

農林水産省補助事業

農林水産物・食品輸出に向けた プライベートスタンダード調査

2019年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林水産・食品課

パリ事務所

シカゴ事務所

はじめに

農林水産物・食品の輸出額は6年連続で増加しており、2018年は1955年に輸出額の統計を取り始めて以来の最高値である9,068億円となりました。2019年に輸出額1兆円という政府目標の達成に向け、着実に伸長しているといえます。

さらなる農林水産・食品の輸出拡大のためには、新たな販路の拡大、特に、既存の日本食取扱事業者のみならず、未開拓の大手現地卸売・小売業界への売り込みが重要となります。大手現地卸売・小売から取引条件として課されるような規格・認証の情報は、その一つのカギとなることを見込まれます。事業者等からジェトロに対しても、プライベートスタンダードに関する問い合わせをお寄せいただいております、特に近年増加傾向にあります。

そこで、「任意ではあるが、流通上の取引条件として取得が必要となる、あるいは取得すると有利になる規格・認証」、また「日本産の強みや適正な管理のアピールにつながるような規格・認証」の中でも、食品安全に関わる規格・認証等として、世界食品安全イニシアティブ（Global Food Safety Initiative : GFSI）のガイダンス文書の要求事項を満たし、同等性がある旨を承認された規格について情報収集を行いました。

本調査にあたっては、文献調査のほか、認証取得企業、認証プログラムオーナー、認証機関、小売・卸売・インポーターといった関係者に対してヒアリング調査を実施しました。

本報告書が農林水産物・食品輸出に携わる関係者のみならず、農林水産・食品産業に関わる皆様の役に立ちましたら幸甚です。

末筆となりましたが、本調査にご協力いただきました皆様には、この場を借りて深く御礼申し上げます。

2019年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）
農林水産・食品部 農林水産・食品課

【免責条項】

本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

お役立ち度アンケートへのご協力をお願い

ジェトロでは、日本産食品の輸出拡大の参考とすることを目的に本仮訳を実施しました。
ぜひお役立ち度アンケートにご協力をお願いいたします。

◆本仮訳のお役立ち度（必須）

役に立った まあ役に立った あまり役に立たなかった 役に立たなかった
その理由をご記入ください。

◆本仮訳をご覧になり、実際にビジネスにつながった例がありましたらご記入ください。（任意）

◆今後のジェトロの調査テーマについてご希望等がございましたら、ご記入願います。（任意）

◆貴社・団体名（任意）

◆お名前（任意）

◆メールアドレス（任意）

◆企業規模（必須） 大企業 中小企業 その他

FAX 送信先：03-3582-7378 ジェトロ農林水産・食品課宛

本アンケートはインターネットでもご回答頂けます

(<https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afa/ps>)

※お客様の個人情報につきましては、ジェトロ個人情報保護方針に基づき、適正に管理運用させていただきます。また、上記のアンケートにご記載いただいた内容については、ジェトロの事業活動の評価および業務改善、事業フォローアップ、今後の調査テーマ選定などの参考のために利用いたします。

【資料名：農林水産物・食品輸出に向けたプライベートスタンダード調査】

目次

1. プライベートスタンダードの概要.....	1
1.1. 本調査における定義、分類.....	1
1.2. 食品安全にかかるプライベートスタンダードの比較.....	2
1.3. 各規格の概要.....	7
1.3.1. ASIAGAP.....	7
1.3.2. BAP.....	11
1.3.3. BRC Global Standards.....	25
1.3.4. CanadaGAP.....	29
1.3.5. FSSC 22000.....	40
1.3.6. GLOBALG.A.P.....	45
1.3.7. GRMS.....	48
1.3.8. IFS.....	51
1.3.9. JFS-C.....	56
1.3.10. PrimusGFS.....	60
1.3.11. SQF.....	69
1.3.12. USDA Harmonized GAP Plus+（技術的同等性）.....	83
1.3.13. CGC HACCP、CIPRS+ HACCP（技術的同等性）.....	92
1.3.13-1.CGC HACCP.....	92
1.3.13-2.CIPRS+HACCP.....	94
2. プライベートスタンダードに関する欧州の現状.....	98
2.1. 欧州で主流なプライベートスタンダードと普及の歴史、最近の動向.....	98
2.2. 規格別の普及状況.....	98
2.3. 国別の普及状況.....	99
2.4. 認証取得事業者へのヒアリング.....	101
2.5. 認証機関へのヒアリング.....	123
2.6. 小売、卸売、インポーターなどへのヒアリング.....	135
2.7. 公的機関などによる取得・維持費用サポート制度の現状.....	154
2.8. 日本企業への提言.....	154
3. プライベートスタンダードに関する米国の現状.....	155
3.1. 米国で主流なプライベートスタンダードと普及の歴史、最近の動向.....	155
3.2. 規格別の普及状況.....	156
3.3. 認証取得事業者へのヒアリング.....	157

3.4.	認証機関へのヒアリング	159
3.5.	小売、卸売、インポーターなどへのヒアリング	162
3.6.	公的機関などによる取得・維持費用サポート制度の現状	164
3.7.	日本企業への提言	164
4.	プライベートスタンダードに関する日本の現状.....	168
4.1.	動向・普及状況.....	168
4.2.	認証取得事業者へのヒアリング	170
4.3.	日本における認証機関.....	187
5.	よくある質問.....	189
6.	その他参考情報.....	191
	【巻末資料】モデル企業 2 社	194

1. プライベートスタンダードの概要

1.1. 本調査における定義、分類

「プライベートスタンダード」の定義は、日本において各省庁等による公的なものは見当たらない。また、SPS 委員会¹において議論が行われており、「SPS 委員会での民間規格の作業用の定義を作成」する活動に取り組むことに合意したものの（2011年3月会合）、現在までに明確に示されてはいない²。そのため本調査では、プライベートスタンダードを「国・地域が取得・適合を必須要件として定める規制・規格・認証ではないが、商取引を行うにあたり各事業者等が任意で取得・適合する民間基準」と定義する。なお、国・地域や自治体が定める規格・認証（県版 HACCP や有機 JAS など）については、本調査の対象外とする。

また、SPS 委員会が 2007 年に発行した「PRIVATE STANDARDS AND THE SPS AGREEMENT³」には、プライベートスタンダードの例として「Individual firm schemes（個別企業スキーム）」「Collective national schemes（特定国スキーム）」「Collective international schemes（国際スキーム）」の3点が示されている。本調査ではこのうち国際スキームに焦点を当て、これを「安全」「品質」「サステナビリティ」に分類した上で、「安全」について記述する。その中でも、特に日本産の農林水産物・食品の輸出にあたって取得の検討が必要と考えられる世界食品安全イニシアティブ（Global Food Safety Initiative : GFSI）が発行するガイダンス文書のベンチマーク要求事項（The GFSI Benchmarking Requirements）と同等性があると承認された 11 規格および技術的同等性があると承認された 3 規格（うち、China HACCP は除く）を対象とする。

1990 年代、狂牛病（BSE）やダイオキシン、リステリアなど、世界中で深刻な食品安全上の事故が相次いで生じる中、食品業界では、小売業および食品メーカーが、内部基準に基づいた多くの工場監査を行ったが、当時、各企業は独自の基準を使用していたため、整合性が取れず監査による負担が大きくなっただけでなく、食品業界に対する消費者の信頼も低下した。こうした事態を受け、世界中の食品小売業者は、独立した業界ネットワークである CIES（国際チェーンストア協会：現在の The Consumer Goods Forum（CGF））の場を利用し、協働の取り組みを開始し、2000 年 5 月に非営利財団である GFSI を設立。GFSI の設立者たちは、「すべての消費者に安全な食品を」をビジョンに掲げ、サプライチェーンにおける消費者からの信頼を取り戻すために、食品安全リスクの軽減、重複監査、監査コストなどの課題に協力して取り組み始めた。

¹ SPS 措置に関する各国の協議の場を提供し、SPS 協定の実施を確実にするための委員会。1 年に 3 回 WTO 本部で開催され、すべての WTO 加盟国が参加できる。

² <http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/wto-sps/ps.html>

³ WTO、G/SPS/GEN/746、24 January 2007。

発足当時から GFSI には、小売業、製造業、食品サービス業、認定・認証機関、食品の安全に関する国際機関がさまざまな形で（取締役会、ステークホルダー、技術作業グループ、ローカルグループメンバーとして）参加しており、食品安全の向上に向け、さまざまな取り組みを行っている。特に重要とされる活動が、食品安全に関するベンチマーク規格の承認である。

表 1 GFSI から同等性の承認を受けたスキーム

同等性の承認（カッコ内は認証プログラムオーナーの所在国）	技術的同等性の承認（同左）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ASIAGAP（日本） ・ BAP（米国） ・ BRC（英国） ・ CanadaGAP（カナダ） ・ FSSC 22000（オランダ） ・ GLOBALG.A.P.（ドイツ） ・ GRMS（デンマーク） ・ IFS（ドイツ） ・ JFS-C（日本） ・ primusGFS（米国） ・ SQF（米国） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ China HACCP（中国） ・ GAP Plus+（米国） ・ CGC HACCP、CIPRS+ HACCP（カナダ）

（出所）GFSI ウェブサイトからジェトロ作成

1.2. 食品安全にかかるプライベートスタンダードの比較

農林水産物・食品の輸出に向けて認証取得を検討するにあたり、どの規格の認証を選択するかについては、いくつかの考え方があろう。国・地域によって大宗を占める認証が異なるため、まずは取引先の海外バイヤーが求める認証の有無および種類を確認することが考えられる。輸入商社が特段の基準を設けていない場合でも、小売事業者は特定の認証を指定する場合や自社独自の基準を満たすことを取引条件とする場合がある。その傾向は特に欧州において顕著であり、米国でもそのような傾向がみられる。

また、規格によってカバーしている製品のセクターが異なるため、自社製品がカバーされているかを確認する必要がある。これは、各規格を所有している認証プログラムオーナー（certification programme owner : CPO）のウェブサイトを確認が可能である。さらに、GFSI によって同等性が認められた規格であっても、GFSI は独自に製品セクターを設けており、規格によってどのセクターの GFSI 承認を受けているかが異なっている。各規格が承認を受けているセクターについて表 2 にまとめたので、併せて確認されたい。各セクターの範囲については、表 3 を参照されたい。

なお、GFSI のウェブサイトには、次のとおり手順が示されている⁴。

1. 自社の活動タイプに基づいてセクターを特定する（表 2、表 3 参照）。
2. GFSI 承認の CPO に連絡し、認定プログラムの中で自社の活動タイプに最も適したものを決定する。
3. CPO に認証プログラムの審査を実施可能な認証機関（CB）のリストを要求する。
または、
4. 希望の認証機関に連絡し、どの GFSI 承認プログラムを監査可能か確認する。

⁴ <https://www.mygfsi.com/certification/certification/how-to-achieve-certification.html>

表2 GFSI 承認規格とその承認セクター

承認規格	承認セクター																		
	AI 動物の飼育	AII 魚の養殖	BI 植物の栽培	BII 穀類と豆類の栽培	C 動物の処理	D 植物性食品の前処理	E I 動物性生鮮食品の処理	E II 植物性生鮮食品の処理	E III 動・植物性生鮮食品(混合製品)の処理	E IV 常温保存食品の処理	F 飼料の製造	G ケータリング	H 小売/卸売	I 食品安全サービスの提供	J 保管・配送サービスの提供	K 食品処理機器の製造	L (生物)化学製品の生産	M 食品包装の製造	N 食品ブローカー/代理店
ASIA GAP			✓	✓		✓													
Best Aquaculture Practices (BAP)							✓												
BRC					✓	✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓	✓	
CANADAGAP			✓			✓													
FSSC22000					✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓		✓	✓		
GLOBAL G.A.P.		✓	✓																
GRMS					✓		✓												
IFS					✓	✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓		
JFS-C									✓										
primusGFS			✓	✓		✓		✓	✓	✓				✓					
SQF	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓		
China HACCP	技術的同等性																		
GAP Plus																			
CGC HACCP、CIPRS+ HACCP																			

(出所) URL : <https://www.mygfsi.com/certification/recognised-certification-programmes.html>、2019年2月14日閲覧。

表3 GFSIの承認セクターの範囲

GFSI承認範囲 (ベンチマーキングの カテゴリー・コード)	ベンチマーキングのカ テゴリー名	製品/サービスの例および製造方法
AI	動物の飼育	食肉の生産、卵の生産、牛乳の生産または蜂蜜の生産に使用される動物（魚介類を除く） 養殖、飼育、捕獲および狩猟（狩猟場所で食肉処理）
AII	魚の養殖	食肉の生産に使用される魚介類 養殖、捕獲および漁獲 （漁獲場所で食肉処理）
BI	植物の栽培	食品用に植物を栽培または収穫（穀物および豆類を除く）
BII	穀類と豆類の栽培	食品用に穀物および豆類を栽培または収穫
C	動物の処理	動物の一時収容、食肉処理、内臓摘出、大量冷却、大量冷凍 魚の内臓除去、大量冷凍 獲物の保存
D	植物性食品の前処理	ナッツの殻むき 穀物の乾燥 果実・野菜の等級付け 保存 清掃、洗浄、すすぎ、フルーミング、分類、等級付け、トリミング、バンドリング、冷却、ハイ ドローリング、ワックスがけ、ドレンチング、包装、再包装、分類、保存、ローディングおよ び/または元の収穫形態から製品を大きく変えないその他処理活動
E I	動物性生鮮食品の処理	魚介類を含む動物製品の生産 肉、卵、乳製品および魚介製品 機械脱骨、切断、洗浄、トリミング、等級付け、低温殺菌、調理、硬化（キュアリング）、発 酵、薫製、低温、冷凍、青果物鮮度保持包装、真空パックでの包装
E II	植物性生鮮食品の処理	植物性製品の生産（穀物、ナッツ、豆類を含む） 洗浄、スライス、角切り、切断、破碎、皮むき、等級付け、低温殺菌、調理、冷却、ジュース、 圧縮、冷凍、青果物鮮度保持包装、真空パックでの包装または元の全体の状態から製品を大きく 変えるその他活動
E III	動・植物性生鮮食品 (混合製品)の処理	動・植物性製品の製造 混合、調理、冷却、冷凍、青果物鮮度保持包装、真空パックでの包装
E IV	常温保存食品の処理	常温で保存および販売されるあらゆる調達源からの食品の生産 無菌充填、ベーキング、ボトリング、醸造、缶詰、調理、蒸留、乾燥、押出、発酵、冷凍乾燥、 圧縮、フライ、高温充填、照射、製粉、混合およびブレンド、青果物鮮度保持包装、真空パッ クでの包装、低温殺菌、漬物、ロースト、塩漬けおよび精製
F	飼料の製造	1つまたは混合食品源からの飼料の製造 乾燥、調理、製粉、混合およびブレンド、押出
G	ケータリング	自家消費以外のためのあらゆる製造源からの食品の製造 調理、混合およびブレンド、成分製品の調合
H	小売/卸売	顧客に対する完成食品と飼料製品の提供 食品および飼料の小売と卸売
I	食品安全サービスの提 供	食品の安全な製造に関連するサービスの提供 水の供給 害虫駆除 洗浄サービス 試験研究所
J	保管・配送サービスの 提供	食品および飼料の保存施設 食品および飼料の配送車両
K	食品処理機器の製造	食品および飼料加工機器の製造
L	(生物)化学製品の生 産	食品および飼料添加物、ビタミン、ミネラル、生物化合物、フレーバリング、酵素、加工助剤の 生産
M	食品包装の製造	食品および飼料包装、包装資材、原材料形式での包装構成要素、サプライチェーンで使用するた めの一部処理、半処理（家畜）、処理（家畜）済みまたは完成済みの包装資材ならびに製品の製 造
N	食品ブローカー/代理 店	食品および飼料の完成品の供給

(出所) URL : <http://www.mygfsi.com/jp/certification-2/benchmarking/scope-of-recognition.html>、2019年2月14日閲覧。

各規格の要求事項については、食品産業センターの「HACCP 関連情報データベース」が次のとおりまとめている⁵。すべての承認規格は GFSI のガイダンス文書と同等性があると認められているため、GFSI による要求レベルは満たしているものの、各項目に対する重点の置き方などに差が見受けられる。

表 4 GFSI 承認スキーム比較（規格要求事項）

3段階評価（◎：記述深度が高い ○：記述あり 空欄：記述なし）

	ISO 22000（注1）	BRC/IFS（注2）	FSSC 22000	SQF
文書・記録	◎	◎	◎	◎
経営者の責任	◎	◎	◎	◎
コミュニケーション	◎	○	◎	○
顧客関連（苦情含む）	○	◎	○	◎
工程管理	○	◎	○	○
購買		◎	◎	◎
製品設計		◎	○	◎
製品の特性	◎	◎	◎	◎
内部監査	◎	◎	◎	◎
教育訓練	◎	◎	◎	◎
前提条件プログラム	○	◎	◎	◎
HACCP	◎	◎	◎	◎
トレーサビリティ	◎	◎	◎	◎
不適合製品管理	◎	◎	◎	◎
測定機器管理	◎	◎	◎	◎
計量管理		◎		○
製品検査	○	◎	○	○
分析ラボ管理		◎	◎	◎
内部工場監査		○		
データ分析	◎	○	◎	○
マネジメントシステム更新	◎		◎	
表示	○	◎	◎	◎
異物混入防止	○	◎	◎	◎
アレルギー関連	○	◎	◎	◎
GMO		◎		○
食品防御		◎	◎	◎
回収・リコール	◎	◎	◎	◎

（出所）食品産業センター「HACCP 関連情報データベース」（承認番号 30JFIA 第 181 号）

（注 1）ISO22000 は GFSI 承認スキームではない。

（注 2）BRC と IFS は本表で◎/○等が同一となるためまとめた。

（注 3）2017 年 3 月時点の情報に基づき作成。

⁵ <https://haccp.shokusan.or.jp/intro/howto/auth/gfsi/>

1.3.各規格の概要

1.3.1. ASIAGAP⁶

1.3.1.1.概要・特徴

ASIAGAPは、農業を対象とした日本発のGAP認証規格である。食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証であり、GFSI承認を青果物、穀物、茶の区分において取得している（GFSIセクターBI、BII、D）。認証は2年更新であり、中間では維持審査を実施する。

認証プログラムオーナー（CPO）は一般財団法人日本GAP協会であり、同協会は2006年11月、「日本の業界標準のGAPを構築すること」「世界に通用する日本の本格的なGAPを創り、普及すること」を目的として設立された組織である。事務所は東京都千代田区に構えており、日本の小売・農業生産者を中心に309（2018年3月末時点）の会員を有している。

1.3.1.2.動向・普及状況

2007年より運用を開始しているJGAPに、GFSIのベンチマーク要求事項の要件を付加した形で開発を行い、2016年より運用を開始。当初は「JGAP Basic 2016」と「JGAP Advance 2016」の二本立てであったが、前者が「JGAP 2016」、後者が「ASIAGAP Ver.2」として改訂され、さらに「ASIAGAP Ver.2」はGFSIのベンチマーク要求事項 Ver.7.1に対応するため「ASIAGAP Ver.2.1」として改訂され、現在に至っている。JGAP Advance 2016からの主な改訂のポイントは、次のとおりである。

- 食品安全に関するリスク管理を、GFSIが重視するHACCPベースのシステムとして整理
- 食品防御の計画の文書化、食品偽造への対応
- アレルゲン表示や、アレルゲン物質の交差汚染への対応
- 水を保管する場合の衛生管理
- 総合規則において、無通知で行う審査の導入

アジアへの普及を進めるため、日本GAP協会は台湾、香港、韓国に海外事務所を設置している。

⁶ 日本GAP協会へのインタビュー（2019年2月）

2018年3月末時点でのASIAGAP認証数は189、認証農場数は1,416（JGAPは、認証数675、認証農場数2,797）。

1.3.1.3. 小売りなどからの支持

多数の大手小売業者、食品業者が調達基準に採用。東京2020組織委員会の調達基準としても採用されている。

1.3.1.4. ほかのGFSI承認規格との違い

日本発の規格であることから、日本語をベースとしたわかりやすい基準書を持つとともに、普及のインフラが整備されている。10年以上の運用の歴史があるJGAPをベースとしているため、日本国内では多数の認証農場、指導員が既に存在しており、また、全国各地で複数の承認研修機関により、多数の研修を開催している。なお、青果物のほかに、穀物（米麦など）、茶においてもGFSI承認を受けていることも特筆できる。

1.3.1.5. 認証プロセス

ISO 17065に基づく製品認証のスキームである。GFSIのベンチマーク要求事項に完全に対応しており、国際認定機関フォーラム（International Accreditation Forum：IAF）加盟機関による国際相互承認協定（Multilateral Recognition Arrangement：MLA）に署名している認定機関による認証機関の認定の仕組みを持つ。具体的には、日本適合性認定協会（Japan Accreditation Board：JAB）の認定を受けた認証機関が審査を実施する第三者認証である。

認証には、農場（個別農家や農業生産法人など一つの農業経営体）が受ける「個別審査・個別認証」と、団体（JAまたはJA部会、またはその他の生産者団体。複数の農業経営体が集まった団体）が受ける「団体審査・団体認証」がある。

個別認証のプロセスは、以下のとおり⁷。

(1) 現状把握

ASIAGAPの基準書を日本GAP協会のウェブサイト⁸から入手する。基準書は、「青果物 Ver.2.1」「穀物 Ver.2.1」「茶 Ver.2.1」の3種類が発行されている。同基準書に基づき、適合している部分とそうでない部分を把握する。

⁷ http://jgap.jp/navi_02/index.html

⁸ <http://jgap.jp/asiagap/index.html>

(2)ASIAGAP の構築・運営

「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」に基づく手順を構築し、運営する。その際、帳票をそろえ、運営の記録を残す。これらは(4)の審査から 3 カ月以上前に実施する。

ステップ 1～5 を繰り返しながら改善を図る

ステップ 1：ステップ 1：農場内の責任分担の明確化

ステップ 2：生産環境の確認とリスク検討

ステップ 3：「農場管理の作業手順」づくり

ステップ 4：ルールの周知徹底と従業員教育

ステップ 5：記録と検証と自己審査

(3)ASIAGAP 審査申し込み

ASIAGAP を認証審査可能な認証機関にコンタクトを取り、審査申し込みを行う。審査費用は農場規模や作物数などによって異なるため、各認証機関から見積りを入手の上、選択する。

(4)審査当日

管理点がすべて審査され、それぞれの結果が「適合」「不適合」「該当外」のいずれかに決定される。

(5)是正措置

審査で不適合の指摘を受けた項目については是正措置を講じ、是正報告書を審査・認証機関に送付する。これは審査後 4 週間以内に実施する。

(6)審査の判定

合格基準を満たした農場に ASIAGAP 認証書が発行される。これは審査・認証機関が判定する。

1.3.1.6. 日本企業へのアドバイス

GFSI 承認規格として、ほかの GFSI 承認規格と同様の位置づけで取引に活用できる。

1.3.1.7. その他

農林水産省は GAP の普及推進のために多数の施策を展開しており、政策目標も示している。その中では、日本発の GAP 認証である ASIAGAP について、「日本発 GAP 認証の仕組みが国際認証を得る」、「日本発 GAP 認証がアジアでの主流の仕組み（デファクトスタンダード）となる」ことを示している。

日本 GAP 協会ウェブサイト：<http://jgap.jp/index.html>

農林水産省ウェブサイト（GAPに関する情報）：

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/index.html>

1.3.2. BAP

1.3.2.1. 概要・特徴

BAP (Best Aquaculture Practices) は、海産物加工工場、養殖場、孵化場、飼料工場を対象とするプライベートスタンダードで、水産養殖における権利擁護・教育・リーダーシップのための非営利団体であるグローバル水産養殖連盟 (Global Aquaculture Alliance : GAA)⁹が開発した規格である。GAA は本部を米国ニューハンプシャー州ポーツマスに持つ。

BAP は、総合的な第三者水産養殖認証プログラムで、水産養殖規格には、環境責任、社会責任、食品安全、動物の健康・幸福、および、追跡可能性が含まれている。また、水産養殖生産チェーン全体を対象とする唯一のプログラムで¹⁰、認証の対象となる企業の具体的な業種は、①魚類・甲殻類養殖場、②軟体類養殖場、③サケ養殖場、④魚類・甲殻類・軟体類孵化場・養魚場、⑤飼料工場、⑥海産物加工・再梱包工場、などである¹¹。

BAP の特徴は以下のようにまとめることができる¹²。

- BAP は、生産チェーン全体（孵化場、飼料工場、養殖場、加工工場）を対象とする世界唯一の水産養殖認証プログラムで、環境責任、社会責任、食品安全、動物の健康・幸福を包含する非常に総合的な規格。
- 世界で 180 以上の小売・食品サービスブランドが、BAP 認証を受けた施設から海産物を調達するコミットメントを公表。BAP 支持を表明する小売業者・食品サービス事業のリストは、次のウェブサイトから閲覧可能。

