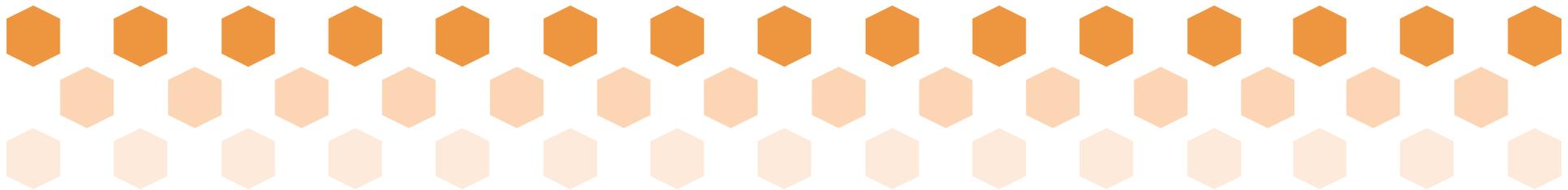


日本発の食品安全管理規格・認証スキームの推進



2019年1月24日

食料産業局

食品企業行動室

農林水産省

食料産業をめぐる状況

<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に沿った衛生管理の制度化を含む食品衛生法改正法
が6月13日に公布

（2020年に施行。1年間の経過措置期間を経て2021年に完全義務化）

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

食料産業における食品安全管理に関する課題

1. 衛生管理不十分による食中毒事故の発生
2. 取引先監査の重複、安全管理コストの上昇
 - ⇒ 国内の安全管理方法の標準化
 - フード・チェーンを通じた認識の共有
3. 海外市場を意識した対応
 - ⇒ 国際的な標準化への対応
 - H A C C P の正確な知識の普及
4. 食品防衛、食品偽装などの信頼対策、世の中の状況の変化に応じた対策

