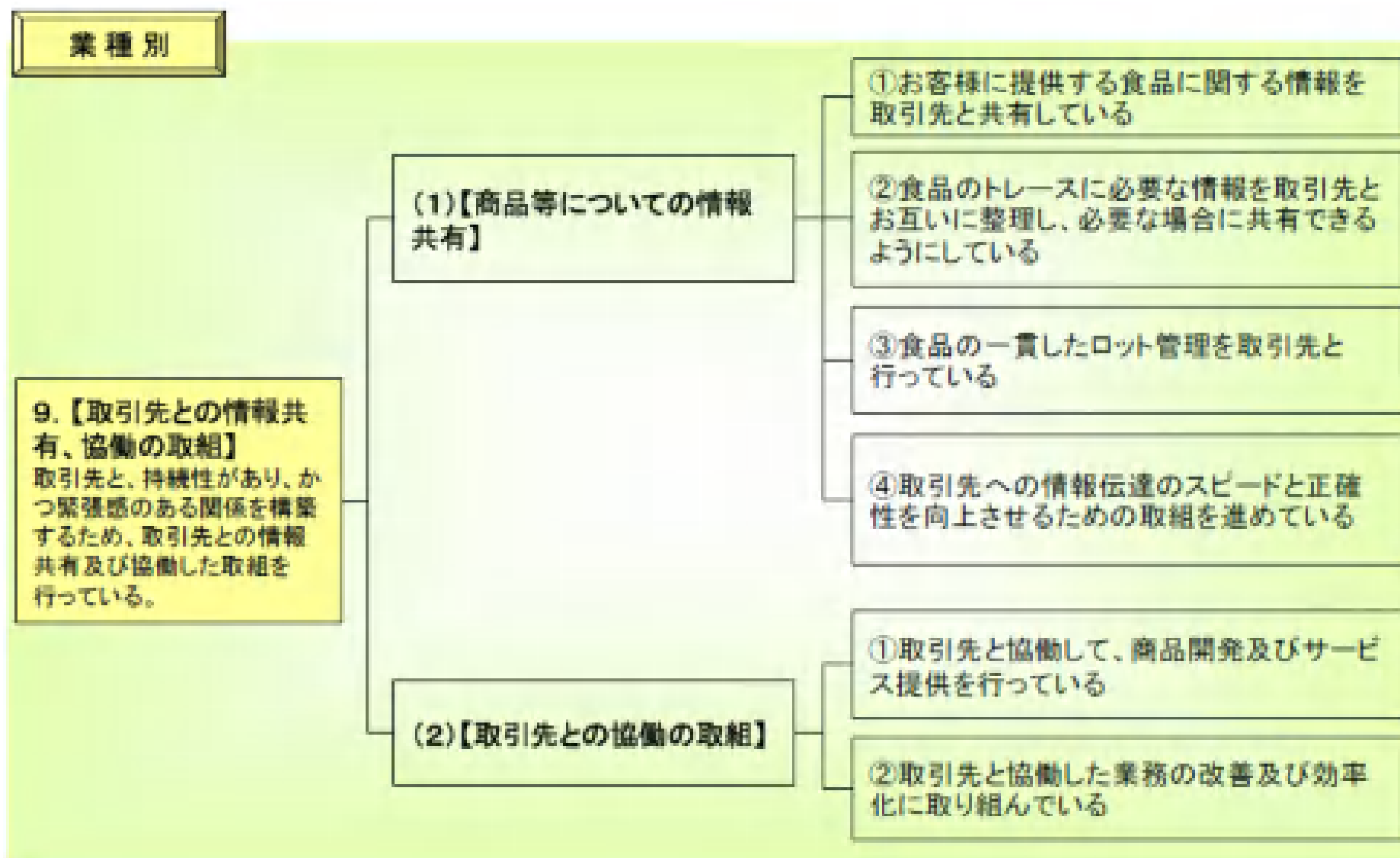
○FCPでは、食品事業者の行動の「見える化」をテーマに取組を推進

- ◆あらゆる場面で、意欲的な食品事業者等の主体的な参画を働きかけ
- ◆食品事業者等が、着目すべき行動のポイントを取りまとめ(「協働の着眼点」)
- ◆食品事業者の行動について、「協働の着眼点」に則した情報の受発信を活性化
- ◆意欲的な行動が適正に評価される機会を増大、フードチェーン全体で透明性向上