<https://bapcertification.org/Marketplace>

- BAP 認証を受けるためには、水産養殖施設は BAP 規格に 100% 準拠することが要件。
- 水産養殖製品チェーン全体を対象とすることから、製品パッケージの BAP 認証番号から製品の出所の追跡が可能。
- 国際第三者機関の世界持続可能海産物イニシアティブ (Global Sustainable Seafood Initiative : GSSI)、世界食品安全イニシアティブ (Global Food Safety Initiative : GFSI) および、世界社会コンプライアンスプログラム (Global Social Compliance Programme : GSCP) が BAP を認可。
- BAP 規格は、世界で生産される魚類・甲殻類・軟体類のほぼ 100% が対象。

⁹ <https://www.bapcertification.org/About>

¹⁰ <https://bapcertification.org/blog/bap-milestone-2000th-facility/>

¹¹ <https://www.bapcertification.org/Certification>

¹² <https://bapcertification.org/blog/10-reasons-to-buy-bap-certified-seafood/>

また、BAP は、小売業者のさまざまな製品調達方針に対応できるように、星印による 4 段階の格付けシステムを採用している。例えば、加工工場が認証を受けている場合は星 1 つ、加工工場と養殖場の両方が認証を受けている場合は星 2 つなどとなっている。最終的には、BAP 認証を受ける事業体のすべてが 4 つ星認証、つまり、生産チェーン全体が 4 つ星となることを目指している¹³。

BAP は、製造法別に設けられた技術委員会が作成するもので、規格コーディネーター (Standards Coordinator) および、環境保護団体・アカデミア・産業界からの代表者がそれぞれ 3 分の 1 を占めて 12 人で構成される規格監督委員会 (Standards Oversight Committee : SOC) が提示する指針に基づいて、定期的に更新されている。SOC による審査後、必要に応じて規格は修正され、60 日間のパブリック・コメント受付期間の後、技術委員会がパブリック・コメントを勘案して最終草案を作成し、SOC および GAA 理事会の承認を受けて施行される¹⁴。

現在、BAP のガイドラインは以下のように 6 種類存在しており、それぞれにおいて規格が定められている¹⁵。

- 魚類・甲殻類養殖場
- 軟体類養殖場
- 魚類・甲殻類・軟体類孵化場・養魚場
- 飼料工場
- サケ養殖場
- 海産物加工・再梱包工場

規格の内容はそれぞれのガイドラインごとに異なっており、例えば、魚類・甲殻類養殖場では以下のような分野において規格、およびその対象分野が定められている。

表 5 魚類・甲殻類養殖場向けガイドラインにおける BAP 規格順守要件一覧

BAP 規格	適用対象
1. コミュニティ：財産権および規制遵守	全生産システム
2. コミュニティ：コミュニティ間の関係	全生産システム
3. コミュニティ：労働者の安全および従業員間の関係	全生産システム
4. 環境：マングローブおよび湿地保護	池およびその他の陸地ベースのシステムのみ

¹³ GAA へのインタビュー (2018 年 11 月 8 日)

¹⁴ <https://www.bapcertification.org/Standards/>

¹⁵ <https://www.bapcertification.org/Standards/>

BAP 規格	適用対象
5. 環境：廃水管理	池およびその他の陸地ベースのシステムのみ
6. 環境：水質および堆積物制御	淡水・半塩水内のケージ・囲いのみ
7. 環境：堆積物制御	海洋ケージのみ
8. 環境：土壌および水分保全、池の汚泥管理	池およびその他の陸地ベースのシステムのみ
9. 環境：魚粉および魚油保護	全生産システム
10. 環境：貯蔵源および遺伝子組み換え生物	全生産システム
11. 環境：脱出制御	全生産システム、一部はケージのみ
12. 環境：生物多様性および野生生物保護	全生産システム
13. 環境：貯蔵、養殖場食糧・排泄物の廃棄	全生産システム
14. 動物の保健福祉：養殖状態と実践	全生産システム
15. 食品安全：薬物・化学物質管理	全生産システム
16. 食品安全：微生物の洗浄、衛生、収穫、および輸送	全生産システム
17. バイオセキュリティ：疾病制御	全生産システム
18. 追跡可能性：記録管理要件	全生産システム
19. エビ特有規格	エビ養殖場のみ
20. ティラピア特有規格	ティラピア養殖場のみ

(出所) URL :

<https://www.bapcertification.org/Downloadables/pdf/standards/PI%20-%20Standard%20-%20Finfish%20and%20Crustacean%20Farms%20%E2%80%93%20Issue%202.4%20-%20E2%80%93%2023-May-2017.pdf>

生鮮海産物の容器を梱包した箱には BAP ラベルが貼付され、冷凍・加工海産物を入れた個々の容器には BAP 認証マークが印刷される。認証マーク中央部付近に記載された認証番号は、製品の加工地を表示している。また、小売店に対しては、BAP 認証表示を掲示し、取り扱われている海産物が、食品安全性・環境保全・社会責任・動物福祉・追跡可能性に最大限に配慮して製造されたものであることを消費者に知らせることを奨励している¹⁶。

BAP の認証機関 (CB) となるためには、国際認定フォーラム (International Accreditation Forum : IAF) 加入認定機関から、国際標準化機構 (International Organization for Standardization : ISO) ・国際電気標準会議 (International Electrotechnical Commission : IEC) ガイド 17065 (ISO/IEC 17065) の下で認定され、もう 1 つの国際的に認められた多国間認証協定加盟機関であることが要件とされている。さらに、監査員は、BAP プログラ

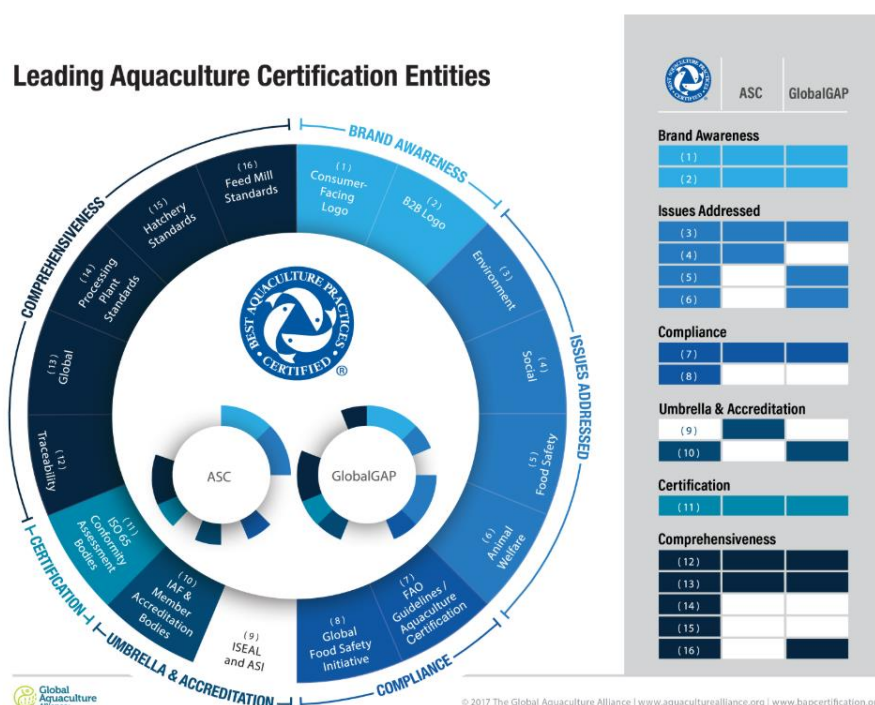
¹⁶ <https://www.aquaculturealliance.org/marketplace/retailers/buyers-faq/>

ムによる研修を受け、認められることが要件で、厳格な BAP 認証規格に対して水産養殖施設の監査を行うことになる。現在、BAP の認証機関として 6 機関 (Acoura, Bureau Veritas, Global Trust/SAI Global, NSF International, SGS, Control Union Peru) が認定されており、合計 149 人の監査員が監査を行っている¹⁷。

BAP プログラム整合性チームは、新規・現役監査官向けの研修を世界中で定期的に行っており、同チームの主要機能の 1 つは、BAP 監査員として適格な人物の研修および認定である。研修参加者は、毎日課される宿題を完成し、研修の最後に行われる試験に合格すると、BAP 認証規格の監査を行うことができる¹⁸。

認証機関の監査官による監査の結果、BAP 規格を充足すると認められた企業には、BAP 認証マークが付与され、海産物製品のパッケージや販促資料などに使用して、安全かつ持続可能な手段で入手した海産物を提供するというコミットメントを消費者に示すことができる¹⁹。

図 1 水産養殖に関する認証



(出所) URL : <https://bapcertification.org/About>

¹⁷ <https://bapcertification.org/blog/control-union-peru-baps-sixth-accredited-certification-body/>

¹⁸ <https://bapcertification.org/blog/miami-auditor-training-course-draws-14-auditors/>

¹⁹ <https://www.sgs.com/en/sustainability/facilities-and-production/product-and-packaging/best-aquaculture-practice>

1.3.2.2. 動向・普及の歴史

GAAは、1997年2月21日に世界水産養殖学会会議(World Aquaculture Society Meeting)がワシントン州シアトルで開催された際に、12カ国から参加した56人のメンバーによって立ち上げられた組織である。現在、GAAは、貿易・広報・環境問題などに関する国際舞台で水産養殖業者を代表するとともに、水産養殖製品の普及と、持続可能で環境に優しい魚類・甲殻類の養殖推奨に取り組んでいる。

GAAの初回会議参加者の大半は、エビ産業の養殖・加工・マーケティング・小売関連業者で、南米最大かつ最古のエビ養殖場や、米国最大のエビマーケティング会社も含まれていた。それ以外では、マスおよびサケ産業の代表者や、国際水産養殖団体の代表者が参加した。日本・インドネシア・台湾・インド・タイからの参加者は、GAAに対する強いコミットメントを表明し、また、参加者全員は、GAAがすべての種およびすべての水産養殖を代表すべきということに合意した²⁰。

BAP海産物加工工場規格は、2010年6月にGFSIガイドンス文書第5版の基準の下で承認され、2018年11月には、最新版であるGFSIベンチマーク要求事項ver.7.1に基づく認定を受けている^{21 22}。

1997年の発足以来、GAAは、責任ある水産養殖開発の精神をできる限り多くの生産者に伝え、あらゆるステークホルダーと協力することを目指しており、BAP施設認証規格は、責任ある水産養殖において最も重要な要素を定義し、加工工場・養殖場・孵化場・飼料工場における実務の準拠状況を評価するための定量的指標を提供する厳格なプライベートスタンダードとして位置づけられている²³。

2017年10月4日、BAPがグローバル持続可能海産物イニシアティブ(Global Sustainable Seafood Initiative : GSSI)²⁴において認められた世界初の水産養殖認証プログラムとなったことが発表された。具体的に、BAP魚類・甲殻類養殖場規格(BAP Finfish and Crustacean Farm Standards)とBAPサケ養殖場規格(BAP Salmon Farm Standards)が、GSSIグローバルベンチマークツール(GSSI Global Benchmark Tool)のすべての主要構成要素に

²⁰

<http://ww.shrimpnews.com/FreeReportsFolder/HistoryFolder/HistoryUnitedStates/TheBirthOfTheGAAhistory.html>

²¹ <https://bapcertification.org/blog/bap-processing-standards-benchmarked-against-gfsi/>

²² <https://www.mygfsi.com/news-resources/latest-news/1514-global-aquaculture-alliance-achieves-recognition-against-gfsi-benchmarking-requirements-version-7-1.html>

²³ <https://www.aquaculturealliance.org/what-we-do/bap-certification/>

²⁴ <https://ourgssi.org/>

一致することが GSSI 運営委員会により確認され、GSSI の二つ星認証が BAP に付与された²⁵。GSSI とは、複数のステークホルダーを持つ独立基準設定イニシアティブで、国際連合食糧農業機関（Food and Agriculture Organization of the United Nations : FAO）指針に準拠している。また、GSSI は、世界的プラットフォームで、海産物企業、NGO、専門家、政府機関、政府間団体のパートナーシップでもあり、認証された海産物の提供・販売促進において信頼性を確保することと、海産物認証システム改善を促進することをミッションとしている。GSSI は 2015 年 10 月に GSSI グローバルベンチマークツールを発表したが、これは、環境関連 NGO、企業、専門家、政府機関、政府間団体などを含む複数のステークホルダーが 3 年間をかけ、公式協議 2 回とパイロット試験をとおして開発したものである。同ツールは、ロバストかつ信頼性ある認証システムを特定・認識し、ほかのシステムの改善を支援するものとして位置づけられている²⁶。

また BAP は、2017 年 12 月に、グローバル社会コンプライアンスプログラム（Global Social Compliance Programme : GSCP）の等価手続き（Equivalence Process）を完了したことを発表した。第三者水産養殖認証プログラムで同手続きを完了したのは、BAP が世界初となる。GSCP 等価手続き完了により、GSCP 参照ツールとして提示された国際ベストプラクティスに対する既存の規格のベンチマークが可能となった。GSCP は、社会・環境要件を調整し、監査の重複を回避しながら、国際規格が準拠された状況を確認するための、消費財フォーラム（Consumer Goods Forum）による取り組みの一環である²⁷。

さらに、2018 年 5 月、BAP 製品の品質保証を目的とした「ロゴ取り締まりプログラム（logo policing program）」の調査結果が発表された。同プログラムは、米国・カナダ・メキシコの小売店で販売される BAP 製品の店内監査を、6 四半期にわたって実施したもので、調査の一環として、36 州に所在する大手小売業者 14 社を訪問している。この結果、①2018 年 5 月時点で、BAP 認証施設を出所とする水産養殖製品 438 品目が販売されていた、②不適切なロゴの使用 4 件が発見されて修正されており、違反の 2 件はインド、1 件は米国、1 件はメキシコを起源とする製品であった、③ロゴ指針には 99% 準拠していた、などの結果が明らかにされた²⁸。

このほか、2018 年 6 月には、BAP 認証施設が利用可能なブロックチェーントレーサビリティアプリのベータ試験を実施中であることが発表された。BAP 情報技術チームは、アプリが小規模養殖業者・生産業者にも利用可能であることを証明するために、iBAP 改良プログ

²⁵ <https://bapcertification.org/blog/bap-first-aquaculture-certification-gssi-recognition/>

²⁶ 同上

²⁷ <https://bapcertification.org/blog/bap-completes-gscp/>

²⁸ <https://bapcertification.org/blog/bap-logo-policing/>

ラム (iBAP improver program) に参加するハワイ州のカウアイ・シュリンプ社 (Kauai Shrimp) の加工工場および養殖場を、ベータ試験実施施設として選出している。BAP は、ブロックチェーン技術を導入したトレーサビリティアプリを利用することで、管理チェーン・大量バランス技法を活用でき、さらに、認証施設が、主要市場のエンドーサー (endorser) に対して BAP の星印の格付けを証明することができることを期待している。また、製品の出所・取引量・種などのデータは、ブロックチェーンに安全に保存され、サプライチェーン内で移動する製品の数量を証明することが可能となるという。海産物業界では、信用が一般的な問題で、トレーサビリティにより、違法・無報告・無規制漁業で捕獲された海産物の流通を排除することが可能となり、海産物業界にソリューションを提供することができると BAP は発表している²⁹。

なお、日本でも東京・池袋に所在する株式会社日立製作所サービスセンターの社員食堂において、BAP 認証を受けた施設を出所とするエビやパンガシウスが使用されていることが、BAP プレスリリースにおいて 2018 年 12 月 17 日付で紹介されている。BAP 認証を受けた施設の海産物を、このような形で日本で紹介するのは日立製作所が初めてであるとしている。同社は、食品調達方針を国連の「持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals: SDGs)」と一致させるというコミットメントの一環として、大手食品サービス提供企業の西洋フード・コンパスグループ株式会社と協力し、BAP 認証を受けた加工工場および養殖場を出所とする海産物を調達し、毎月 1 回、社員食堂で提供しているという。GAA 副社長はこのプレスリリースの中で、「持続可能な海産物調達方針の重要性は日本でも急速に広がっており、日本市場における BAP の公式な立ち上げを非常に喜ばしく思う」とコメントしている。また、GAA は、持続可能な海産物を普及させるために海産物関連企業にサービスを提供するシーフードレガシー株式会社と協力し、日本における持続可能な海産物サプライチェーンの普及に取り組んでおり、同社は、「東京オリンピック・パラリンピック開催が近づく中で、SDGs (持続可能な開発目標) 達成に向けてさらに積極的な取り組みを行っており、業界においても、海産物の持続可能性は注目の話題になりつつある。日本における本イニシアティブ主導を支援することを誇りに思う」とコメントしている³⁰。

BAP 第三者認証プログラムを通して認証された施設数は、2018 年 3 月に 2,000 施設に到達³¹した後も増加を続け、2018 年 12 月末時点での BAP 認証加工工場・養殖場・孵化場・飼料工場は合計 2,287 施設で、2017 年末の 1,778 施設から 29% 増となっている³²。具体的に、これら 2,287 施設の内訳は、養殖場 1,534 施設、加工工場 370 施設、再加工工場 45 施設、孵化場 220 施設、および、飼料工場 1185 施設である。養殖場 1,534 施設による年間海

²⁹ <https://bapcertification.org/blog/blockchain-app/>

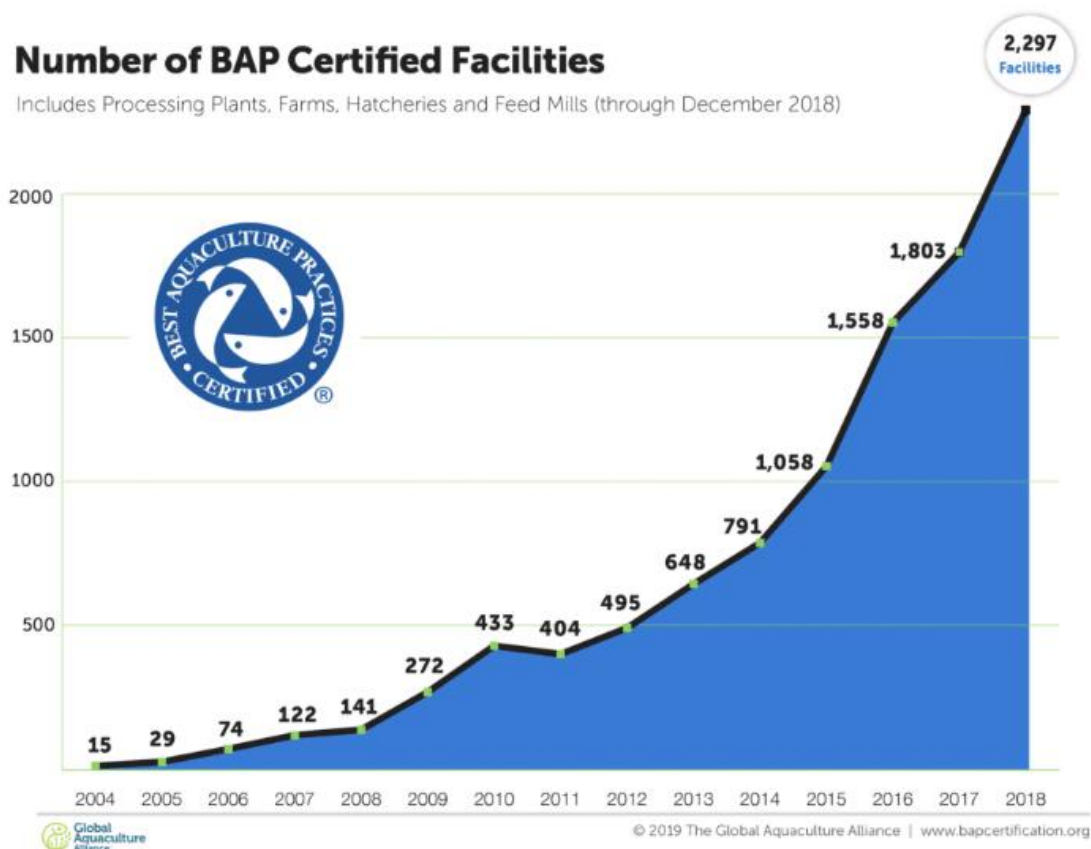
³⁰ <https://bapcertification.org/blog/bap-hitachi/>

³¹ <https://bapcertification.org/blog/2018-midyear-review/>

³² <https://bapcertification.org/blog/bap-year-end-2018/>

産物生産量は 150 万トン以上である。その他、195 施設で 4 つ星 BAP 認証（BAP 認証を受けた加工工場・養殖場・孵化場・飼料工場由来の意）を受けている。

図 2 BAP 認証施設数推移（2004～2018 年）



（出所） URL : <https://bapcertification.org/blog/bap-year-end-2018/>

（注）出所の表記に従い本文中は「2017 年 1,778 施設、2018 年 2,287 施設」としている。

また、世界 150 件以上の小売・食品サービスブランドが、BAP 認証を受けた水産養殖加工工場・養殖場・孵化場・飼料工場で責任をもって生産された海産物の調達を公言している³³。これら BAP エンドーサー（endorser）に対しては、サプライチェーン透明性オンライン報告への無料アクセスが与えられている。これはサプライチェーンに関するデータをビジュアルに確認できるもので、以下のようなデータが掲載されている³⁴。

- 概要：すべての種・サプライヤーを含む顧客のサプライチェーンに関するすべてのデータを提示。

³³ <https://www.bapcertification.org/Marketplace>

³⁴ <https://bapcertification.org/blog/bap-supply-chain-transparency-tutorial/>

- サプライチェーン：特定サプライヤー独自の取引量と、複数のサプライヤーによる共有取引量をが確認でき、サプライチェーン内の特定のサプライヤーもしくは同一サプライチェーン内のすべての施設のデータ閲覧が可能。
- 工場別生産量：サプライチェーン内の各加工工場リストと、それぞれの生産能力を提示。
- 養殖場別生産量：サプライチェーン内で2つ星以上の格付けの加工工場と、それに関連する養殖場のリストを提示。生産能力と予測出荷量を提示することにより、サプライチェーン内でのギャップの特定が可能。
- 不適合：直近のBAP監査で指摘されたすべての不適合事項を提示。BAP認証を受ける前にすべての不適合事項が修正されることが必要。
- 国別養殖場能力：国別でのBAP認証養殖場における生産能力を提示。

なお、小売業界世界最大手のウォルマート社（Walmart）は、同社独自の「責任ある調達（Responsible Sourcing）」監査要件の代わりに、サプライヤー施設の社会的コンプライアンスの監督手段として第三者機関監査アプローチへと移行することを2017年6月30日にサプライヤーに通知した。当時、唯一の海産物専門認証プログラムであったBAPは、ウォルマート社の第三者認証プログラムの1つとして採用され、サプライヤーは、有効な監査報告書を同社に提出することが義務付けられることになった。BAPは、規格の社会責任関連事項が、ウォルマート社が期待する内容を確実に充足するために、1年以上をかけて同社と協力したという³⁵。

また、食料品店大手のリドル社（Lidl、ドイツ）は、2017年5月17日に、米国第1号店を同6月15日に開店し、夏中に米国内に店舗合計20件を開店することを発表した。この際、リドルUS社（Lidl US）は、同社の持続可能な海産物調達方針の一環として、BAPを第三者認証プログラムの1つに指定している。BAP北米市場開発ディレクターのクリス・ケラー氏（Chris Keller）は、生鮮・冷凍海産物全体の第三者認証を確保することは、リドル社にとって大きな前進で、サプライチェーンにおける疾病、抗生物質の使用、社会福祉などといった問題に対処する上で非常に役立つとコメントしている³⁶。

1.3.2.3. 小売りなどからの支持

多数の北米主要小売業者がBAPに賛同している³⁷。なお、BAPウェブサイトには、以下のような、世界の小売・食品サービスブランド150以上が、BAP認定を受けた加工工場・養

³⁵ <https://bapcertification.org/blog/walmart-accepts-bap-approved-third-party-program-monitoring-supplier-social-compliance/>

³⁶ <https://bapcertification.org/blog/lidl-us-commits-bap-sustainable-seafood-sourcing/>

³⁷ GAA へのインタビュー（2018年11月8日）

殖場などから海産物を調達することにコミット（「BAP エンドーザー」）していることが記載されている³⁸。

表 6 BAP エンドーザー一覧

ACME	Ahold Delhaize	AK Seafood - Arvo Kokkonen Oy	Albertsons
Albertsons Companies	ALDI	ASDA	Baker's
benlai.com	Bidfood	Bidvest	Big Y
The Big Prawn Co.	BI-LO	Bistro MD	BJ's Wholesale Club
BlueEarth	Bottom Dollar Food	Brakes	Brinker International
BSF	Byerly's	Chamanchaca	Carrefour
Chang International, Inc.	Chicken of the Sea	CityMarket	City'super
The Co-operative Food	Coles	Compass Group	CP
Cub	Danube	Darden	Davigel
Dillons	Direct Seafoods	Shanghai Disney Resort	Disney
DNI Group	E.Leclerc	Easter Fish Company	Expect Seafood
Export Packers Company Limited	Farm Fresh Food & Pharmacy	Fishin	Foodland
Food Lion	Foodvest	Fry's Food Stores	Gfresh
Giant	Giant Eagle	Gorton's	Grand Hyatt Shanghai
Great American Seafood Imports Co.	Groupe Casino	Guy Lian	Hai Yang International, Inc. - Worldbridge Foods USA, Inc. - Ocean Gourmet Seafood, Inc.
Hannaford	Harbor Seafood	Harris Teeter	Harvest Select
Harveys Supermarket	H-E-B	HEMA	Hilander
High Liner Foods Incorporated	Hitachi	H&N Group	Hornbacher's

