

日本の「食」の未来～農水産物の食品安全衛生をめぐる諸問題について



弁護士知財ネット 農水法務支援チーム
弁護士・弁理士 早川 尚志

第1 はじめに

日本の「食」（農業・畜産業・水産業）を支えてきた農家、漁家においては、高齢化と後継者不在により、その業としての存続性が危機に瀕していることが認識されて久しい。

すなわち、平成29年の農家人口は、437万5000人、そのうち65歳以上の高齢者が182万3000人（農家人口の41.7%）を占めている。同年の日本の総人口における65歳以上の高齢者割合は27.4%であり、農家において、日本の全体的傾向よりも、高齢化が進んでいることになる。また、平成22年の農家人口が対総人口比5.1%であったのに対し、平成29年の上記農家人口は総人口比3.5%である。つまり、農家は減少し、かつ高齢化が急速に進んでいる¹。

また、畜産業の例では、酪農家の平均年齢は55.2才で、高齢化や後継者不足などを理由として毎年およそ1000戸の酪農家が経営を中止している²。

これは、漁業においても同様であり、やや古い数字であるが、平成22年の段階で、漁村の高齢化率は32.2%であり、同年の総人口高齢化率は23.1%である³。

このような将来に対する産業の持続可能性が大いに懸念がある一方で、「日本酒」「国産ワイン」「米」「果物類」をはじめ、日本の農水産物ないしその加工品は、海外で高い評価を受けており、「ジャパンプランド」として成長する可能性を秘めている。政府は日本の農産物の輸出を2019年に1兆円にすることを目標としており、「ジャパンプランド」をもって海外展開をすることに日本の農漁業の将来を見出そうとしている。

このような成長可能性こそが、農畜産漁業（以下まとめて「農水産業」という）に携わる人材を将来に渡って確保し、日本の「食」の将来を保障してくれるのではないだろうか。

「ジャパンプランド」というブランディングを考える際に、高品質のもの、付加価値のあるものを生産しようとするのは当然である。しかし、農水産物は、「食」に関わるものであり、「食品の安全」という見えないが、根元的な価値と切っても切り離すことができず、別途、食品安全衛生についてのミニマムスタンダード（「信頼できる食品であること」）をクリアしなければならない。

1 農林水産省「農村の現状に関する統計」<http://www.maff.go.jp/j/tokei/sihyo/data/12.html>

2 独立法人農畜産業振興機構「酪農をめぐる現状について」：https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000601.html

3 水産庁「平成22年度 水産白書」http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h22_h/trend/1/t1_2_4_1.html

「食品の安全」として、まず頭に浮かぶものが、輸出入の際に国家が行う検疫である。また、日本の国内の農林水産物規格であるJAS規格もすぐ思い至る。しかし、農水産物の国際的な流通ではそれに加え、需要者、ないし販売業者の求めに応じ、その他にもクリアしなければならないミニマムスタンダードが存在する。その代表的な例が「GAP」「HACCP」である。前者については、東京オリンピックの選手村に納品される農水産物について、GAP認証が必要という新聞報道をご記憶されている方もいらっしゃると思う。

筆者がこの分野の調査を始めた際、規格が多数存在していることにひどく混乱し、その規格間の関係を理解することに非常に苦労した。それは、「GAP」「HACCP」の適用範囲がクロスオーバーしている場合があること、JAS規格のような国内の食品規格との関連性の有無がわからなかったこと、認証する民間第三者機関が複数あること、かつ、特定の小売業者が要求する、「GAP」「HACCP」を包摂するような規格が存在していることが主たる原因である。

本稿では、この問題について、ほんの「さわり」ではあるが、論じてみたい。

第2 GAP (Good Agricultural Practice)

1. 「GAP」とは

「GAP」(Good Agricultural Practice) とは、農水産業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組みである。「GAPをする」ことにより、適正な農水産業経営管理が確立し、従業員の責任感・自主性の向上や生産・販売計画の立てやすさ、資材の不良在庫の削減等を実現できるとされている。そして民間の第三者機関によりGAPが正しく実施されていることを確認した証明が「GAP認証」である。

近年、

- ① 流通過程の不透明化（フードチェーンのグローバル化、複雑化）
- ② 環境破壊の進行（世界的な人口増加に伴う食糧不足）
- ③ 社会問題（奴隷制度、児童労働）
- ④ 消費者に問題が「見える化」（情報伝達手段の発達に伴い、情報の伝達が迅速化）
- ⑤ 高品質商品へのニーズ（生活水準の向上、ニーズの多様化）

を背景に、消費者の食品に対する不信・不安が拡大し、それゆえ、消費者が安心、信頼できる商品へのニーズが高まっており、「GAP認証」は食品安全、環境保全、労働安全、人権保護という食品の「見えない価値」を「見える化」することで取引の際の信頼確保に繋げようとするものである。

