

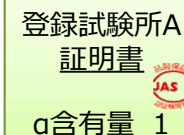
# 物流分野における新たな J A S の活用について (イメージ)

農林水産省  
食料産業局食品製造課  
食品規格室

# 強みのアピールにつながる多様なJAS規格の制定

- これまでJAS規格の対象は、モノ（農林水産品・食品）の品質のみ。
- 今回のJAS法改正により、強みのアピールにつながる多様な規格を戦略的に制定・活用し得るよう、モノの生産方法、流通方法、試験方法、事業者による取扱方法まで広くJAS規格の対象に。
- 規格に適合していれば、その内容が一見して分かるJASマークの表示が可能。

対象		内容（例）	JASマーク
産品	品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に表示可
	生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など	
事業者	産品の取扱方法	事業者による特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格 など 官能評価員など、技量・力量に関する規格など	事業者の広告に表示可
	経営管理方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格 など	
試験方法		成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書に表示可

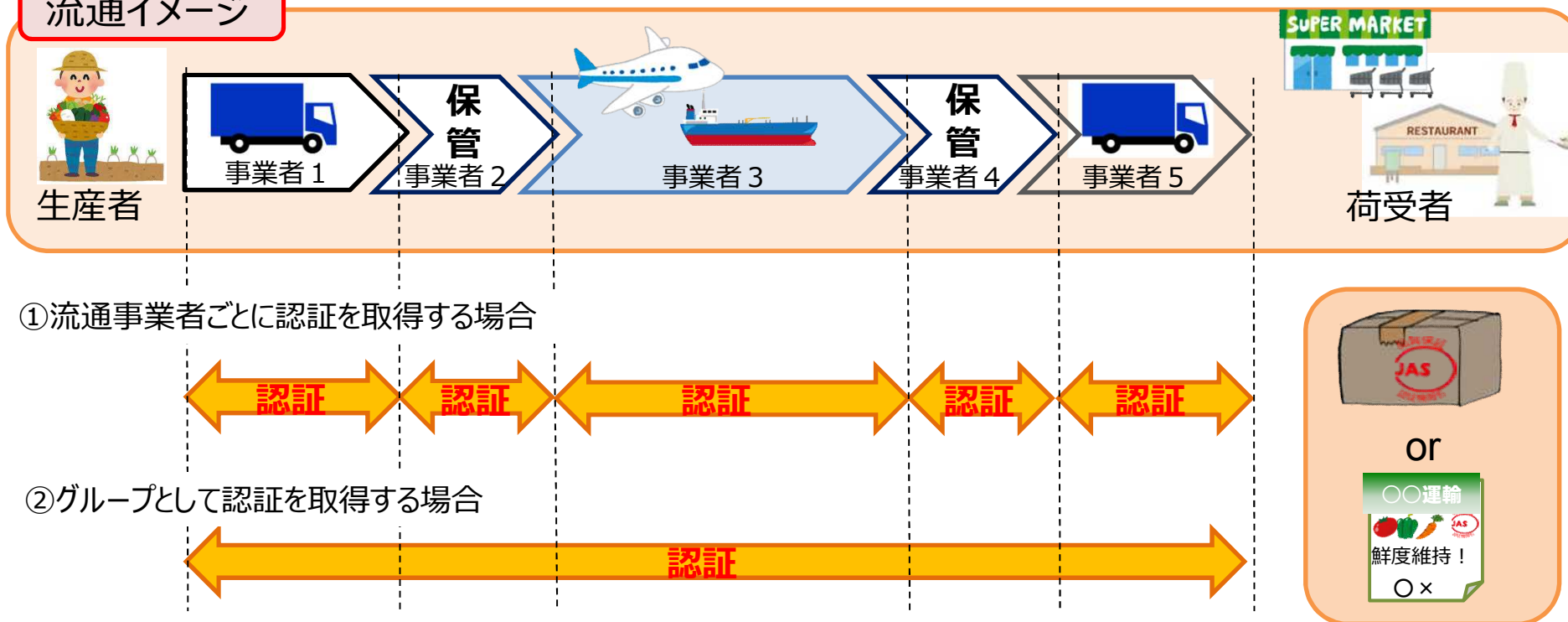


# JAS規格を活用した「鮮度」のアピール①

## ● 定温管理輸送・保管方式を規格化

- 鮮度を維持する定温保管・輸送方式（温度、保管・輸送方法、運営管理など）をJAS規格化し、能力を有する者として認証を取得。
- 保管・輸送能力を差別化し、取引先へのアピール力が向上。
- 認証事業者が扱う商品についても、鮮度が維持されていることをアピール可能に。