³⁸ <https://www.bapcertification.org/Marketplace>

Iceland	IGA	IMS International Marketing Specialists	ITC Hotels
Jay C Food Stores	JD.COM	J. Sykes & Sons	King Soopers
Kipa	Klaas Puul	Kroger	Lidl
Loblaws	Long John Silver's	Lucky	Lunds
Lyons Specialty Co.	Makro	Marine Harvest	Market Basket
Metro	M&J Seafood	Morrisons	Mt. Cook Alpine Salmon
National Fish & Seafood Incorporated	Northcoast Seafoods	Odyssey Enterprises	Ofi Markesa International
Ole Supermarket	Harvest of the Sea	Orion	Oscar Mayer
Owen's	PanaPesca	Panda	Pathmark
Pay Less Super Markets	Price Chopper	Price Chopper Market	Price Rite
PSC Enterprise, LLC	Quality Foods	Quirch Foods	Rain Forest Aquaculture
Raley's	Ralphs	Real	Red Lobster
Rewe Group	Rubicon Resources	Rubio's	Safeway
Sainsbury's	Sam's Club	Save a Lot	Schnucks
SeaPak Shrimp & Seafood Co.	Sea Port	SeaWorld Parks & Entertainment	Shaw's Star Market
Shop'n Save	Shoppers Drug Mart	Shop Rite	Six Mates
Slade Groton	Smith's	Sobeys	Sodexo
Stop & Shop	Supervalu	Superfresh	Supreme Lobster
Tampa Bay Fisheries, Inc.	Target	Tesco	Thrifty Foods
TMALL.COM	Topco	Tops Friendly Markets	Tropical Agricultural Products, Inc.
US Foods	Waitrose	Wakefern Food Corp.	Waldbaums
Walmart	Walmart Canada	Wegmans	Whitbread
WinCo Foods	Winn Dixie	Wok Box	Woolworths
Wuhan Lanesync Supply Chain Management Co.	Young's	Yum!	Yuunmee

(出所) URL : <https://www.bapcertification.org/Marketplace>

1.3.2.4.ほかの GFSI 承認規格との違い³⁹

BAP とほかの認証プログラムとの相違点は総合性にある。BAP 認証プログラムは、水産養殖生産チェーン全体を包含し、海産物加工工場、養殖場、孵化場、飼料工場を対象とする 6 セットの基準を擁する。これと比べて、ほかの水産養殖基準は BAP ほど総合的ではない。また、6 セットの基準に含まれる内容も総合的で、例えば、環境責任だけでなく、社会責任、動物の健康・福祉、食品安全、追跡可能性のすべてを対象とする。BAP 認証プログラムは非常に総合的であるため、GFSI をはじめ、グルテンフリー認証プログラム (Gluten Free Certification Program : GFCP)⁴⁰や GSSI の基準も充足している。

BAP プログラムは、市場初の水産養殖認証プログラムで、約 15 年間運用されている。当初は、市場の需要、特に、小売業者および食品サービス業者による第三者保証・リスク管理の需要に応じて作成され、GAA が独立した基準開発を進める中で、できる限り総合的なものとすることを目指した。この総合性は、市場が求めていたもので、現在も、既存の水産養殖と天然漁業との安全基準のギャップを埋めるために、継続的な取り組みが行われている。

BAP 認証は、サプライヤーが新しい小売顧客および市場とのアクセスを確保する上で役立っている。また、安全性に関しては、GAA がこれまでに収集したデータの集計を開始し、BAP の基準要件とされている特定安全要素に向上がみられる。これは、業界がこれまでに記録を残す能力のなかった分野で、BAP 認証プログラムの利点の 1 つでもある。

このほか、雑誌の発行や会議の開催などを通じたアウトリーチ活動にも力を入れ、責任ある水産養殖業者の声としての活動に取り組んでいる。GAA は、小売業者が水産養殖で生計を立てる人々に体験談を話す上での支援を行っている。また、GAA が主催する会議では、問題対応支援として、業界内の異なるセクターの人々を集める役割も果たす。

1.3.2.5. 認証プロセス⁴¹

BAP 認証プロセスは以下のとおり。

(1) 準備

認証申請を考える企業は、自社の事業に関連する BAP 規格を確認し、規格に関する理解を深める。その後、BAP ウェブサイトから入手可能な無料自己診断フォームを完成させて、監査準備が確実に整っていることを確認する。無料自己診断フォームは、①魚類・甲殻類養殖場、②軟体類養殖場、③サケ養殖場、④魚類・甲殻類・軟体類孵化場・養魚場、⑤飼料工

³⁹ GAA へのインタビュー (2018 年 11 月 8 日)

⁴⁰ <https://www.glutenfreecert.com/>

⁴¹ <https://www.bapcertification.org/Certification>

場、⑥海産物加工・再梱包工場の6つの業種別に入手可能である。また、準備が不十分と判明した場合、iBAP (improver BAP) プログラムを活用して準備を進めることも可能となっている。iBAP プログラムとは、BAP 認証申請時期目標を定め、準備に必要な技術支援を受けるものである⁴²。

(2) 申請

電子申請書および同意書に記入し、自己評価調査票を完成させる。その後、BAP から申請料・監査料の請求書が送付され、料金を支払う。

(3) 監査準備

認証機関が指定され、認証機関から申請事業者に監査予定日の決定に向けての連絡が入る。当該施設の監査官が指定され、監査実施日が確認される。

(4) 監査・修正・手続き完了

施設における現地監査終了後、不適合項目がある場合、申請事業者の不適合項目が提示される。申請事業者は、必要に応じて、不適合項目に対処する是正措置を監査官に提出する。監査官は、是正措置を見直し、不適合項目の対処を完了させる。監査結果は、認証機関による技術審査を受け、認証機関が BAP 規格への適合性を判断する。その結果、適合と判断された場合、認証機関が当該施設の認可証を発行する。ステップ (4) に要する期間は約 60 日間。

なお、GAA は、監査後に不適合もしくは違反が報告された場合、予告なく現場を訪問し、問題のある項目に関する調査を行う権利を保有する⁴³。

(5) 認可・支払い

BAP が認証機関から最終的な認可の報告を受けると、BAP から当該申請事業者宛に請求書が送付される。申請事業者は、料金を支払い、料金が受領されると、BAP が認証機関によって発行された認可証を認証通知書と併せて申請事業者に送付する。また、BAP は、当該申請事業者を BAP 認証施設としてウェブサイトに掲載し、申請事業者は BAP ロゴを受け取る。

米国・カナダで認証審査する場合の日数、認証費用、更新料⁴⁴は次のとおり。

⁴² <https://www.bapcertification.org/Certification#iBAP>

⁴³ GAA へのインタビュー (2018 年 11 月 8 日)

⁴⁴ 同上

- 日数：期間はさまざまであるが、申請書提出から監査官が決定するまでに通常 2～3 カ月を要する。
- 認証費用：費用は、サプライヤーの生産量に基づいて設定される。認証の有効期間は 1 年間であるため、毎年新たに申請書を提出し、監査を受けることが必要となる。

1.3.2.6. これから取得に取り組む日本企業へのアドバイス⁴⁵

GAA は、BAP 申請手続きに関連する多くの情報を共有することができる。ただし、中小事業者の中には、監査準備に向けて外部コンサルタントを利用することもあるが、GAA は、資金が不十分であり、また、認証プロセスにおいて独立した立場を維持する必要があるため、申請者を直接支援するには限界がある。

1.3.2.7. その他⁴⁶

水産養殖施設で第三者認証を受けている施設は、世界中の施設の 5～10% に過ぎない。水産養殖業界は、政府の規制に先立って、より総合的な規格導入を推進している。また、市場は、購買力を利用して、政府よりも迅速に動いており、製品供給源において食品安全問題に対処する取り組みを進めている。

産業規格においては、欧州が流行の仕掛人となる傾向が強いが、認証に向けた取り組みは、欧州および北米が主導すると見られている。また、中国・日本市場も食品安全認証への関心を示し始めている。中国・日本・オーストラリアの小売業者は、海産物供給源に関する方針に持続可能性および責任を導入するには至っていないが、BAP をはじめとする食品安全認証プログラムへのコミットメントが強化されつつある。

BAP Standards <https://www.bapcertification.org/standards/>

⁴⁵ GAA へのインタビュー（2018 年 11 月 8 日）

⁴⁶ 同上

1.3.3. BRC Global Standards

1.3.3.1. 概要・特徴

BRC は、英国小売業協会（British Retail Consortium : BRC）が 1998 年に開発した認証制度である。BRC による主な規格には、以下の 6 種類が存在する。

- Food Safety（食品製造事業者向け）
- Packaging and Materials（非食品向けも含む、包装材製造事業者向け）
- Consumer Products（非食品製造事業者向け）
- Storage and Distribution（流通事業者向け）
- Agents and Brokers（食品の輸送などに直接携わらない仲介事業者向け）
- Retail（小売り事業者向け）

BRC Food Safety は製品全般に関するプロセス/製品認証⁴⁷規格であり、同じ GFSI の承認規格である IFS と類似した認証といえるが、対象としている市場が異なり、一般的に BRC は英国、IFS はドイツ・フランスと棲み分けされているもよう。また、CPO からの情報によると、取得施設・工場数の多い欧州国は、IFS がイタリア、スペイン、ドイツ、フランス、BRC が英国、スペイン、オランダ、ポーランドとなっている（詳細は 1.3.8 を参照）。実際にインタビューを行った企業（認証取得企業および流通事業者）からの回答でも、IFS は特にフランス・ドイツ市場向け、BRC は英国市場向けとの棲み分けが浸透しているようである。

また、IFS の方が BRC に比べ要件数が多く、内容も細かいため、BRC を取得した後で IFS や FSSC 22000 で補足することがあるとの回答や（事例 13）、BRC はほかの規格と比べ、食品の加工プロセスについて細かい要件を定めているとの回答（事例 1）もあった。

1.3.3.2. 動向・普及状況⁴⁸

BRC Food Safety は、「生の赤身肉（Raw red meat）」「生の家きん（Raw poultry）」「生の加工された製品（Raw prepared products）」「生の魚（Raw fish）」「果物、野菜、ナッツ（Fruit, vegetables and nuts）」「加工された果物、野菜、ナッツ（Prepared fruit, vegetables and nuts）」「乳製品、液卵（Dairy, liquid egg）」「調理済み肉・魚（Cooked meat and fish）」「生の塩漬け/発酵した肉・魚（Raw cured and/or fermented meat and fish）」「RTE 食品（Ready-to-eat meals）」「缶・ビン（Cans and jars）」「飲料（Beverages）」「アルコール飲

⁴⁷ プロセス/製品認証とは、製品そのものおよびその製造プロセスが要件を満たしている場合に受けることができる認証であり、プロセスおよびサービスの認証を行う機関に対する要求事項を定めた ISO/IEC 17065 規格に基づき認定を受けた認証機関によって監査が行われる。

⁴⁸ BRC へのインタビュー（2018 年 10 月 24 日）

料 (Alcoholic drinks)」「ベーカリー (Bakery)」「乾燥製品 (Dried goods)」「菓子 (Confectionery)」「シリアル・ナッツ (Cereals and nuts)」「油脂 (Oils and fats)」の 18 の製品分野に分類されており、ほかの GFSI 承認規格に比べ細かい分類となっている。BRC は一次産業レベルでの認証は行っておらず (包装施設を除く)、農家以降の段階から製造業者までに焦点を当てている⁴⁹。

2018 年 4 月には、Food Safety 第 7 版が GFSI ガイダンス文書のベンチマーク要求事項 ver.7.1 に適合した旨を公表している。

2018 年の BRC 規格全体の監査数は 2 万 8,000 件を超え、ヨーロッパ (英国・アイルランド、東ヨーロッパを含む) が 57.6%と半数以上を占めている。次いでアジアが 17.3%、北米 11.4%と続く⁵⁰。また、Food Safety に限ると認証取得数は 2 万 997 件であり、うち日本は 5 件と限定的である (2019 年 2 月 21 日時点)⁵¹。

表 7 BRC 規格全体の監査数 (2018 年)

地域名	監査数 (Audited Sites)	合計に占める割合
ヨーロッパ	9,567	33.9%
英国・アイルランド	4,973	17.6%
アジア	4,888	17.3%
北米	3,219	11.4%
東ヨーロッパ	1,729	6.1%
中東・北アフリカ	1,508	5.3%
ラテンアメリカ	1,194	4.2%
オセアニア	603	2.1%
アフリカ	449	1.6%
ロシア	101	0.4%
合計	28,231	100%

(出所) URL : <https://www.brcgs.com/media/1367538/brcgs-compliance-report-2019-digital.pdf> からジェトロ作成。

(注) 地域区分は BRC 資料による。

⁴⁹ <https://www.brcgs.com/media/638726/brc-benchmarking-process-against-br-v-71.pdf>

⁵⁰ <https://www.brcgs.com/media/1367538/brcgs-compliance-report-2019-digital.pdf>

⁵¹ <https://brcdirectory.co.uk/>

1.3.3.3. 小売などからの支持⁵²

インタビューを行った担当者によると、特に EU 内では、セインズベリー社 (Sainsbury's) や、モリソンズ社 (Morrison's)、コープ (Coop)、ウェイトローズ社 (Waitrose)、アホールド社 (Ahold)、メトロ社 (Metro) などの小売り、ペプシコ社 (PepsiCo)、グリーンコア社 (Greencore)、ケリー社 (Kerry) などの製造事業者、マクドナルド社 (McDonalds)、サブウェイ社 (Subway)、グレッグス社 (Greggs) などの外食事業者から支持されているとのことである。

また、多くの小売りは BRC を支持しているが、そのほかの GFSI ベンチマーク規格 (特に EU では IFS) も同様に支持しているという。

1.3.3.4. ほかの GFSI 承認規格との違い⁵³

予告なしの監査、監査カテゴリー試験、食品詐欺や食品安全に関する複数の新要件を設ける唯一の認証であり、監査官の選別においても、適正、経験、試験などにおいて、最も厳しい要件を設ける。また、非適合事項がある際には、監査から 28 日後までに対応を取らなければならない。

規格は規範的に書かれており、解釈の余地は少ない。サプライヤー以外の監査費用はすべて同じである。

1.2.3.5. 認証プロセス

BRC を取得したい食品事業者は、独立した第三者機関である認証機関による監査の下で要件を満たす場合に認証を取得することができる。そのために、申請企業はまず、BRC に承認された認証機関を選択しなければならない。BRC のガイドラインで公開されている認証取得ステップに関する詳細は以下のとおり。

(1) 学習

BRC のウェブサイトから規格をダウンロードし学習する。解釈のためのガイドラインも有用である。

(2) レビュー

規格と照らし合わせ、何が不足しており、何が不適切かを見つけ出すために、ギャップ分析の自己評価を行う。チームを集め研修する。必要であればコンサルタントを雇う。

(3) 準備

⁵² BRC へのインタビュー (2018 年 10 月 24 日)

⁵³ BRC へのインタビュー (2018 年 10 月 24 日)

リスク評価を実施する。必要なコントロールポイントを設置する。プロセスを準備する。工場が規格要件を満たしていることを確認する。内部監査を実施する。

(4)計画

適切な認証機関を選択しコンタクトを取る。任意で事前評価訪問を依頼し、それに基づき不適合事項を修正することもできる。

(5)監査・認証

監査の訪問日時を取り決める。職員が対応可能であること、また準備が整っていることを確認。監査の実施。改善点への対応、原因分析、防止計画の実施。認証機関は、監査レポートを公開し、認証を交付できるかを決定。

(6)準備

継続的な規格要件への適合。認証が失効する前に新たな監査の日程を取り決める。

1.3.3.5.これから認証取得に取り組む日本企業へのアドバイス

BRCによると、日本ではISO 22000が食品安全認証として主流であるが、欧州の流通事業者はGFSI承認規格を調達要件とすることが多いため、GFSI承認規格でないISO 22000では、欧州の顧客ニーズに応えることができない。そのため、欧州への事業展開を考えている日本企業は、GFSIの承認規格を取得すべきだという。

また、BRCは、中小企業などのBRC Foodの認証取得が難しい企業がそれらの認証の前に取得する、要件が緩和された認証システム（最終的にはBRC Foodの認証の取得を目指す）を設けている。

なお、BRCの規格オーナーは、日本を主要市場と捉えており、認証の普及に向けた取り組みを行っている。BRCは現在、日本でのBRCの普及に向けて規格を日本語に翻訳している。

1.3.3.6.その他⁵⁴

BRCの取り組みの多くは、さまざまなリスクに関連したサプライチェーンの安全を保障することを目的としており、パッケージングを行う企業や、すぐにはBRC認証を取得するのが難しい中小企業向けに、START!という特別なプログラムも用意している。認証機関について、世界中で69の認証機関がBRC認証を行っている。表40も併せて参照されたい。

⁵⁴ BRCへのインタビュー（2018年10月24日）

1.3.4. CanadaGAP

1.3.4.1. 概要・特徴

カナダ・オンタリオ州オタワを拠点とする CanadaGAP は、果物および野菜の生産・取り扱い・仲介を行う企業を対象とし、カナダ政府から認可を受けた食品安全プログラムで、生鮮食品事業内での有効な食品安全手順の実行・維持を支援するために考案されたものである。CanadaGAP 認証は、GFSI 承認を受けた認証プログラムであること、カナダ政府から認可されていることを始め、国際的に認められた高い専門性を持つ認証機関が監査に関与し、クレーム管理システムが整備されている。また、異なる状況や購入者の需要に合わせて、複数の認証オプションが用意されている⁵⁵。

認証の対象となる作物は、生産・梱包・貯蔵業者では、コンバインで収穫した野菜、葉菜類、アブラナ科野菜、木に実る果物、ツルに実る果物、小果樹類、イモ類、温室生産物などである。一方、再梱包・卸売・仲介業者では、芽キャベツやもやしなどといった芽を除くすべての果物・野菜で、密閉包装され、最小限に加工されたものが含まれ⁵⁶、それぞれ温室栽培の生鮮食品を対象とした温室マニュアルと、それ以外の生産物を対象とした果物・野菜マニュアルに基づく監査を受けることになる⁵⁷。

監査および認証サービスを提供する第三者認証機関は、CanadaGAP プログラムからライセンスを付与された機関である。これらの機関は、CanadaGAP プログラムにも顧客にも属さない独立組織で、国際認定フォーラム (IAF) から国際的に認可され、認証機関の適合性評価・認証活動に関連する認可機関による監督対象となっている。また、プログラムの技術要件に対する事業の適合性を評価する責任を持つ、訓練を受けた専門機関である。認証機関は、監査官の募集・研修、監査スケジュール作成と監査官の割り当て、監査の実施、監査官の監督・実績観察・修正、監査結果および是正措置要求の見直し、および、認証の可否の決定などの責任を負う。現在 CanadaGAP の認証機関は、BNQ (Bureau de Normalisation du Quebec)、NSF カナダ農業認証企業 (NSF Canada Agricultural Certification Company)、SGS カナダ (SGS Canada) の 3 機関である⁵⁸。

CanadaGAP プログラムでは、温室事業に特化したマニュアルと、その他の果物・野菜事業向けのマニュアルの 2 種類が存在しており、これらは、園芸業界が開発し、カナダ政府職員

⁵⁵ <https://www.canadagap.ca/program/benefits/>

⁵⁶ <https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Presentations/CanadaGAP-Overview-June-2018-ENG.pdf>, P.6

⁵⁷ <https://www.canadagap.ca/program/faq/scope/>

⁵⁸ <https://www.canadagap.ca/certification/certification-bodies/>

により技術的健全性が確認されたものとなっている。これらのマニュアルは、生産・梱包・貯蔵事業において農業生産工程管理（GAP）を実行する企業と、適正製造規範（GMP）および HACCP プログラムを実行する再梱包・卸売業者向けに、開発されたもので、マニュアルは CanadaGAP ウェブサイトから誰でもダウンロードし、参照・導入することができるようになっている。CanadaGAP 認証は、このマニュアルが有効に実施されていることを確認・証明するためのプログラムで、温室事業および果物・野菜事業以外にも、サプライヤー管理および製品トレーサビリティを実施する生鮮食品仲介業者も対象としている⁵⁹。

果物や野菜を製造者から購入するバイヤーによっては、サプライヤーに対して、CanadaGAP マニュアルの導入だけでなく、CanadaGAP 認証を求めることも多く、このようなバイヤーとしては、ウォルマート社、メトロ社（Metro）、ロブロウ社（Loblaws）、マケイン・フーズ・カナダ社（McCain Foods Canada）、シンプロット・カナダ社（Simplot Canada）、ラム・ウェストン社（Lamb-Weston）、キャベンディッシュ社（Cavendish）などがある⁶⁰。

CanadaGAP には表 8 の 6 つの規格が存在するが、GFSI が承認する規格はオプション B, C, D の 3 つ⁶¹で、事業者が申請時にどの規格での認証を希望するかを明示する。

CanadaGAP へのインタビューによると、基準開発が 1999 年に開始された後、2008 年に認証プログラムとして立ち上げられた。CanadaGAP は、食品安全に限定した認証で、社会責任プログラムではない。例えば、英国では、環境実践に関連する要件も義務付けられているため、バイヤーの多くは GLOBALG.A.P.⁶²認証を必須条件としている。しかし北米では、バイヤーが食品安全認証以上を要求することはまだ一般的ではなく、特にカナダでは、食品安全認証が重視されている。また、カナダでは、米国同様に労働者の健康・安全に関する規制システムが非常に厳しいため、その点で問題になることはない⁶³。

CanadaGAP の認証機関は、BNQ⁶⁴、NSF インターナショナル社（NSF International）⁶⁵、および、SGS 社⁶⁶の 3 組織である。BNQ は、ケベック州政府から民営化された部門で、ケベック州内での事業を中心とする。NSF 社と SGS 社は民間企業で、SGS 社はカナダ国内のみで監査を行うが、BNQ と NSF 社は米国でも監査を行っている。この中で最大規模の

⁵⁹ <https://www.canadagap.ca/program/>

⁶⁰ <https://www.canadagap.ca/program/faq/certification/>

⁶¹ <https://www.canadagap.ca/certification/certification-options/>

⁶² https://www.globalgap.org/uk_en/

⁶³ CanadaGAP へのインタビュー（2018 年 10 月 30 日）

⁶⁴ <https://www.bnq.qc.ca/en/certification.html>

⁶⁵ <https://www.nsfcanada.ca/>

⁶⁶ <https://www.sgs.ca/>

認証機関は NSF 社であるが、いずれの認証機関の監査を受けても CanadaGAP 認証に違いはない⁶⁷。

また、CanadaGAP は、約 10 年をかけて開発した安全基準を業界内に浸透させるために、教育活動を含むアウトリーチプログラムに力を入れている。その他、カナダ生鮮食品マーケティング協会（Canadian Produce Marketing Association）⁶⁸が主催する展示会および会議に参加することも頻繁にあり、ブースを出すことも多い⁶⁹。

表 8 CanadaGAP における 6 規格

規格	認証対象	認可機関	監査頻度	特徴
A1	個別	カナダ政府 食品安全認可プログラム	*4年に1回の実地監査 (2~4年目に無作為監査対象に選出される可能性あり)	*第三者CBによる1年目の実地監査 *無作為監査対象に選出されなかった場合、毎年宣誓書と自己評価を提出 *第三者CBが宣誓書と自己評価を毎年審査 *毎年監督を行いながら、企業の財政負担が比較的 low
A2	個別	カナダ政府 食品安全認可プログラム	*4年に1回の実地監査 (無作為監査対象に選出された場合、次回監査は無作為監査から4年後)	*第三者CBによる1年目の実地監査 *無作為監査対象に選出されなかった場合、毎年宣誓書と自己評価を提出 *第三者CBが宣誓書と自己評価を毎年審査

⁶⁷ CanadaGAP へのインタビュー（2018年10月30日）

⁶⁸ <http://cpma.ca/>

⁶⁹ CanadaGAP へのインタビュー（2018年10月30日）

規格	認 証 対 象	認可機関	監査頻度	特徴
A3	グ ル ー プ	カナダ政府 食品安全認 可プログラ ム	*グループ所属事業 体の 25%の内部監 査を行い、4年間で所 属企業全社の監査を 毎年実施 *グループ管理シス テムおよび中央施設 の内部監査を毎年実 施 *第三者CBによる管 理システム・中央施 設・サンプリングの 監査を3年に1回実 施	*内部監査の対象とならなかつた残り の 75%の事業体は、毎年宣誓書と自 己評価を提出 *グループで宣誓書と自己評価を毎年 審査 *グループは、内部管理システムを運 営し、所属事業体のCBとしての役割 を果たす *グループ管理システムは、第三者 CBによる監督の対象
B	グ ル ー プ	GFSI 承認 カナダ政府 食品安全認 可プログラ ム	*グループ所属事業 体の農場・中央施設・ 管理システムの内部 監査を毎年実施 *第三者CBによるグ ループ管理システム 監査を毎年実施 *CB による中央施 設・農場のサンプリ ング監査を毎年実施	*グループは、内部管理システムを運 営し、所属事業体のCBとしての役割 を果たす *グループ管理システムは、第三者 CBによる監督の対象 *GLOBALG.A.P.の要件に基づいて 作成された厳しいアプローチ
C	個別	GFSI 承認 カナダ政府 食品安全認 可プログラ ム	毎年	*第三者CBによる実地監査 *国際ベンチマーキング要件を充足 *監査頻度が高いため、オプションA と比較すると高額
D	個別	再梱包・卸売 関連要素に つ い て GFSI 承認 カナダ政府 食品安全認 可プログラ ム	毎年	*第三者CBによる実地監査 *再梱包・卸売関連要素について、国 際ベンチマーキング要件を充足