2. 「GAPをする」と「GAP認証」との違い

まず、意識されるべきは、「GAP」は実施するもの、「GAP認証」は取得されるものということである。すなわち、「GAP認証」をとらなくとも、「GAPをする」、すなわち、農水産業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組みをすることは可能である。「GAPをする」ことの具体的項目としての「GAP認証」のリストに挙げられている項目は、たとえば「農薬を使うときは使用基準を守る」「(異物混入などを防止するために) 倉庫には鍵をかける」「使った機械は洗う」など、当たり前といえれば当たり前のことばかりなのである。事実、地方自治体ないし農協独自の「GAP」も存在しているが、これらは「GAP認証」の仕組みを持っていない。しかし、この場合、消費者において、ある生産物が「GAPをする」生産者によって生産されたものか、安心を得ることができない。

他方において、生産者が、「GAP認証」を獲得したとしても、その後、「GAPをする」ことを中止しては、まったく意味がないことになる。

このように、GAPとは、認証と実践の両輪を必要十分条件としているのである。

3. 「GAP認証」の具体的な内容

「GAP認証」を受けるにあたっては、単なる目先の食品の安全だけでなく、生産地の環境保全、生産に携わる人々の労働安全ないし人権保護、経営の持続性という、総合的な管理が求められている。

より具体的に、たとえば、農産物について、

① 食品安全：異物混入の防止、農薬適正使用と保管、来訪者への衛生指示

(リスク評価と対策の例)

作業	使用する器具	リスクの概要	分類	危害	頻度	深刻度	評価	対策
収穫	ハサミ	ハサミの汚れの収穫物への付着	食(生物)	細菌等	中	高	高	作業前に洗浄、アルコール消毒
		作業者の手の汚れの収穫物への付着	食(生物)	細菌等	中	高	高	清潔な手袋の着用
		作業者の着衣等からの収穫物への農薬の付着	食(化学)	農薬	低	高	中	農薬散布後は防護服を脱ぎ、手を洗ってから収穫
		ハサミによる怪我	労働	ハサミ	低	低	低	清潔な手袋の着用
	コンテナ	コンテナの汚れの収穫物への付着	食(生物)	細菌等	中	高	高	衛生的な場所でのコンテナの保管、定期的な洗浄
選果場への輸送	軽トラック	作業者の手の汚れの収穫物への付着	食(生物)	細菌等	中	高	高	清潔な手袋の着用
		作業者の着衣等からの収穫物への農薬の付着	食(化学)	農薬	低	高	中	農薬散布後は防護服を脱ぎ、手を洗ってから収穫
		軽トラの汚れの収穫物への付着	食(生物)	細菌等	中	高	高	堆肥や有機物の輸送トラックをしようしない、汚れがある場合は洗浄
		輸送中の収穫物のドリフト農薬の被曝	食(化学)	農薬	低	高	中	ホロで被覆する
		輸送中の交通事故	労働	不特定	低	高	中	任意保険の加入、安全運転の励行
燃料の浪費	環境	燃料	低	低	低	燃費を考慮した走行の実施		
選別計量包装	収穫台、はかり、包装資材	作業者の手の汚れの収穫物への付着	食(生物)	細菌等	中	高	高	清潔な手袋の着用
		作業者の着衣等からの収穫物への農薬の付着	食(化学)	農薬	低	高	中	農薬散布後は防護服を脱ぎ、手を洗ってから収穫
		はかりの汚れの収穫物への付着	食(生物)	細菌等	低	高	中	収穫前後ではかりの洗浄
		包装時の異物の混入	食(化学)	農薬	低	高	中	収穫物専用のはかりの使用
		包装時の異物の混入	食(物理)	虫、異物等	高	中	高	防虫ネットによる虫の侵入防止 作業台の整理整頓

11

(農林水産省生産局農業環境対策課「国際水準GAPの推進について」平成29年11月22日)

- ② 環境保全：適切な施肥、土壌浸食の防止、廃棄物の適正処理・利用、水の使用量の把握と節水対策。たとえば、廃棄物を農場に放置しない、農薬の空容器は分別して処分する。
- ③ 労働安全：機械・設備の点検・整備、作業安全用の保護具の着用、事故防止の作業手順書の作成

作業者の労働安全について	① 圃場、作業道、倉庫・農産物取扱い施設及びその敷地等における危険な場所、危険な作業に関するリスク評価を年1回以上実施し、事故やけがを防止する対策を文書化している。 リスク評価とその対策は、自分の農場及び同業者で発生した事故やけがの情報や自分の農場で発生したヒヤリハットの情報を参考としている。危険な作業として下記を必ず評価の対象としている。 1) 乗用型機械の積み降ろし及び傾斜地や段差での使用 2) 耕耘機の使用 3) 草刈機(刈払い機)の斜面・法面での使用 4) 脚立の使用 ② 上記①で立てた事故やけがを防止する対策を周知し実施している。 ③ 圃場、倉庫、農産物取扱い施設及び作業内容に変更があった場合には、リスク評価とその対策を見直している。
--------------	---