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？

世界の食料需要量の変化

世界の食料需要量が2000年の4.5億トンから2050年には6.9億トンに。

資料：農林水産省「2050年における世界の食料需給見通し」ベースライン予測結果

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

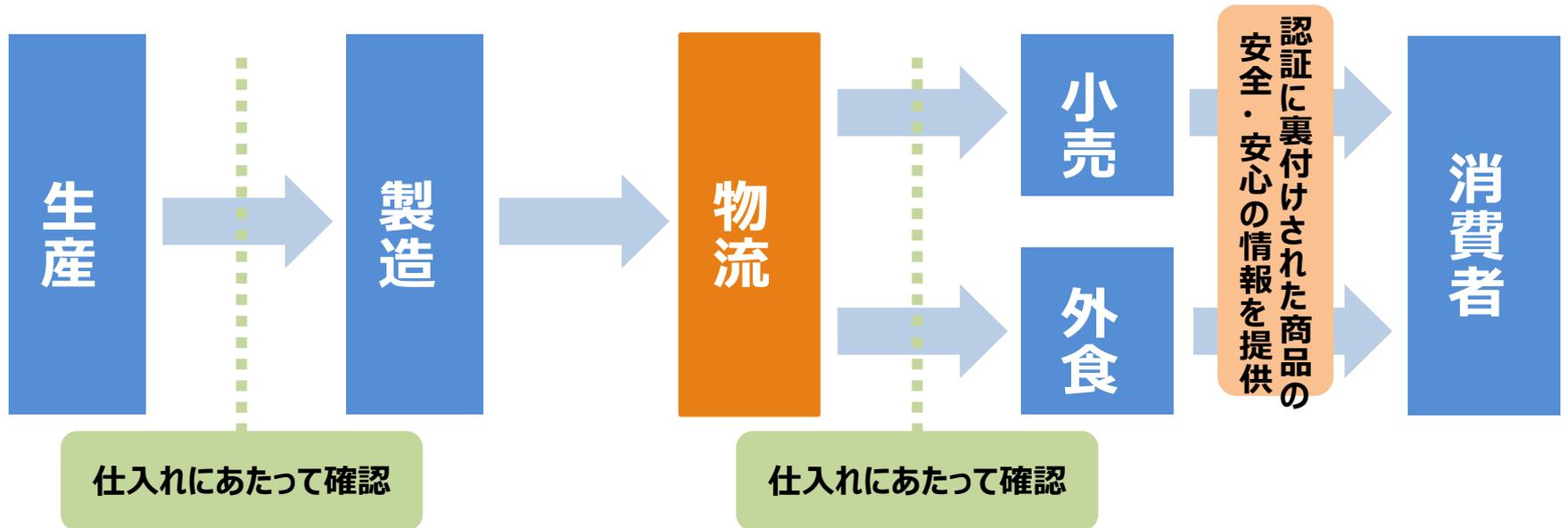


消費者の不信・不安が拡大

フードチェーン全体を通じた食品安全や持続可能性の確保

○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の食品安全管理規格承認の仕組み

() 括弧内は本部のある場所

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。

GFSI

承認

GFSIベンチマーキング要求事項



[審査事項]

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

- (1) 食品安全認証規格のオーナーシップと管理
- (2) 食品安全認証規格のシステム
 - ・ 認定機関、認証機関との関係
 - ・ 認証機関の審査員の力量
 - ・ 認証審査の間隔、審査時間
 - ・ 審査報告、認証の管理、データ管理

1. と 2. の両方を承認

JFS (日)

ASIAGAP (日)

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

(政府認証規格技術的等価承認)

China HACCP (中)

USDA AMS Gap + (米)

CGC HACCP and CIPRS+ HACCP (加)

※ GFSI ; Global Food Safety Initiative (世界食品安全イニシアティブ)

2000年に、世界的に展開する食品事業者(世界70カ国、約400社)が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、自分達の求める規格・認証スキームの承認等を行う機関。

GFSI世界食品安全会議2018

- 日時・場所：2018年3月5日（月）～3月8日（木） グランドニッコー東京 台場
- 会議概要：全世界から食品関係事業者・専門家・政府関係者が集まり、食品安全に係る様々なプレゼンテーション、ネットワーキングを行う会議。今回で17回目。**GFSI世界食品安全会議として初めて日本で開催。**52か国から約1,200名（過去最多数の参加者）
- 日本からの参加者：約200社・団体から約500名
- パートナー・スポンサー：ヤマトホールディングス、ダノン、カーギル、グリーンフェンス、エコラボ、ビューローベリタス、レントキル・イニシャル、DNV.GL、SAIグローバル、SGS など
- 会議の意義：現在、日本発の規格（ASIAGAPとJFS）がGFSIへ承認申請中。承認に向けて、GFSI理事や世界各国の関係者に対し日本が食品安全分野で深く関わっていくことを示す機会。
- 主なテーマ：**a) 食品安全に係る官民連携、b) IT,ビッグデータ、ブロックチェーン等新たなテクノロジーを活用したトレーサビリティ等の安全管理、c) 食品安全文化形成、人材育成**



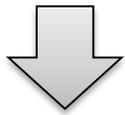
日本発の食品安全管理規格・認証スキーム（JFS）構築の経緯

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）

- 【提言】
1. 日本発の食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築
 2. 人材育成
 - ① 食品事業者の内部での人材育成
 - ② 国際標準化の過程に参画できる人材の育成
 3. 海外への情報発信

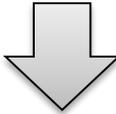


平成27年
1月～

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 等
 - 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：JFSM）

一般財団法人 食品安全マネジメント協会（JFSM）について

Japan Food Safety
Management Association

: 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

【役割】

JFSM

フードチェーン全体で実施

• **規格・認証スキームの構築**

• **業界内での取組向上**
• **人材育成（国際標準のルールメイキングに参画）**

• **GFSI承認**
• **海外との調和**
• **海外への情報発信**

これまでの経緯

- **2016年1月**
JFSM設立
- **2016年7月**
JFS-C（製造セクター）運用開始
- **2016年10月**
JFS-A/B（製造セクター）運用開始
- **2017年4月**
JFS-C（化学物質製造セクター）運用開始
- **2017年7月**
JFS-A/B（化学物質製造セクター）運用開始
- **2018年10月**
JFS-C規格・認証スキーム（カテゴリ：EIV）のGFSI承認