### 流通イメージ



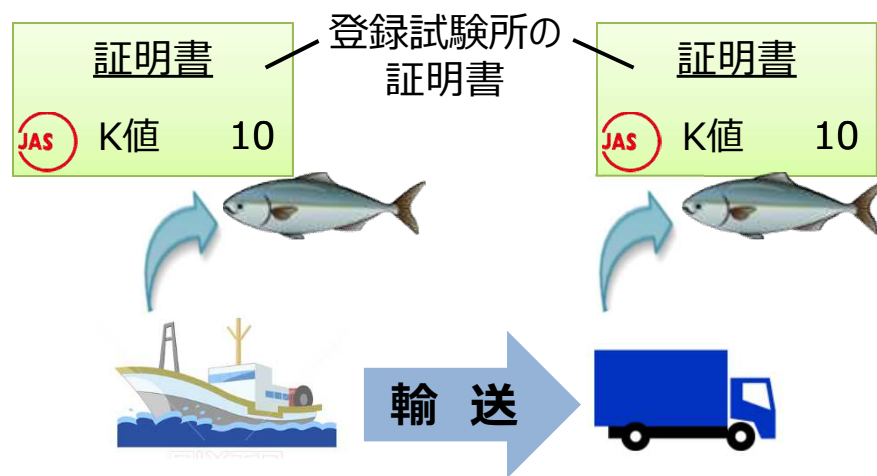
# JAS規格を活用した「鮮度」のアピール②

## ● 鮮度保持能力の評価方法を規格化

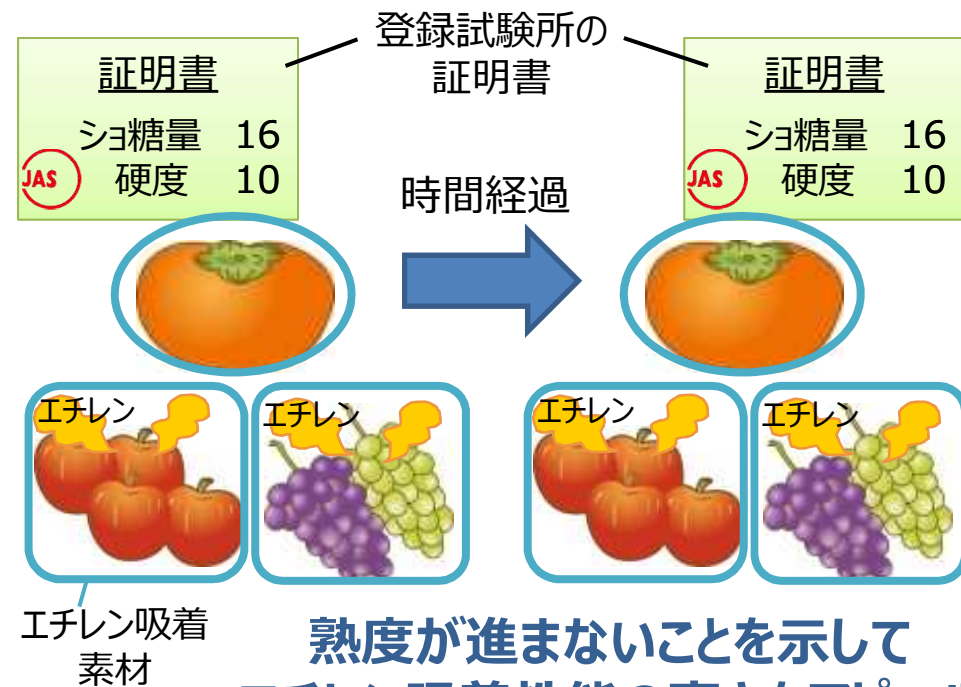
- 魚の鮮度の保持は、取り扱う者の管理が重要。
- 鮮度の指標となるK値の測定方法を規格化し、魚の輸送・保管能力を間接的に証明。