(農林水産省 生産局農業環境対策課「国際水準GAPの推進について」平成29年11月22日)

- ④ 人権保護：家族経営協定の締結、技能実習生の適切な労働条件の遵守

使用者と労働者のコミュニケーションについて	管理者と労働者との間で、健康、安全福祉に関する懸念事項について(恐怖や脅迫、報復を伴うことなくオープンに話し合うことができ、最低年1回、そのための機会をもっているという記録がある。健康、安全、福祉面で作業者にとって気掛かりな点に対し、取り組みが行われているという証拠がある。
労働条件の提示について	① 使用者は、労働者に対して、就労前に下記に示す労働条件を文書で示している。 1) 従事する業務内容と就業する場所 2) 労働する期間、期間が限定される場合には雇用契約の更新に関する事項 3) 労働する時間、休憩時間、休日 4) 賃金とその支払方法及び支払い時期 5) 退職に関する事項(雇用の解除に関する権利、解雇の条件等) ② 外国人労働者の場合には、労働者が理解できる言語で労働条件を文書で示している。

出典：ASIAGAP管理点・適合基準及びGLOBALG.A.P.管理点・適合基準を基に農林水産省生産局農業環境対策課で作成
(農林水産省生産局農業環境対策課「国際水準GAPの推進について」平成29年11月22日)

⑤ 農場経営管理：責任者の配置、教育訓練の実施、内部点検の実施

⑥ その他：商品回収テストの実施、資材仕入先の評価

ということが求められている（畜産・水産についても同様の基準がある）。

食品安全管理、環境保全に関わる各項目について、食品安全に直結しているものとして、直感的に理解できるであろうし、どれも当たり前といえば当たりのことである。当該項目を履践できているかのチェック体制の確立と実践をすることは、日本の農家にとって容易とまでは言わないが、決して難しいことではないであろう。

ここで着目すべきは、GAPにおいて、労働安全、人権保護、農場経営という、「労働問題」「人権問題」「組織運営」という、一見食品安全に関わらないかのような問題も遵守事項として盛り込まれていることである。これは、「産業の持続可能性」に意識の高い消費者にとっては当然のことかもしれないが、日本の農水産業において、これまであまり意識されてきたことはなかったのではないと思われる。しかし、上述のような、農水産業への就業人口の高齢化と減少を食い止めるためには、この視点も欠かせないということは十分に理解できるところである。

4. 複数のGAP認証

(1) 日本における複数の「GAP認証」

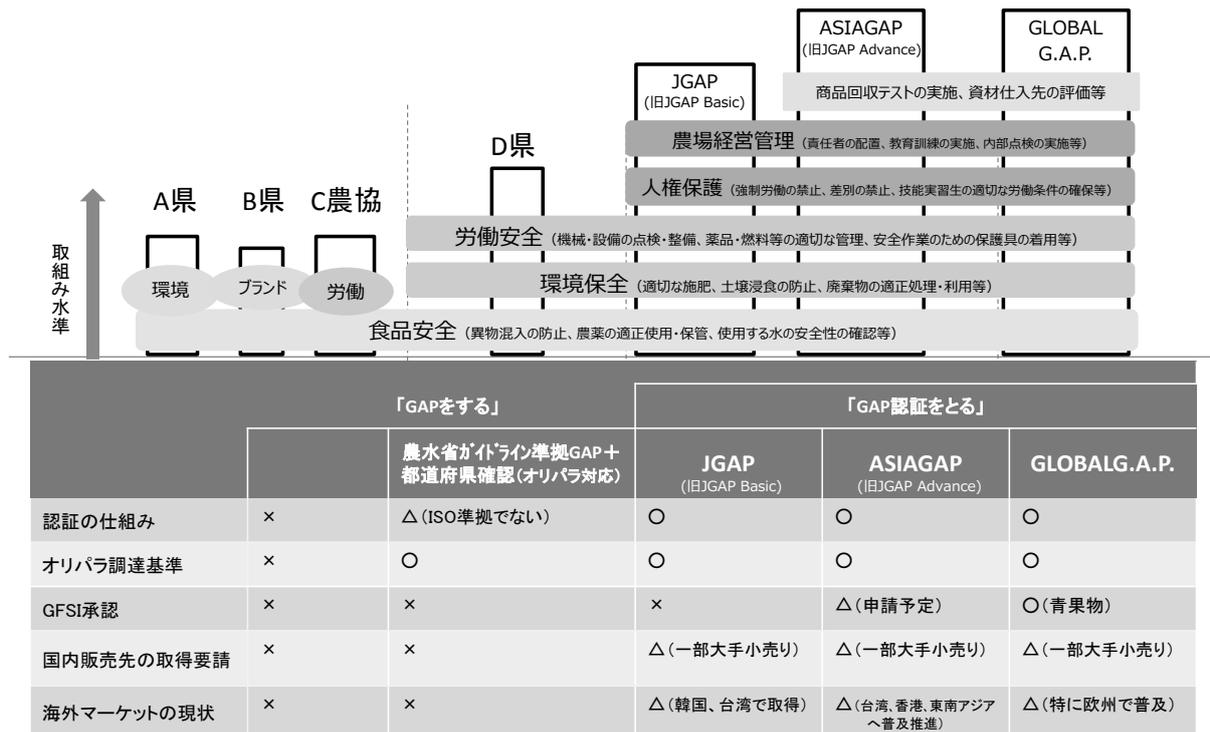
「GAP認証」も様々な第三者機関が行っている。日本における「GAP認証」としては、