(出所) URL : <https://www.canadagap.ca/certification/certification-options/>

1.3.4.2. 動向・普及状況⁷⁰

カナダ園芸委員会（Canadian Horticultural Council : CHC）は、カナダ・オンタリオ州オタワを拠点とする非営利任意協会で、カナダ全体の果物・野菜生産者を代表し、1万4,237社を超える生産者の120種類以上の作物の生産に関与している。1922年以来、CHCは、健全かつ安全で持続可能な食品の普及促進や、業界の継続的成功および成長の確保などといった、カナダの園芸セクターに影響を与える問題において生産者を擁護している⁷¹。

2000年になってCHCは、加盟業者において食品安全に関し適切な配慮を行っていることを実証する必要性が出てきたことから、「農場食品安全指針（On-Farm Food Safety (OFFS) Guidelines）」の作成を開始した。

その後、2002～2008年の間に、CHCは、作物ごとに8つの農場食品安全作業部会（On-Farm Food Safety Working Groups）を設立し、それぞれの作物特有の危害分析を行った。ここで作成されたHACCPモデルおよび利用者マニュアルは、連邦・州政府の代表者からの技術審査を受けることになり、CHC食品安全委員会（CHC Food Safety Committee）と技術評価運営委員会（Technical Review Steering Committee）が、その審査プロセスの監督を行った。さらに、認証システムと監査プロトコルを開発するタスクグループを2007年に立ち上げた。

2008年になって、CHCはCanadaGAP認証プログラムを立ち上げ、8つの作物グループを6つに再分類し、ジェネリックHACCPモデルとOFFSマニュアルがそれぞれ6種類開発された。そして、2010年には、CanadaGAP認証オプションBおよびCが、GFSIによって正式に認められたカナダの初の食品安全プログラムとなった。

2012年には、6種類用意されていたマニュアルが「果物・野菜マニュアル」と「温室マニュアル」の2つに統合されることとなった（一方で、ジェネリックHACCPモデルは6つのままで維持）。

さらに、カナダ生鮮食品マーケティング協会（Canadian Produce Marketing Association : CPMA）が、2005年に発表した「再梱包・卸売食品安全プログラム（Repacking and Wholesale Food Safety Program）」との統合のフィージビリティ調査が2010年から行われていたが、調査の結果、統合は実行可能との結論が出たため、CHCとCPMAのメンバー企業が、これらの2つのプログラムの統合を2012年に承認した。

⁷⁰ <https://www.canadagap.ca/history/>

⁷¹ <https://www.hortcouncil.ca/en/about-us/>

2012年にCanadaGAPは非営利公社キャンアグプラス（CanAgPlus）の下で独立して運営されるプログラムとなった。

CanadaGAPは、2017年に、カナダ政府食品安全認可プログラム（Canadian Government Food Safety Recognition Program）の下で、完全な政府認可を受けたプログラムとなった。また、新たなGFSIの基準要件の下で、CanadaGAPは、食品偽装に関連するリスク評価・管理に関する新たな要件を2017年の規格に導入した。このほか、2017年には、増大する要請に応じて、温室マニュアルおよび果物・野菜マニュアルのスペイン語版公開に至っている⁷²。

なお、2018年6月に、CanadaGAP認証オプションB、CおよびDが、GFSIのベンチマーク要求事項ver.7.1の要件を充足することが認められた⁷³。

2018年現在、約3,100社がCanadaGAP認証を受けており⁷⁴、認証企業数は10年間で6倍程度にまで拡大した。

表9 2008年9月～2018年8月にCanadaGAP認証を受けた企業数の推移

年（9～8月）	CanadaGAP 認証生産者数	増加数	増加率
2008-2009	531	537	100%
2009-2010	781	244	45%
2010-2011	1,879	1,098	141%
2011-2012	2,204	325	17%
2012-2013	2,440	236	11%
2013-2014	2,526	86	4%
2014-2015	2,927	401	16%
2015-2016	3,042	115	4%
2016-2017	3,127	85	3%
2017-2018	3,156	29	1%

（出所）URL：[https://www.canadagap.ca/wp-](https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Annual-Reports/CanadaGAP-Annual-Report-2018-EN-web.pdf)

[content/uploads/English/Publications/Annual-Reports/CanadaGAP-Annual-Report-2018-EN-web.pdf](https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Annual-Reports/CanadaGAP-Annual-Report-2018-EN-web.pdf)

⁷² <https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Annual-Reports/CanadaGAP-Annual-Report-2017-EN-web.pdf>

⁷³ <https://www.canadagap.ca/media/>

⁷⁴ <https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Annual-Reports/CanadaGAP-Annual-Report-2018-EN-web.pdf>

なお、2018年12月1日時点での認証取得企業一覧は、次のウェブサイトからダウンロードが可能である。

<https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Becoming-Certified/Certified%20Companies/2018-December-1-CanadaGAP-certified.pdf>

また、2018年現在、CanadaGAP認証にみられる傾向は以下のとおりである⁷⁵。

- 2016年以降は、CanadaGAP認証を受ける生産者数は横ばい。これは、毎年新規生産者が新たに認証を受ける一方で、引退する生産者および農地を売却する生産者も多く、新規認証生産者数の顕著な増加との間で相殺されている。
- 州別でみると、ブリティッシュコロンビア州およびサスカチュワン州の生産者数がわずかに増加し、マニトバ州の生産者が微減。全体ではブリティッシュコロンビア州の生産者数が最多で、CanadaGAP認証を受ける生産者全体の38%を占める。また、作物別では、統合野菜セクターの生産者数が緩やかに増加。
- CanadaGAP認証オプションD（再梱包・卸売・仲介業者）を受ける企業数が継続して増加し、2017～2018年度は前年度比13%増。
- CanadaGAP認証は米国生産者の間で好評で、グループで認証を受ける例あり。
- グループ認証が全体の21%を占め、認証を受けた企業の25%は4年に1回の監査サイクルを選択。
- CanadaGAP認証を受けた企業の52%はオプションCを選択し、毎年監査を受けている。

CanadaGAP認証は、①木・ツルに実る果物、②畑で栽培する野菜、③イモ類、④小果樹類、⑤温室栽培、の5つの作物グループ別に認証を受ける企業数の推移についてもデータを公開している⁷⁶。2018年8月31日現在、CanadaGAP認証を受けた企業の、これらの5グループおよび再梱包・卸売・仲介の内訳は以下のとおり。

表10 CanadaGAP認証企業の作物グループ別内訳

年	木・ツルに実る果物	畑で栽培する野菜	イモ類	小果樹類	温室栽培	再梱包・卸売・仲介	合計
2018年	24%	27%	18%	20%	8%	3%	100%
2017年	24%	25%	19%	21%	8%	3%	100%
2016年	30%	24%	18%	20%	8%	報告なし	100%
2015年	33%	23%	18%	18%	8%	報告なし	100%

⁷⁵ CanadaGAPへのインタビュー（2018年10月30日）

⁷⁶ 同上

(出所) URL : <https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Annual-Reports/CanadaGAP-Annual-Report-2018-EN-web.pdf>

1.3.4.3. 小売りなどからの支持⁷⁷

カナダ国内の食品小売業者のほとんどは、サプライヤーに対し CanadaGAP 認証を要件としている。その中で、コストコ社 (Costco) をはじめとする一部の小売業者は、CanadaGAP 認証を要件とすることに加えて、ほかの多数の GFSI 承認規格の認証を受けていることを必須としている。ただし、CanadaGAP 監査を受ける際に、特定の顧客が必要とする要件を監査内容に加えることが可能であるため、サプライヤーにとって、これが問題となることはほとんどなく、このような要件追加対応は一般的に行われている。

また、ウォルマート社 (Walmart) は、CanadaGAP 認証に加えて、食品安全とは直接関連しない、サステナビリティ関連の監査を要求しており、カナダでは珍しい。ただし、対象とする生産業者は、現時点では大規模業者となっているが、今後 10 年以内にこのような要件を一般化する可能性がある。さらに、コストコ社およびウォルマート社は、独自の監査を必須としている。

1.3.4.4. ほかの GFSI 承認規格との違い⁷⁸

カナダ市場では、小売業者・加工業者・食品サービス業者の大半は、GFSI から同等性の承認を受けたプログラムから製品を購入しており、生鮮果物・野菜業界では CanadaGAP 認証を受けた業者が圧倒的多数を占めている。このため、カナダで生鮮食品を小売業者もしくは加工業者に販売する事業者は、CanadaGAP 認証を受けている可能性が高い。これは、カナダ園芸審議会 (Canadian Horticultural Council) ⁷⁹がプログラムを開発したのが 15 年前以上と歴史が長く、草の根レベルから生産者サイドまで幅広い参加がみられることによると考えられる。

また、CanadaGAP は、小売業者および製造業者が主導するものではなく、産業界が総力を挙げて取り組んだ結果、プログラムが立ち上げられたという経緯がある。生産者との協力の下で開発された認証プログラムであるため、生産者コミュニティからの強い支持を受けており、この点は小売業者から発信されたほかの認証プログラムとの大きな相違点となっている。さらに、CanadaGAP は GFSI の承認を受けているため、顧客から高く評価されている。

⁷⁷ CanadaGAP へのインタビュー (2018 年 10 月 30 日)

⁷⁸ 同上

⁷⁹ <https://www.hortcouncil.ca/en/>

CanadaGAP 認証プログラム開発者は、生産業者が必ずしも食品安全の専門家ではなく、また、食品安全専門家を雇えるような財務事情ではない場合が多いことを理解しているため、マニュアルやツールを無料で提供し、生産者が食品安全認証を受けるためにすべきことを明確に提示している。そのため、小規模生産者が大規模小売業者に製品を販売する上での支援につながっている。

1.3.4.5. 認証プロセス⁸⁰

CanadaGAP の認証プロセスは以下のとおり。

(1)CanadaGAP ウェブサイト⁸¹から CanadaGAP マニュアルを入手し、記録テンプレートと併せて使用しながら事業を実施する。また、ダウンロード可能な監査チェックリスト⁸²の使用も可能。

(2)監査準備が整った時点で、CanadaGAP ウェブサイトから登録フォーム⁸³をダウンロードし、記入後 CanadaGAP に提出する。詳細情報が提供されるほど、迅速に登録処理が進められる。登録フォーム提出の際に、年間プログラム料の支払いが必要となる。

(3)CanadaGAP からライセンスを付与された認証機関（2018年8月時点で3組織）から見積もりを入手し、監査サービスを提供する認証機関を選択する。CanadaGAP は、当該認証機関に登録フォームを転送し、認証機関から監査スケジュール決定のための連絡が入る。認証機関に対して可能な限り詳細な情報を提供することにより、費用効率の高い簡潔な監査が可能となる。

(4)顧客の要件に応じて、6つのオプションの中から適切な認証を選択する（GFSI が承認する規格はオプション B, C, D の3つ）⁸⁴。

(5)監査後、監査官の報告書が認証機関に送付され、認証の可否が決定される。認証機関は、最終監査報告書と認可証を申請者に送付。

⁸⁰ <https://www.canadagap.ca/certification/audit-and-certification-process/>
<https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Presentations/CanadaGAP-Overview-June-2018-ENG.pdf>

⁸¹ <https://www.canadagap.ca/manuals/downloads/>

⁸² <https://www.canadagap.ca/audit-checklist/>

⁸³ <https://www.canadagap.ca/certification/enrolment-form/>

⁸⁴ <https://www.canadagap.ca/certification/certification-options/>

(6)監査終了後、認証機関から監査料・監査官交通費・フォローアップ経費などが請求される。

米国・カナダで認証審査する場合の日数、認証費用、更新料は次のとおり。

- 日数:監査に要する期間は事業の複雑性によって異なる。小規模農場での監査では、3時間程度という場合があるのに対し、より複雑な梱包・卸売事業においては1~2日を要することもある⁸⁵。大半の認証申請者は、CanadaGAP マニュアルを使用し、プログラムの設定を把握していることから、監査自体は1日以内に終了することが多い⁸⁶。
- 費用:コストは、年次プログラム料金 (Annual Program Fee) と監査料金 (Audit Fees) の2種類から構成されており、認証オプション、審査期間の長さ、認証機関、審査場所などによって異なるものの (以下参照)、年間平均コストは1,000~2,000ドルの間が一般的である⁸⁷。なお、オプションD以外の5つのオプションでは、下記以外にカナダ園芸委員会 (CHC) 支援費として、年間50ドルの支払いが必要となっている。

表 11 CanadaGAP の年次プログラム料金・審査料金

	年間プログラム費 (カナダドル)	年間プログラム費 (米ドル)	認証機関サービス費 (監査・監査官交通費など)
A1	600 ドル	500 ドル	認証機関に問い合わせが必要
A2	600 ドル	500 ドル	
A3	2,625 (最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当たり 525 ドルを追加	2,235 ドル (最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当たり 450 ドルを追加	
B	2,625 ドル (最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当たり 525 ドルを追加	2,235 ドル (最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当たり 450 ドルを追加	
C	263 ドル	225 ドル	
D	788 ドル	675 ドル	

(出所) URL : <https://www.canadagap.ca/certification/certification-costs/>

⁸⁵ <https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Brochures/What-To-Expect-from-Your-Audit-EN-June-2018.pdf>

⁸⁶ CanadaGAP へのインタビュー (2018 年 10 月 30 日)

⁸⁷ <https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/English/Publications/Presentations/CanadaGAP-Overview-June-2018-ENG.pdf> (slide 42)

1.3.4.6. これから取得に取り組む日本企業へのアドバイス

CanadaGAP 認証に関するすべての案内情報は、ウェブサイトから無料で入手可能である⁸⁸。

CanadaGAP Manuals Version 7.1 (Fruit and Vegetables / Greenhouse)

<https://www.canadagap.ca/manuals/downloads/>

⁸⁸ CanadaGAP へのインタビュー（2018年10月30日）

1.3.5. FSSC 22000

1.3.5.1. 概要・特徴

FSSC 22000 の特徴は以下のとおり。

- FSSC 22000 は、マネジメントシステム認証⁸⁹であるという点で、プロセス/製品認証⁹⁰である IFS、BRC、GLOBALG.A.P.および GRMS といった欧州におけるほかの GFSI 承認規格とは異なる。FSSC 22000 によると、マネジメントシステム認証とプロセス/製品認証の違いは大きく 2 つある。1 つ目は、監査プロセスであり、マネジメントシステム認証の監査期間の方が長く、より詳細な監査が行われる。その代わりに認証の更新は、IFS、BRC、GLOBALG.A.P.、GRMS が 1 年ごとの更新であるのに対し、FSSC 22000 は 3 年ごととなる（しかし、実際には年に 1 回監視監査が行われる）。2 つ目の違いは、監査の焦点であり、マネジメントシステム認証の FSSC 22000 は、企業による食品安全への組織的な取り組み、効率性および継続的な食品品質の向上への取り組みなど、マネジメントシステムに焦点を当てることで、認証企業がより容易に成果を上げ、より高い適合性を実現できるよう支援しているという。一方で、プロセス/製品認証は、プロセスや製品などを対象として、試験、検査および審査などをとおして関連製品規格への適合を認証している。
- GRMS や BRC、IFS、GLOBALG.A.P.といった規格は、それぞれの認証プログラムオーナー（CPO）に所有されており、CPO が作成した規格文書に基づいているが、FSSC 22000 は、独立した国際規格である ISO 22000、ISO 22003 および ISO 22002-1 などの前提条件プログラム（PRP）に関する技術仕様書に基づいているため、食品のサプライチェーン全体を代表する専門家からなる ISO 専門委員会の下で規格が作成されるという点で異なる。
- BRC、IFS および GRMS といった規格は、食品の安全および品質を認証範囲としているのに対し、FSSC 22000 は、GLOBALG.A.P.同様、食品の安全認証のみを認証範囲としているため、品質認証も取得したい場合、ISO 9001 の取得が合わせて必要となるという違いがある。

⁸⁹ マネジメントシステム認証（食品安全）とは、組織の品質活動や食品安全活動を管理するための仕組み（マネジメントシステム）の認証であり、企業のマネジメントシステムが、組織を管理・運営するために必要となる「要求事項」を満たしているかどうかを第三者である認証機関が認証する。マネジメントシステムの審査および認証を行う機関に対する要求事項を定めた ISO/IEC 17021 規格に基づき認定を受けた認証機関によって監査が行われる。

⁹⁰ プロセス/製品認証とは、製品そのものおよびその製造プロセスが要件を満たしている場合に受けることができる認証であり、プロセスおよびサービスの認証を行う機関に対する要求事項を定めた ISO/IEC 17065 規格に基づき認定を受けた認証機関によって監査が行われる。

- 認証取得企業へのインタビューの結果、FSSC 22000 は、同規格のオーナー機関があるオランダまたはその隣国のベルギーで比較的普及している傾向にある。実際に、FSSC 22000 を取得している企業も、FSSC 22000 は主にオランダ企業から要求されると回答している（事例 1）。
- しかし欧州全体でみると、上述のような独自性からか、FSSC 22000 はその他の GFSI 承認規格と比べてあまり普及していない。実際にインタビューを実施した欧州の流通事業者の中にも、BRC や IFS のみを指定している企業はあったが、FSSC 22000 を受け入れている企業は、そのほかの GFSI 承認規格も受け入れている（FSSC 22000 のみを指定しているわけではない）。つまり、英国、フランスなど特定の欧州市場への参入拡大を行う場合、それぞれ BRC および IFS のみを取得していれば、FSSC 22000 のみを取得している場合に比べ、幅広い顧客の要求に対応できるということになる。
なお、インタビューを実施した企業 12 社のうち FSSC 22000 を取得していた企業は 4 社あったが、CPO が欧州に所在する GFSI 承認規格のうち、FSSC 22000 のみを取得していた企業は、3 社（事例 8 および 12）であり、認証取得理由は、必要に駆られてというわけではなく自発的に取得、またはオランダの国内法の下で取得が義務付けられているためとのことであった。
- インタビューに回答した FSSC 22000 取得企業 4 社のうち 2 社（事例 8 および事例 9）は、FSSC 22000 は B to B 取引に向いており、BRC や IFS は、小売業者を顧客とする消費者向け製品を製造するメーカー（C to C 取引）に向いていると回答した。

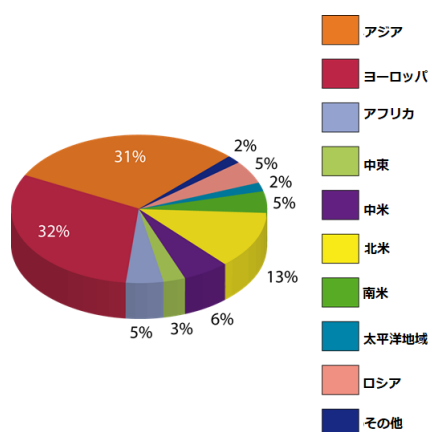
1.3.5.2. 動向・普及状況

FSSC 22000 は、2009 年に策定されて以来、認証取得企業数を増やしており、2013 年には認証数 5,000 件、2015 年に 10,000 件、2017 年には 15,000 件を達成した⁹¹。

また、FSSC 22000 は、日本を成長している主要市場の一つと捉え、2018 年 7 月には日本担当の代表者を任命したほか、2019 年 1 月には南アジアや中国担当の代表者も任命し、アジア市場における取り組み強化を図っている。

⁹¹ <http://www.FSSC 22000.com/documents/pdf/brochure/18.0922-brochure-fssc.pdf>

図 3 FSSC 22000 の地域別取得割合



(出所) インタビュー回答者から提供

1.3.5.3. 小売りなどからの支持

インタビューを行った担当者によると、同規格が GFSI に承認されていることで、欧州内のほとんどのメジャーな小売業者が、同規格を食品安全基準として受け入れて/使用している。その中でも特に Metro、Walmart、Ahold Delhaize などの小売りからの支持が大きいとのことである。そのほか、FSSC 22000 を取り入れている企業の一部は下図のとおり。

図 4 FSSC 22000 を取り入れている企業の一部



(出所) FSSC 22000 (インタビューを行った担当者からの画像提供)

(注) FSSC 22000 認証を取得している (または取得プロセス中) の企業、またはサプライヤーへの食品安全基準として FSSC 22000 を受け入れている企業。

1.3.5.4.ほかの GFSI 承認規格との違い⁹²

- FSSC 22000 は、食品安全管理認証であり、製造事業者による科学的、技術的進歩に焦点を置いた食品安全への取り組みを可能にし、監査により継続的な向上を可能にしている。
- FSSC 22000 は非営利団体により管理運営されている。
- FSSC 22000 は、独立したステークホルダーの代表からなる委員会により運営されているため、特定のステークホルダーから独立した国際的なコミットメントが可能となる。
- FSSC 22000 は、国際的な ISO 22000 規格に基づいている。
- ISO 22000 規格は世界的に知られた規格である。
- サプライチェーン全体の言語の統一、コミュニケーションおよび食品安全の向上に貢献する。
- 必要性に焦点を置いたコントロールを通し、体系的な前提条件プログラム（PRP）プロトコル管理を提供する。
- FSSC 22000 の食品安全に関する危険の特定およびコントロール能力に対するその他のステークホルダーからの信頼を確立する。
- さまざまなクライアント要件を考慮する十分な柔軟性を備える。
- FSSC 22000 は GFSI に承認されベンチマーク規格であり、世界中の認証機関に受け入れられている。

1.3.5.5. 認証プロセス

認証を取得したい企業は、FSSC 22000 に承認されている認証機関を選択し、自身で FSSC 22000 の要件に基づき自己評価を行う。自己評価を終え、潜在的な不適合項目への対応が済んだら、認証機関にコンタクトを取り、申込企業の代表者の署名入りの申請用紙を提出し認証契約を結ぶ。

初回監査の際には、監査日程を決め、申請企業は監査に向けた準備を進める（監査官が評価するために適切な書類準備や工場内の監査の際に対応する職員の任命など）。また、監査対象となる製品または/およびサービス、関連プロセスが監査の際に監査官が評価できるよう準備をしておく。

初回監査は、必ず生産拠点で 2 段階で行われる。第 1 段階の監査の際には、システム設計および開発が、規格要件に準拠した企業の経営コミットメントに沿っているかを確認する。同監査の目的は、第 2 段階に進むための、申請企業の準備状況を評価することである。その

⁹² FSSC 22000 へのインタビュー（2018 年 11 月 5 日）

後、監査の第 2 段階では、食品安全管理システムの実施状況を監査することで、経営管理が実施されているかを実証する。

その後、認証機関が認証交付に関する決定を下し、30 日以内に認証が発効される。認証は 3 年有効であるが、監視監査が毎年行われる（どちらかは事前通知なしの監査）。⁹³

1.3.5.6. これから認証取得に取り組む日本企業へのアドバイス⁹⁴

FSSC 22000 は、BRC および IFS と同様、中小企業などの BRC Food や IFS Food の認証取得が難しい企業が、それらの認証の前に取得する要件が緩和された認証システム「Global Markets Program」⁹⁵（最終的には FSSC 22000 の認証の取得を目指す）を設けている。なお、FSSC 22000 の規格オーナーは、日本を主要市場と捉えており、認証の普及に向けた取り組みを行っている。FSSC 22000 は、日本を FSSC 22000 が成長している主要市場の一つと捉え、2018 年 7 月には日本担当の代表者を任命した。それに加え、日本の認証機関と年に 2 回の会合も開いており、例えば主要ステークホルダー（運輸ストレージ部門の認証を最初に取得し、同分野の認証の発展に貢献しているクロネコヤマトなど）ともコンタクトを取っているとのことである。

1.3.5.7. その他⁹⁶

すべての認証機関は以下リンクで参照できる。表 40 も併せて参照されたい。

<http://www.FSSC 22000.com/documents/certification-bodies.xml?lang=en>

⁹³ <http://www.FSSC 22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/part-iii-requirements-for-certification-process-v4.1.pdf>

⁹⁴ FSSC 22000 へのインタビュー（2018 年 11 月 5 日）

⁹⁵ <http://www.FSSC 22000.com/documents/global-markets-program.xml?lang=en>

⁹⁶ 同上

1.3.6. GLOBALG.A.P.

1.3.6.1. 概要・特徴

GLOBALG.A.P はもともと、Euro-Retailer Produce Working Group (ユーロ小売り農産物ワーキンググループ) に所属する小売事業者のイニシアティブで、1997年に「ユーレップ GAP (EUREPGAP)」として始まった。その後2007年にGLOBALG.A.Pに名称を変更し、現在はGLOBALG.A.Pメンバーによって選ばれた生産者および小売事業者の代表者から成る委員会によって統治されており、独立した議長が率いている。GLOBALG.A.Pメンバーは、生産者・供給事業者で195社、小売・フードサービスで50社、その他組織で201社が加入しており(2019年3月6日時点)⁹⁷、これは申込書を送付の上、費用を支払うことで新規に加わることができる。