日本発の食品安全管理規格（JFS）構築の意義

ビジネスの力により以下を実現

国内

- 食品安全等対策レベルの向上
（HACCPに沿った衛生管理の実施促進）
- 安全・品質監査の効果的、効率的実施
- 認証ハードルの低減

海外

- 国際的評価の向上
⇒ 輸出の環境整備
- 国際的な標準・ルール形成に関わる手段の獲得
- 世界の食品安全への貢献



将来の国際競争力の維持・向上に寄与
（長期的視点）

日本発食品安全管理規格（JFS）の特徴

JFSとは、**食品製造業**において、**食品の安全管理に関する取組を認証する規格**

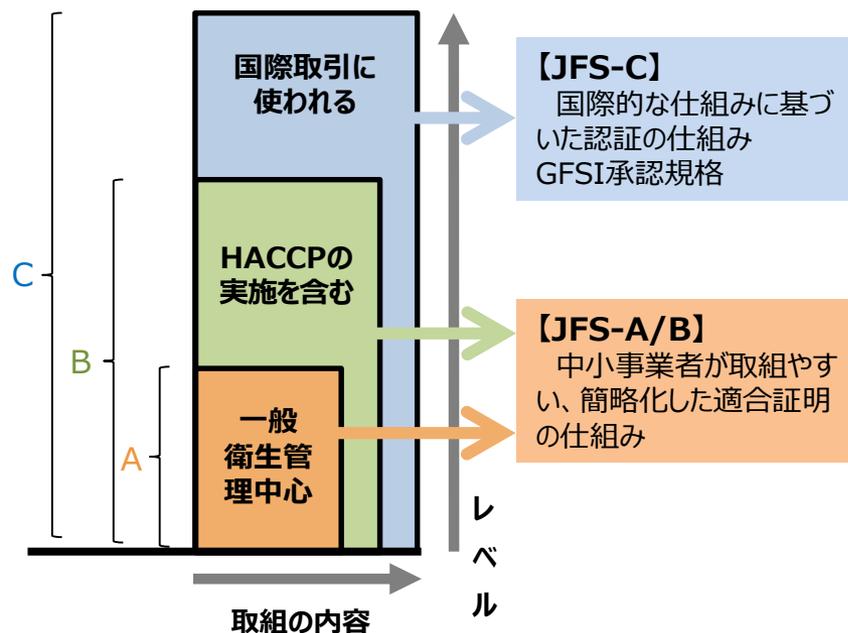
日本発の食品安全管理規格の GFSI承認のメリット

- JFSを取得することによって、食品安全の取組が国際標準で評価される
- 日本語の規格であり、日本の事業者が使いやすく、食品安全管理レベルの向上につながる
- 日本の食文化である生食・発酵食品等の安全管理が、国際標準に沿って実施できる
- 日本の食品産業の輸出力が強化
- 国際的なルール形成に関わる手段を獲得

規格の特徴

- 規格をわかりやすく解説したガイドラインを整備
- 国内規制と国際的なスキームの整合を図っている
- 現場からの改善提案を活用する仕組みをもつ
- 中小事業者にも取り組みやすい段階的な仕組み

JFSの段階的な仕組み



今後の展開

1. JFSの

信頼性、使い勝手向上

- ・資格の仕組み
- ・ガイドライン策定

2. JFSの

他セクターへの拡大

3. 国際標準との調和
海外とのつながり強化

- ・GFSIの承認（2018年10月31日）
- ・東南アジア諸国等との連携

4. 人材育成体制の
構築

- ・教育、資格の体系化
- ・研修機関、大学等との連携

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ガイドナードキュメント6.4版 付属書 1「GFSI承認範囲」から抜粋

