

水産物の安全性管理の動向と消費拡大に向けた取り組み

フードマネジメントサービス株式会社

(公的財団法人) 日本適合性認定協会 検査機関認定委員
全国漁業協同組合連合会 技術顧問 坂本 文男

日本の漁業

漁業・養殖業の生産数量 単位：万トン

かつて我が国は、世界一の漁業生産を誇る「水産大国」と言われていたが、

(ア)外国の200海里水域内から撤退したこと

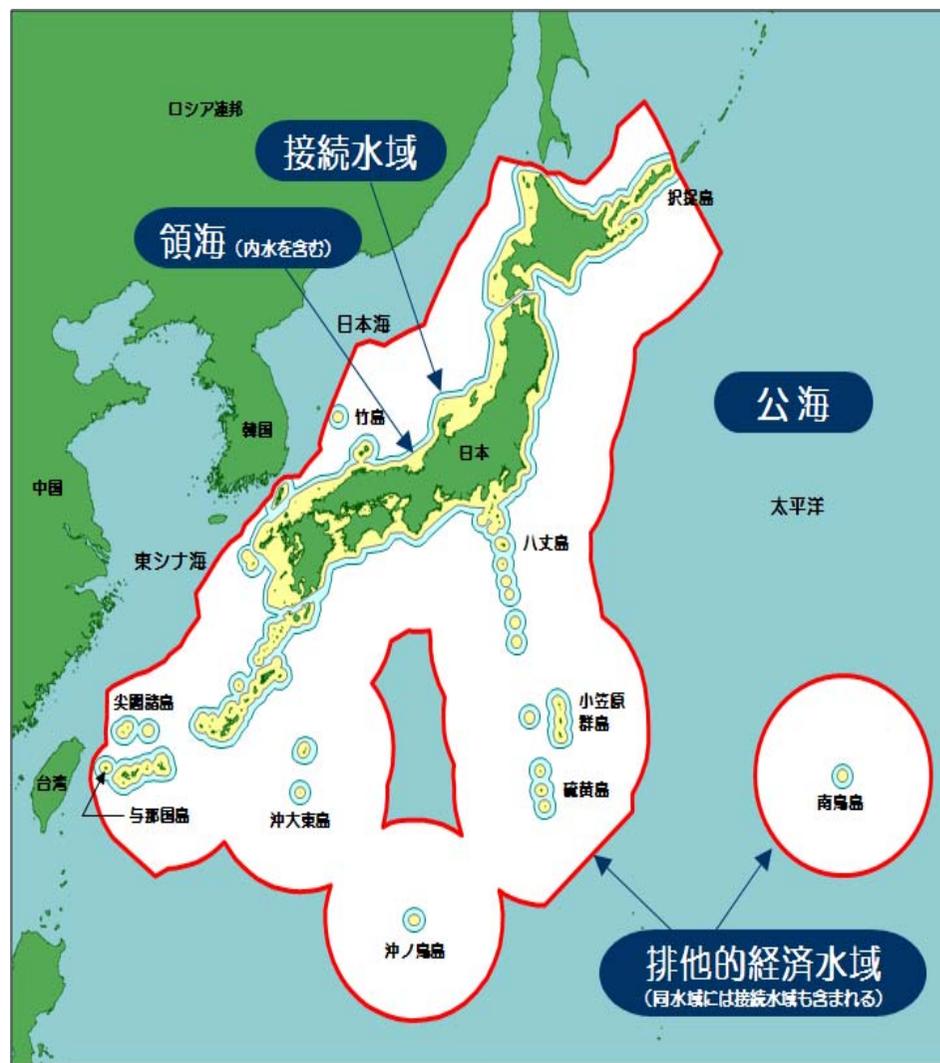
(イ)大きな周期で変動を繰り返すマイワシ資源が急速に減少したこと

などから、我が国の漁獲量はピーク時（昭和59年、1,282万トン）の半分以下となっている。

	遠洋漁業	沖合漁業	沿岸漁業	海面養殖	内水面
1970	343	328	189	55	17
1980	217	570	204	99	22
1990	150	68	199	127	21
2000	85	259	158	123	18
2010	48	236	129	111	8

資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

日本の排他的経済水域



日本の漁業

漁業制度区分と主な漁業

自由漁業

漁業法による免許や許可を必要とせず、漁業を営む者であれば自由に着業できる漁業。

（表層魚の竿釣り、手釣り、徒手採捕等）

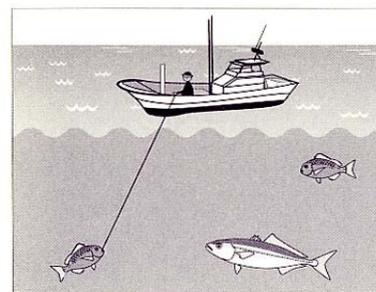
漁業権漁業

漁業法では、漁業権は「一定の水面において特定の漁業を一定の期間排他的に営む権利」とされている。一部を除き漁業権に基づかなければ営めない漁業で、定置漁業権、共同漁業権、区画漁業権等がある。（定置網漁業、養殖業、固定式刺し網漁業・船曳網漁業等）

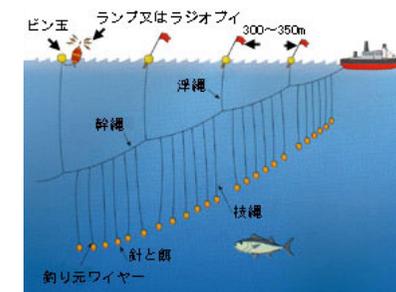
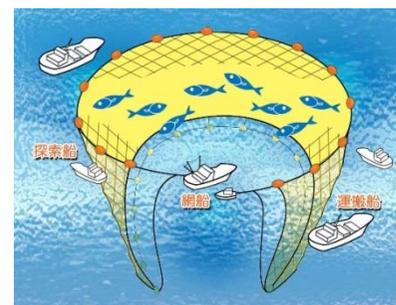
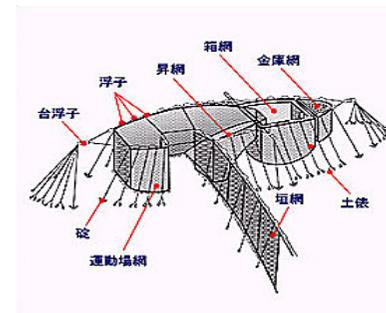
許可漁業

水産資源の保護、漁業紛争の調整など公益上の目的から、自由に営むことを一般に禁止している漁業について、特定の者に限り禁止を解いて、かつ漁船規模、漁区、漁期等の制限条件の下で漁獲を行えるようにした漁業で、指定漁業（大臣許可漁業）と知事許可漁業がある。

（遠洋底引き網漁業、中型巻網漁業等）



一本釣り



水産加工業

水産加工業の発達

* 食用加工品の加工種類別生産量

・ねり製品	53万t
・乾製品	27万t
・冷凍食品	25万t
・塩蔵品	19万t
・節製品	9万t
・くん製品	1万t
・その他の食用加工品	38万t
合計	172万t

* 生鮮冷凍水産物

・さけます	11万t
・いわし	30万t
・さば	24万t
・さんま	10万t
・いか類	9万t
・あじ類	8万t
・その他	33万t

(平成23年度農林水産統計)