GLOBALG.A.Pは、認証プログラムオーナー(CPO)が欧州所在のGFSI承認規格の中で最も認証施設数が多く、広く使用されている規格である。GLOBALG.A.Pの認証範囲は、野菜などの一次製品の生産工程であり、加工食品などは対象になっていない。そのため、欧州では主に、野菜などの生産農家はGLOBALG.A.Pを取得し、加工食品の製造事業者はそのほかのGFSI承認規格を取得することになる。

また、GLOBALG.A.Pには個人認証(オプション1)およびグループ認証(オプション2)の2つの認証オプションがあり、後者は、協同組合などが会員生産者をまとめて認証を行うことが可能という点で、加工食品を対象としたGFSI承認規格と異なる。しかし、IFS、BRCおよびGRMSといったCPOが欧州所在のGFSI承認規格とは異なり(FSSC 22000と同様)、食品安全のみを認証の対象範囲としており、品質認証は行っていない点に注意が必要である。

なお、実際にインタビューを行った欧州の流通事業者からの回答を見ると、すべての英国の事業者(3社)は、一次製品にはGLOBALG.A.Pが勧められる/必須と回答している一方で、フランスの事業者によるGLOBALG.A.Pへの言及は比較的少なかった。中には、「GLOBALG.A.Pは導入し始めているが、まだ絶対条件ではない」と回答した企業もあり(事例16)、欧州内でも国により普及状況が異なっているようである。

1.3.6.2. 動向・普及状況

GLOBALG.A.Pは、2017年時点の認証生産者数が18万4,996件と、CPOが欧州所在のGFSI承認規格の中で最も多い。内訳は、欧州59.6%、アフリカ18.4%、ラテンアメリカ・中央アメリカ11.2%、アジア8.7%、北アメリカ1.3%、オセアニア0.8%となっている。最

⁹⁷ https://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/members/

近の動向としては、GLOBALG.A.P.を取得する果実・野菜生産者数は欧州での伸びが最も著しく、ドイツ、ベルギーおよびオランダにおいては、認証所有者数が減少した一方で、特にギリシャ、スペイン、イタリア、ポルトガル、フランスなどの地中海国での新規認証取得が伸び、5,913 件の認証が新たに発行された。中でも最も伸びた国は、ギリシャの 1,998 件、スペインの 1,233 件となった（2017 年）⁹⁸。

1997 年にユーレップ GAP（EUREPGAP）として運用開始して以降、認証取得に取り組む事業者は増加しており、その後 2007 年に現在の GLOBALG.A.P に改称している。2012 年には GFSI の承認規格となり、2019 年 2 月には GFSI のベンチマーク要求事項 ver.7.1 との同等性が認められている⁹⁹。

1.3.6.3. 小売りなどからの支持

GLOBALG.A.P.に関しては、CPO からの回答は得られなかったが、小売り部門のボードメンバー（委員会）¹⁰⁰は、IPL/アズダ/ウォルマート社（IPL/ASDA/Walmart）（英国）、スピニーズ・ドバイ社（Spinneys Dubai）（アラブ首長国連邦）、アホールド・デレーズ社（Ahold Delhaize）（オランダ）、モリソンズ・スーパーマーケット社（Morrisons Supermarket）（英国）、レーベグループ社（REWE Group）（ドイツ）で構成されているため、これらの企業からの支持が大きいとみられる。同様に、技術委員会¹⁰¹の会員企業のほか、前述の GLOBALG.A.P メンバーからの支持も大きいと見てよいだろう。

1.3.6.4. ほかの GFSI 承認規格との違い

前述の 1.3.6.1 を参照。

1.3.6.5. 認証プロセス

GLOBALG.A.P.が公表している認証取得のための 5 つのステップは、以下のとおり¹⁰²。

⁹⁸

<https://www.globalgap.org/.content/.galleries/documents/GLOBALG.A.P. Annual Report 2017 en.pdf>

⁹⁹ https://www.globalgap.org/uk_en/media-events/news/articles/GLOBALG.A.P.-Recognised-against-GFSI-Benchmarking-Requirements-Version-7.1/

¹⁰⁰ 選ばれた製造事業者、小売事業者の代表からなり、主に戦略の策定、規格設定プロセスの策定、規格や規制の採択、認証機関に関する法的枠組みの提供を行う。

¹⁰¹ 技術委員会は、5 つの分野ごと（農産、水産、畜産、社会的取り組みのリスク評価（GRASP）、制度・規制）の技術委員会の下で規格の内容を議論する。各委員会のメンバーリストは以下ウェブサイト内の各委員会ページから参照可能。

https://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/governance/technical-committees/

¹⁰² https://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/globalg.a.p.-certification/five-steps-to-get-certified/index.html

- (1)GLOBALG.A.P.のドキュメントセンターから規格およびチェックリストをダウンロードする。
- (2)認証機関を比較し、契約を結び、GLOBALG.A.P.番号（GGN）を取得する。
- (3)ダウンロードしたチェックリストを使用し自己評価を実施し、不適合項目に対応する。または、必要であれば GLOBALG.A.P.に承認されたコンサルタント「Farm Assurer」による監査準備期間の支援も受けることができる。
- (4)GLOBALG.A.P.に承認されている認証機関と日時を取り決める。その後、監査官が最初のオンサイト監査を実施する。
- (5)規格要件への完全な順守が認められると、1年間有効の GLOBALG.A.P. IFA 規格認証を受け取ることができる。

1.3.6.6. これから認証取得に取り組む日本企業へのアドバイス
回答なし

1.3.7. GRMS

1.3.7.1. 概要・特徴

食農分野は、デンマークにおいて最大の産業分野であり、特に同国は、豚肉製品輸出のリーダー国である。そのため、世界中に点在する顧客の要求に応えるために、デンマーク農業食料委員会（Danish Agriculture & Food Council : DAFC）は、食品全般の安全に関する認証ではなく、食肉業界に特化した食品安全規格である Global Red Meat Standard (GRMS) を 2006 年に作成した。GRMS は、肉製品（豚肉、牛肉、羊肉、山羊肉、馬肉）のと畜、カッティング、骨の除去および加工処理に特化しており、その点において、IFS や BRC、FSSC 22000、GLOBALG.A.P.などの、食品全般を対象とする規格とは異なっている。また、GRMS は、BRC や IFS と同様に認証プログラムオーナー（CPO）に所有されるプロセス/製品認証規格である。

1.3.7.2. 動向・普及状況

対象範囲が狭いこともあり、認証を受けている施設数もまだ 49 と少ない（2019 年 2 月 20 日時点）。現在、認証取得施設が最も多い国はデンマークの 24 施設であり、ベルギーの 16 施設がそれに続く。また、インタビューを行った流通事業者 8 社のうち、畜産物の食品安全認証として GRMS を挙げた企業は 1 社もいなかったことから、まだ、あまり欧州内で普及していないとみてよいだろう。

GRMS は、2009 年 10 月に GFSI との同等性を認められた。最近では第 2 バージョンとなる ver.6.0 が 2018 年 7 月 10 日に GRMS から発表されており、その後、同年 12 月に ver.6.0 と GFSI のベンチマーク要求事項 ver.7.2 との同等性が認められている。旧版との要件ごとの比較は、以下リンクから参照可能である。

<https://grms.org/~media/grms/version-6-0-den-18-august-2018/grms-6-0-vs-4-2.pdf?la=da>

表 12 GRMS の欧州における普及状況

国名	認証取得施設数
デンマーク	24
ベルギー	16
オランダ	3
ドイツ	3
フランス	1
ポーランド	1
スウェーデン	1

(出所) URL : <https://grms.org/approved-sites>、2019 年 2 月 20 日閲覧

1.3.7.3. 小売りなどからの支持

取締役会や技術作業委員会は、デンマーク農業食料委員会（Danish Agriculture & Food Council : DAFC）や主な認証取得企業で構成されており、小売りの代表者は入っていないため、同認証を支持している小売業者は特定できない。ただし、GRMS は GFSI の承認規格であるほか、ドイツの QS（食品安全・品質認証）¹⁰³と相互性が認められているため、小売事業者の支持を得ているとみてよいだろう。

1.3.7.4. ほかの GFSI 承認規格との違い¹⁰⁴

GRMS や BRC、IFS は、製品、プロセスおよびサービスの認証機関の認定に関する要件を定めた ISO/IEC 17065 に基づいた製品認証であり、FSSC 22000 はマネジメントシステム認証機関の認定に関する要件を定めた ISO/IEC 17021 に基づいた、システム認証である。また、GRMS は、食肉産業に特化しており、要件やガイドラインはすべて食肉産業専用で作られたものである。

1.3.7.5. 認証プロセス

GRMS に関しては、承認された認証機関がまだ 3 つしかなく、これらの認証機関が GRMS 認証取得プロセスに関する詳しい情報を公開していないため、GRMS 規格に記載されている情報を基に、以下の認証取得プロセスを取りまとめた¹⁰⁵。

(1) 認証機関の選択および契約の締結

申請企業は GRMS の規格監査を行う認証機関を選択し、監査スコープを詳細に定める契約を締結する。

(2) 監査計画

・事前評価

初回のオンサイト監査の前に、認証機関は危険性分析を含む文書化された管理システムの事前評価の実施を提案する。その際に作成される事前評価レポートは監査官用の資料として使用される。認証機関は初回の監査の際に、事前評価レポートの結果への対応を検討する。その後の管理システムや危険性分析の変更は、オンサイト監査で検査される。

¹⁰³ QS（Qualität und Sicherheit GmbH）は、2010年に作成されたドイツの肉、肉製品、果実、野菜、飼料の食品品質認証で、GFSI 承認規格ではない。<https://www.qs.de/home-gb.html>

¹⁰⁴ GRMS へのヒアリング（2018年11月5日）

¹⁰⁵ <https://grms.org/~media/grms/version-6-0-den-25-october-2018/grms-6-0-date-25-october-2018.pdf?la=da>

- ・オンサイト監査

申請企業と認証機関が合意した日程で最初のオンサイト監査が行われる。監査には最低 2 日を有し（企業サイズや本社の活動内容、生産タイプにより異なる）、レポート作成のために 1 日を有する。もし監査時間が 2 日以下となる場合には、認証機関は D AFC から承認されなければならない。要した時間に関する情報を監査レポートに記載しなければならない。

- ・監視監査（Repeat audit）

監視監査は、前回の監査の結果に基づき、最低でも年に 1 回行われる。監視監査の締め切りなどの日程に関する情報は監査レポートに記載される。監視監査の締め切りよりも前に、申請企業は認証機関にコンタクトを取り、両者が合意した日程を確認する（事前報告のない監査を希望する場合を除く）。事前通知なしの抜き打ち監査の場合は、認証の失効日から 12 週間前ごろの間に行われる。

1.3.7.6. これから認証取得に取り組む日本企業へのアドバイス¹⁰⁶

GRMS の認証行っているのは、ISACERT、Bureau Veritas および SGS の 3 つの認証機関である。上記 3 つの認証機関は、日本でも認証を行っており相談してみると良い。

¹⁰⁶ GRMS へのヒアリング（2018 年 11 月 5 日）

1.3.8. IFS

1.3.8.1. 概要・特徴

IFS は、2003 年に Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE : ドイツの小売業者連盟) が、食料製品向けの品質・安全性に関する基準である IFS Food を発行したのが始まりである。翌年の 2004 年には、フランスの Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD : フランス小売業者連盟) が HDE と共同で更新版を策定するなど、国際的な食品安全認証規格の中では、フランスにおける歴史が長い¹⁰⁷。

現在では「IFS HPC」「IFS Global Markets HPC」「IFS Food 6.1」「IFS Global Markets Food」「IFS Wholesale / Cash & Carry」「IFS Logistics 2.2」「IFS Global Markets Logistics」「IFS Broker」「IFS PACsecure 1.1」の 9 規格を発行しており¹⁰⁸、このうち GFSI の承認を受けているのは「IFS Food」「IFS Logistics」「IFS PACsecure」の 3 規格である¹⁰⁹。

IFS は、認証規格プログラムオーナー (CPO) に所有される製品全般に関するプロセス/製品認証規格であり、同じ GFSI の承認規格である BRC と極めて類似した認証といえるが、対象としている市場が異なり、一般的に BRC は英国、IFS はフランス・ドイツと棲み分けされているもよう。また、各 CPO からの情報によると、取得施設・工場数の多い欧州国は、IFS がイタリア、スペイン、ドイツ、フランス、BRC が英国、スペイン、オランダ、ポーランドとなっている。

実際にインタビューを行った企業 (認証取得企業および流通事業者) からの回答でも、IFS は特にフランス・ドイツ市場向け、BRC は英国市場向けとの棲み分けが浸透しているようである。

また、IFS の方が BRC に比べ要件数が多く、内容も細かいため、BRC を取得した後で IFS や FSSC 22000 で補足することがあるとの回答や (事例 13)、BRC はほかの規格と比べ、食品の加工プロセスについて細かい要件を定めているとの回答 (事例 1) もあった。

1.3.8.2. 動向・普及状況

IFS は 2003 年に設立されて以降、現在では世界 90 カ国で毎年約 1 万 6,800 件の認証を発効している。IFS の認証のための監査を行える認証機関も 110 カ所を超える¹¹⁰。IFS の認

¹⁰⁷ <https://www.jetro.go.jp/world/reports/2016/02/8a0dca62749c979d.html>

¹⁰⁸ <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards>

¹⁰⁹ <https://www.mygfsi.com/news-resources/latest-news/1432-ifs-recognised-against-version-7-1-of-the-gfsi-benchmarking-requirements.html>

¹¹⁰ <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/ifs>

証取得拠点数（2017年）は2万2,213カ所と、BRCの2万6,800カ所よりも若干少ないが、欧州（特にドイツおよびフランス）における知名度は高く、IFSをサプライヤーに要求している流通事業者も多いようである。また、2016年から2017年にかけての増加率は9.3%となった。過去の認証取得数の推移は以下のとおりである。

表 13 IFS の過去の認証取得数の推移

	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年
Food	11,908	12,817	13,863	14,736	15,624	16,686
Logistics	806	964	1,333	1,604	1,835	2,080
Broker	405	531	730	829	1,018	1,311
Wholesale	255	534	640	627	720	694
HPC	54	74	146	171	211	257
PACsecure	0	18	38	82	129	165
AFS GM Food	0	0	54	346	614	1,020
合計	13,428	14,920	16,804	18,395	20,151	22,213

（出所）インタビュー回答者からの提供

最近の動向としては、2018年7月1日からは現行バージョンであるIFS Food 6.1が開始し、食品偽装に関する要件が追加されたほか、アレルギー管理に関する要件の改訂などが追加された。また、正真性を記録するために、IFS認証へのQRコードの記載義務も導入された¹¹¹。IFSは2003年に初めてGFSIとの同等性を認められており¹¹²、2018年8月には最新版であるGFSIベンチマーキング要求事項 ver.7.1との同等性が承認されている¹¹³。

1.3.8.3. 小売りなどからの支持¹¹⁴

インタビューを行った担当者によると、主に国際技術委員会¹¹⁵のメンバー企業がIFSを支持しているとのことである（下図参照）。そのほかにもIFSを支持している企業は多いが、その多くは各国のナショナル委員会に所属している。これらのインターナシ

¹¹¹ [https://www.ifs-certification.com/images/news/newsletter/documents/IFS Letter FOOD 6-1_3011AS.pdf](https://www.ifs-certification.com/images/news/newsletter/documents/IFS_Letter_FOOD_6-1_3011AS.pdf)

¹¹² <https://www.mygfsi.com/about-us/about-gfsi/history.html>





¹¹³ <https://www.mygfsi.com/news-resources/latest-news/1432-ifs-recognised-against-version-7-1-of-the-gfsi-benchmarking-requirements.html>

¹¹⁴ IFSへのインタビュー（2018年10月25日）

¹¹⁵ IFSにおいて国際技術委員会は、IFS規格の作成、改訂、追加および削除、ならびに関連ツールや評価システムの構造を決める他、認証機関および監査員の承認要件を定めるなど、極めて重要な役割を担う。

ヨナルおよびナショナルの委員会は、年に数回会合を開き、問題点や今後の発展に関して話し合いをしている。

図5 IFS インターナショナル技術委員会のメンバー企業

IFSインターナショナル技術委員会							
小売り		認証機関		製造メーカー		フードサービス	
Andrea Artoni Conad		Luc Horemans Scamark		Sabrina Bianchini DNV		Cristina Diez Palacios	
Sébastien Bian Group Casino		Dr. Horst Lang Globus		Faycal Bellatif Eurofins		Aline Maysse Europe Snacks	
Andreas Dörr Coop		Maria Lopez de M. DIA		Almudena Hernandez AENOR		Jürgen Sommer Freiberger	
Ute Pieper METRO AG		Rosendahl / Zschoke REWE Group		Joachim Schulz SGS		Gabriele Speri A.I.A.	
Massimo Ghezzi Carrefour		Lucia Tortoreto Coop				Steve Thome Dawn Foods	
Karin Voß Edeka		Alberto Peiró Mercadona				Bert Urlings Vion Food	
Ricardo Fabregat Consum		Jürgen Eichmann Kaufland					

(出所) IFS (インタビューを行った担当者からの資料提供)

1.3.8.4. ほかの GFSI 承認規格との違い

前述のとおり、IFS および BRC は、どちらも CPO に所有される製品全般に関するプロセス/製品認証規格であり、CPO が欧州所在の GFSI 承認規格の中では極めて類似した認証といえるが、対象としている市場が異なり、一般的に BRC は英国、IFS はドイツ・フランスと棲み分けされているようである。

1.2.8.5. 認証プロセス

IFS のウェブサイトからの情報を基に、認証プロセスに関する情報を以下に取りまとめた。

116

(1) 監査準備

監査を受ける前に、申請企業は IFS 規格の要件の詳細を確認する。すべての規格は IFS のウェブサイトからダウンロード可能である。規格を検討した後、企業は規格要件に準拠するために現状評価を行う。また、初期監査の準備の際には、すべての企業は事前監査を実施することもできる。この事前監査は認証機関を通して行うか、または内部監査 (IFS のソ

116 <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/industry-en/ifs-certification-process-en>

フトウェア auditXpress を使用) のかたちで行うことができ、内部目的にのみ使用され、一切の提案は含まれていない。

監査当日は、認証取得企業の責任で、監査対象となる拠点に現行の規格を用意しておかなければならない。また、認証機関は初回/監視監査の日時予定を、IFS のデータベース上で IFS 事務局に知らせる。

(2) 認証機関の選別—契約締結

IFS 監査を実施するために、申請企業は IFS に承認された認証機関を選別する。IFS に承認され契約を交わしている認証機関のみが IFS の監査および認証発効の権限を有する。また、認証機関の監査員は、監査の実施資格を有している分野でしか監査ができないため、認証機関が、監査を行うことができる製品・技術スコープをそれぞれの認証機関から入手する。

監査スコープの詳細を定める契約が申請企業および認証機関の間で結ばれる。契約には、IFS の品質保証管理事務局による監査（オンサイトではない）の可能性も含むインテグリティプログラムへの言及もなされる。

監査は対象となる製品の加工が行われているときに実施される。監査は、企業の公用言語で実施されるのが望ましいため、認証機関は母国語または日常的に使用している言語が監査対象企業の公用語と同じ監査官を選ぶ。さらに、監査官により使用される言語は、監査実施前に IFS 事務局からの承認を受けなければならない。

(3) 監査期間

IFS の食品安全認証に関しては、従業員数、製品スコープ、加工過程数に基づき監査期間が決定される。すべての認証機関は、オンライン計算ツールを使用して、最低監査日数を計算しなければならない¹¹⁷。それに基づいた、最終的な監査日数の決定は、認証機関が行う。

(4) 監査タイムスケジュールの作成

認証機関は監査タイムスケジュールを作成する。タイムスケジュールにはカバーされるスコープに関する詳細や監査の複雑さが明記される。オンサイト監査時に起こりうる事柄に対応できるよう、タイムスケジュールには柔軟性を持たせる。また、監視監査の場合は、前回の監査の監査報告書や取り組み計画も参考にタイムスケジュールを策定する。

また、タイムスケジュールには、どの企業のどの製品または製品分野が監査の対象となるかが記載される。企業は、監査スコープでカバーされている製品が実際に製造されている時期

¹¹⁷ https://www.ifs-certification.com/calc_audittime.php?language=english

にのみ監査を受けることができる。監査タイムスケジュールは、当日担当者が対応可能であることを保証するために監査前に請企業に送られる。

その後、監査（話し合い、文書の検査、拠点評価、従業員へのインタビュー）が行われた後、監査員は監査結果をまとめ、不適合事項に関する報告会議を行う。

監査官は最初の監査レポートおよび取り組み計画を作成する（2週間）。その後、監査を受けた企業は取り組み計画を完成させ、不適合事項に対する対応を決める（2週間）。

認証機関/監査官は取り組み計画を校正し、完成した監査レポートおよび取り組み計画を認証機関が確認する。その後、認証機関による承認の可否に関する最終決定が行われる。ここで承認されれば、申請企業に認証の授与および監査レポートの送付が行われる。

認証機関は監査データを IFS 監査ポータルにアップロードする。認証を取得した企業は、認証が失効する 3 カ月前に IFS 監査ポータルからの通知を受ける。その後、認証機関と新しい監査のための日程を調整する。監査は認証に記載されている監視監査日よりも前でなくてはならない。

1.3.8.5. これから認証取得に取り組む日本企業へのアドバイス¹¹⁸

IFS は、中小企業などの IFS Food の認証取得が難しい企業がそれらの認証の前に取得する、要件が緩和された認証システム（最終的には IFS Food の認証の取得を目指す）を設けている。IFS は、いきなり認証を取得するのが難しい企業は、まずこれらの緩和された認証を取得することを勧めている。しかし、IFS によると、このような認証は、すべての小売りが認めているわけではないため、実際の取引先と話し合う必要がある。

¹¹⁸ IFS へのインタビュー（2018年10月25日）

1.3.9. JFS-C¹¹⁹

1.3.9.1. 概要・特徴

JFS-C は、一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が運用する食品安全マネジメント規格であり、2016年から運用が開始されている。2018年10月にはGFSIから同等性が認められ、現時点では食品加工に該当するEIVセクター（常温保存製品の加工）について承認されている。承認されたJFS-C規格文書ver.2.2は、適正製造規範（GMP）、ハザード管理（HACCP）、食品安全マネジメントシステム（FSM）の3要素で構成された要求事項を規定した文書であり、一方のJFS-C認証スキーム文書ver.2.3は、規格のオーナーであるJFSMや、認証に関わる認定機関および認証機関へのルールや要求事項をまとめた文書である。GFSIによる審査の結果、いずれの基準文書もGFSIのベンチマーク要求事項ver.7.1を充足していることが認められ承認に至った。

JFS-Cを運用開始した当時は、GFSIのガイダンス文書ver.6.3と比較して、食品偽装を先行して要求事項に組み込んだことがJFS-Cの特徴であったが、その後GFSIもベンチマーク要求事項ver.7.1へとバージョンアップする際に食品偽装を組み込んだため、JFS-C独自の特徴ではなくなった。現状では、JFS-Cが唯一特徴としているのは、日本の生産現場で取り組まれてきた、改善提案によるボトムアップの仕組みを要求事項としている点であり、食品安全カルチャーを現場に根付かせる取り組みを求めている。

また、JFSMの規格は、JFS-A、JFS-B、JFS-Cの3段階で構成されているため、JFS-AやJFS-Bの導入から始めた事業者の場合、JFS-Cに対して差分の要求事項を新たに充足すればよく、レベルアップに取り組みやすいことが特徴である。さらに、日本発の食品安全マネジメント規格として、日本語で原文が作成されているため、使用する用語などを含めて、日本の事業者にわかりやすい規格になっている。

1.3.9.2. 動向・普及状況

JFS-Cの認証第1号は、2016年9月の日清製粉株式会社の鶴見工場。その後、順調に件数は増加しており、2019年2月1日現在で58件の認証を発行している。GFSI承認のみならず、2018年6月に日本で公布された改正食品衛生法が求めるHACCP制度化は、食品安全マネジメント認証の導入に対する推進力となっており、今後は、HACCP制度化への対応で

¹¹⁹ JFSM へのインタビュー（2019年2月）

JFS-A や JFS-B などを取得した事業者が、さらなる事業の差別化のために JFS-C へとレベルアップを図ることも期待される。

また、現在運用している JFS-C は、GFSI が E セクターと規定する食品の加工や L セクターと規定する化学品の製造に対する規格だが、今後は、農産品の一次加工以降のフードチェーンを広くカバーするためにセクター拡大が求められており、JFS-C レベルの規格に対する需要が認められるセクターの規格を開発していく予定である。JFS の認知やセクターの守備範囲が拡大していくことにより、国内のみならず海外市場へも JFS が普及していくことを期待している。