## ● エチレン吸着素材の性能の評価方法を規格化

- 果物の熟度は、他の果物から発生するエチレンにより進行。
- 熟度の指標となるショ糖量や硬度などの測定方法を規格化し、エチレン吸着素材の性能を間接的に証明。



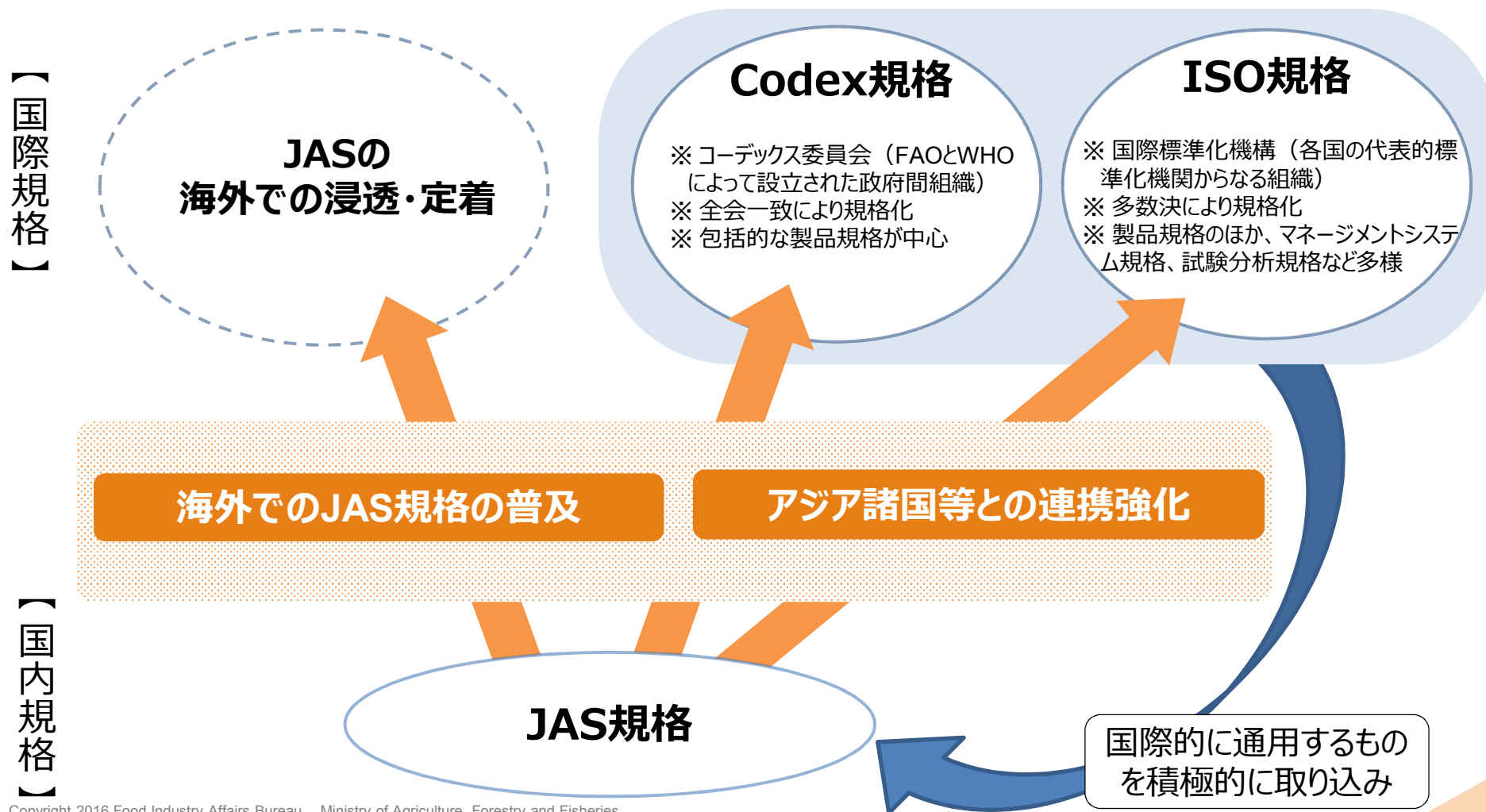
鮮度が変わらないことを示して  
輸送・保管能力の高さをアピール



熟度が進まないことを示して  
エチレン吸着性能の高さをアピール

# グローバルなJASの展開

- JASの国際的な認知・影響力を高めるため、①アジア等海外におけるJAS規格の普及・浸透や、②JAS規格を足掛かりとする国際標準化を展開



# 日本発の食品安全管理規格・認証スキームの推進

平成29年10月

農林水産省  
食料産業局

## <世界の食品取引の現状>

食品事業のグローバル化（国際化）の進展

⇒ 食品安全が世界共通の課題に。

## I. 各国の食品安全規制

・HACCP義務化の流れ

2006年～ EU      2016年～ 米国（食品安全強化法）

※欧米以外にも拡大しつつある。

⇒日本も、HACCPの制度化を検討中

## II. 民間取引

・食品安全管理の標準化の流れ

・取引相手の選定において、経験ではなく、科学的アプローチによる基準への適合・認証を求める流れ

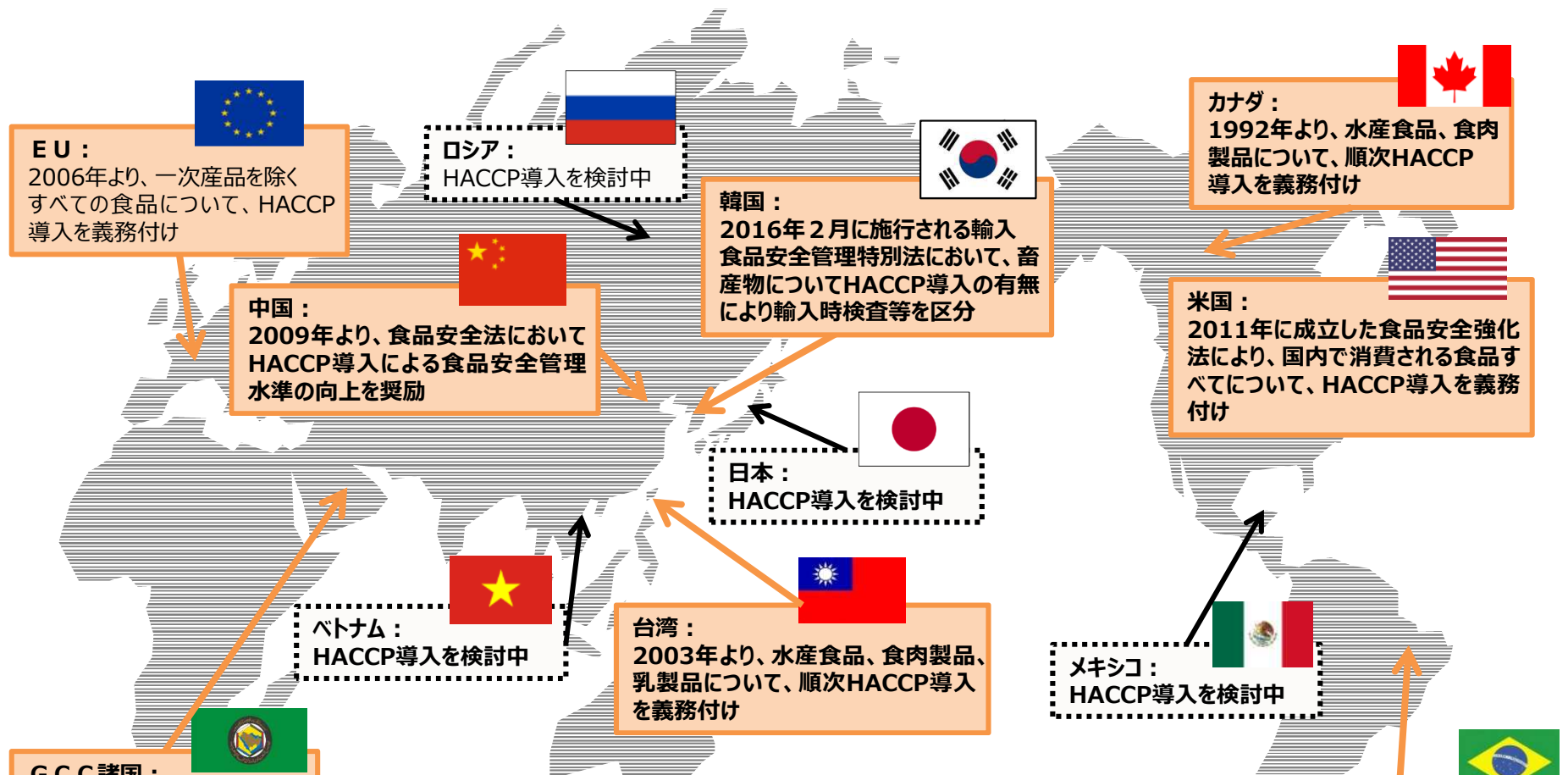
- 取引先監査が多く、安全管理コストの上昇
- 商圈、商品、製造現場の変化に合わせた安全管理の維持
- 国際的な標準化への対応
- HACCPの導入率の伸び悩み
- 衛生管理不十分による食中毒事故の発生
- 国内需要の減少（海外市場を意識した対応をしていく必要）

### <HACCPの普及に関する課題>

- ・ 様々な認証の仕組みがあり、標準化されていないため、取組を「見える化」する本来の認証の機能が実現していない。
- ・ HACCP教育の標準化が不十分で、誤解の解消やコストの最適化がなされていない。