主な水産加工品

我が国の食用魚介類の国内消費仕向量の6割が加工向けとなっており、水産加工業は、水産物の国内仕向先として極めて重要な地位を占めている。

魚介類消費が生鮮から加工・調理食品にシフトする中で、顧客ニーズを反映した水産加工品を開発して、提供していくことは水産物の消費拡大にも繋がる。



水産物流通の現状と課題

水産物流通の現状

燃油など漁業経費が高騰する中で、素材消費の減少、少子高齢化の進展、大手量販店の寡占化の進行等を反映して魚価安が進行し、水産物の消費は減少傾向。

輸入水産物の高いウェイトと根強い低価格指向。

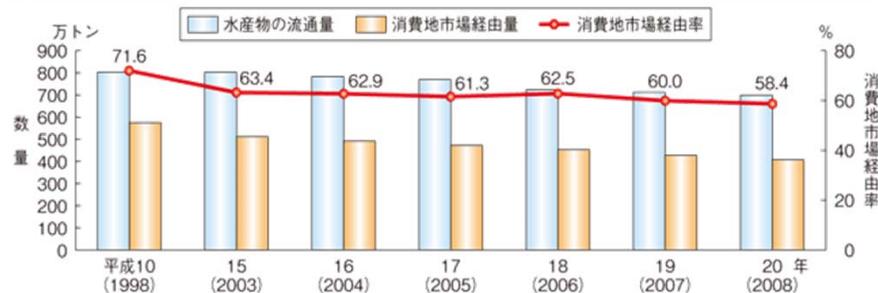
卸売市場経由率の低下や取扱数量の減少等の影響により、卸売業者及び仲卸業者の経営は非常に厳しい。

流通形態も、市場流通、量販店流通、専門店流通、ネット販売、通信販売と多様化傾向。生産者が直接販売するケースも増加している。

水産物流通の課題

- 消費者動向へのきめ細かな対応
- 食の安全や環境問題等の社会的要請への適切な対応
- 地産地消等の地域ぐるみでの取組みへの支援
- 生産者や流通関係者の創意工夫に基づく様々な取組み

図2-2-24 消費地市場経由量と経由率の推移



資料：農林水産省「卸売市場データ集」

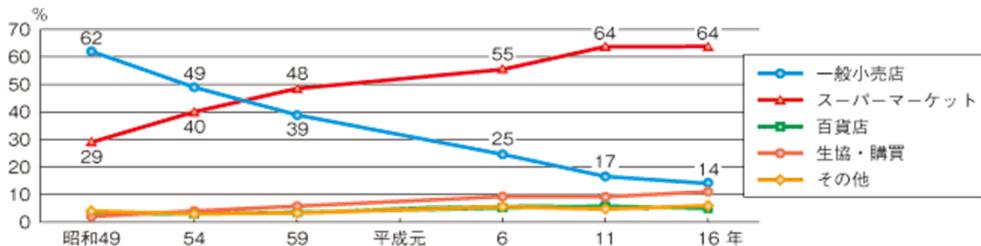
平成23年度 水産白書



水産物消費構造の変化

消費構造の変化

図2-1-8 魚介類購入先の変化

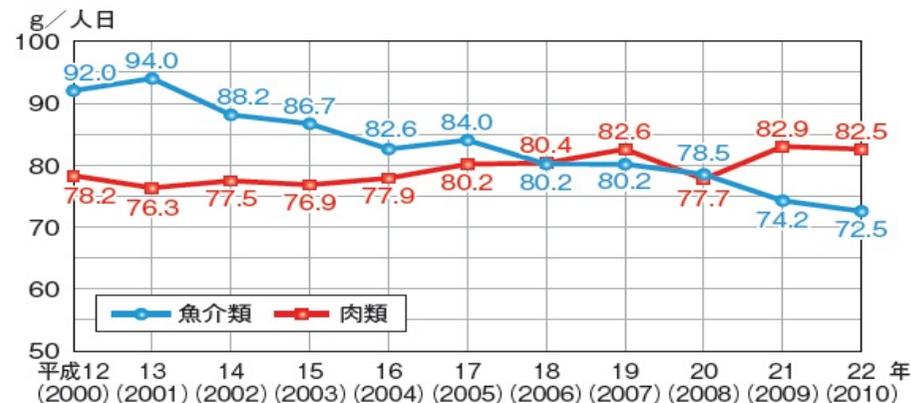


資料：総務省「全国消費実態調査」（二人以上の世帯、全国、全額の割合）
注：平成元年は、データが存在しない。

年	一般小売店	スーパー	コンビニエンスストア	百貨店	生協・購買	ディスカウントストア	インターネット	通信販売	その他	計	
野菜	S39	75.2	9.7		0.7	1.1			13.3	100	
	S44	68.3	20.4		1.2	1.9			8.2	100	
	S49	63.6	28.0		1.3	2.4			4.7	100	
	S54	50.5	41.2		1.5	3.4			3.5	100	
	S59	38.5	51.5		1.9	5.0			3.0	100	
	H6	20.6	54.7	0.6	3.3	9.1	0.9	0.3	10.4	100	
	H11	13.5	61.2	0.4	3.0	8.9	0.8	0.3	12.1	100	
果実	H16	11.4	68.0	0.3	2.6	12.6	1.4	0.7	3.0	100	
	S39	73.8	11.3		1.7	1.3			11.8	100	
	S44	69.6	19.2		1.3	2.0			8.0	100	
	S49	65.8	24.1		1.2	2.5			6.3	100	
	S54	55.1	33.0		1.7	3.7			6.6	100	
	S59	45.8	40.3		2.0	4.9			7.0	100	
	H6	30.9	44.3	0.5	2.7	7.4	0.8	0.4	13.0	100	
魚介類	H11	20.3	52.7	0.5	3.4	8.0	0.8	0.9	13.4	100	
	H16	18.6	53.2	0.4	3.0	12.0	1.4	0.1	1.8	9.5	100
	S39	77.4	9.5		1.5	1.0			10.6	100	
	S44	69.7	19.1		2.7	1.8			6.7	100	
	S49	66.6	26.2		1.7	2.2			3.2	100	
	S54	50.7	38.8		3.2	3.6			3.7	100	
	S59	38.9	48.5		3.6	5.8			3.3	100	
魚介類	H6	24.6	55.4	0.5	5.1	9.2	1.0	0.3	3.8	100	
	H11	16.5	63.7	0.4	5.8	9.2	0.9	0.4	3.0	100	
	H16	14.0	63.9	0.4	5.2	11.3	1.6	0.1	0.8	2.6	100

資料：総務省「全国消費実態報告書」より作成

水産物消費拡大の必要性



資料：厚生労働省「国民栄養調査」（平成12～14（2000～2002）年）、「国民健康・栄養調査報告」（平成15～22（2003～2010）年）

水産物消費は消費者の嗜好の変化、食の外部化・簡便化の進行など食生活の変化、流通の発達など様々な要因により変化してきている。今後、我が国の人口の減少が進むとともに、水産物の消費量の少ない世代への世代交代が進むなかで、国内の魚介類の消費は一層減少していくことが懸念される。一方、電子レンジで手軽に魚を調理できる器具がヒットしたり、回転寿司が年齢層を問わず人気を集めるといった現象も生じており、食の外部化・簡便化、安全・安心志向、健康志向といった水産物の消費形態の変化に敏感に対応すれば、新たな消費を喚起できる可能性もある。

いま、なぜ安全性？

消費者の食品に対する不安感、安全性管理への要求

(消費者の関心)

食品偽装 (不正)

リコール隠し (不正)

健康危害 (健康)

表示違反 (違法)

無認可添加物の使用 (違法)

食品輸入に対する衛生管理基準の強化

(海外の法改正)

- 欧州食品安全法
- バイオテロ法
- 食品安全近代化法
- 中国食品安全法
- . . .