1.3.9.3. 小売りなどからの支持

2018 年 11 月 30 日に、GFSI 承認記念として「食の安全・信頼シンポジウム」を実施した。その際、JFS を活用する主旨に賛同した食品事業者 38 社のうち、31 社が登壇し活用表明を唱和するセレモニーを行った。賛同した 38 社には食品小売業を含めた流通事業者も含まれており、JFSM としては、表明した活用の意思を実践していくための支援や、さらに活用に賛同する事業者を増やしていく取り組みを行っていく。

なお、JFSM は法人会員 228 社、業界団体会員 5 団体、個人会員 33 名の合計 266 会員を有しており（2019 年 2 月 21 日時点）¹²⁰、加入している小売事業者は JFSM の取り組みを支持しているとみられる。

1.3.9.4. ほかの GFSI 承認規格との違い

前述のとおり、運用開始当時は特徴としていた食品偽装への対策については、GFSI のベンチマーク要求事項に盛り込まれたことから、ほかの GFSI 承認規格にも導入された。しかしながら、現場主導型の改善提案の仕組みを要求事項にしているのは JFS-C の特徴であり、食品安全の仕組みを常に改良していくために必要な現場の原動力を生む日本特有のマネジメント方式として尊重している。

また、ほかの GFSI 承認規格の審査も行う認証機関からのフィードバックとして、FSSC 22000 と比較すると規格要求事項の記載があまり具体的ではない（汎用性がある）というコメントがあった。食品安全を脅かす危害は、取り扱う原材料や加工に要する装置、また、加工を行う施設環境によって千差万別であり、食品安全を担保するための個々の要求事項の実現方法は、一定の管理方法を強制するよりは、その事業者の事業環境を考慮して検討して

¹²⁰ <https://www.jfsm.or.jp/member/list/>

いただくことにより、コストと効果のバランスが最適な方法を構築できるものと考えている。

1.3.9.5. 認証プロセス

JFS-C の取得を希望する事業者はまず、JFSM が契約する認証機関と相談する。審査を行う認証機関は、JFSM が契約している認定機関の認定を受けていることが求められ、さらに、この認定機関は国際認定機関フォーラム（IAF）のメンバーであることが求められる。現在、JFS-C の審査を実施する認証機関は 10 機関、認定機関は 1 機関であり、いずれも JFSM のウェブサイトを確認可能。また、表 40 も併せて参照されたい。

これらの認証機関は、JFS-C が規定する要求事項に対して、審査を受ける組織（当該事業者）がすべての要求事項に適合しているかを評価する。完全に適合していることが認められれば認証が発行され、この認証は 3 年間有効であるが、3 年後の再認証審査までは毎年サーベイランス審査が実施される。また、3 年の周期内で行われるサーベイランス審査のうち 1 回は、組織に対する事前通知を行わない非通知審査とすることが求められる。

なお、前述の認証プロセスの信頼性、健全性、公平性を維持するために、JFSM は信頼性維持プログラムを定めており、毎年認証機関の活動報告を分析し、3 年に一度は認証機関の事務所審査を実施している。

1.3.9.6. これから認証取得に取り組む日本企業へのアドバイス

日本でもいよいよ HACCP 制度化が実行されるが、日本の食品産業が輸出拡大を達成していく上で、食品の輸出相手国の大半は、食品の取り扱いにおいて HACCP による管理を前提としている。また、事実上の国際標準となっている GFSI が承認した規格を、食品安全に求める要件として採用するグローバル企業は、相当数となっている。これらのグローバル企業は、いずれも小売業・卸売業・製造業・飲食業の世界の上位企業であり、今後日本の食品事業者が国際的に市場競争力を高めてこのような企業と取引するためには、国際標準の食品安全マネジメント規格の認証を取得していることが必要になっていくものと思われる。

JFS-C が GFSI に承認され、FSSC 22000、SQF、BRC、IFS などの既存の国際規格と同等になったことにより、グローバル企業の要求事項を満たす新たな規格の選択肢となった。また、JFS-B は、コーデックスガイドライン「HACCP システムとその適用のためのガイドライン」（CAC/RCP 1-1969 ANNEX）の 7 原則 12 手順を満たす規格であるため、HACCP に

よる管理を要求する国々への輸出において、HACCP の実施を裏付ける民間認証の一つとなった。加工食品の輸出促進を図っていく上で、食品安全に対する要求事項を満たすための手段として JFS を活用することを勧める。

1.3.9.7. その他

GFSI による承認は、JFSM にとって大きなステップだったが、今後は次のような 4 つの役割を果たしていくことが重要であると考えている。まず、①食品の加工や製造以外のセクターについても規格を開発し、食品のバリューチェーンを幅広く守備範囲としていき、その際、②日本の食品事業者にとって分かりやすい用語を使用し、導入しやすい仕組みを提供していくこと。また、③日本のマネジメントスタイルを尊重した規格で付加価値を高め、日本の食品安全管理技術を国際的に知らしめることも重要であり、④GFSI に承認された認証プログラムオーナー（CPO）として国際的なルールメイキングに参画し、日本のプレゼンスや発言力を発揮していくこと。これらの役割を果たすことが、JFSM の使命だと考えている。

1.3.10. PrimusGFS

1.3.10.1. 概要・特徴

PrimusGFS は、米国カリフォルニア州サンタマリアを拠点とする監査プログラムで、世界レベルで農産物のサプライチェーン全体を対象としたものであり、現在、認証を得た組織は米国およびメキシコを含む世界 15 カ国に存在する¹²¹。PrimusGFS は、ヒト向け消費用の農業セクター（園芸・穀類・豆類を含む）の食品安全を対象としており、以下の表に示した分野について、食品の生産管理・取り扱い・加工・貯蔵管理業務における食品安全要件を設定している¹²²。

表 14 PrimusGFS の取り扱い範囲

分類	カテゴリー名	事業の種類	製品例
BI	植物農業（穀物・豆類を除く）	<ul style="list-style-type: none"> ● 牧場 ● 温室 ● 収穫作業員 	果物、野菜、ヒト向け消費用として生産される穀物・豆類以外の植物
BII	穀物・豆類農業	<ul style="list-style-type: none"> ● 牧場 ● 温室 ● 収穫作業員 	ヒト向け消費用として生産される穀物・豆類
D	植物製品・木の実・穀物加工前取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ● 倉庫・流通センター ● 冷却・冷蔵倉庫 ● 食料品包装出荷工場 	木の実の殻剥き；穀物の乾燥；果物・野菜の等級付け；貯蔵；製品を収穫時の状態から大幅に変更することのない洗浄、選別、格付け、トリミング、束ね、冷却、ハイドロクーリング、ワックスがけ、水浸し、梱包、再梱包、段階分け、保存、積み込みなどを含む取り扱い
EII	腐敗しやすい植物製品加工	<ul style="list-style-type: none"> ● 加工 	植物製品（穀物・木の実・豆類を含む）の生産；製品を収穫時の状態から大幅に変更する洗浄、薄切り、さいの目切り、切断、千切り、皮むき、格付け、低温殺菌、調理、冷却、果汁絞り、圧

¹²¹ http://www.primusgfs.com/PDFs/141008_Azzule_PGFS_Promo02.pdf

¹²²

<https://intranet.primuslabs.com/CDocuments/ISRequest/RequestAttachments/4befbd3c-bdb1-4d27-9e63-02f8c9543ae2.pdf>

分類	カテゴリー名	事業の種類	製品例
			縮、冷凍、調整気相包装、真空包装などを含む活動
EIII	腐敗しやすい動植物製品（混合製品）加工	• 加工	動物由来の材料を含む植物製品の生産（例：グリルチキンなどの肉を含むサラダ、植物由来と動物由来の材料を両方含む冷凍食品など）；混合、調理、冷却、調整気相包装、真空包装
EIV	常温保存製品加工	• 加工	常温で保存・販売される農業起源の食品の生産。 ※農産物（園芸・穀物・豆類）のみに限定。例：乾燥、焙煎、塩漬け、圧縮、製粉など

（出所） URL：

<https://intranet.primuslabs.com/CDocuments/ISRequest/RequestAttachments/4befbd3c-bdb1-4d27-9e63-02f8c9543ae2.pdf>

PrimusGFS は、アズル・システムズ社（Azzule Systems）が所有・管理し、PrimusGFS の監査は、同プログラムから承認され、該当する ISO 規格の下で正式に認可された認証機関が実施する。認証機関は、ISO/IEC 17065 もしくは ISO/IEC 17021、またはそれと同等の認可を受けているか、認可に向けた取り組みを行う機関で、PrimusGFS 監査を実施するために PrimusGFS からの承認を受けている。認証機関には、GAP および GMP 事業の監査を行うことが認められた監査官が所属し、PrimusGFS プログラムから地理的制限は受けていない。つまり、認証機関は、どこの国においても監査を行うことが可能であるが、申請者は、翻訳者が必要となる可能性や発生する可能性のある交通費について検討することが必要となっている。

また認証機関は、資格・経験・研修・評価などを含め、現行の一般規則に定められた要件を満たす監査官を使用することが義務付けられており、利益相反とならない監査官を選択しなければならない。PrimusGFS は、認証機関が下請業者に監査を委託することを認めているが、その場合でも、監査手続きの全責任は認証機関が負うことになる。PrimusGFS の監査官となることを希望する専門家は、同プログラムによって承認された認証機関をとおして業務を行うことになる¹²³。

¹²³ <http://www.primusgfs.com/certificationBodies.aspx>

PrimusGFS の主要目的は、異なる生産段階における関連食品安全問題に関し、認証機関による独立検証を行うことで、申請者の実績に関して最低限の許容可能条件を設定している。また、PrimusGFS は、農業セクターの事業者が製品の生産・製造において考慮すべき基本領域として、①食品安全管理システム（FSMS）、②農業・製造における優れた実践（GAP/GMP）、③危害要因分析必須管理点（HACCP）システム、という 3 領域を指定している¹²⁴。

PrimusGFS 規格は、分野別に以下の 7 つのモジュールに分類されており、監査を受ける分野ごとに要件となるモジュールが異なる。

- （モジュール 1）食品安全管理システム：全認証における要件。
- （モジュール 2）農場：農場事業向け要件。
- （モジュール 3）屋内農業：屋内農業事業向け要件。
- （モジュール 4）収穫作業員：収穫作業員事業向け要件。収穫作業員は、個別、もしくは、農場・屋内農業・施設事業と併せて監査を受けることが可能。
- （モジュール 5）施設：施設事業向け要件。
- （モジュール 6）危害要因分析必須管理点（HACCP）：施設事業向け要件。
- （モジュール 7）予防管理：施設事業向けで任意。米国食品医薬品局（FDA）食品安全強化法（FSMA）ヒト向け食品に関する予防管理規則（Preventive Controls for Human Food Rule：PCHF）を含む¹²⁵。

PrimusGFS の所有・管理は、サプライチェーンデータ管理ソフトウェアプロバイダーのアズル・システムズ社が行っているが、同社は、農産物業界に 30 年以上関与しており、同社の長年にわたる経験が、生産者および施設が世界市場で必要となる食品安全要件を理解するにあたり、PrimusGFS を価値あるツールとしている。また、すべての利用者・認証団体・顧客は、同監査に関する情報を無料で入手することが可能である¹²⁶。

北米における新規制やバイヤーからの要求により、第三者機関による監査が、サプライヤーにおける標準的な必須要件となりつつある。PrimusGFS でも、新たに制定された FSMA の要件に対応するために、PrimusGFS バージョン 3.0 を同法成立と同時に導入しており、これには、農産物安全基準（Produce Safety Rule）、ヒト向け食品に関する予防管理規則（Preventive Controls for Human Food：PCHF）および衛生的な食品輸送規則（Sanitary

¹²⁴ http://www.primusgfs.com/PDFs/PrimusGFS_GeneralRegulations2.1-2.pdf

¹²⁵ http://www.primusgfs.com/PDFs/AZ_PGFS_DOCS_V3_GENREG_ENG.pdf
(p.10)

¹²⁶ アズル・システムズ社へのインタビュー（2018 年 12 月 3 日）

Transportation Rule) を含むほか、カナダ食品安全規則 (Safe Food for Canadians Regulations) にも準拠している¹²⁷。

1.3.10.2. 動向・普及状況

PrimusGFS 食品安全監査プログラムを所有・管理するアズル・システムズ社は、2010年1月に PrimusGFS 監査を開始した。アズル・システムズ社は、プリマス・グループ社 (Primus Group) の株式非公開子会社で¹²⁸、サプライチェーンのすべてのレベルにおいて、世界的なデータ管理ソリューションを提供しており、食品技術者とコンピューター・プログラマーを従業員として抱え、英語とスペイン語のバイリンガル支援を提供する企業である。

PrimusGFS プログラムは、もともとは、既存の監査システムにおける GFSI 承認規格の一つになることを目指して、プリマス・ラボ社 (Primus Labs、プリマス・グループ社の屋号) が開発したものであったが、GFSI が、認証機関は認証プログラムを所有できないという規則を定めたことから、PrimusGFS 監査を管理する別企業としてアズル・システムズ社が立ちあげられた¹²⁹。これによって、アズル・システムズ社が、PrimusGFS 監査を実施する CB 企業を承認することとなった。PrimusGFS 認証を受ける生産者らは、アズル・システムズ社が承認した CB を選択することができる¹³⁰。

なお、プリマス・ラボ社は、生鮮食品業界への食品安全サービスの提供を業務としており、米国食品医薬品局 (FDA) の輸入品滞留試験、施設・環境分析、水源試験、最終製品試験、現地サンプル採取などを含む微生物学的サービスのほか、残留農薬分析、監査プログラム、データ管理サービスなどを提供している¹³¹。

2016年6月、PrimusGFS は、監査報告書と監査認証の両方について、新たなデザインを開発したことを発表した。ソフトウェアを改新し、より順応性が高く、変更を可能としたことから、新デザインは見栄えが良くナビゲーションも容易になり、例えば、監査報告書は、別画面を開くことなく、是正措置に関するコメントが付記できるようになった¹³²。

¹²⁷ アズル・システムズ社へのインタビュー (2018年12月3日)

¹²⁸ <http://www.primusgfs.com/>

¹²⁹ <http://www.primusgfs.com/faq.aspx>

¹³⁰ <https://www.thepacker.com/article/primusgfs-gets-green-light-gfsi>

¹³¹

<https://www.bloomberg.com/research/stocks/private/snapshot.asp?privcapid=105601588>

¹³²

<http://www.primusgfs.com/PDFs/New%20Report%20and%20Certificate%20Design%20Letter.pdf>

2018年7月には、GFSI 理事会は、PrimusGFS が GFSI ベンチマーキング要件事項 ver.7.1 に承認されたことを発表している¹³³。

2018年10月15日時点での認証取得数は1万8,597件である。事業の種類別での取得件数は以下のとおり。

表 15 primusGFS の事業種別の取得件数

事業の種類	冷却・冷蔵倉庫	農場	収穫作業員	屋内農業	食料品包装出荷工場	加工	倉庫・流通センター	合計
件数	428	12,001	2,325	596	2,670	355	222	18,597

(出所) URL : <http://www.primusgfs.com/certificationRegister.aspx>

1.3.10.3. 小売などからの支持

PrimusGFS は GFSI 基準を満たす規格であることから、小売・卸売業者や代理店から幅広く支持されている。PrimusGFS を支持する米国大手小売業者には、ブルックシャイア・グロサリー社 (Brookshire Grocery)、コストコ社 (Costco)、パブリックス・スーパーマーケット社 (Publix Super Markets)、シュナックス・マーケット社 (Schnucks Markets) などがある¹³⁴。

1.3.10.4. ほかの GFSI 承認規格との違い

PrimusGFS は、一次生産もしくは製造カテゴリーに分類されるほかの GFSI 承認規格とは異なり、農場での生産から加工・貯蔵事業に至るまで、サプライチェーン全体を対象とした認証を提供する。また、PrimusGFS では、食品安全管理者にとってなじみのある「小規模」もしくは「大規模」な不適合を指摘する規格とは異なり、点数制監査アプローチを採用している。このアプローチにより、事業体は、監査に合格するためには基本となる点数に到達しなければならない状態にあっても、時間をかけて着実に点数を向上させることができる¹³⁵。

さらに、PrimusGFS は、要件を理解できるようにするとともに、異なる事業や現場施設の HACCP モデルに応じた柔軟な対応が可能である。また、持続可能性や社会的説明責任など、顧客の要望やバイヤーの要件に応じて、監査に異なる付録を添付することも可能である¹³⁶。

¹³³ <https://www.mygfsi.com/news-resources/news/press-releases/1418-primusgfs-recognised-against-version-7-1-of-the-gfsi-benchmarking-requirements.html>

¹³⁴ アズル・システムズ社へのインタビュー (2018年12月3日)

¹³⁵ <http://www.pjrfsi.com/downloads/Spring2018.pdf>

¹³⁶ アズル・システムズ社へのインタビュー (2018年12月3日)

1.3.10.5. 認証プロセス¹³⁷

PrimusGFS 認証プロセスは以下のとおり。

(1) 認証申請希望事業者は、一般規則の「食品カテゴリー」¹³⁸を参照して、認証を希望する事業で取り扱う製品が GFSI で承認された PrimusGFS の規格範囲に含まれていることを確認する。

(2) 監査を受ける必要がある事業の種類が、①GAP：牧場・温室などといった生産地、収穫作業員、②GMP/HACCP：冷却・冷蔵倉庫、食料品包装出荷工場、加工、倉庫・流通、のいずれになるかを決定する。

(3) PrimusGFS ウェブサイトに掲載された関連文書、特に、①一般規則、②チェックリストおよび期待される内容、③関連解釈指針（監査における質問および期待される内容の理解を深めるため）、をよく見直す。システムの要件の理解を深めるために、PrimusGFS が認可する研修センターが提供する講座¹³⁹の受講も可能（3日間コースの講座は、監査官と監査を受ける事業の両方が対象）。

(4) PrimusGFS が認可する認証機関（CB）リスト¹⁴⁰の中から、利用する CB を選択する。選択の際の留意事項は、①CB に連絡を取り、必要とする監査について説明し、適切な監査の範囲・事業内容であることを確認、②監査官の利用可能性・経費コスト・監査コストについて CB と相談、③有益と判断する場合は、任意の評価前監査を検討、④監査の予約、ただし、新規申請者の場合、監査時に最低 3 カ月分の文書記録が必要となることを勘案して日程を設定、⑤PrimusGFS 認証プロセスの一部は、オンラインソフトウェアを使用して行うことが可能で、選択した CB がオンライン・アカウント設定などを支援、など。

(5) 自己監査を実施し、監査当日までに不適合項目およびその是正措置を事前に確認。また、適合判定を受けるためには、監査実施時に少なくとも 3 カ月分の記録文書が必要¹⁴¹。

(6) 監査官による監査の実施。具体的には、監査開始時の打ち合わせ、事業の視察・監査、文書の監査、監査終了時の会合を実施。発見された不適合項目に関しては、監査当日もしくは

¹³⁷ <http://www.primusgfs.com/QuickGuide.aspx3>

¹³⁸

<https://intranet.primuslabs.com/CDocuments/ISRequest/RequestAttachments/4befbd3c-bdb1-4d27-9e63-02f8c9543ae2.pdf>

¹³⁹ <http://www.primusgfs.com/training.aspx>

¹⁴⁰ <http://www.primusgfs.com/certificationBodies.aspx>

¹⁴¹ アズル・システムズ社へのインタビュー（2018年12月3日）

監査終了後 24 時間以内にコピーを入手することを推奨。現地監査にかかる時間は事前に CB が連絡。かかる時間は、認証対象となる事業内容、事業数、事業規模、製品数、製造・取り扱いプロセスの複雑性、事業者の準備度によって異なる¹⁴²が、通常、4～6 時間程度となっている¹⁴³。

(7) 是正措置の完了。是正措置を完了することにより、監査結果の得点が向上する可能性あり。監査を受けた事業は、監査是正措置に関する説明書¹⁴⁴を参照しながら、監査当日から 30 日以内には是正措置の実施・記録が必要。

(8) 認証の可否の決定。監査報告および是正措置が完了すると、CB は認証の可否の決定に向けた準備の詳細を確認し、監査当日から 45 日以内に認証の可否を決定する。CB は、監査結果が不良な場合だけでなく、監査システムの対象とならない重要な食品安全問題が発見された場合にも認証拒否が可能。また、記録の不正や不適切な行動などの問題を理由とする認証拒否も可能。CB による監査報告および決定に不服がある場合、申請者は文書による異議申立が可能。

(9) PrimusGFS 認証は、通常、認証決定日から 12 カ月間有効。認可証は、最終監査報告のコピーとともに、E メールで申請者に送付される。

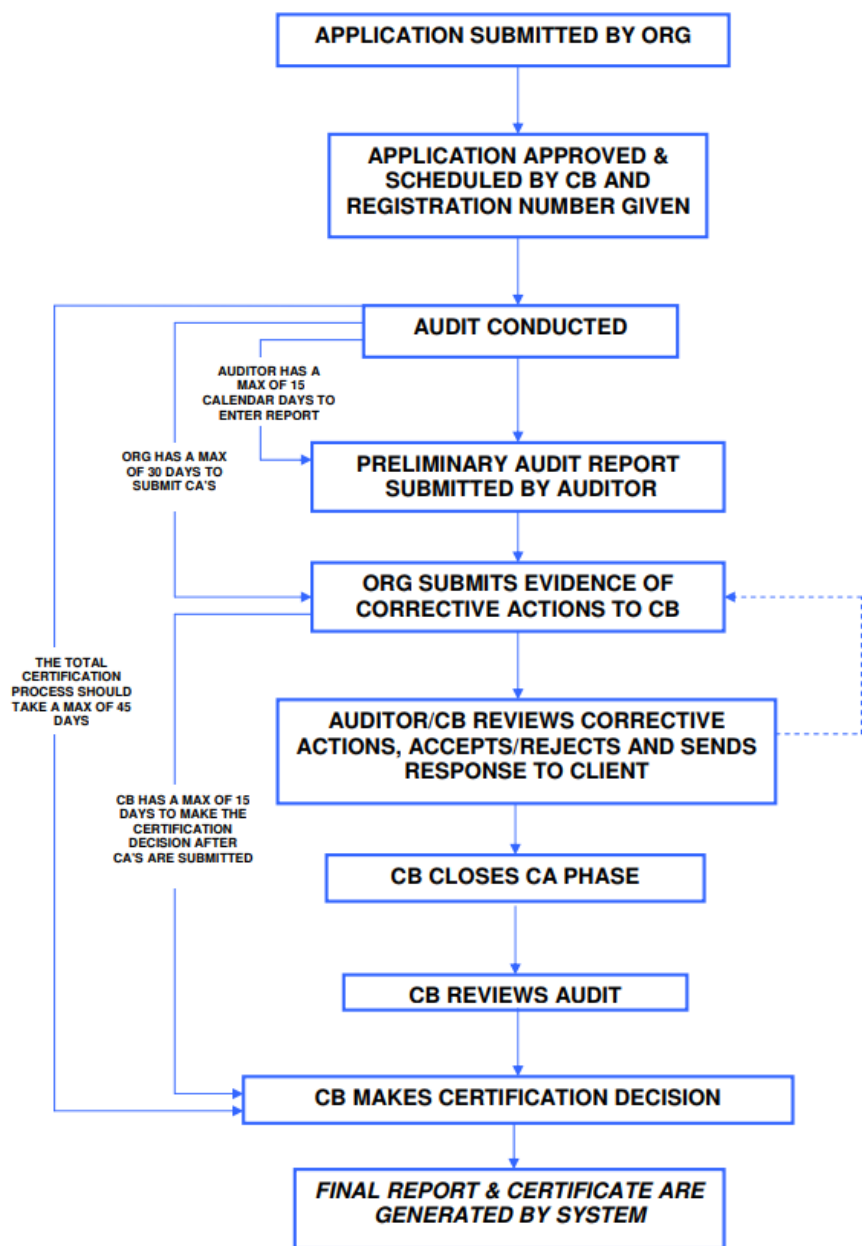
¹⁴² http://www.primusgfs.com/PDFs/PrimusGFS_GeneralRegulations2.1-2.pdf

¹⁴³ http://www.primusgfs.com/PDFs/AZ_PGFS_DOCS_V3_GENREG_ENG.pdf

¹⁴⁴

<http://www.primusgfs.com/PDFs/Auditee%20Corrective%20Action%20Module%20Instructions%20Draft%20V1.3%2009082014.pdf>

図 6 PrimusGFS の認証プロセス



(出所) URL :

<http://www.primusgfs.com/PDFs/PGFS%20Cert%20Process%20Flow%20Chart%20Rev%200%20August%2026%202015.pdf>

米国・カナダで認証審査する場合の日数、認証費用、更新料は、次のとおり。

- 日数 :
 - 監査官による最初の監査報告 : 現地監査実施日から最長 15 日
 - 申請者から CB に是正措置の証拠提出 : 現地監査実施日から最長 30 日

CBによる認証の可否決定：申請者による是正措置の証拠提出から最長 15 日、現地
監査実施日からは最長 45 日¹⁴⁵

- 認証費用¹⁴⁶：
申請費：50 ドル
監査申込費：40 ドル（監査費および監査官経費は認証機関と直接交渉）
認証発行費：1 件当たり 27 ドル（証書発行と PrimusGFS 登録ウェブサイトへの企
業名掲載を含む）