① 一般財団法人日本GAP協会が策定した日本発のGAP認証である「ASIAGAP」「JGAP」⁴、

② ドイツの有限会社であるFoodPlusGmbHが策定したGAP認証である「GLOBALG.A.P」⁵がある。

4 一般財団法人日本GAP協会ウェブサイト：http://jgap.jp/LB_01/index.html

5 GAP普及推進機構ウェブサイト：<https://www.ggap.jp/?p=78>。規格の原文はGLOBALG.A.P本部サイト：[https://www.globalgap.org/uk_en/documents/#fq=gg.subscope:\(%22fruit%22\)&fq=con_locales:\(%22en%22\)&fq=gg.document.type:\(%22checklist%22+OR+%22regulations%22+OR+%22cpacc%22\)&fq=gg.standard.gg:\(%22ifa5%22\)](https://www.globalgap.org/uk_en/documents/#fq=gg.subscope:(%22fruit%22)&fq=con_locales:(%22en%22)&fq=gg.document.type:(%22checklist%22+OR+%22regulations%22+OR+%22cpacc%22)&fq=gg.standard.gg:(%22ifa5%22))を参照。



(農林水産省生産局農業環境対策課「GAP（農業生産工程管理）をめぐる情勢」平成29年8月）

環境保全を重視している「GLOBALG.A.P.」に対し、「JGAP」「ASIAGAP」は農薬や衛生管理を重視しているというように、規格ごとに、求められる項目の差異・傾向はあるものの、何れにせよ、各規格策定者が指定する第三者機関の認証が必要であることは同様である。

上記表のとおり、国内においても一部大手小売においては、「JGAP」「ASIAGAP」「GLOBALG.A.P.」が求められ⁶、欧州においては「GLOBALG.A.P.」が普及している。つまり、欧州に農水産物を輸出する場合には、「GLOBALG.A.P.」認証を取得することが事実上必要となっている。また、上記表にある「GFSI承認」⁷を取得した「GLOBALG.A.P.」は、青果物については、事実上国際的な通用力を持つ規格・認証スキームということになり、「ASIAGAP」もそのような国際的通用力を確保するために「GFSI承認」を申請中である⁸。

(2) 手続と費用

いずれに規格も手続としては、事前準備（普及指導員・営農指導員やコンサルタント等の専門家による指導を受講し、審査会社による審査を経て、認証を取得することになるが、認証を取得するまで平均半年～1年かかるとされている⁹。

問題は費用面である。下記の表のとおり、認証取得に10万円～55万円と旅費を各規格策定者に支払い、それ以外にもコンサルタント費用がかかることが一般である。

6 たとえば、コカ・コーラグループは、緑茶飲料向けに、日本で調達する茶葉についてすべての農家に「JGAP」の認証取得を推奨してとのことである。（AGRI JOURNAL「選手村での食材提供だけじゃない！ GAP取得の重要性」2018年3月19日付記事：<https://agrijournal.jp/aj-market/37935/2/>）

7 後掲注14。

8 農水省ウェブサイト：http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/asiagap_gfsi.html

9 農林水産省生産局農業環境対策課「GAP（農業生産工程管理）をめぐる情勢」平成29年8月,13頁

	GLOBALG.A.P.	ASIAGAP/JGAP
運営主体	FoodPLUS GmbH(ドイツ)	一般財団法人 日本GAP協会
審査会社	3社(東京2、神奈川1) ※いずれも外資系日本法人(日本人審査員がいない会社が他に2社あり)	4社(北海道1、東京2、神奈川1)(審査会社によっては地方に審査員を配置)
審査費用	25～55万円程度＋旅費(内訳) ①運営会社への登録料 ※面積に応じて増減 日本の一般的な規模の場合:5～30ユーロ程度 ②審査経費	10万円程度＋旅費(内訳) ①運営会社への登録料 ※面積によらず一律(個別認証)5,000円(団体認証)2,000円/経営体 ②審査経費