※「食の安全性」に対する関心を有するもの : 70.3%

※「食の安全性」に対して何らかの不安を抱いているもの : 94.8%

(国政モニター「食の安全性に関する意識調査」平成15年食品安全委員会)

食品の安全性は消費者の最低限の要求事項

いま、なぜ安全性？—食中毒事故

(北海道新聞2012年8月15日)

札幌市と石狩、胆振管内の高齢者施設の入所者らが腸管出血性大腸菌O157に感染、100人規模が発症し札幌市内の女性2人が死亡した集団食中毒で、感染源の白菜の漬物を製造した岩井食品（札幌）が15日、同市内で記者会見し、岩井憲雄社長は「食の安全を脅かしたことを心よりおわび申し上げます」と謝罪。原因に関し、消毒に不十分な点があったことを認めた。

(産経新聞2011年5月6日)

2011年4月19日より26日の間に、複数の店舗において、食材の一部に菌が付着していたと想定される「和牛ユッケ」から腸管性出血性大腸菌O-111による男児ら複数名が死亡する集団食中毒が発生。県は、4月26日以降、各店を営業禁止処分とした。



I.基本姿勢・体制

- ✓ 商品の企画・開発から販売に至る全てのプロセスで、安全と品質を確保していくことの重要性を、全社員に向けて発信しているか？
- ✓ 内部監査あるいは外部監査により、関連法令や社内基準の遵守、施設・設備の適切な維持がなされているかをチェックしているか？

II.食品の安全性の確保

- ✓ 原材料の受け入れ、使用の際は安全性チェックを行い、結果の記録・保管を適切な方法で行っているか？
- ✓ 食品の製造管理、衛生管理が適切に行われているかを検証するために、原材料や製品の検査、工程の拭き取り検査等を行っているか？

III.コンプライアンス

- ✓ コンプライアンスに関する方針を策定し、周知しているか？
- ✓ コンプライアンスに関する担当部門・担当者を設置し、必要な教育訓練や研修等を行い、コンプライアンス徹底の浸透を図っているか？

IV.緊急時の対応

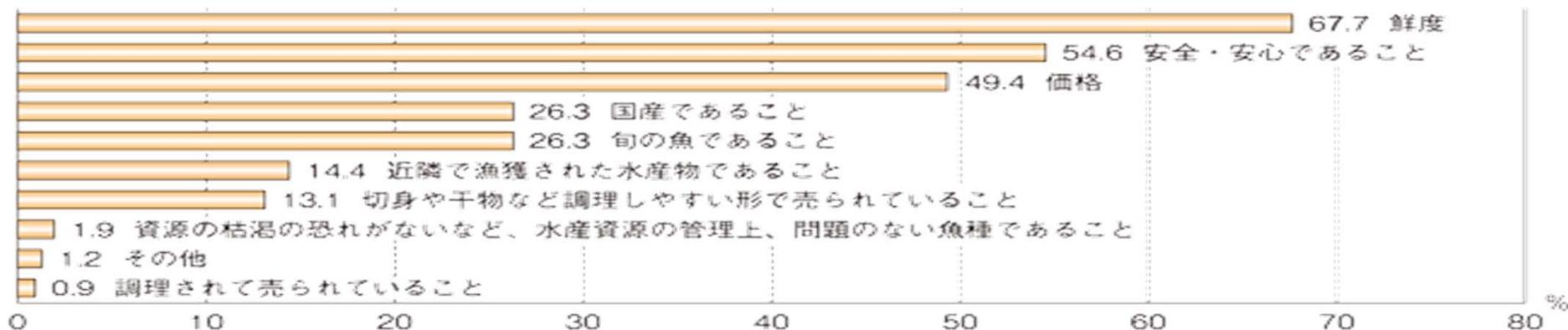
- ✓ 緊急時の対応の為、トレーサビリティ確保、原材料の由来や履歴、製造工程における管理データ、食品の検査データ、表示ラベル等を管理するシステム及びクロスチェックの仕組みは整備されているか？
- ✓ 万一、食品事故やコンプライアンス違反が発生した場合、速やかな原因究明と事実確認を行える体制となっているか？

主要な食品事故の概要

- 1986年 イギリスにおけるBSEの発生
 - 1996年 岡山県および大阪府においてO157食中毒が発生、患者数1万人。
原因食材としてかいわれ大根が疑われる
 - 1998年 醤油漬けイクラによるO157食中毒が東京・千葉・神奈川等で発生
 - 1999年 青森県産イカ加工品によるサルモネラ菌食中毒が発生、46都道府県で
約1500人の患者が発生
 - 1999年 ベルギーにおいて飼料原料用油脂にダイオキシン混入
 - 2000年 米国産牛肉から発ガン性ホルモンが検出
 - 2000年 Z乳業における黄色ブドウ球菌毒素による食中毒事故が発生
 - 2001年 国内で初めて牛海綿状脳症（BSE）の牛が発見され、食肉消費に大きな影響
 - 2001年 イギリス全域における口蹄疫汚染
 - 2002年 Z食品の牛肉偽装事件発覚
 - 2002年 Aチキンフーズ、F畜産の食肉偽装問題
 - 2002年 B香料化学の無認可香料使用で大規模な製品回収
 - 2002年 Cハムの牛肉偽装が発覚
 - 2003年 オランダにおける鳥インフルエンザの発生
 - 2007年 D社による食肉偽装問題
 - 2007年 E製菓による賞味期限改ざん問題
 - 2009年 メキシコにおける豚インフルエンザの発生
 - 2011年 クドア属粘液胞子虫に起因する養殖ヒラメの有症事例の発生
 - 2011年 焼き肉店グループにおいて病原性大腸菌等に起因する食中毒事故の発生
 - 2011年 福島原子力発電所の事故による食品の放射能汚染
-

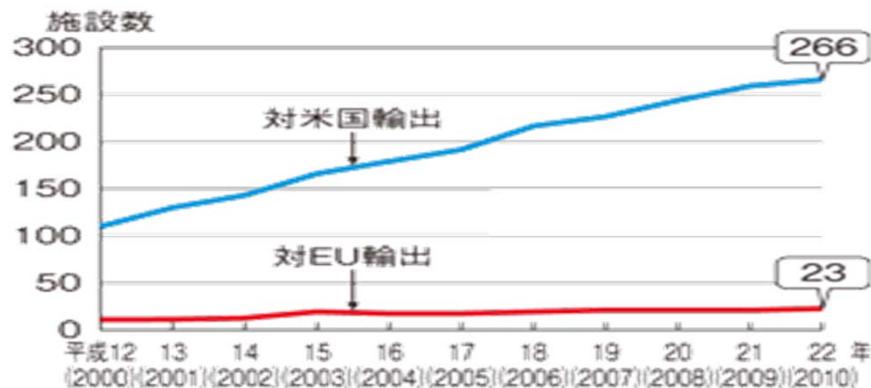
安全性管理に対する要望

図2-2-16 消費者が水産物を購入する際に重視すること（複数回答）



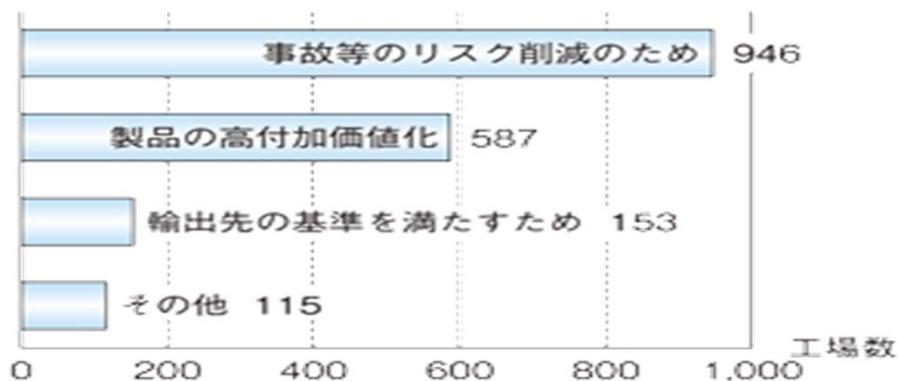
資料：農林水産省「食料・農業・農村及び水産資源の持続的利用に関する意識・意向調査」（平成23年5月公表）
 注：情報交流モニターのうち、消費者モニター1,800名を対象。回収率は90.3%（1,626名）。