図表12 協働の着眼点の全体像(業種横断版)



図表13 協働の着眼点(業種別のサンプル)



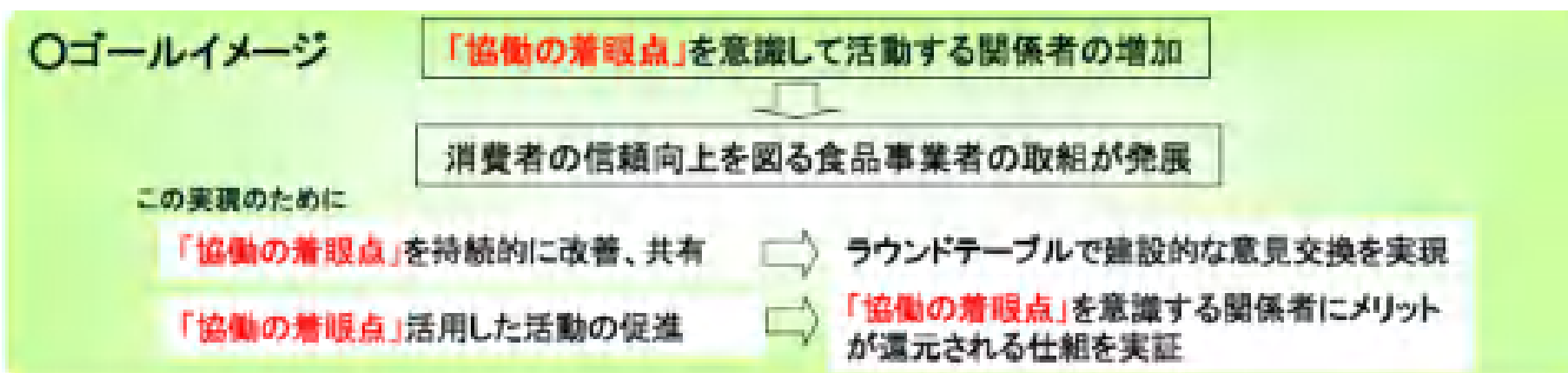
注:「協働の着眼点」業種別～小売 より一部抜粋

3.5 第4章 コンプライアンス確立(2)

「協働の着眼点」活用のイメージ

- 業種の異なる食品事業者や、同業者の間でコミュニケーションを活性化し、お互いの取組を理解し、相互に向上させる際の着眼点として活用
- 食品事業者が、自らの取組を消費者や関係者(金融機関、投資家、マスコミ等)に伝える場合に情報を整理する項目として活用
- 食品事業者が自らの取組に関して「気づき」を得て、取組を向上させる際の着眼点として活用

図表14 FCPのゴールイメージとスケジュール



	20年度	21年度	22年度
協働の着眼点の活用拡大	<p>「協働の着眼点」の活用に関する研究会 民間で「協働の着眼点」が活用され、評価機会が増大するための研究を実施、提言</p>		
	<p>実行可能性調査(パイロット事業)</p> <ul style="list-style-type: none"> 「協働の着眼点」の活用の実行可能性の検証 事業実施者は、「協働の着眼点」の改善点、改善の仕組みのあり方、活用に関する原型(プロトタイプ)等を提案 		
	<p>事業者等に向けた普及・啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> 21、22年度は、「協働の着眼点」の利活用を中心に、食品事業者や消費者等に普及・啓発 地方自治体等との連携によるセミナー、情報共有ネットワーク参加者の協力を得た説明活動を重点的に展開 		
協働の着眼点の創出	<p>「協働の着眼点」の策定 食品事業者を中心に、「協働の着眼点」を策定</p>		<p>「協働の着眼点」の持続的な改善 食品事業者、消費者を含む多様な関係者の参画により、「協働の着眼点」を改善する場(FCPラウンドテーブル)を設置、意見を反映</p>

□講師連絡先

■湯川剛一郎

■電話 03-3469-7132

■FAX 03-3469-7002

■メール yukawag@jfri.or.jp

(終わり)