(参考) 認証取得に向けたコンサルタントの指導 ※コンサルタントの受講は、認証取得にあたっての必須要件ではありません。

	GLOBALG.A.P.	ASIAGAP/JGAP
コンサルタント会社	大手3社(東京1、茨城2)	大手1社(茨城) 中小数社(茨城、静岡等)
コンサルタント費用	40～55万円程度＋旅費 ※標準指導日数5日間程度	25～30万円程度＋旅費 ※標準指導日数5日間程度
コンサルタント育成制度	民間コンサルタントが独自の評価員制度を運用	日本GAP協会が定めるASIAGAP等指導員、ASIAGAP等上級指導員の研修・登録制度がある

14

(農林水産省生産局農業環境対策課「GAP(農業生産工程管理)をめぐる情勢」平成29年8月14頁)

たとえ、共通項目・要素があったとしても、「GLOBALG.A.P」「ASIAGAP」「JGAP」は別々の規格であって、その認証を一々得なければならない¹⁰。基準と合致させるための設備投資を考えると、高齢化が進む農水産業従事者にとって費用負担は決して容易ではないこと、また、消費者の側から見てもどの規格を信頼して良いのか判断に迷うこと、も想像に難くない¹¹。

(3) 普及状況

平成28年3月末現在、「GLOBALG.A.P」「ASIAGAP」「JGAP」の導入状況は2%でしかない。ロンドン五輪では、大会の2年前に「レッドトラクター認証」(GAP英国版)を8割が取得していたといい、日本の出遅れは明らかである¹²。

10 生産者が複数寄り集まることで、団体認証のシステムを利用して、個々の負担を軽減することは可能である。注6同資料、15頁。ただし、生産者間の意見調整、GAPへの取り組みの熱意ないし必要性の認識の差に苦勞している事例報告がある。農研機構「国内GAP導入事例」：https://fmrp.dc.affrc.go.jp/publish/management/gapdb/gapdb_domestic/。

11 平成29年6月16日に成立したJAS制度の見直しに関する法律により、JAS規格の対象が、従来のモノ(農林水産物・食品)の品質だけでなく、モノの「生産方法」(プロセス)、「取扱方法」(サービス等)、「試験方法」まで拡大され、JAS規格の国際化の推進が図られている：http://www.maff.go.jp/j/jas/h29_jashou_kaisei.html。内容的には、GAPと類似のプロセス管理まで含めた規格へと舵を切っており、その意味で、各規格の認証の審査手続においての充足事項の共通化が図られているとしても、複数の規格の認証がなければ広く国際的な流通に乗せることができないという問題の抜本的な解決は見られない。立法政策的には、特定の規格を充足すれば、自動的に他の規格の認証が可能であるという単位互換制度が確立できれば、とも思料するが、GAPは国ではない期間が規格策定者であることを考えると、必ずしも現実的ではなく、JAS規格を「GLOBALG.A.P」「ASIAGAP」の基準の項目に適合させる方向になるうか。

12 JCASTニュース「東京五輪で日本の食材使えない?! GAP問題とは何か」2017年4月16日付記事：<https://www.j-cast.com/2017/04/16295244.html?p=all>

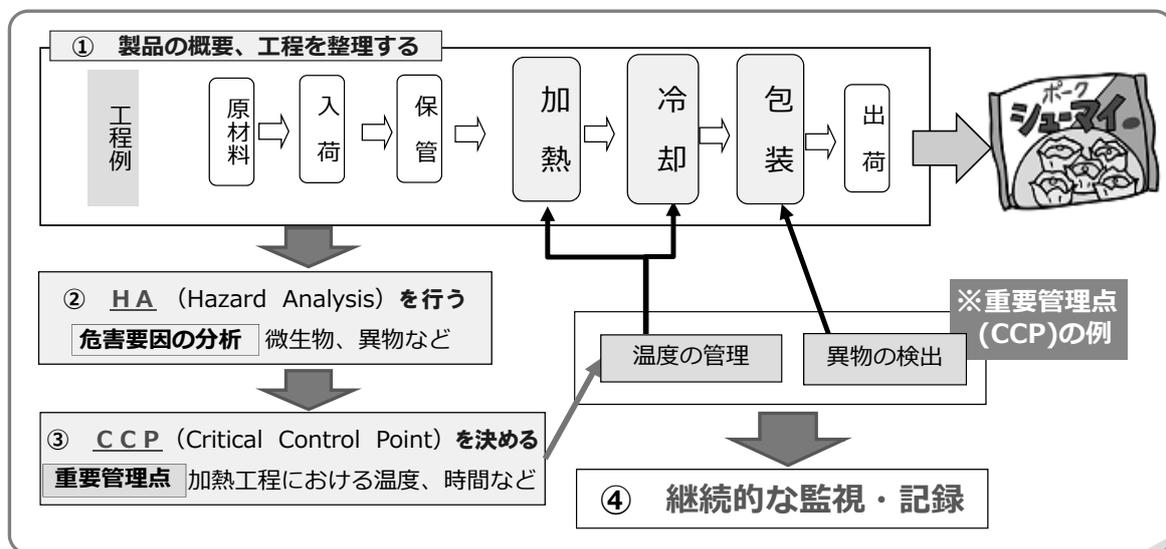
また、東京オリンピック・パラリンピックにおいてGAP認証があるものと同等に扱われる、「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」¹³における法令上の義務項目を全て見たし、かつ法令上の義務以外の8割以上の項目を満たしたとされる「ガイドラインに即したGAP」は24%にとどまっている。これら「ガイドラインに即したGAP」も、いずれ「GLOBALG.A.P」「ASIAGAP」のような認証を受けないことには、東京オリンピック・パラリンピック以外の場面では小売業者ないし消費者に「(国際水準の) GAP認証を受けた」と扱われることがないため、何れにせよ、今後国際的に広く農水産物を販売しようとする場合に、「GLOBALG.A.P」「ASIAGAP」認証を獲得することは急務である。