# 海外におけるHACCP導入の動き



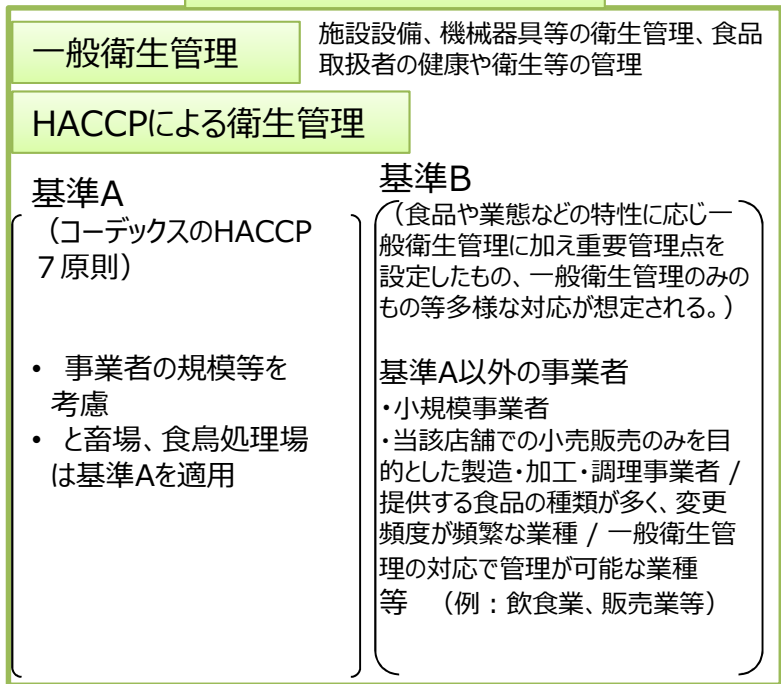
農林水産物・食品の輸出額上位15か国（億円・平成27年度実績）

1. 香港	1,794	6. EU	400	11. フィリピン	95
2. 米国	1,071	7. タイ	358	12. マレーシア	83
3. 台湾	952	8. ベトナム	345	13. カナダ	81
4. 中国	839	9. シンガポール	233	14. UAE	75
5. 韓国	501	10. 豪州	120	15. インドネシア	64

- これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。
- その際、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要。

対象 全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）

## 衛生管理計画の策定



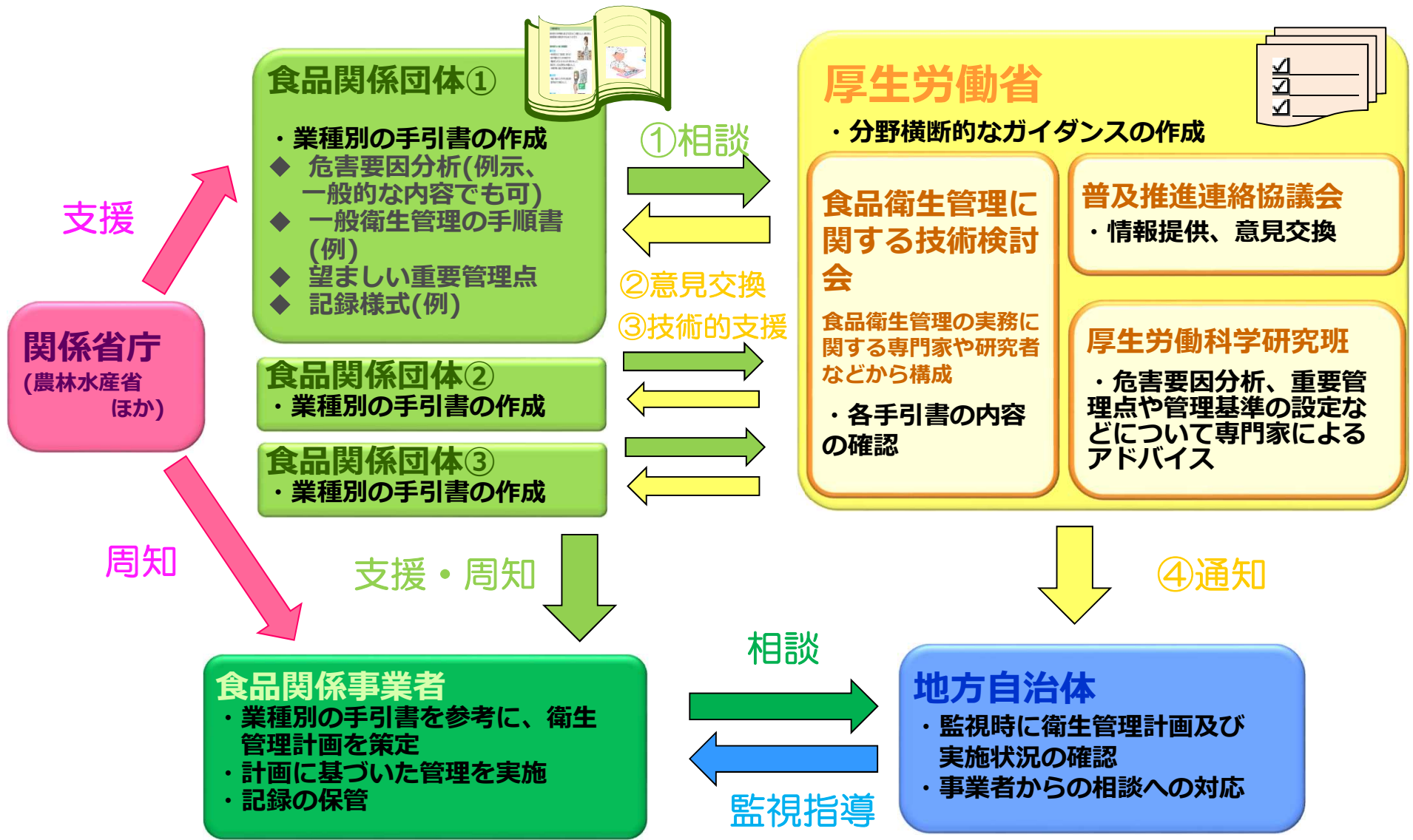
厚生労働省  
HACCP導入手引書やモデルプランの作成  
業界団体の手引書作成への支援