図2-2-27 水産物輸出を目的としてHACCP認定を受けている水産加工場数の推移



資料：水産庁調べ
 注：施設数は、水産加工業における厚生労働省及び（社）大日本水産会によるHACCP認定工場数である。

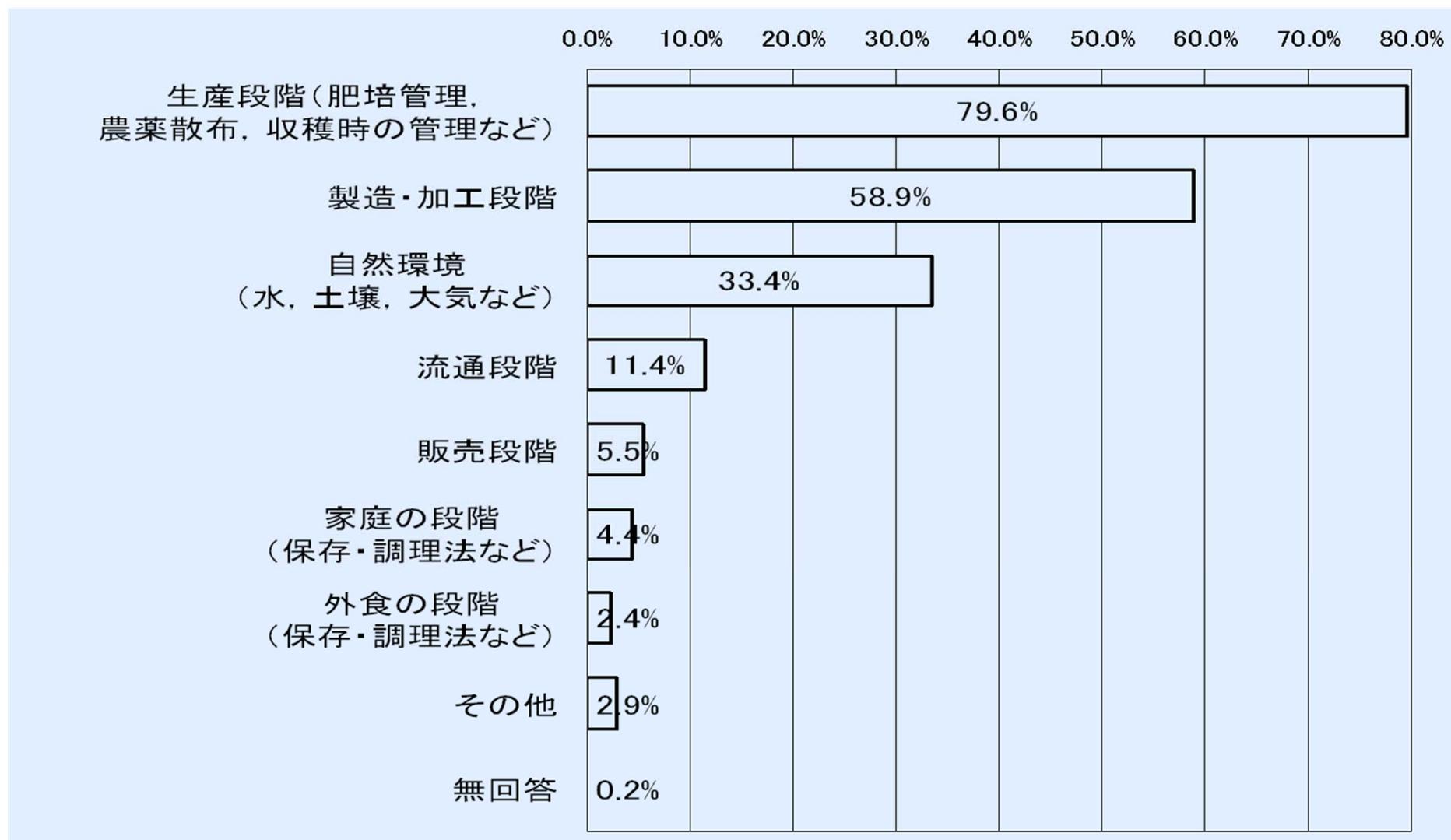
図2-2-17 水産加工場におけるHACCPの導入理由



資料：農林水産省「漁業センサス」（2008年）

平成22・23年度「水産白書」より

安全性を確保するために改善が重要と考える段階



食品安全委員会モニター調査2005年9月

新「食料・農業・農村基本計画」の策定

平成17年度基本計画

「食の安全及び消費者の信頼の確保」として
リスク分析に基づいた食の安全確保
～農場から食卓までのリスク管理の徹底～
生生産段階；主な作物別の**GAP(適正農業規範)**の策定
と普及のためのマニュアルの整備
製製造段階；**HACCP**の導入促進と**ISO22000**の普及・啓発
流流通段階；卸売市場における品質管理の高度化規範の策定

消費者の信頼の確保

生生産・加工・流通の各段階において、それぞれに対応した、かつ、それぞれを繋ぐ**トレーサビリティ・システム**の導入の促進

平成22年度基本計画

(1) 食品の安全性の向上

「品質」、「安全・安心」といった消費者ニーズに適った消費者基点の生産体制への転換

国際基準・規範の策定への積極的な参画と整合

(2) フードチェーン全体における取組みの拡大

「後始末より未然防止」の考え方を基本に、フードチェーン全般の「**トレーサビリティ・システム**」や「**HACCP**」、「**GAP(適正農業規範)**」の定着

ア) 生産段階における取組

イ) 製造段階における取組

ウ) 輸入に関する取組

エ) 流通段階における取組

(3) 食品に対する消費者の信頼の確保

食への信頼向上に向けた食品産業事業者の主体的な活動の促進⇒**食品業界の信頼性向上自主行動計画**

水産物に係る衛生管理の取り組み

1991年（EU）

- 全ての水産食品にHACCP義務付け
（水産物の生産及び流通に関わる衛生規則）

1992年

- 水産食品にHACCPに基づくQMP義務づけ（カナダ）
- 畜水産食品にHACCPに基づくFPA又はISOに基づくAQA義務付け（豪州）

1995年（EU）

- EU指令91/493/EECに基づき全ての輸出水産食品に衛生証明書の添付の義務付け
- 養殖場、漁船、産地市場、加工施設の登録義務付け

「対EU輸出水産食品の取扱いについて」（1997年）の策定

「対EU輸出水産食品の取扱い要領」に（2003年）改訂

1997年（米国）

- 全ての水産食品にHACCP義務付け
- 「対米輸出水産食品の取扱い要領」の策定

行政のバックアップ体制

- 水産加工品品質確保対策事業
- 水産食品品質高度化総合対策事業
- 水産物品質管理対策推進支援事業
- 水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業



水産物の特性と衛生管理の基本的考え方

水産物の特性

微生物との同居

- 魚の体表面の粘液に、海水中の微生物が付着していること
- 水分含有量が多く、内臓、鰓等微生物が繁殖し易い部分が多いこと
- 肉の組織が柔らかく、微生物に犯されやすく、自己消化作用も強いこと

生育段階は開放された自然環境

- 寄生虫を持つものが多いこと
- 生物濃縮（食物連鎖を通じて、海水或いは餌となる生物に含まれる物質が栄養段階のより高い動物に、より高い濃度で蓄積されること）による他の生物や環境中の毒素、有害物質等の蓄積により汚染され易いこと