政府において、国際水準GAPのマニュアル策定、指導員育成等の環境整備支援、取得支援として申請に対する補助金交付等が策定されているが、その成果が見られるかは未だ将来的な不確定なものである。

第2 HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）

1. HACCPとは

「HACCP」とは、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年に国連食料農業期間（FAO）および世界保健期間（WHO）により設置されたコーデックス委員会が「食品衛生の一般原則」の付属文書で規定している衛生管理等のための手法であり、原材料の受入れから製品の出荷までの工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を予測：HA(危害要因の分析)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程：CCP(重要管理点)を継続的に監視・記録する工程管理システムである。



Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

6

(農林水産省食料産業局「食品安全管理の標準化関係」平成29年9月25日)

13 農林水産省ウェブサイト：<http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/guideline/index.html>

2. HACCP認証とは

「HACCP認証」とは、HACCPを含む食品安全管理を実施していることが第三者の審査により確認された証明であり、国際的な規格としては、国家による規制としての

① 「米国向けHACCP認定」、

② 「EU向けHACCP認定」、

民間認証としての

① 「ISO22000」、

② 「GFSI承認」¹⁴スキームである「FSSC22000（オランダの規格）」、「SQF（アメリカ合衆国の規格）」、「BRC（英国の規格）」等、

③ 日本発の規格として一般財団法人日本食品安全マネジメント協会（JFSM）が策定する「JFS-C」規格¹⁵

がHACCPを含む規格として挙げられる。

また、日本国内向けの認証スキームとして国家（地方自治体）による規制としての

① 食品衛生法における制度（平成30年6月13日改正¹⁶）

② 地方自治体の条例による「自治体HACCP」、

民間認証としての

① 「総合衛生管理製造工程承認制度（マル総）」、

② 業界の自主規制である「業界HACCP」、

③ JFSMが策定する「JFS-A/B」規格

が挙げられる。

このうち、日本初の規格である「JFS-A/B/C」規格は、国際標準と共通する部分としての

① マネジメントシステム、

② HACCP

③ 適切製造規範（一般的衛生管理）

という、国際標準と共通した部分に加え、

① 生食、発酵食品を含めた日本の独特な食品等の安全な取り扱い方法を、科学的根拠をベースして説明していること

② 現場からの改善案を活用して基準を策定すること

に特徴があるとされており、今後の日本における標準規格となることが期待される。

また、平成30年改正食品衛生法は、上記国際基準となっている「米国向けHACCP認定」、「EU向けHACCP認定」、「FSSC22000」や「JFS-A/B/C」規格と整合する衛生管理の制度化、運用、

14 「GFSI承認」スキームとは、Global Food Safety Initiativeという、コカコーラ、ネスレ、ウォルマート、アマゾン、コストコ、イオン等、世界的な大手の食品メーカー、小売店による団体が、食品安全マネジメントシステム間で等価性を図り、収束にすることにより、食品安全性の向上と消費者の信頼をはかると同時に、複数の認証を得なければならないコストを最適化しようとするものである。

15 「JFS-C」規格は、未だ「GFSI承認」を受けていないが、食品製造に関しては、「FSSC22000（オランダの規格）」、「SQF（アメリカ合衆国の規格）」、「BRC（英国の規格）」等と同等の、「腐敗しやすい動物性製品の加工」「腐敗しやすい植物性瀬永品の加工」「腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品）」「常温保存製品の加工」の全てをクリアしているとされる。農林水産省食料産業局「食品安全管理の標準化関係」：http://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/attach/pdf/jfs_kikaku-l.pdf
平成29年9月25日、19頁