地方自治体  
食品衛生監視員による導入支援、指導・助言

業界団体等  
個別の食品・業態ごとに手引書を作成

## 【今後の課題】

- 現場での導入手順の理解、人材の育成
- 分かりやすい導入ツールの作成、きめ細かな支援
- HACCPの正確な知識の普及
- 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設定。



# なぜ食品安全や持続可能性等が重要視されつつあるのか？

## 近年の世界における食をめぐる状況

フードチェーンの  
グローバル化、  
複雑化



流通過程の不透明化

世界的な人口  
の増加で食糧  
が不足



環境破壊の進行

奴隷制度、  
児童労働



社会問題

情報伝達手段  
の発達で様々な  
問題の情報伝  
達が迅速化



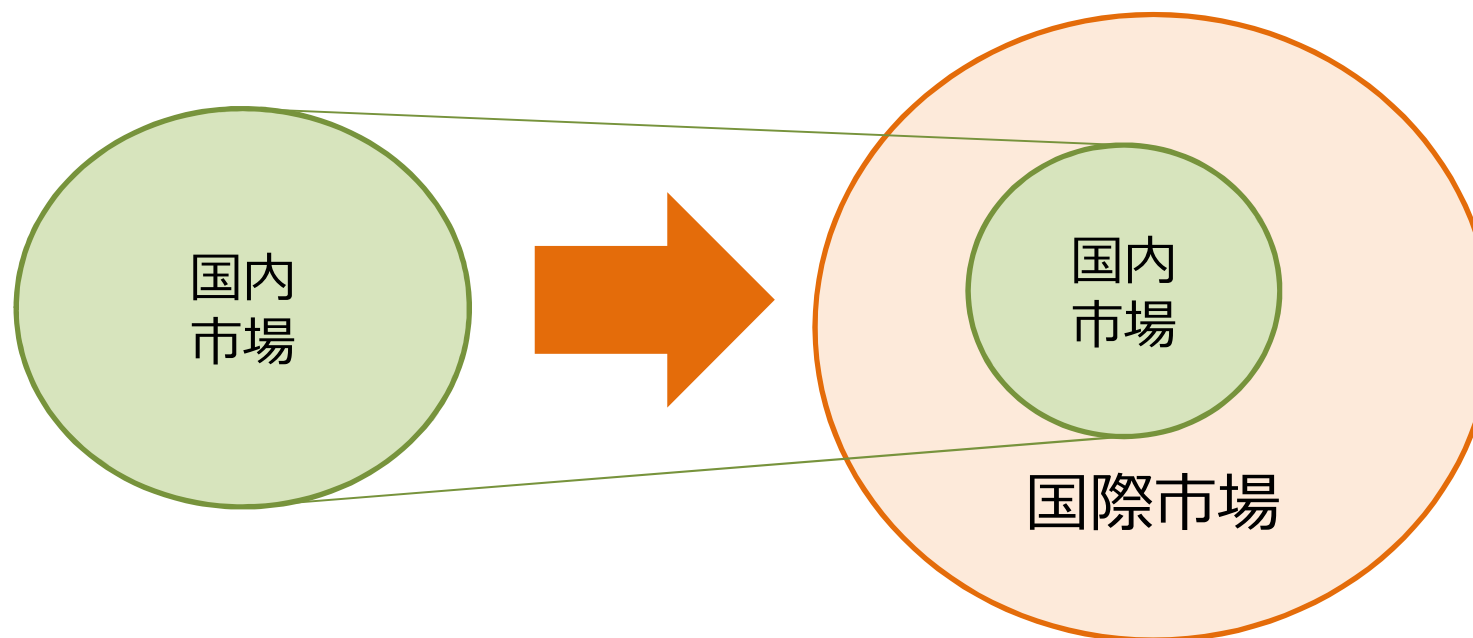
世界・個別の問題が  
消費者に見える化



消費者の不信・不安が拡大

## なぜ規格・認証への対応が必要なのか？

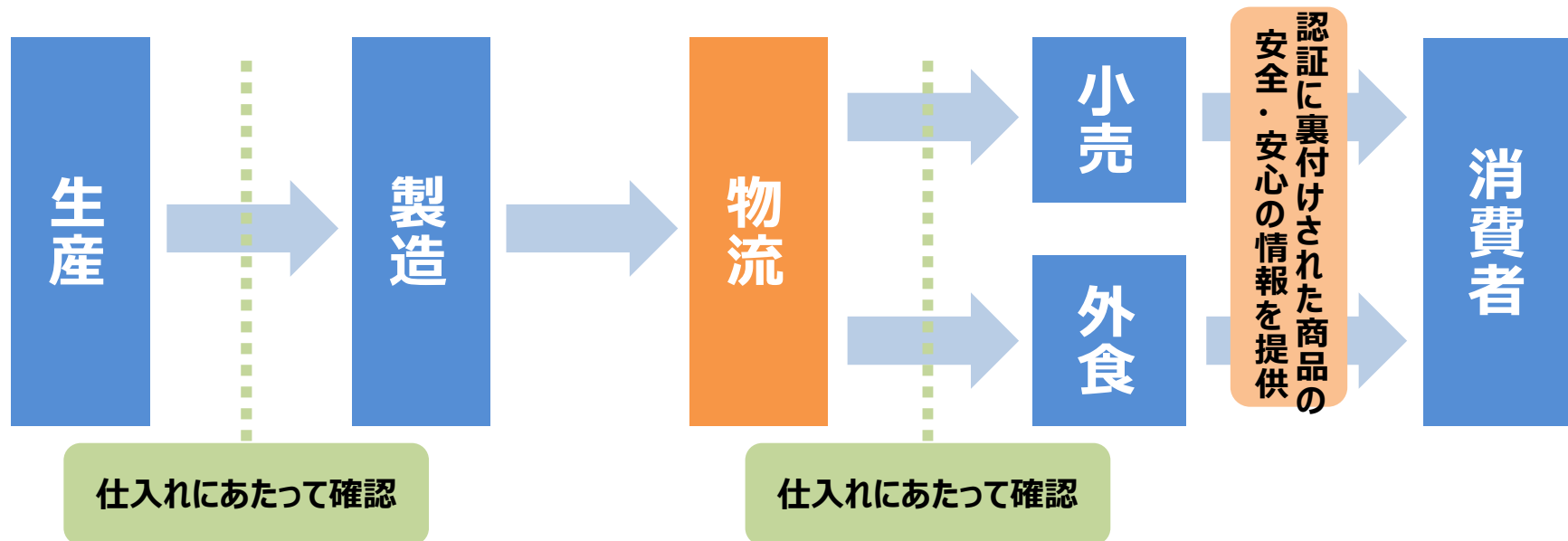
- ・ 消費者に届くまでの食料供給の一連の流れの複雑化
- ・ 国内の農産物等の市場が海外に拡大
- ・ 小売や製造のグローバル化