生食の文化

- 一般的に非加熱で流通することが多い

衛生管理の基本的考え方

- 病原性微生物、異物の混入を防止する
- 使用水及び氷の管理を徹底する
- 短時間で処理する
- 温度を一定以下に保つ
- 漁獲物に傷をつけない



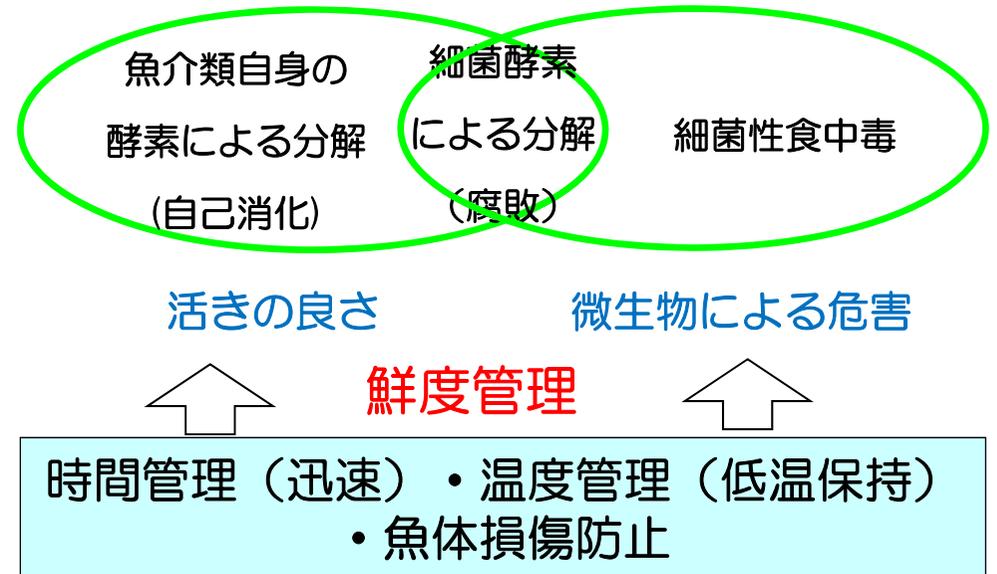
水産物の品質管理（鮮度保持）

品質管理の基本的考え方

水産物の品質管理（鮮度保持）とは、微生物の増殖等を制御することであり、その要因の除去あるいは増殖環境の制御を行なうことである。水産物の陸揚げや出荷作業において、水産物及び作業環境の「**温度管理**」、滞留のない迅速な運搬による「**時間管理**」、体表を傷ついたり魚介類を消耗させない「**損傷防止措置**」を実施しやすい環境づくりが必要。



品質管理と衛生管理



生産段階における衛生管理の基本的考え方（魚類養殖）

養殖水産物のための国際製造規範勧告案

- 第1章 適用範囲
- 第2章 用語の定義
- 第3章 一般衛生管理事項
 - 3.1 漁船に対する衛生要件
 - 3.2 養殖設備に対する衛生要件
 - 3.3 設備器具類に対する衛生要件
 - 3.4 衛生管理計画
 - 3.5 作業員の清潔度維持と健康管理
 - 3.6 製品のトレーサビリティと回収計画
 - 3.7 訓練
- 第4章 HACCP
 - 4.1 HACCPの原則
 - 4.2 適用にあたっての注意事項
 - 4.3 適用手順
- 第5章 魚類の養殖に対するHACCP方式の運用
 - 5.1 はじめに
 - 5.2 危害の確定
 - 5.3 製品の説明
 - 5.4 想定する消費者と使用方法
 - 5.5 フローダイアグラム
 - 5.6 HACCP計画の作成
 - 5.7 養殖場の選定
 - 5.8 水質
 - 5.9 給餌
 - 5.10 生産施設
 - 5.11 水揚げ及び魚類の取扱い
 - 5.12 訓練



- 5.13 記録
- 5.14 文書管理
- 5.15 記録の精査及び検証

※ FAO/WHO CODEX Alimentarius Commission



産地段階における衛生管理の基本的考え方

漁獲段階

- 漁獲物の適切な取扱いと適正な温度管理
- 船倉における交差汚染の防止
- 使用水、氷の管理
- 乗組員の健康管理



水揚げ段階

- 選別台等、機械器具の衛生管理
- 取水口の設定と排水口の衛生管理
- 使用水、氷の管理
- 作業員の健康管理



産地市場段階

- 漁獲物の温度管理
- 使用水、氷の管理
- 施設の管理
- 従業員の衛生教育
- 作業員の健康管理



産地魚市場の実態と特性

衛生面の実態

荷捌き所、売り場への車両の乗り入れ、フォークリフトの売り場内部と外部の往来、魚の床への直置き、作業中の喫煙、便所使用後に手洗いをしないなど衛生管理に対する意識が低い。

売り場内で使用する海水の取水場所は、大半が港内。

大半が排水処理がなされていない。

施設面では、屋根と床のみの施設、または壁があっても作業時は開放状態のため、鳥類、鼠族の侵入の他、温度管理のできない施設構造が目立つ。

鮮度保持のための施氷管理は適切。

作業環境の特性

不特定多数の関係者が入荷から出荷まで係る。

商品は手を加えない魚体そのものであり、水揚げ、せり・入札後直ちに出荷される。

(管理は鮮度保持が中心)

元来取引は外で営まれ、気候条件や作業性から、土間・屋根・壁が必要に応じて付け加わった。

漁業種類・魚種・仕向けにより入荷・工程・出荷の形態と形状が異なる。



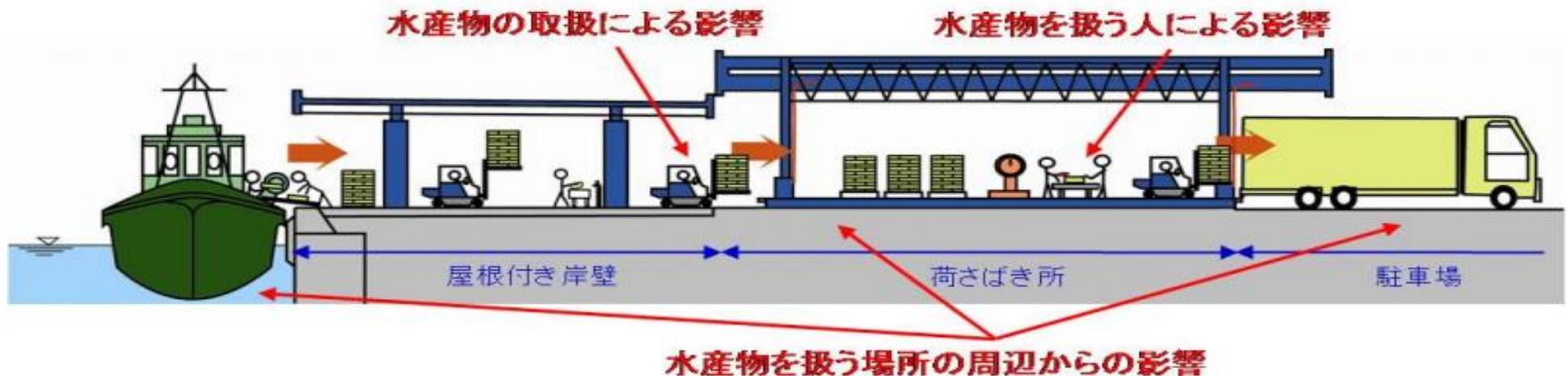
産地魚市場での衛生管理基準

基本的な考え方

- 水産物を扱う場所を清潔に保つこと
- 水産物の品質が保たれるように水産物を適切に扱うこと
- 水産物を扱う人が衛生管理を理解し実行すること

衛生管理基準のポイント

- 施設、設備の管理
- 車の管理
- 便所等の管理
- 容器等の管理
- その他（有害・有毒物質、廃棄物等）の管理
- 人の管理
- 有害動物の管理
- 水の管理
- 魚介類の管理



山口県萩地区の事例

2001年萩市周辺の14漁協が合併し山口はぎ漁業協同組合発足

- 8か所の市場を統合し、2002年衛生管理、鮮度保持にも配慮した新市場完成
- 市場衛生管理指針の作成
- 市場衛生管理運営要領の作成
- 標準衛生作業手順書の作成
- 衛生管理、作業の実践

- ①海水殺菌、濾過装置
- ②高温高圧洗浄機
- ③プラスチック製魚缶
- ④市場内床面のコーティング
- ⑤市場内の天井施行
- ⑥車両進入防止装置、車両消毒施設の設置
- ⑦市場関係者への衛生指導
- ⑧殺菌冷海水（シャーベット状）、海水氷製造器の設置
- ⑨水産大学校との連携
- ⑩衛生管理検討会の設置

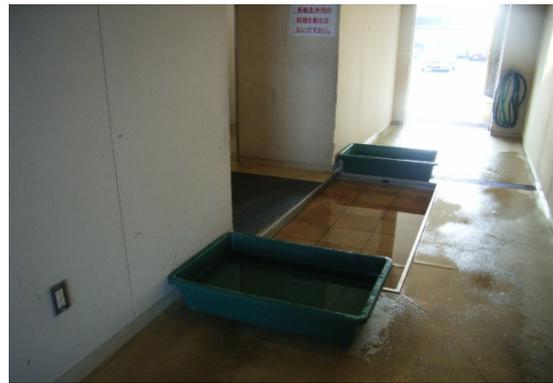


萩ブランド（アマダイ・瀬つきあじ）

山口県萩地区の事例



瀬つきあじ（水揚げ・選別）



消毒槽（車両・トイレ前）

平成14年に開場した高度衛生管理型市場
(埋め込み式照明、梁のない天井張り設計 等)