PrimusGFS 認証の有効期間は、認証の可否決定日から通常 12 カ月間で、失効後は再度監
査を受けることが必要となる¹⁴⁷。

1.3.10.6. これから取得に取り組む日本企業へのアドバイス¹⁴⁸

PrimusGFS は、米国での存在感が大きく、米國小売業者による食品安全要件を理解するた
めには、まず市場に対する理解を深めることが重要である。また、PrimusGFS システムの
要件に関する理解を深めるために、PrimusGFS 研修コース¹⁴⁹に参加することも有益である。
これらの研修は、PrimusGFS からの認可を受けた企業が研修センターとしての役割を果た
し、監査官や認証申請者を対象とした研修コースを企画・実施している。これらのコースは、
監査官は受講が義務付けられているが、認証申請者による受講は任意である。受講費は、研
修コース提供者によってさまざまである。

General Regulations PrimusGFS v.3.0 (April 2018)

http://www.primusgfs.com/PDFs/AZ_PGFS_DOCS_V3_GENREG_ENG.pdf

¹⁴⁵

http://www.primusgfs.com/PDFs/PGFS_R_005_R2_PrimusGFS_Certification_Process_Flow_Chart.pdf

¹⁴⁶ アズル・システムズ社へのインタビュー（2018年12月3日）

¹⁴⁷ 同上

¹⁴⁸ 同上

¹⁴⁹ <http://www.primusgfs.com/calendar.aspx>

1.3.11. SQF

1.3.11.1. 概要・特徴

SQF (Safe Quality Food) コードは、米国バージニア州アーリントンに所在する安全品質食品研究所 (Safe Quality Food Institute : SQFI) が開発した規格で、一次生産者・製造者・卸業者・仲介業者を対象として共通の食品安全規格を設定することで、単一のソリューションを提供するものである。

SQF は、食品マーケティング協会 (Food Marketing Institute : FMI) により 1994 年にオーストラリアで立ち上げられ、その後、米国でも導入された。現在、全体の 68% の認証が米国で付与されており、以下、オーストラリア 14%、カナダ 9%、日本 4%、メキシコ 3% が続く。世界 30 カ国で認証を行っているが、欧州には未進出である。中南米およびアジア市場における拡大を現在は目指している。¹⁵⁰

SQF は、GFSI から承認された第三者認証システムで、認証機関が認可団体からの認可を受けると、SQF の認証要件に準拠することが必要となる。SQF には、「第一次生産」「製造」「貯蔵・流通」「食品梱包」「食品小売」という 5 つの食品安全コードがあり、GFSI による産業領域に合わせて考案されている。このうち「第一次生産」コードは、命あるものすべてを対象としており、主に水質を重視している。「製造」コードは、食肉処理場から食品製造までを対象とし、ペットフードも含む。また、食品安全管理プログラムの一環として、危害要因分析必須管理点 (HACCP) プログラムを使用することが要件となっている。「貯蔵・流通」コードでも HACCP プログラムの使用が要件となっている。「食品梱包」コードは、食品梱包におけるリスクに重点を置き、「食品小売」コードはまだ新しく、広く使用される段階には至っていない。これらの領域内で、異なる食品安全カテゴリーを合計 30 設定し、監査の対象としている¹⁵¹。

さらに、加工能力に関する「品質」コードも設けているが、管理プロセスに対応するように最近改良され、「品質」コードの監査を実施する前に、食品安全認証を受けることを義務付けている。ただし、「品質」コードに合格しない場合でも、食品安全認証が剥奪されることはない。これらコードの策定は、いずれもステークホルダーからのインプットに基づいて行っている¹⁵²。

¹⁵⁰ SQFI へのインタビュー (2018 年 11 月 12 日)

¹⁵¹ 同上

¹⁵² 同上

SQF コードの監査を行う認証機関の認定組織（AB）は、①北米担当の米国国家規格研究所（American National Standards Institute : ANSI）、②メキシコ担当のメキシコ認定協会（Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. : EMA）、③オーストラリア・ニュージーランド担当のオーストラリア・ニュージーランド共同認定システム（Joint Accreditation System of Australia and New Zealand : JAS-ANZ）、④カナダ担当のカナダ規格審議会（Standards Council of Canada : SCC）の4団体である¹⁵³。

SQF プログラムは以下の4つのプログラムから構成される。

表 16 SQF プログラムの構成

<p>SQF 基本プログラム (SQF Fundamentals Program)</p>	<p>確固たる食品安全管理プログラムを持たない、もしくは、現行プログラムを次のレベルに引き上げたいと考える、中小規模の食品サプライヤーのためのソリューションとして作成された。段階的アプローチとして構築されており、GFSI 認証達成を将来的な目標としつつ、ロバストな食品安全規格の既存の事業への統合を支援するために考案されたもの。</p>
<p>SQF 食品安全プログラム (SQF Food Safety Program)</p>	<p>GFSI 承認を受けた食品安全規格。製品がほぼすべての規制を充足する状況を確保するために、HACCP ベースのアプローチを行う現場で利用されるもの。</p>
<p>SQF 品質プログラム (SQF Food Safety and Quality Program)</p>	<p>食品安全以上のものを目指す現場向けに作成された品質プログラム。脅威に関連する食品品質監督・管理のために考案されたもので、既に確固たる SQF 食品安全プログラムを実施し、成功を収めている施設に最適である。SQF 食品安全プログラムと並行して実施することが可能。</p>
<p>SQF 倫理的調達プログラム (SQF Ethical Sourcing Program)</p>	<p>食品産業向けの環境・社会・衛生・安全管理システム。環境・社会的コンプライアンスの専門家が開発したもので、日々の授業運営において、倫理的調達へのコミットメントの記録・実証を行う施設を支援。</p>

(出所) URL: <https://www.sqfi.com/what-is-the-sqf-program/which-program-is-right-for-me/>

このうち、GFSI による同等性の承認を受けているのは SQF 食品安全プログラムで、安全基準は、①第1次生産、②食品小売、③製造、④食品包装製造、⑤貯蔵・配送、の5分野においてそれぞれまとめられており、2018年12月現在、第8版が利用されている。また安

¹⁵³ SQFI へのインタビュー（2018年11月12日）

全基準は英語だけでなく、スペイン語、中国語、フランス語、そして日本語にも翻訳されている¹⁵⁴。

SQF における食品セクター分類は以下のとおり¹⁵⁵。

表 17 SQF における食品セクター分類一覧

FSC	区分（認証対象範囲）	説明
1	家畜および狩猟動物の生産、捕獲、産出 <ul style="list-style-type: none"> 家畜の放し飼い生産 家畜の集中生産 酪農 狩猟動物 卵生産 	動物の捕獲、輸送、維持、集中畜産、放し飼いに適用されるが、水産物は含まない。
2	未使用	
3	生鮮品とナッツ類の栽培と生産 <ul style="list-style-type: none"> 生鮮果物、野菜、ナッツ類 そのまま食用になる (RTE) 農産物とナッツ類 	全形の生鮮果物、野菜、ナッツ類の生産、収穫、調整、現地包装、輸送、制御温度による保管に適用。果樹栽培、ブドウ栽培、水耕栽培、苗床運営を含め、広大農地および集中園芸生産システムによるあらゆる栽培製品を含む。
4	生鮮品とナッツ類の包装 作業場の操業	小売用またはさらなる加工処理向けの、生鮮および前包装済みの未加工全形果物、野菜、ナッツ類の洗浄、殻むき、包装、分類、等級区分、管理された環境温度による保管、輸送に適用される。
5	粗放的ブロードエーカー農業の操業	豆類、禾穀類、その他の穀類などブロードエーカー作物の生産、収穫、調整、輸送、保管に適用。動物飼料、作物の栽培と収穫も含む。
6	水産物の収穫および集約養殖 <ul style="list-style-type: none"> 漁獲された野生魚介類 養殖および RTE 魚介類 	淡水および海産の魚類および貝類の養殖、野生漁獲、集約養殖に適用される。洗浄、輸送、保管を含み、海洋におけるエラ取り、ワタ抜き、皮引き、冷蔵業務にも及ぶ。

¹⁵⁴ <https://www.sqfi.com/what-is-the-sqf-program/sqf-food-safety-program/>

¹⁵⁵ <https://www.sqfi.com/wp-content/uploads/2018/08/japanese-primary-production-final.pdf> (pp.71~75)

FSC	区分（認証対象範囲）	説明
7	食肉処理場、除骨、食肉解体業務 <ul style="list-style-type: none"> 赤肉 家きん肉 	消費を目的とするすべての動物種および狩猟動物のと畜、食肉調整、加工処理、輸送、保管、冷蔵、冷凍、卸売に適用され、あらゆる肉切り身にも及ぶ。
8	加工食肉および家きんの処理	肉類（すべての赤肉類および家きん類）を主要な原料成分とする加工処理、製造、輸送、保管業務に適用される。すべての高付加価値化業務（調理後冷凍、パン粉付け、保存処理、くん製、調理、乾燥、発酵、真空包装）、冷蔵、冷凍業務を含むが肉類および家きん製品の缶詰作業は除く。
9	水産加工 <ul style="list-style-type: none"> 生鮮水産物と水産物製品 非加熱喫食調理済み (RTE) 魚介類 加熱喫食調理済み (RTE) 魚介類 	全魚介類の加工処理、製造、輸送、保管に適用され、解体、発酵、パン粉付け、くん製、調理後冷凍、冷蔵、乾燥、真空包装を含む高付加価値化業務にも及ぶが、水産物製品の缶詰作業は除く。
10	酪農食品加工	集乳用のすべての種から得た食品の加工処理、輸送、保管に適用され、冷凍、低温殺菌、精密ろ過、蒸発脱水および濃縮、発酵、純化、培養、噴霧乾燥を含むが、超高熱処理 (UHT) 業務を除く。(FSC15を参照)。牛乳の代替品（技術が本質的に同じもの）を含む。
11	養蜂および蜂蜜加工	養蜂ならびに蜂蜜採集用のあらゆる種から得た食品の加工処理、輸送、保管に適用され、高付加価値化業務を含む。純化および処理業務を含む。
12	卵の加工処理	集卵および加工処理用のすべての種から得た食品の等級区分、洗浄、加工処理、輸送、保管に適用される。
13	パンおよびスナック食品の加工処理	押し出し形成によるスナック菓子およびケーキミックス調整品の加工処理、輸送、保管に適用され、製パン業務のすべてにも及ぶ。
14	果物、野菜、ナッツ類の加工処理、および果物ジュース	すべての果物と野菜の冷凍、発酵、乾燥、薄切り、角切り、裁断、雰囲気調整処理、ならびにナッツ類の焙煎、乾燥、裁断を含むすべての品種の処理された果物および野菜の加工処理、輸送、保管、流通に適用される。果物と野菜の缶詰作業は含まない。

FSC	区分（認証対象範囲）	説明
15	缶詰、UHT、および殺菌業務	低酸性缶詰食品の加工処理、殺菌（レトルト処理）、UHT（超高熱処理）、その他の高温または HPP（高圧プロセス）でほかに区分されないものと、それに伴う密封容器の製造に適用される。
16	氷および飲料加工	発酵、濃縮、防腐剤充填、乾燥業務プロセスに適用される。粉乳、ならびに牛乳もしくは乳製品の低温殺菌および UHT 処理、または果物および野菜のジュース製造業務を除く。乾燥飲料の原料成分（紅茶、コーヒーなど）には適用されない。
17	菓子製造	すべての種類の菓子の調製、輸送、保管に適用され、チョコレートおよび準チョコレートをもとにした加工処理のすべてにも及ぶ。
18	保存食品の製造	高温処理法により保存されるすべての食品でほかに区分されないもの、高温処理されず組成上保存可能な食品、その他許容される代替的な方法でほかに区分されないものによる加工処理、輸送、保管に適用される。
19	食品原料成分の製造	乾燥食品の原料成分、培養菌、酵母の加工処理、調合、再包装、輸送、保管に適用されるが、乳製品、発酵肉、その他の発酵製品でほかに区分されるものを除く。
20	調理済み食品の製造	喫食前に調理、加熱、冷凍、冷蔵保管を要し、一定範囲の原料成分（調合食品）から調整する食品の加工処理、受入、制御温度による保管、輸送に適用される。流通向けから食品サービス向けまでのサンドイッチ、ラップ、および高リスクデザートを含む（これらがサイトと RTE で作成される場合は FSC23 が適用される）。
21	油脂および油脂ベースのスプレッド製造	あらゆる動物性および植物性油脂の製造およびマーガリンの製造に適用される。純化および精製処理を含む。
22	穀物加工	すべての品種のシリアル加工処理に適用され、選別、等級区分、摘み取り、大容量穀物の取り扱い、製粉、圧出を含む。
23	食品ケータリングと食品サービス業務	消費者による処理の必要なく喫食が可能な調整済み調合食品で、現地のすべての食品の調整およびサービス活動（輸送、保管、販売など）を含む。サイトで準備される RTE の製品にのみ適用される。
24	食品小売業	常温保存あるいは前処理された包装済み食品、および／または消費者がさらに調整することを意図した食品の小売レベルにおける受入、取り扱い、保管、ディスプレイに適用される。RTE 食品を準備する小売業者は FSC（食品セクター分類）23 も含むものとする。

FSC	区分（認証対象範囲）	説明
25	サイトで製造されない製品の再包装	全生産およびほかの場所で製造される包装製品（ナッツ類、ハードキャンディー、ドライフルーツ、ビーフジャーキーなど）の収集（例：ギフトバスケットなど）。ほかに区分されない製品に適用される。
26	食品の保管および流通	傷みやすい生鮮品や食料品全般の卸売レベルにおける受入、保管、ディスプレイ、取りまとめ、流通に適用される。冷蔵、冷凍、乾物、常温保存あるいは前処理された包装済み食品、および／または消費者がさらに調整することを意図した食品を含む。
27	食品包装材の製造	食品セクター用包装材の製造、保管、輸送に適用される。ペーパータオル、ナプキン、使い捨て食品容器、ストロー、かき混ぜ棒など食品製造または食品サービス施設に使用できる品目を含む。
28	未使用	
29	未使用	
30	未使用	
31	栄養補助食品の製造	栄養補助食品の製造、調合、輸送、保管に適用される。
32	ペットフードの製造	家畜および特定ペットによる消費が意図されるペットフードの製造に適用される。
33	食品加工助剤の製造	食品加工セクターで使用する化学物質および助剤の製造、保管、輸送に適用される。
34	動物飼料の製造	動物用飼料の製造、調合、輸送、保管に適用される。
35	未使用	

（出所） URL : <https://www.sqfi.com/wp-content/uploads/2018/08/japanese-primary-production-final.pdf>

SQF は、食品の品質の危険性および安全性を管理する HACCP の体系的適用に重点を置き、国際的に認められた認証システムをとおして、食品産業のすべてのサプライヤーのニーズに応えるものである。SQF 管理システムを実行することにより、購入者の食品安全性および品質要件に対応し、地域および世界的な食品市場に製品を提供する企業にソリューションを提供することができるとされている¹⁵⁶。

SQF 認証を受けたいと考えるサプライヤーおよび製造業者は、認証機関の審査委員会による審査を受けなければならない¹⁵⁷。これら SQF 認証機関に対しても、国際認可の取得を含む厳しい要件を満たすことが義務付けられている。例えば、認証機関は、SQFI との間で最

¹⁵⁶ <https://www.sqfi.com/standards/sqf-code/>

¹⁵⁷ <https://www.sqfi.com/certification-bodies/>

初にライセンス契約を締結し、契約内容の条件に従って監査サービスを提供することが義務付けられている。また、ライセンス契約締結後 12 カ月以内に、ISO/IEC 17065:2012 の要件を充足する機関として、食品マーケティング協会（Food Marketing Institute : FMI）が認めた国際認定フォーラム（IAF）認可機関による認可を受けることも義務付けられている。さらに、SQF 認証機関は、監査官が、SQF 認証を受けた、もしくは今後受ける可能性のある企業との間で利益相反があったり、相談・研修などを提供したりすることが発生しないような体制とすることが義務付けられており、すべての認証活動は、相談業務から分離して管理される状況を確認しなければならないとされている¹⁵⁸。

SQFI は、SQF プログラムの特徴を以下のようにまとめている¹⁵⁹。

- SQF プログラムは、SQFI が認定した企業・個人が実施する監査手続きおよび監査活動の監督において、信頼性・一貫性を確保するために、多数の機能を提供。
- SQF は、GFSI による認可を受けた、本部が欧州以外にある唯一のプログラム。
- SQFI は、SQF システムの実行を支援するために、SQF コードの文書と、総合的・実用的な指針を無料で提供。
- SQF は、品質認証に関する要素の導入に関し、独自のアプローチを提供する、GFSI に認可された唯一の規格。
- 在庫回収、市場撤退、修正などを回避するために、先を見越したリスクの特定・管理を支援することにより、手続き管理を改善。
- プログラムの整合性を維持するために、総合的で一貫性のある研修を提供。

1.2.11.2. 動向・普及状況

SQF プログラムは、1994 年にオーストラリアで立ち上げられた。本規格は、消費者の信用を回復するために、食品業界の質および安全性の向上を目指して作成された¹⁶⁰。

SQF を管理する SQFI は、世界で 8,750 億ドルの売り上げを計上する小売食品業界を代表する業界団体の食品マーケティング協会（FMI）の一部門である。FMI は、2003 年に SQFI をオーストラリア政府から買収しており、食品安全管理プログラムの開発ではなく、食品安全審査および規制の実施を業務主体としている。

¹⁵⁸ <https://www.sqfi.com/wp-content/uploads/Criteria-for-SQF-Certification-Bodies-October-2017.pdf>

¹⁵⁹ <https://www.sqfi.com/faq/sqf-program-faqs/> , “How does SQF differ from other food safety certification programs?”

¹⁶⁰ <https://blog.ecratum.com/safe-quality-food-standard-sqf-certification-what-you-need-to-know>

今日、SQF は、世界中の小売業者および食品サービス提供者から、厳しく信頼性ある食品安全管理システムとして認識されている。SQF は、GFSI によって認められた、一次生産・製造・卸売業者を対象とした唯一の認証システムで、利用施設数は1万以上に上る¹⁶¹。

SQFI は、米国食品安全強化法（Food Safety Modernization Act : FSMA¹⁶²）の施行を受けて、SQF プログラムと FSMA 予防的統制規則（PC rule）との間のギャップの橋渡しのために必要な措置を特定する指針として使用するために、2016年8月にステークホルダーのための任意予防的統制監査チェックリストおよび指針文書を作成した¹⁶³。

また、SQFI を保有する FMI は、公式のオンライン食品品質講座（Food Quality Course）の立ち上げを2017年10月に発表した。「製造業者のための SQF 品質システム（SQF Quality Systems for Manufacturing）」オンライン講座は、食品製造施設の品質・技術・管理スタッフが、2018年に施行される新たな SQF 品質コード（SQF Quality Code）に定められた要件を充足するのを支援するものである。食品業界最大手の研修提供企業である Alchemy 社が、SQFI の専属オンライン研修パートナーとなっている。公式 SQF 品質講座（SQF Quality Course）は、食品産業リーダーのための主要専門性開発資料である「Alchemy Academy」をとおして受講が可能である¹⁶⁴。

さらに、SQFI は、購入者および小売業者の懸念を満足させられるようなロバストな食品安全プログラムを持たない中小規模の食品生産者を対象としたアプローチを開発した。これが、2018年6月に SQFI が発表した「食品製造者のための基本プログラム（Fundamentals Program for Food Manufacturing）」と「一次生産者のための基本プログラム（Fundamentals Program for Primary Producers）」である。各プログラムには、いずれも初級レベルと中級レベルがあり、食品安全管理の改善のために、段階を追ったアプローチを提供している。SQF 基本プログラムは、小売業者による起業家受け入れ促進を支援し、食品安全の保障と、サプライチェーン全体における受け入れ体制を提供している¹⁶⁵。

SQF 食品安全プログラムにおいて、2018年1月以降に監査を受けて認可を受けた業者数¹⁶⁶は以下のとおり（2018年12月18日現在）。

¹⁶¹ <http://www.fooddrink-magazine.com/sections/producers/2282-safe-quality-food-institute>

¹⁶² <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/fsma/>

¹⁶³ <https://www.sqfi.com/news-blog/page/3/>

¹⁶⁴ <https://www.sqfi.com/news-blog/page/2/>

¹⁶⁵ <https://www.sqfi.com/news-blog/>

¹⁶⁶ 「SQF Food Safety Audit Edition 8.0」で検索。

<https://www.ac.parkcitygroup.com/application/vwavecgi/public/register.cgi/search/blcare>
s

表 18 SQF の食品セクタカテゴリー別認証事業者数 (2018 年 1 月～12 月 18 日)

食品セクタカテゴリー		合計	日本
FSC 番号	区分 (認証対象範囲)	6,747	210
1	家畜および狩猟動物の生産、捕獲、産出 <ul style="list-style-type: none"> ● 家畜の放し飼い生産 ● 家畜の集中生産 ● 酪農 ● 狩猟動物 ● 卵生産 	63	35
3	生鮮品とナッツ類の栽培と生産 <ul style="list-style-type: none"> ● 生鮮果物、野菜、ナッツ類 ● そのまま食用になる (RTE) 農産物とナッツ類 	256	0
4	生鮮品とナッツ類の包装 作業場の操業	393	4
5	粗放的ブロードエーカー農業の操業	0	0
6	水産物の収穫および集約養殖 <ul style="list-style-type: none"> ● 漁獲された野生魚介類 ● 養殖および RTE 魚介類 	1	1
7	食肉処理場、除骨、食肉解体業務 <ul style="list-style-type: none"> ● 赤肉 ● 家きん肉 	203	92
8	加工食肉および家きんの処理	574	30
9	水産加工 <ul style="list-style-type: none"> ● 生鮮水産物と水産物製品 ● 非加熱喫食調理済み (RTE) 魚介類 ● 加熱喫食調理済み (RTE) 魚介類 	211	13
10	酪農食品加工	654	4
11	養蜂および蜂蜜加工	33	0
12	卵の加工処理	300	6
13	パンおよびスナック食品の加工処理	953	4
14	果物、野菜、ナッツ類の加工処理、および果物ジュース	769	8
15	缶詰、UHT、および殺菌業務	305	26
16	氷および飲料加工	435	2
17	菓子製造	233	1
18	保存食品の製造	328	3
19	食品原料成分の製造	752	11
20	調理済み食品の製造	517	21
21	油脂および油脂ベースのスプレッド製造	157	0
22	穀物加工	284	2

食品セクタカテゴリー		合計	日本
23	食品ケータリングと食品サービス業務	0	0
24	食品小売業	0	0
25	サイトで製造されない製品の再包装	117	0
26	食品の保管および流通	697	32
27	食品包装材の製造	538	0
31	栄養補助食品の製造	48	0
32	ペットフードの製造	92	0
33	食品加工助剤の製造	16	0
34	動物飼料の製造	56	1
ヒト向け 食品の予 防管理		1	0
農産物安 全基準		2	0

(注) 複数のカテゴリーで認可を受ける企業があるため、各カテゴリーの合計数と全体の総数は一致しない。

(出所) URL :

<https://www.ac.parkcitygroup.com/application/vwavecgi/public/register.cgi/submit> を基に作成。

1.3.11.2. 小売りなどからの支持

SQFI は小売業者もメンバーになることができ、SQF は、以下のような多数の小売業者からの支持を受けている¹⁶⁷。

- ブルーム社 (Bloom)
- ボトムドルフーズ社 (Bottom Dollar Foods)
- ケアフォーグループ社 (Carrefour Group、フランス)
- コストコ社 (Costco)
- CVS ファーマシー社 (CVS Pharmacy)
- フードライオン社 (Food Lion, LLC)
- ジャイアントフードストア社 (Giant Food Stores LLC)
- ハリス・ティーター社 (Harris-Teeter, Inc.)
- H-E-B 社 (H-E-B)
- プライスチョッパースーパーマーケット社 (Price Chopper Supermarkets)
- パクリクススーパーマーケット社 (Publix Super Markets, Inc.)
- セーフウェイ社 (Safeway, Inc.)