- ・ 「見える化」ニーズが高まっている  
⇒ **規格・認証の重要性が増大、対応しないと劣後**

規格・認証・知財を活用し、見えない価値を見える化。フードチェーン全体で食品安全や持続可能性を確保し、これからの消費者のニーズに合った安全で信頼のできる商品を提供していく必要がある。

見える化により、**フードチェーン全体を通じて価値を消費者に訴求していく必要がある**



見えない価値が「見える化」  
(例：認証)

フードチェーン全体で  
安全・持続可能性が  
確保

安全・安心な価値ある商品が消費者に届く

# 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

すべての消費者に  
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  
的改善を推し進める

### 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キング

## 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  
・ウエグマンズ Gillian Kelleher氏

### Member

- ココーラ ● ネスレ ● カルフル
- モンデリーズ ● マクトバルト
- ウォルマート ● タイソン
- 中糧集团有限公司
- テスコ ● イオン ● ダノ
- ドール ● アマゾン ● オーシャン
- マトロ ● 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

ガイドナードキュメント  
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

### 2. 認証の仕組みへの要求事項

(認証の信頼性を高める仕組み)

ベンチマーク リクエスト  
(ガイドナードキュメント)

**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

FSSC22000 (蘭)

SQF (米)

IFS (独)

GRMS (デンマーク)

BRC (英)

CANADAGAP (加)

GLOBALG.A.P. (独)

Global Aquaculture  
Alliance (米)

PrimusGFS (米)

### 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

# GFSI 承認規格がカバーするフードチェーンの範囲

GFSI承認規格	畜産物		水産物		農産物		畜産加工	農産物加工	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
	AI	AII	BI	BII	C	D	EI	EII	EIII	EIV	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・蜜用動物の生産	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ガイドンスドキュメント6.4版 付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋



平成26年  
5月～8月

## 食料産業における国際標準戦略検討会

（農林水産省主催）



平成27年  
1月～

## 食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会

（有志の食品関係企業と農林水産省との共同開催）

- 【検討内容】
- ① 必要となる規格・認証スキームの内容、人材育成の具体的方法、情報発信の内容と具体的方法の検討
  - ② 各種情報の収集、調整等



平成28年  
1月

## 一般財団法人 食品安全マネジメント協会 設立

（ Japan Food Safety Management Association 略称： J F S M ）

規格を作り認証の仕組みを運営する民間機関

## 「一般財団法人 食品安全マネジメント協会」

(理事長：西谷 徳治) (平成28年1月～)

(英文名 Japan Food Safety Management Association  
略称 JFSM)

### 【ミッション】

フードチェーンを通じた食品安全及び信頼確保の取組  
向上と標準化によるコストの最適化を目的として、

- ① 規格、ガイドライン等の作成と認証の運営
- ② 食品業界内の人材育成
- ③ 情報収集と発信

### 会 員

- |                   |      |
|-------------------|------|
| ■ 法人会員（食品関係事業者）   | 103社 |
| ■ 業界団体会員          | 3団体  |
| ■ 賛助会員（食品関係事業者以外） | 47社  |
| ■ 個人会員            | 24名  |

**合計 177**

(平成29年10月12日現在)

### これまでの経緯

#### 平成28年7月

JFS-C（製造セクター）の公表と運用（同年9月9日に認証第1号。平成29年10月12日現在までに22件の認証が実施。）

(<https://www.jfsm.or.jp/>)

#### 平成28年10月

JFS-A/B（製造セクター）の公表と運用（平成29年10月12日現在までに9件の適合性確認を実施。）

#### 平成29年9月

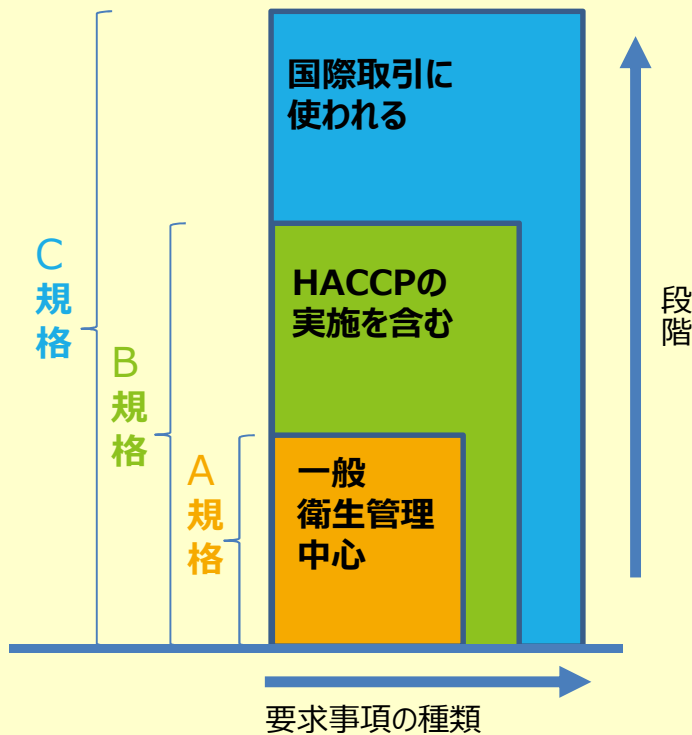
JFS-C（製造セクター（EIVカテゴリ））についてGFSI※に承認申請。

※Global Food Safety Initiative: 食品安全管理の認証の仕組みを承認する国際的な民間組織。GFSIでの承認が事実上、食品安全管理規格の国際規格化の要件となっている。