富山県魚津地区の事例

魚津漁業協同組合水産物荷捌き施設

【全体的な重点管理項目】

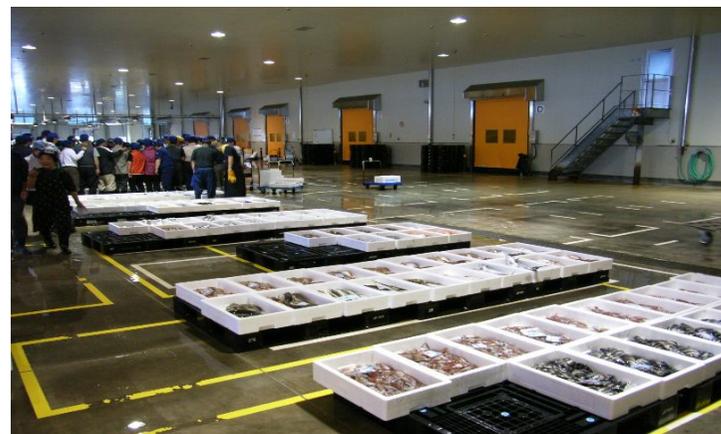
- ①漁獲物の温度管理
- ②船倉の管理
- ③器具の管理
- ④健康管理

【市場の重点管理項目】

- ①市場の清掃
- ②器具の清潔
- ③市場の使用水
- ④漁獲物の確認
- ⑤漁獲物の取扱い
- ⑥入場方法
- ⑦衛生的利用
- ⑧車両の入場
- ⑨害虫の侵入防止
- ⑩廃棄物の管理
- ⑪健康管理



HACCPを意識した密閉型施設



富山県魚津地区の事例



定置網漁獲物は、パレット上のタンク内で海水+氷保存され、陳列、セリが行われます。



営業後は床面を水洗し、水切りをします。

生産者の目標

「品質アップを目指せ」

市場の目標

「地産地消、そして全国へ」

流通段階の目標

「流通段階で無にしない決意」

流通段階の重点管理項目

- ①漁獲物の管理
- ②器具の管理
- ③健康管理
- ④整理整頓

• 方針、目標の明確化

• 計画の策定

• 実行

• 見直し

※最初から完璧なものをつくることは難しい。

※継続的な改善がキーワード

鹿児島県笠沙地区の事例



笠沙町漁業協同組合



施設内の掲示板



防鳥棘施工されている施設の屋根



施設内売場の様子



プラスチック製のパレットと魚箱



海水ろ過装置、紫外線殺菌装置

鹿児島県北さつま地区の事例



北さつま漁業協同組合 荷捌き施設外観



漁船の陸揚げの様子



入場口の長靴消毒槽

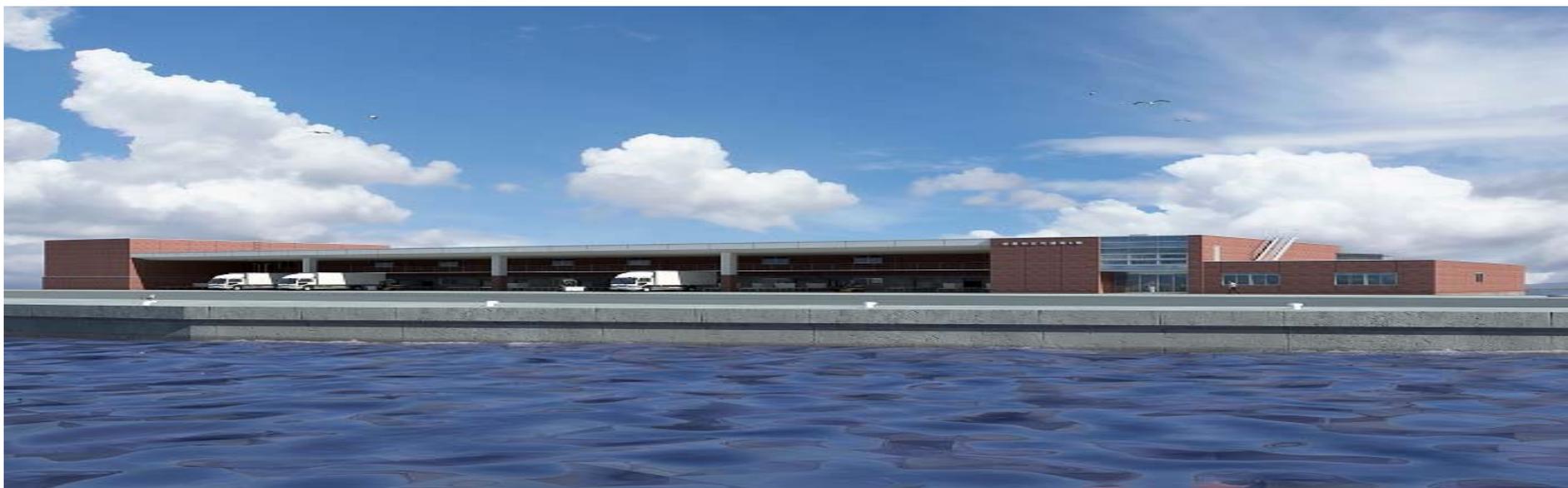


荷捌き施設内売場エリア

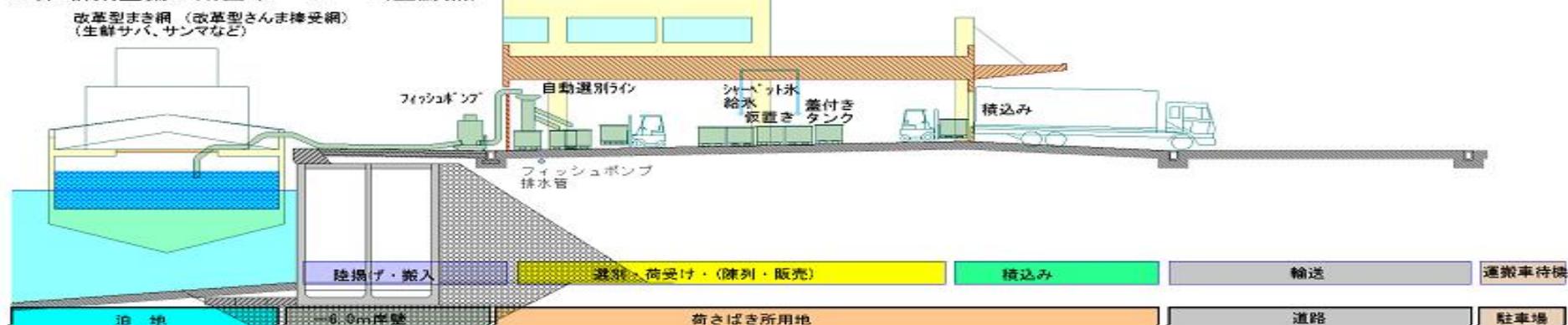


荷捌き施設搬出口

青森県八戸地区の事例



A棟 新築整備の断面イメージ1 (生鮮魚)



本施設は、漁船漁業の改革と連携しながら、世界最高水準の衛生管理レベルである対EU輸出基準に対応させることによって、従来の産地市場にない安全・安心な水産物を消費者に供給するとともに、国際競争力の強化を目指す。

水産加工場における衛生管理

一般的衛生管理プログラムの重要性

- 1) 施設・設備の衛生管理
- 2) 衛生教育
- 3) 施設設備・機械器具の保守点検
- 4) 鼠族昆虫の防除
- 5) 使用水の衛生管理
- 6) 排水及び廃棄物の衛生管理
- 7) 従事者の衛生管理
- 8) 食品などの衛生的な取り扱い
- 9) 製品の回収プログラム
- 10) 製品などの試験検査に用いる設備等の保守管理