JFS-C（輸送・保管）の検討経緯

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）

【提言】 日本発の食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築 等

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）

【提案】 必要となる規格・認証スキームの内容（輸送・保管含む） 等

平成29年
4月～

イノテックが輸送・保管WGの議論を踏まえ素案作成（農林水産省補助事業）

平成30年
6月～

素案について国土交通省関係課、輸送・保管関係団体へ説明（農林水産省）

一般財団法人 食品安全マネジメント協会（JFSM）にイノテックから素案の著作権を譲渡

平成30年
11月～

素案をもとにJFSMがJFS-C（輸送・保管）の規格策定に向けた作業に着手

【素案作成時】物流・保管規格検討委員会、WG名簿

		委員名	所属	役職	W G
1	委員長	鈴木 徹	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門	教授	参加
2	委員	石原 洋子	株式会社山梨食肉流通センター	経営企画室長	
3	委員	板谷 彰人	株式会社ニチレイ・ロジグループ本社 品質安全管理部	マネージャー	参加
4	委員	大川 令	早稲田大学 環境総合研究センター	招聘研究員	
5	委員	宮澤 公栄	エコア株式会社	代表取締役社長	
6	委員	品川 邦汎	岩手大学 農学部	名誉教授	
7	委員	中島 和英	東京食肉市場株式会社 品質管理室	室長	
8	委員	中山 二郎	株式会社キューソー流通システム 総合企画推進室 品質企画部	部長	参加
10	委員	魚住 和宏	株式会社シーアールイー (※旧所属からの委員委嘱も検討する)	顧問	参加
11	委員	鶴巻 剛志	郵船ロジスティクス株式会社 第一総合開発営業部 開発営業	部長補佐	
12	委員	佐原 潤	日本通運株式会社 事業開発部	課長	
13	委員	加藤 祐二	ヤマトグローバルロジスティクスジャパン(株) 国際戦略室	経営戦略担当課長	参加
15	委員	亀山 嘉和	一般財団法人 食品安全マネジメント協会	事務局長	
16	委員	池戸 重信	宮城大学 食産業学部	名誉教授	
17	委員	道田 和宏	株式会社C&Fロジホールディングス	常務取締役	
18	委員	村上 敏夫	一般社団法人 日本物流団体連合会	理事 事務局長	
19	委員	大西 隆	一般社団法人 日本冷蔵倉庫協会	理事 事務局長	参加
20	委員	井上 信行	SGSジャパン(株) 事業開発部	部長	
21	オブザーバ	金 ソルジ	ヤマトグローバルロジスティクスジャパン(株) 国際戦略室	国際統括担当課長	
22	オブザーバ	大庭 靖貴	国土交通省 総合政策局物流政策課 企画室		
23	オブザーバ	吉濱 暁	国土交通省 総合政策局物流政策課 企画室		
24	オブザーバ	吉藤 智一	国土交通省 総合政策局物流政策課 企画室		
25	オブザーバ	横田 美香	農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室	室長	
26	オブザーバ	三浦 友聡	農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室		
26	オブザーバ	榎並智行	農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室		

【素案の内容】物流（輸送）・保管規格

①FMS規格（食品安全マネジメント規格）

FSM 1	食品安全マネジメントシステム一般要求事項
FSM 2	食品安全の方針
FSM 3	食品安全マニュアル
FSM 4	トップマネジメントの責任
FSM 5	トップマネジメントの積極的関与
FSM 6	マネジメントレビュー
FSM 7	資源の管理
FSM 8	文書・記録の管理
FSM 9	購入するまたは供給を受ける物の仕様の管理
FSM 10	手順
FSM 11	内部監査
FSM 12	不適合への対応
FSM 13	是正処置
FSM 14	商品の出荷・輸送・保管
FSM 15	購買及び外部提供者のパフォーマンス
FSM 16	外注
FSM 17	苦情への対応
FSM 18	現場からの改善提案の活用
FSM 19	重大事故管理
FSM 20	測定・モニタリング機器の管理
FSM 21	食品防御
FSM 22	食品安全マネジメントシステムの更新

【素案の内容】物流（輸送）・保管規格

②HACCP（ハザードシステム）

組織は、食品安全ハザードを適切に管理するため、コーデックス規格のHACCP原則に基づくマネジメントシステム（ハザード管理手順）を構築、文書化し、実施、維持しなければならない。

③GDP（適正配送規範）

GDP 1	立地環境・敷地の管理
GDP 2	環境条件
GDP 3	施設・設備の設計、建設、レイアウト及び輸送・保管区域の仕様、ユーティリティの管理
GDP 4	機器
GDP 5	保守
GDP 6	従業員用の施設
GDP 7	物理的、化学的、生物学的商品の汚染リスク及び商品の管理
GDP 8	整理整頓、清掃、衛生
GDP 9	廃棄物の管理
GDP 10	有害生物防除
GDP 11	配送（輸送及び出荷）
GDP 12	従業員等の衛生及び健康管理
GDP 13	教育・訓練
GDP 14	内部・外部トレーサビリティ