# 日本発食品安全管理規格（JFS規格）・認証スキームの特徴

- 中小事業者にとっても取り組みやすい段階的な仕組み

- 日本の企業文化、食文化になじみやすい
- 日本の事業者に分かりやすい
- 国内の規制と国際的なスキームとの整合



## 国際標準と共通する部分

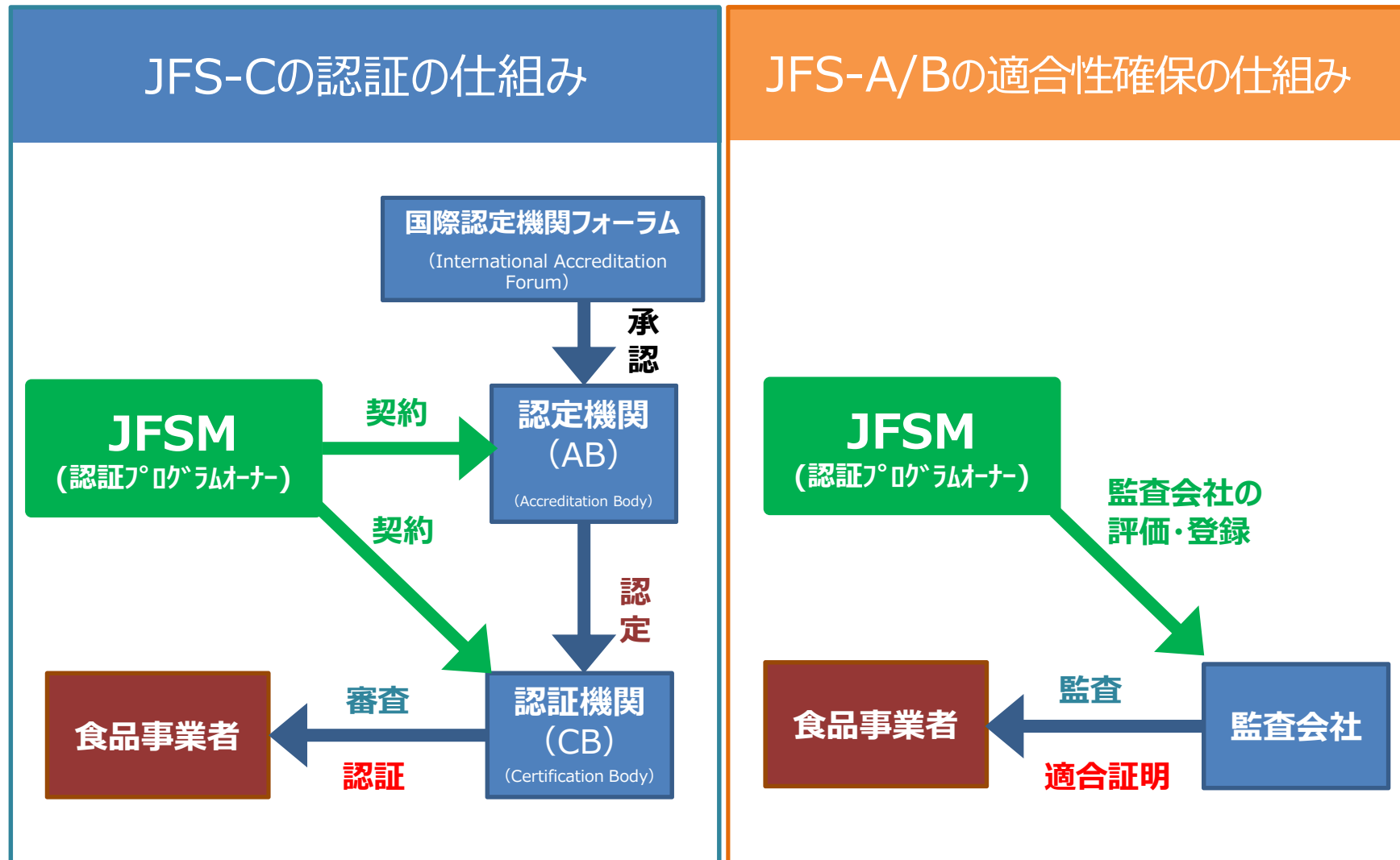
- 組織に対する要求事項
  - 1. マネジメント・システム**  
経営トップの関与、組織体制、P D C Aサイクル など
  - 2. HACCP**  
危害要因分析をして、重要管理点を定め、管理して記録をとるシステム
  - 3. 適正製造規範（一般的衛生管理）**  
手洗い、清掃、微生物・異物混入対策、原材料管理 など
- 認証の仕組みに対する要求事項

## 日本発の特徴

・現場からの改善提案を活用する仕組みがあること

現場や食文化に即したガイドラインの整備

・規格を分かりやすく解説  
・生食・発酵食品を含めた日本の独特な食品等の安全な取扱方法を、科学的根拠をベースとして説明。  
(例：惣菜の管理、味噌の管理等)