FAO/WHO合同食品標準規格プログラム：コーデックス食品規格「食品衛生の一般原則」

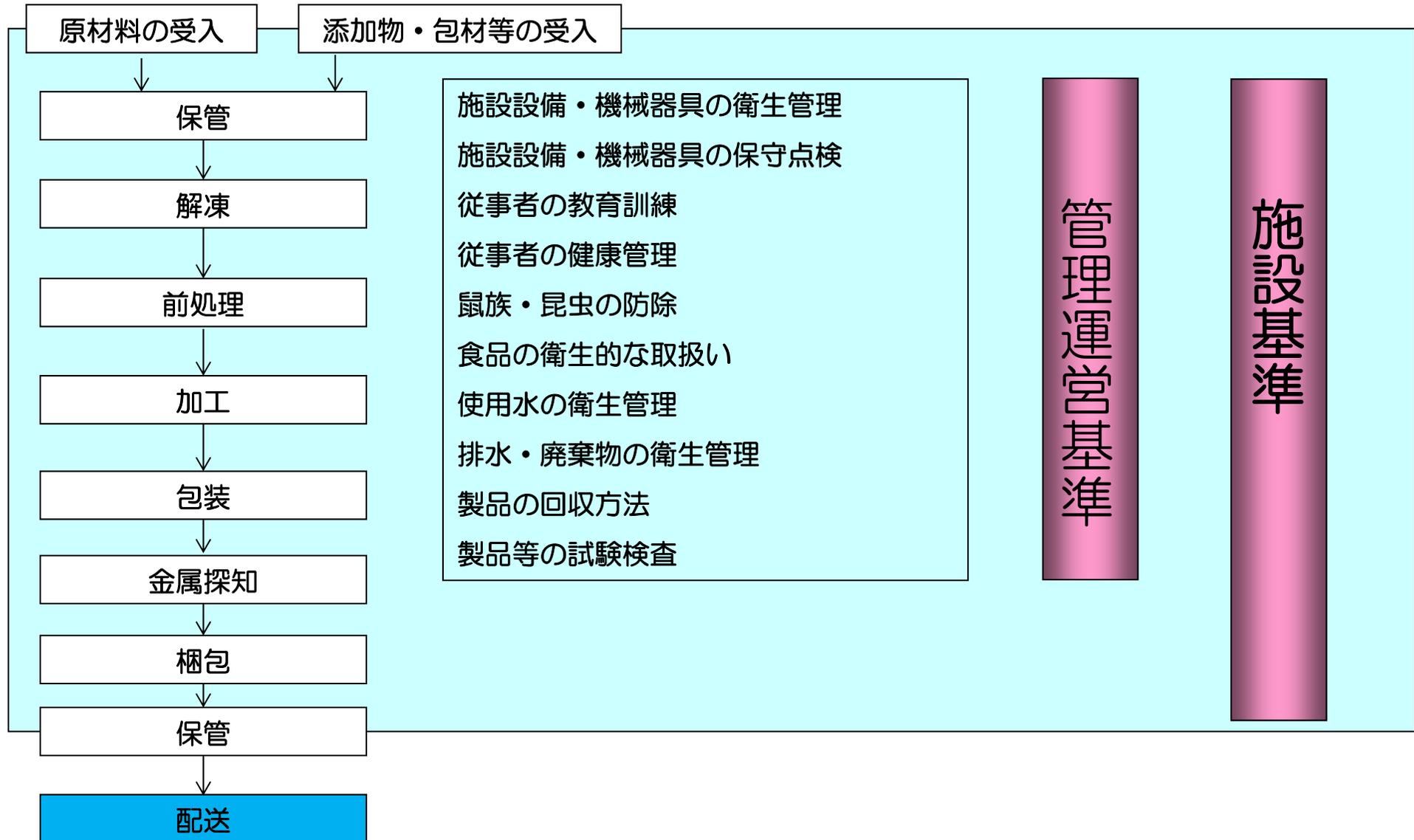
食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関するガイドライン

食品衛生法第52条営業の許可の要件

- ・施設の基準
- ・管理運営基準（公衆衛生上講ずべき措置基準）



水産加工場に関する一般的な衛生管理事項



食品業界における一般的なリスク管理システム

HACCP（危害分析重要管理点方式）

ISO9001:2008（品質マネジメントシステム）

ISO22000：2005（食品安全マネジメントシステム）

ISO22002-1（食品安全のための前提条件プログラム）

ISO22004:2005（食品安全マネジメントシステム適用の指針）

ISO22005:2007（飼料及び食品チェーンにおけるトレーサビリティ）

ISO/DIS22006（品質マネジメントシステムー農作物生産へのISO9001の適用）

ISO/CD22008（食品照射ー食品照射の適正工程規範）

ISO26000（組織の社会的責任ガイダンス規格設計仕様書）

ISO10002：2005（苦情対応マネジメントシステム）

ISO31000：2009（リスクマネジメントー原則及び指針）

ISO28000：2005（サプライチェーンの為のセキュリティマネジメントシステム公開仕様書）

総合衛生管理製造過程承認制度、JAS規格、冷凍食品認定制度、地域HACCP認証制度
GAP、GMP、GHP、BRC、SQF、IFS、FSSC22000、AIB、FPA-SAFE等

* 食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可（34業種）の許可要件

- 施設の基準
 - 管理運営基準の遵守
-

適合性評価

適合性評価とは？

適合性評価とは組織が生み出す製品やサービス（工程・システム）を、規格や基準に基づいて評価すること

- 製品の規格への適合性を評価する「製品認証」
- 溶接技能者や非破壊検査技能者等の人の技量に関する規格に対する適格性を評価する「要員認証」
- 組織等の品質マネジメントシステム、環境マネジメントシステム規格への適合性を評価する「マネジメントシステム審査登録ーシステム認証」
- 試験所及び校正機関を認定する「試験所認定制度」
- 検査を実施する機関を評価する「検査機関認定制度」

製品規格

- 工業製品、ガス燃焼機器、医療機器等約13,000種

マネジメントシステム規格

- ISO9001,ISO14001,ISO22000,ISO27001等

審査登録機関および製品認証機関の認定

- ISOガイド61
- ISOガイド62
- ISOガイド65
- ISO17020
- ISO17025



認定と認証

認定

第三者機関が認証を行う際に、その第三者が行う適合性評価が不適格なものとならないように、中立的な立場で認証機関の能力を審査すること

日本では審査登録機関が各組織を審査・登録してISOの認証を与えているが、その審査登録機関自体を審査・認定する機関が「（財）日本適合性認定協会（JAB）」である

認証

組織の製品・サービス（プロセス・システムを含む）が特定の要求事項（基準・標準・規定）に適合していることを第三者認証機関が中立的な立場で能力を審査すること。

【独自認証制度】

フランスでは、食品について多様な価値観が広く認められており、法的に整備された複数の表示認証制度がこれを支えている。

ISOガイド65に基づくブランド管理の徹底

これからの安全性管理の方向性

法規制への対応と顧客要求事項への対応

製品の安全、とりわけ、食品の安全については食品製造業者としての社会的責任は重いので、食品関連法の遵守は当然のこととして、企業倫理をも加味したコンプライアンス体制の構築が求められる

社会的責任の履行

（企業としての社会性、経営の透明性の向上）

- 支援責任（地域への貢献等）
- 情報開示
- 人権の保護
- 環境管理

リスクマネジメントの構築（リスクの評価と対応）

- コンプライアンス
- 企業倫理
- 内部統制
- 危機管理
- 企業価値の防衛

内部監査（監視活動の強化）

- 事実に基づく情報を経営に活かすことができる
- 改善の機会を認識する
- 社内コミュニケーションの強化（内部通報体制）
- コンプライアンス、倫理プログラムがフォローされていることを保証する
- 顧客と法的要求事項の遵守を立証する