16 農林水産省ウェブサイト：<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

基準、監視指導内容の平準化を図ることを目的としている¹⁷。

いずれにせよ、「HACCP」においても、「HACCPする」と「HACCP認証」を得ることは概念的に異なり、認証と実践の両輪を必要十分条件としている点はGAPと同様である。

第3 食品安全衛生をめぐる今後の課題

1. 農水産業者は「GAP」認証と「HACCP」認証を双方取得する必要があるのか

一般的に、「GAP」認証は、農水産物の生産現場のための認証、「HACCP」認証は食品製造現場のための認証と言われる。しかし、突き詰めて考えると、両者はクロスオーバーするものである。

すなわち、たとえば、農家がキャベツを生産し、箱詰めして出荷するとする。この際、①収穫＝根から切り取ったのちに、②余分な葉を落とし、③水で洗浄して泥を落とし、④パッケージ包装し、⑤箱詰めをするという一般的な出荷工程を考えた場合、上記②以降の作業は「加工」であって、②以降の工程を行う農家の倉庫、あるいは農協の作業所は、「HACCP」認証を得ている必要があることになる。

また、たとえば、猟師が、昨今流行のジビエとして、エゾジカを捕獲した際も、②皮をはぎ、内臓をとって、血抜きをし、③熟成させて、④パッケージ包装し、⑤出荷するというプロセスを考えると、②以降の工程を行う猟師の作業所は、「HACCP」認証を得ている必要があることになる。

このようにプロセスを考慮すると、農水産業者が、商品としての生産物を、「自ら」出荷しよう＝農水産業者自身をブランディングしよう、と考えれば考えるほど、「GAP」認証と「HACCP」認証の双方を得ていなければ、広く流通に乗せることができなくなるという帰結になる。適切な加工業者を探すという手段もあるとはいえ、農水産業者自らのブランディング事業展開において、コスト面での制約があることは否めない。

2. 国際的な基準の策定、準拠をめぐる問題

国際的な流通に日本の農林水産物を乗せるということは、国際的な基準に準拠することが求められることはこれまで見てきたときに明らかである。ここで、一つのキーポイントとなると思われるのが、「GFSI承認」スキームである。

すなわち、「GFSI承認」スキームとは、Global Food Safety Initiativeという、コカコーラ、ネスレ、ウォルマート、アマゾン、コストコ、イオン等、世界的な大手の食品メーカー、小売店による団体が、食品安全マネジメントシステム間で等価性を図り、収束にすることにより、食品安全性の向上と消費者の信頼をはかると同時に、複数の認証を得なければならないコストを最適化しようとするものである。

17 上掲注16。特に、https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/3-2_HACCP.pdf参照。

GFSI (Global Food Safety Initiative) の概要

設立の背景

- ◆ 食品事故の多発
- ◆ 原料の調達・加工・生産のグローバル化
- ◆ 監査コストの増大
- ◆ 食品安全スキームの多様化

食品安全のグローバル規格の必要性を共有

目標

- 食品安全性の向上
- 消費者の信頼
- コスト削減

2000年5月 GFSI発足

ビジョン、ミッション、目的

ビジョン 全ての消費者に安全な食品を

ミッション 世界中の消費者の信頼を得るため、食品安全での継続的改善を推進する

目的

- ・食品安全リスクの低減
- ・コストの最適化
- ・能力開発・力量向上
- ・知識の交流ネットワーク

ボードメンバー (20名)

Chair

- ・カーギル Mike Robach氏

Vice-Chairs

- ・アホールド Anita Scholete op Reimer氏
- ・ウェグマンズ Gillian Kelleher氏

Member

- コーラ ● ネスレ ● カフル
- モンペリーズ ● マクドナルド
- ウォルマート ● タイフ
- 中糧集団有限公司
- ティエ ● イオン ● タン
- ドール ● アマゾン ● オシャン
- 味の素 ● コストコ
- 新希望六和股份有限公司

食品安全認証スキームの承認

承認

GFSI

ガイダンスドキュメントへの適合性を審査

1. 組織への要求事項

- (1) 食品安全マネジメント
- (2) 適正製造規範(GMP)
- (3) HACCP

ハンマーク リクワイアメント (ガイダンスドキュメント)

食品安全マネジメントシステム間で等価性を図り、収束することにより、食品安全リスクを軽減するとともに、コストを最適化する。

1. と2. の両方を承認

※ 括弧内は本部のある場所

GRMS (デンマーク)

Global Aquaculture Alliance (米)

FSSC22000 (蘭)

BRC (英)

SQF (米)

CANADAGAP (加)

IFS (独)

GLOBALG.A.P. (独)

1. のみ承認

China HACCP (中)

(政府規格技術的同等性承認)