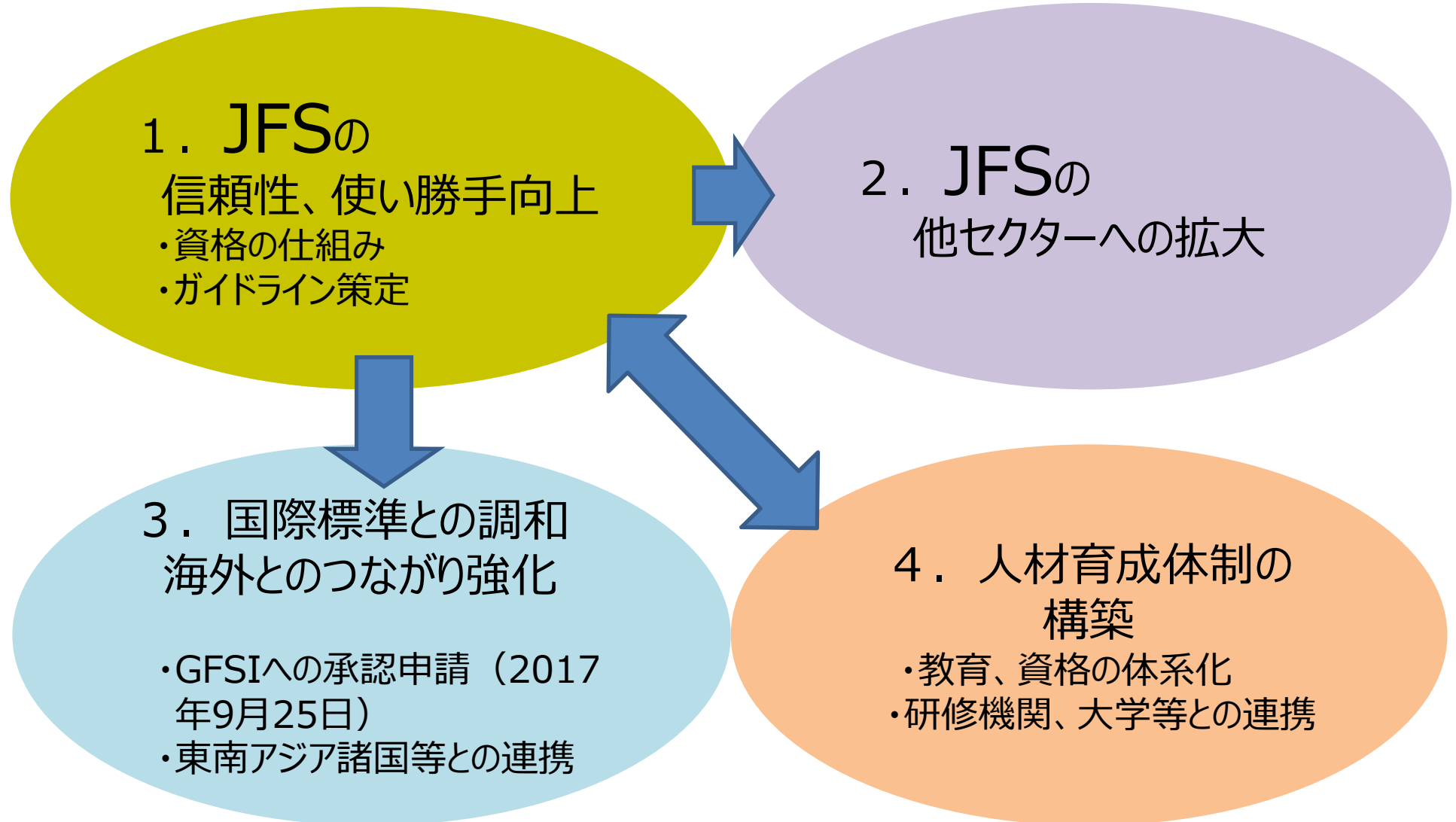
## JFS-Cの認証

- 契約認定機関（1機関）：
  - ・ (公財)日本適合性認定協会
- 契約認証機関（9機関）：
  - ・ 日本ガス機器検査協会QAセンター
  - ・ 日本検査キューエイ(株)
  - ・ 日本海事検定キューエイ(株)
  - ・ (一社)日本能率協会審査登録センター
  - ・ (株)日本環境認証機構
  - ・ (一財)日本規格協会審査登録事業部
  - ・ テュフズードジャパン(株)
  - ・ オーデイス(株)
  - ・ (一財)日本品質保証機構マネジメントシステム部門
- 認証件数（22件）：
  - ・ E I 3件
  - ・ E II 1件
  - ・ E III 0件
  - ・ E IV 18件
  - ・ L 0件

## JFS-A/Bの適合性確認

- 契約監査機関（7機関）：
  - ・ エコア(株)
  - ・ (一社)中部産業連盟
  - ・ (株)レジェンド・アプリケーションズ
  - ・ HACCP認証(株)
  - ・ (株)BMLフード・サイエンス
  - ・ 生活協同組合コープさっぽろ
  - ・ 一般財団法人東京顕微鏡院  
食と環境の科学センター
- 適合性確認件数（9件）：
  - ・ E I 1件
  - ・ E II 1件
  - ・ E III 4件
  - ・ E IV 3件
  - ・ L 0件

★ (一財) 食品安全マネジメント協会のホームページで公表



# JFS規格がカバーするフードチェーンの拡大

コード	カテゴリ	コード	カテゴリ
AI	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産	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

検討中

検討中

発行済

検討中

GFSIガイドンドキュメント6.4版 付属書 1「GFSI承認範囲」から抜粋

## 本年度農林水産省の補助事業により、物流・保管セクター、ケータリング（外食）セクターを検討中。

- 物流・保管セクターについては、
  - ・ 物流保管事業者、業界団体で検討委員会を設置し、定期的にワーキンググループを開催。
  - ・ GFSIのガイダンスドキュメント（物流・保管セクター）をベースに、GFSIで認証されている規格との対比をみながら、検討を進めているところ。（参考としている規格：SQF、NTA）

### ○ 物流・保管セクター 検討スケジュール

日程	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
委員会							第1回委員会 (予定)		
WG	第1回WG (7/6)	原案 作成	WG委員から 意見収集	第2回WG (10/25)	第3回WG (予定)	第4回 WG (予定)	第5回WG (予定)		