チェック項目

利害関係者に配慮しながら、リスクを想定した円滑な事業運営ができていますか？

労働者の権利を保護し、法で求められる労働環境が整備されているか？

安全・衛生面に配慮し、生産工程を正しく保つ仕組みや制度、手順や文書があるか？

顧客の要求する品質を達成するための仕組みや制度、手順や文書があるか？

環境に配慮した業務を行うための仕組みや制度、手順や文書があるか？

秘密情報の保護を行うための仕組みや設備、手順や文書があるか？

適切な財務活動を行い、正しい財務諸表を作成する仕組みがあるか？

ブランド価値を維持、向上、保護するための仕組みが整っているか？

通商法の違反、不正競争、贈収賄を防ぐための仕組みがあるか？

ザ・コカ・コーラ・カンパニー、サプライヤーにGFSI認証取得要請へ 国内でも170社

日食 2010/10/22 日付 10399 号 01 面

ニュース/飲料



食品・日用品の国際企業約650社がかかわる国際組織の下、食品安全の規格統一などに取り組むGFSIと協力するザ・コカ・コーラ・カンパニーは、12年末までに原材料と一次容器を提供する全世界のサプライヤーに対して、GFSIの承認したスキームを認証するように求めていく。その一環として、日本のコカ・コーラシステムも約170のサプライヤーに対し、GFSI認証取得を要請する予定だ。18日、都内で行われた「GFSI日本会議 フード・セーフティー・デー」の中で、日本コカ・コーラ技術・サプライ...



2009年6月18日、世界的な食品・消費財業界団体であるCIES Business Forumと、Global CEO ForumおよびGlobal Commerce Initiative が合併し、The Consumer Goods Forumを設立した。

GFSIとは（Global Food Safety Initiative）の略称で、2000年、CIESの会議において、7つの主要な小売業者（カルフルー、テスコ、メトロ、ミグロス、アホールド、ウォールマート、デルハイズ）のCEOたちが、GFSIの設立の必要性に合意し、設立され、消費者に安全な食品を確実に届けるため、食品安全マネジメントシステムを継続的に改善するという使命の下、様々な活動を行っている。

「安全」「安心」への取り組み

コカ・コーラシステムでは、お客様に「安心」とともに製品を提供するため、原材料の調達から販売現場に至るまで、厳しい基準に基づいた品質管理を徹底しています。

「安全」への取り組みを継続することで、ブランドそのものの「安心」を築きたいと考えています。



The FDA Food Safety Modernization Act of 2010

PRESIDENT'S FOOD SAFETY WORKING GROUP

HOME

ABOUT FSWG

ACTIVITIES

RESO



70年ぶりのFDAの権限規定の抜本改正。
FDA, USDAなどの既存省庁間の権限関係は変えず、FDAの権限強化を図る。

事後的対応から予防的措置へのシフト

- 食品施設に対して、食品危害の評価と、リスクに応じた予防的管理措置の実施計画の策定を義務づけ
- バイオテロ法食品関連施設の登録の更新制の導入

検査の強化

- FDAによる検査頻度を高める
- FDAによる試験検査機関の認定制度の導入

食品汚染への対応力の強化

FDAへ強制リコール権の付与

輸入食品への対応強化

- 輸入業者に対して、輸入品が安全であることを検証する義務を新たに課す
- 輸入食品に対し、第三者監査機関による証明を要求する権限をFDAに付与

An increasing number of establishments that sell foods to the public, such as retailers and food service providers, are independently requesting, as a condition of doing business, that their suppliers, both foreign and domestic, become certified as meeting safety (as well as other) standards. In addition, domestic and foreign suppliers (such as producers, co-manufacturers, or re-packers) are increasingly looking to third-party certification programs to assist them in meeting U.S. regulatory requirements. The Federal government supports voluntary certification programs as one way to help ensure products meet U.S. safety and security standards and to allow Federal agencies to target their resources more effectively.³³

水産物の消費拡大に向けた協働の取組み

行政の取組み

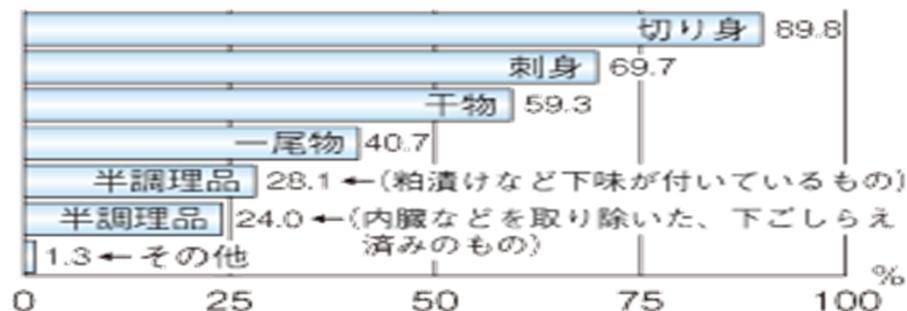
「魚の国のしあわせ」プロジェクト

周囲を海に囲まれ、多様な水産物に恵まれた日本に生活する幸せを、味わう、感じる、楽しむ、暮らす・働く、出会うという”5つのコンセプト”により、生産者、水産関係団体、流通業者や行政等、魚に関わるあらゆる関係者が一体となって、進めていく取組み。

特に近年、顕著となっている消費の減退に関して、消費者の関心を水産物・魚製品に向けていくため、

- (1) 健康面等の魚の良さを積極的に情報発信し
- (2) 消費者のニーズを発掘しながら、消費の拡大を目指す。

図2-1-7 魚の購入形態（複数回答）



資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査（平成21年3月）」

水産物消費拡大に向けて

生鮮魚介類の年間1人当たり供給量が増えているにもかかわらず購入量が減少している理由の一つは、この40年間で外食や弁当、おにぎり、調理パン、惣菜といったすぐ食べられる調理済み食品（「中食」と呼ばれている）の形態による摂取割合が増え、食材として消費者に直接購入される生鮮魚介の量が減少したため。もう一つの理由は、食材として販売・購入されている生鮮魚介の形態が切り身や刺身といった最終的に消費される姿のものが増え、頭や骨といった不可食部分を一緒に購入しなくなったこと



水産物の消費拡大に向けた取組み

魚食の普及を通じた水産物消費の拡大

様々な取組み

- ・店頭でのアピール
- ・食産業フォーラムの開催
- ・生産者と流通業者、観光業界との懇談会
- ・生産者と流通業者、消費者との懇談会
- ・消費者理解啓発資材の作成
- ・小中高校生向け学習教材の作成
- ・地産・地消推進会議
- ・未利用魚、低価格魚を利用した製品開発
- ・開発した給食用食材の利用促進
- ・水産物サポーターの育成
- ・海の恵み体験ツアーの実施
- ・幼稚園児による稚魚の放流
- ・海藻押し葉教室



真因の追及と対策

「魚離れ」の本当の原因は何か？

- ・子どもが嫌う
- ・割高
- ・調理が面倒
- ・ 等

消費者ニーズの変化の分析と対応

- ・流通の変化
- ・ライフスタイルの変化
- ・価値観の変化
- ・ 等



水産物流通を取り巻く環境の変化

消費者は何を望んでいるのか？

- * 価格の安さ
- * 美味しさ
- * 健康・安全・安心
- * 利便性
- * 高い品質
- * 「顔・履歴の見える」商品
- * 個性化商品

消費者の要望は「十人十色」



産地直送、地産地消、食育、
スロー・フード、ブランド化・・・

信頼性向上自主行動計画

5つの基本原則

- 消費者基点の明確化
- コンプライアンス意識の確立
- 適切な衛生管理、品質管理の基本
- 適切な衛生管理、品質管理のための体制整備
- 情報の収集、伝達、開示等の取組

* 自分たちの顧客はどこにいるのか？

* 自分たちの顧客は何を望んでいるのか？

ご清聴有難うございました

ご質問等あればご遠慮なくお問い合わせください
fsakamoto@po5.synapse.ne.jp