GFSI世界食品安全会議が2018年3月に東京で開催

8

GFSI承認 カテゴリ/コード	畜産物		水産物		農産物		食品製造				飼料製造	ケータリング	リテール・卸売	食品安全サービス	物流・保管	加工機械製造	化学物質製造	容器包装	ブローカー・代理店
	A I	A II	B I	B II	C	D	E I	E II	E III	E IV	F	G	H	I	J	K	L	M	N
FSSC22000 (オランダ)					○	○	○	○	○	○							○	○	
SQF (米国)	○		○		○	○	○	○	○	○	○				○		○	○	
IFS (ドイツ)					○	○	○	○	○	○					○		○	○	
GRMS (デンマーク)					○		○		○										
BRC (英国)						○	○	○	○	○					○		○	○	
CanadaGAP (カナダ)			○			○													
GLOBALG.A.P. (ドイツ)		○	○			○													
Alliance (米国)							○												
PrimusGFS (米国)			○	○		○		○	○	○									
(参考) JFS規格 (日本)							○	○	○	○							○		

GFSIホームページを元に作成 (2016/1/4)。URL : <http://www.mygfsi.com/schemes-certification/recognised-schemes.html>

コード	カテゴリ	コード	カテゴリ
AI	肉・乳・タマゴ・畜用動物の生産	F	飼料の製造
AII	魚介類の生産	G	ケータリング
BI	植物の生産 (穀類、豆類を除く)	H	リテール・卸売
BII	穀類、豆類の生産	I	食品安全サービスの提供
C	動物の処理	J	保管及び輸送サービスの提供
D	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理	K	食品及び飼料の加工装置の製造
EI	腐敗しやすい動物性製品の加工	L	化学物質・生化学物質の製造 (添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤)
EII	腐敗しやすい植物性製品の加工		
EIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工 (混合製品)		
EIV	常温保存製品の加工	M	食品及び飼料の容器包装の製造
		N	食品ブローカー/代理店

GFSIガイダンスドキュメント6.4版 付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋

(いずれも農林水産省食料産業局「食品安全管理の標準化関係」平成29年9月25日)

Vol. 16 No. 191

- 10 -

知財ぷりずむ 2018年8月

上記対応表を見れば明らかなように、「FSSC22000（オランダの規格）」、「SQF（アメリカ合衆国の規格）」、「IFS（ドイツの規格）」のいずれも、畜産加工、農産物加工、食品製造の全てについて、「GFSI承認」を得ていることになる。換言すれば、オランダ、アメリカ合衆国、ドイツの生産者、ないし当該規格の認証を受けた生産者は、自らの農産物を国際的な大手業者に対し販売することが可能であり、またそのような認証を得ていること自体が、生産者のブランディングとして販売を促進することになる。

以上要するに、日本の「ASIAGAP」、「JFS-A/B/C」規格も「GFSI承認」を得ることは急務であると言わねばならず、実際承認申請に動いている。

他方において、忘れてはならないことは、国際的な基準に準拠するだけでなく、国際的な基準を策定する側に回る、換言すれば、自国の生産物を販売しやすくするための努力が求められているということである。そのような努力をしなければ、日本の伝統的な食品について、国外の農水産業者に有利な基準を設けられ、四苦八苦するような事態が生じないとも限らない。

たとえば、平成29年6月16日に成立したJAS制度の見直しに関する法律により、JAS規格の対象が、従来のモノ（農林水産物・食品）の品質だけでなく、モノの「生産方法」（プロセス）、「取扱方法」（サービス等）、「試験方法」ものまで拡大され、JAS規格の国際化の推進が図られている。しかし、JAS規格そのものの国際化だけでなく、当該規格における、たとえば味噌等の発酵食品の品質（原料と製品の双方）、生産方法、取扱方法、試験方法という、日本独自の規格について、「ASIAGAP」「JGAP」、「GLOBALG.A.P.」、「JFS-A/B/C」規格、あるいは「GFSI承認」規格の中に取り込まれるよう、政府および関係諸団体は努力する必要があるのではなかろうか。

また、たとえば、平成30年食品衛生法の改正は、単に、上記国際基準となっている「米国向けHACCP認定」、「EU向けHACCP認定」、「FSSC22000」や「JFS-A/B/C」規格と整合する衛生管理の制度化、運用、基準、監視指導内容の「平準化を図る」だけでなく、逆に、各規格に食品衛生法により平準化された内容が、各規格にフィードバックされるよう行動することが求められているのではなかろうか。

第4 おわりに

我々法律家としては、法的サポートを農水産業者に提供するための体制づくりとともに、上記のような立法政策上の提言をしてゆく必要があると痛切に感じる。

日本の農水産業のプレーヤーは零細農家を中心である。日本の将来のため、法的なサポートを積極的に提供する姿勢を示すことが我々法律家の使命と信じ、今後も調査研究、行動をしていきたい。

以上