¹⁶⁷ SQFI へのインタビュー (2018 年 11 月 12 日)

- サムズクラブ社 (Sam's Club)
- ザ・ストップ&ショップスーパーマーケット社 (The Stop & Shop Supermarket Company)
- ターゲット社 (Target)
- テスコピック社 (Tesco Pic、英国)
- ウォルマート社 (Wal-Mart Stores, Inc.)
- ワワ社 (Wawa)
- ウェグマンズフードマーケット社 (Wegmans Food Markets, Inc)
- ワイスマーケット社 (Weis Markets, Inc.)
- ウィン・ディキシーストア社 (Winn-Dixie Stores, Inc)

1.3.11.3. ほか GFSI 承認規格との違い¹⁶⁸

SQFI は GFSI が立ち上げられた当初から関与してきた。SQF は GFSI が最初に認証した 4 つの基準システムの 1 つで、2004 年に承認された。承認プログラム作成にあたり、GFSI の要件に従いながら、ステークホルダーからのフィードバックに基づいて、さらなる要素を付加している。

GFSI の要件に基づいて SQF コードを作成しており、これは、単なる監査チェックリストではなく、食品安全基準であり、食品安全システムを導入しようとする製造業者に対する要件を含んでいる。また、一次生産・製造・卸売業者 (収穫・畜産・食肉処理場・製造・小売) を対象とした唯一の認証システムである。

SQF による主なインパクトは、強力な食品安全システム構築において、サプライヤーを支援するという点である。企業は、本システムを導入すると基準充足のための手順に従うだけでよく、新たな課題に直面するたびに解決策を考える必要はない。一部の認証システムでは、文言が曖昧であるために解釈の誤解があったり、逆に全く融通の利かない場合などがあるが、SQF は規範的でありながら柔軟な側面を併せ持つ。

1.3.11.4. 認証プロセス¹⁶⁹

SQF の認証プロセスは以下のとおり。

(1)SQF コードについて理解する。学習手段は、①あらゆるレベルの食品サプライヤーに食品安全・品質認証による恩恵を紹介する 1 日コースの情報セミナー「SQF インフォメーションデー (SQF Information Day)」への参加、②オンライン研修センター「Alchemy

¹⁶⁸ SQFI へのインタビュー (2018 年 11 月 12 日)

¹⁶⁹ <https://www.sqfi.com/how-to-get-certified/>

Academy」をとおして「SQF システム実行 (Implementing SQF Systems)」講座を受講、
③米国内外に所在する SQF ライセンス研修センター (Licensed Training Center) で開講
される講座を受講、④コードを無料でダウンロードして独学、の 4 つのオプションから選
択可能。

(2)所定のウェブサイト¹⁷⁰から、認証を申請する企業を SQF 評価データベースに登録し、分
類に合わせた手数料を支払う。

(3)従業員の 1 人を SQF 担当者に指名する。SQF 担当者は、①フルタイム正規社員として
監査を受ける現場で雇用されていること、②HACCP ベースの研修コースを修了しているこ
と、③農業・水産養殖・GMP の実施・管理を行う能力があること、④事業現場の認証範囲
に関連する SQF システムを実行・管理するために、SQF コード・要件を理解しているこ
と、の 4 つの要件を満たさなければならない。また、適格な従業員がいない場合は、外部専
門家の採用も可能¹⁷¹。

(4)認証の種類を「基礎 (Fundamental)」「食品安全 (Food Safety)」「食品安全・品質 (Food
Safety and Quality)」の中から選択する。

(5)SQF ライセンス保有認証機関リスト¹⁷²から事業所在地の認証機関を検索し、認証機関か
ら提案書を入手する。

(6)予備評価を実施する (任意)。予備評価を実施すると、SQF 認証を受ける上で望ましい状
態と現状とのギャップを特定することができる。

(7)提案書を入手した認証機関の中から当該事業施設に最適と考えられる期間を選択し、監
査スケジュールを決定する。

(8) 認証機関が初期認証監査を実施する。初期認証監査には、文書審査と施設評価の両方を
含む。

米国・カナダで認証審査する場合の日数、認証費用、更新料は、次のとおり。

日数：認証を受けた企業を対象としたアンケート結果によると、認証準備に要する
期間は平均 8～12 カ月である。監査に要する期間は 1～2 日で、最低 1 日かける

¹⁷⁰ <https://www.sqfi.com/assessment-database/>

¹⁷¹ <https://www.sqfi.com/what-is-the-sqf-program/hire-a-scholar/>

¹⁷² <https://www.sqfi.com/how-to-get-certified/find-a-certification-body/>

ことが GFSI から義務付けられている¹⁷³。認証の可否は、監査終了から 45 日以内に決定される（申請者は、監査終了から 30 日以内に是正措置を完了させる必要あり）。認証が決定すると、決定日から 10 日以内に、認証機関から申請者に認可証が送付される¹⁷⁴。

- 費用：応募手続きの一環として、SQF 評価データベースに登録する際に、以下の分類に応じて登録費を支払う¹⁷⁵。

表 19 SQF 評価データベースへの登録費

分類	分類の詳細	費用
A	総売上高 10 万ドル未満の一次生産者（農場、牧場、果樹園など）	\$100
B	総売上高 500 万ドル未満のサプライヤー	\$250
C	総売上高 500 万～2,500 万ドルのサプライヤー	\$350
D	総売上高 2,500 万～5,000 万ドルのサプライヤー	\$500
E	総売上高 5,000 万ドル以上のサプライヤー	\$600
M	複数事業地保有団体 <ul style="list-style-type: none"> • 中央拠点 • 所属する各事業地 	\$1,000 \$25

（出所） URL：<https://www.sqfi.com/how-to-get-certified/>

また、毎年、年次 SQF 監査を実施する前に、登録および登録費の支払いを完了しなければならない¹⁷⁶。

1.3.11.5. これから取得に取り組む日本企業へのアドバイス¹⁷⁷

食品安全確立に向けての助言は、以下の 4 点。

- アレルギー誘発物質に関する適切なラベル表示：アレルギーに関連する誤ったラベル表示が、米国で最も一般的なリコールの原因。
- 環境監督プログラム：環境監督手順が確立していない企業では、リステリア菌による汚染拡大がしばしば発生。
- 汚染製品リスク：サプライヤーから汚染された製品を受け取るリスクを認識。
- 品質：完成品が仕様を充足していることを確認してから出荷。

¹⁷³ SQFI へのインタビュー（2018 年 11 月 12 日）

¹⁷⁴ <https://www.sqfi.com/wp-content/uploads/2018/08/SQF-Code-Ed8Quality1212017.pdf>

¹⁷⁵ <https://www.sqfi.com/how-to-get-certified/>

¹⁷⁶ <https://www.sqfi.com/faq/sqf-assessment-database-faqs/>

¹⁷⁷ SQFI へのインタビュー（2018 年 11 月 12 日）

このほか、保険契約内容の確認、成功までの道のりにおける自社の現在の地点の確認、社内の全部署における内部監査の実施、食品安全に関連する新情報を活用した継続学習、などを推薦する。

さらに、監査準備ツールに関しては、監査官による文書の検証を容易にするために、必要な文書をオンラインでアップロードすることを勧めている。ただし、これは義務付けられている訳ではなく、任意である。

なお、SQFI は、事業者からの直接連絡を受け付けており、必要な情報提供が可能である。また、ウェブサイトでは、研修・教育プログラムを含む多くの情報を提供している。さらに、コードは無料ダウンロードが可能であり、一部の文書は日本語訳されている。このほか、SQF は、食品安全問題や関連活動に関するニュースレターを発行している。

SQF Code – Edition 8 (Japanese)

<https://www.sqfi.com/resource-center/sqf-code-downloads-edition-8/>

1.3.12. USDA Harmonized GAP Plus+（技術的同等性）

1.3.12.1. 概要・特徴

USDA Harmonized GAP Plus+監査プログラムは、米国農務省（US Department of Agriculture：USDA）の農業マーケティングサービス（Agricultural Marketing Service：AMS）が管理する第三者監査プログラムで、収穫前および収穫後の業務における食品安全基準を検証するために企業と協力して開発されたものである。本規格は、果物および野菜の生産・梱包・取り扱い・貯蔵が安全な手段で行われていることを検証するもので、すべての生鮮食料品、すべての規模の農場、米国内のすべての地域を対象とする¹⁷⁸。農務省は、「1946年農業マーケティング法（Agricultural Marketing Act 1946）」の下で農業製品のマーケティング促進のための任意プログラムおよびサービスを開発・実施する権限を与えられている¹⁷⁹。

米国では、サプライヤーに対し、GFSI 承認規格の認証を受けることを要求する購入者が増加していたところ、複数の食品安全監査を受けることで、負担やコストが増えることを懸念した生産者グループ・農産物委員会・業界団体などの特殊農作物セクターの代表者らが、農務省に対し、同省が運用する「農業生産工程管理（Good Agricultural Practices：GAP）」プログラムと GFSI の提携を検討するよう要請した。その結果、農務省は、「GFSI 技術的同等性（GFSI Technical Equivalence）」があるとされる新たな USDA Harmonized GAP Plus+監査の導入を 2018 年に行い、すべての特殊農産物サプライチェーンが、単一の USDA Harmonized GAP Plus+監査をとおして、ほかのマーケティング・規制要件を含む規格要件を充足できるようにした¹⁸⁰。

なお、GFSI は、政府機関による認証プログラムに対し、「GFSI 技術的同等性」に達したとの確認を 2015 年に中国の ChinaHACCP に対して最初に行った。これは、民間認証プログラムの基準評価・承認に加えて新たに導入されたもので、対象は、政府が保有する認証プログラムに限定される。これは、「GFSI 基準評価要件主要要因（GFSI Benchmarking Requirements Key Elements）」に関連する領域について、認証プログラムの内容が GFSI 評価基準と同等であることを認めるものである。非政府組織が運用するプライベートスタンダードの GFSI 承認と異なる点は、非政府組織対象の場合、認証プログラムのガバナンス

¹⁷⁸ <https://localfoodsafety.org/2018/06/13/what-the-harmonized-gap-fsma-alignment-means-for-growers/>

¹⁷⁹ <https://www.mygfsi.com/news-resources/latest-news/1401-technical-equivalence-gfsi-opens-a-new-stakeholder-consultation.html>

¹⁸⁰

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

および運用管理の評価も含むというところである。政府が運営する認証プログラムが「GFSI 技術的同等性」に達しているかの評価は、GFSI 委員会 (GFSI Board) が指名した専門家によって行われ、当該政府スキームのギャップ分析を行うことになる。2018 年 12 月時点で「GFSI 技術的同等性」に達したと認められている認証プログラムは、米国農務省の Harmonized GAP Plus+プログラムのほか、カナダ穀物委員会危害要因分析必須管理点 (Canadian Grain Commission Hazard Analysis Critical Control Point : CGC HACCP) プログラムおよびカナダ分別生産流通システム危害要因分析必須管理点 (Canadian Identity Preserved System plus Hazard Analysis and Critical Control Point : CIPRS+HACCP) プログラムと、中国の ChinaHACCP プログラムである¹⁸¹。

USDA Harmonized GAP Plus+監査は、連邦・州農務省に所属する職員で、長年にわたる経験と特殊農産物の生産およびマーケティングへの理解を有し、訓練を受けた有資格監査官によって行われる。USDA Harmonized GAP Plus+は、GFSI の技術的要件である「食品安全強化法 (Food Safety Modernization Act : FSMA) 農産物安全基準 (Produce Safety Rule)」と、米国における産業界のベストプラクティス (industry best practices) を充足している¹⁸²。USDA Harmonized GAP Plus+ 監査は、「GFSI 技術的同等性」に達していると認められた、農務省唯一の監査プログラムで、本プログラムの立ち上げにあたり、農務省は、既存の USDA Harmonized GAP 監査を GFSI と同等の規格となるようにその内容を強化している¹⁸³。

なお、農務省では、AMS 特殊農産物プログラム (Specialty Crops Program) 特殊農産物検査部門監査プログラム (Specialty Crops Inspection (SCI) Division Audit Program) が、生産・サプライチェーン全体において、農産物サプライヤーの任意かつ独立した監査を行っている。SCI 部門では、農業生産工程管理 (GAP) 監査および適正取り扱い規範 (Good Handling Practices : GHP) 監査を担当しており、これらの監査サービスにおいては、微生物による食品安全上の危害リスクを最小限とし、できる限り安全な方法での果物および野菜の生産・梱包・取り扱い・貯蔵が行われるかを確認するため、農業ベストプラクティスに重点が置かれている。また、米国食品医薬品局 (FDA) の「生鮮果物・野菜の微生物食品安全危害を最小限とするガイド (Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for

¹⁸¹ <https://www.mygfsi.com/certification/technical-equivalence.html>

¹⁸²

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

¹⁸³

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

Fresh Fruits and Vegetables)」における提案事項および産業界で一般的とされる食品安全確保手法への準拠を確認している¹⁸⁴。

現在、農務省は、①USDA Harmonized GAP Plus+、②USDA Harmonized GAP、③USDA GAP & GHP、という 3 種類の GAP 監査プログラムを提供している。これらの監査は、いずれも業界および米国食品医薬品局（FDA）が推奨するベストプラクティスと足並みをそろえるものであるが、USDA Harmonized GAP 監査は、それ以外に、農産物 GAP 調和イニシアティブ（Produce GAP Harmonization Initiative）と食品安全強化法（FSMA）の農産物安全基準（Produce Safety Rule）にも沿った内容となっている。さらに、USDA Harmonized GAP Plus+監査は、USDA Harmonized GAP 監査の内容に加え、GFSI による認可も受けている¹⁸⁵（下表参照）。

表 20 農務省が提供する GAP 監査サービスの種類

	GFSI との技術的同等性	FDA FSMA 農産物安全基準との一致	農産物 GAP 調和イニシアティブとの一致	業界および FDA のベストプラクティスの順守
USDA Harmonized GAP Plus +	X	X	X	X
USDA Harmonized GAP		X	X	X
USDA GAP & GHP				X

（出所）URL：

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

1.3.12.2. 動向・普及状況

前述のとおり、米国食品医薬品局（FDA）は 1998 年 10 月に、生鮮農産物の有機微生物による汚染を縮小するための一般指針を提供する、生鮮果物・野菜業界向けの指針書「生鮮果物・野菜の微生物による食品安全の危険を最小化するガイド（Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables）」を発行した。本指針書は、汚染の

¹⁸⁴ <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp/harmonized>

¹⁸⁵

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

高リスク地域に関する情報と、汚染の回避・最小化のための手段を提供するもので、発行後間もなく、多数の卸売業者および食品サービスのバイヤーが、サプライヤーに対し、第三者食品安全監査を義務付け始めるようになった¹⁸⁶。

効果的な食品安全監査が必要であるとの果物・野菜業界からの多数の要望に応え、農務省の農業マーケティングサービス（Agricultural Marketing Service : AMS）と果物・野菜検査標準化機関協会（Association of Fruit and Vegetable Inspection and Standardization Agencies : AFVISA）は、FDA ガイドへの順守を検証できる監査プログラムの開発を進めることとなった。この結果、AMS は、2001 年にパイロットプログラムを実施し、その後、2002 年に USDA GAP & GHP プログラムを正式に開始した¹⁸⁷。

さらに 2011 年になって、農務省は USDA Harmonized GAP と呼ばれる生鮮食品用監査プログラムを開始した。これは、食品安全基準の冗長性および重複を削減するためのイニシアティブで、Harmonized GAP 監査は、通常の GAP 監査プログラムよりも厳しいものとなった¹⁸⁸。

そして、農務省は、GFSI を充足する監査として USDA Harmonized GAP Plus+プログラムを 2018 年に導入した。これは、既に同省が実施していた USDA Harmonized GAP プログラムを強化したものである。GFSI 承認規格の認証を求める小売・フードサービス・バイヤーが増え、農務省が提供する監査プログラムにおいても GFSI との整合を求める声が高まってきたことがその背景にある¹⁸⁹。

なお、2018 年 6 月 5 日、FDA のスコット・ゴッドリブ長官（Scott Gottlieb）と農務省のソニー・バーデュー長官（Sonny Perdue、当時）は、農務省の GAP 監査プログラムと FSMA 「農産物安全基準（Produce Safety Rule）」における要件を調整し、農業従事者向けの農産物安全要件を簡略化するために、共同での取り組みを行っていることを発表している。また、バーデュー長官は、USDA Harmonized GAP では FSMA における農産物安全基準への順守状況の確認が行われるようになるため、USDA Harmonized GAP 監査に合格した特殊農産物生産者は、FSMA に基づく査察に合格する確率も高いと発言している¹⁹⁰。

¹⁸⁶ <http://sustainableagriculture.net/publications/grassrootsguide/food-safety/good-agricultural-practices-and-good-handling-practices-audit-verification-program/>

¹⁸⁷ 同上

¹⁸⁸ <http://labs.russell.wisc.edu/farmfoodsafety/audits/gapghp/>

¹⁸⁹

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

¹⁹⁰ <https://localfoodsafety.org/2018/06/13/what-the-harmonized-gap-fsma-alignment-means-for-growers/>

2018年8月13日、農務省は、特殊農産物向けの USDA Harmonized GAP Plus+監査プログラムが、「GFSI 技術的同等性」に達したと認められたことを発表した。また、マーケティング・規制プログラム担当農務次官のグレッグ・アイバック氏（Greg Ibach）は、農務省の監査を利用する生産者は、同監査結果をそれ以外の米国内および国際的規制および市場要件にも適用可能となることを意味すると発言した¹⁹¹。

また、2018年12月4日には、2019年に USDA Harmonized GAP Plus+を含む USDA GAP 監査を受ける果物・野菜生産者のコスト負担を軽減することによって市場アクセスを強化するために、農務省が、GAP 補助プログラム（GAP Assistance Program）をとおして、コネチカット州などを含む16州の果物・野菜生産者に対し、総額370万ドルの補助金を支給することを発表した。農務省のグレッグ・アイバック次官は、USDA GAP 監査は、生産者が農産物安全基準を満たし、食品安全文化の事業への導入が生産者に期待される市場への進出・製品販売を向上させる上で役立つとコメントしている¹⁹²。

具体的に、2019年1月2日から、農務省のリスク管理局（Risk Management Agency）が農業管理補助（Agricultural Management Assistance : AMA）プログラムの下で助成を開始することが予定されており、対象となる州の生産者が USDA Harmonized GAP 監査および USDA Harmonized GAP Plus+監査を受ける場合、コストの最高100%がカバーされる。対象となる州は、コネチカット、デラウェア、ハワイ、メイン、メリーランド、マサチューセッツ、ネバダ、ニューハンプシャー、ニュージャージー、ニューヨーク、ペンシルバニア、ロードアイランド、ユタ、バーモント、ウエストバージニア、および、ワイオミングの合計16州である¹⁹³。

USDA Harmonized GAP 監査プログラムでは、2012年のプログラム開始以降、5,300社以上の果物・野菜生産者が認証を受けている¹⁹⁴。ただし、USDA Harmonized GAP Plus+に限ったデータについては情報が見つからなかった。

1.3.12.3. 支持する小売

GFSI 承認規格による認証を求める小売やフードサービス事業者、バイヤーが増加しており、これが、USDA Harmonized GAP Plus+の GFSI の「技術的同等性 (technical equivalency)」獲得のきっかけとなった。具体的に、穀物業者といったサプライヤーが、農務省に対して

¹⁹¹ <https://www.morningagclips.com/new-service-for-fruit-vegetable-growers/>

¹⁹² <https://www.usda.gov/media/press-releases/2018/12/04/usda-announces-37-million-financial-assistance-fruit-and-vegetable>

¹⁹³ 同上

¹⁹⁴ <https://www.morningagclips.com/new-service-for-fruit-vegetable-growers/>

USDA Harmonized GAP Plus+の実現を求める嘆願を行ったことが、同プログラムの実現につながっているが、小売などのバイヤー側における支持の状況については不明である¹⁹⁵。

なお、農務省のウェブサイトでは、USDA Harmonized GAP を含む食品安全監査プログラムの利点として「バイヤーにおける支持」を挙げており、「バイヤーが増えている」としたうえで、具体的に、アホールド USA 社 (Ahold USA)、チキータ社 (Chiquita)、CH ロビンソン社 (CH Robinson)、デルモンテ社 (Del Monte)、フレッシュエクスプレス社 (Fresh Express)、HEB 社、クローガー社 (Kroger)、マクドナルド社 (McDonalds)、パブリクス社 (Publix)、サブウェイ社 (Subway)、シスコ社 (Sysco)、US フーズ社 (US Foods)、ウェグマンズ社 (Wegmans) などといった企業名を挙げている¹⁹⁶。

1.3.12.4. ほかの GFSI 承認規格との違い

「GFSI 技術的同等性」に達していると認められた (technically equivalent) プログラム¹⁹⁷であり、HACCP がないことや、農務省による毎年の監査がないこと (更新料の支払いは必要)、ガイダンス文書は基準というよりもチェックリストのようなものという点で、ほかの GFSI 承認規格と異なるとみられている¹⁹⁸。

1.3.12.5. 認証プロセス

監査側における USDA Harmonized GAP Plus+認証プロセスは、農務省の GAP・GHP プロセスと同等となっており、①準備、②監査スケジュールの策定、③監査、④不適合要因に対する是正措置、⑤監査後の活動、という複数のフェーズで構成される。認証プロセスの各フェーズの主な内容は以下のとおり¹⁹⁹。

(1) 準備

農場運営・食品加工工場では、農産物の生育期の初期に食品安全プログラムに参加することが望ましい。一方、卸売流通センター・ターミナル倉庫・商業貯蔵施設は、いつでも参加可能。

¹⁹⁵

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

¹⁹⁶ <https://www.ams.usda.gov/content/usda-harmonized-gap-audits-smart-and-efficient>

¹⁹⁷ <https://www.mygfsi.com/certification/technical-equivalence.html>

¹⁹⁸ <https://www.ifsqn.com/forum/index.php/topic/32943-is-usda-harmonized-gap-plus-truly-a-gfsi-standard/>

¹⁹⁹

https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/GAPGHP_Audit_Program_User%27s_Guide%5B1%5D.pdf

準備の一環として、農務省職員による正式な監査の前に、内部監査の実施が推奨されている。これは、任意であるが、改善が必要な領域を発見し、監査前に是正措置を取ることが可能になる。内部監査を実施する際には、監査の際に使用されるチェックリストをウェブサイトもしくは地元の農務省検査局から入手して使用するとよい。

また、準備においては、文書および記録の見直しも重要である。見直すべき文書は、業者の方針・手順の概要を提示する標準的運用手順と、これまでに行った措置の記録など、食品安全計画を支援するために必要な文書となる。

(2) 監査スケジュールの策定

監査準備が整えば、監査実施予定日の最低 2 週間前までに地元の農務省検査局に連絡を取って、監査スケジュールの調整を行う。農務省は、前年のプログラム参加者に自動的に連絡を取ることではないため、認証申請者の責任で主導することが重要となる。農務省検査局のリストは、農務省 GAP & GHP ウェブサイトからも入手可能。また、連絡窓口となる担当者の連絡先を提供するとともに、監査現場における労働者の大半が英語以外の言語でコミュニケーションをとる場合、英語でのコミュニケーションが可能な通訳を用意する必要もある。また、参加同意書 (FV-651) に事前に署名をすることが必要となる。

(3) 監査

監査は、「開始ミーティング」「監査の実施」「監査チーム討議」「終了ミーティング」という 4 つのフェーズに分けられる。「開始ミーティング」では、監査官による監査チームの紹介、監査手順に関する説明、質疑応答などが行われる。次に、「監査の実施」フェーズでは、監査チームが文書・記録のレビュー、従業員との面談、手順の確認、作業の見学などを行う。また、「監査チーム討議」では、監査チームによる事業の評価を終えた後で行われる話し合いで、監査結果、懸念事項などに関する詳細が話し合われる。

監査には、スケジュールを決定し、予告をして実施する最初の監査と、最初の監査に合格しなかった場合に、是正措置が取られていることを確認することを目的として、監査終了後に実施する予告なしでのフォローアップ監査の 2 種類がある。フォローアップ監査は、最初の監査における結果次第で、以下のように監査内容が異なる。

- [1] 最初の監査での不合格の理由が「自動的不合格」であった場合、最初の監査と全く同じ内容の領域すべての監査を実施。
- [2] 最初の監査での不合格の理由が、一部の領域における得点が低く、合格点に到達しなかった場合、不合格であった領域と一般的領域のみの監査を実施。

また、最初の監査での合格者に対しても、合格後もプログラム要件を充足していることを確認するために、予告なしでの確認訪問を行う可能性がある。予告なしでの訪問回数は、業種・条件などによって異なる。

(4)不適合要因に対する是正措置

監査官は、監査中に不適合要因を発見した場合、それを記録して是正措置計画と合わせて申請者に報告することが義務付けられている。短期的是正措置は、例えば、洗面所に手洗い用の石鹸がないというような場合は、申請者にその場で修正するための機会が与えられる。また、長期的な是正措置が必要な場合は、是正措置リストを監査官に提出する。監査官は、同リストの内容を確認し、不適合要因が適切に対応されると判断した場合、是正措置が取られたものとして処理される。

(5)監査後の活動

監査の結果、認証申請者が農務省の要件を充足していると判断された場合、申請者には農務省から認証の証書が付与され、農務省ウェブサイトにも認証を受けた業者として掲載される。認証は、最初の監査が行われた日から 12 カ月間有効である。

なお、USDA Harmonized GAP Plus+監査は、「全般的質問」「現場作業および収穫」「収穫後の作業」「ロゴの使用」という 4 つの領域で構成される。「全般的質問」領域は、すべての監査において実施する。また、「現場作業および収穫」領域と「収穫後の作業」領域は、監査を受ける事業の種類に応じて、片方もしくは両方が行われる。「ロゴの使用」領域は、包装もしくは販促資料に USDA GAP & GHP ロゴを使用予定である場合に義務付けられている。

米国・カナダで認証審査する場合の日数、認証費用、更新料は、次のとおり。

- 日数：情報入手できず。
- 費用：農務省は、USDA Harmonized GAP Plus+認証に要する経費をすべて回収することが法律で義務付けられているため、申請者は、監査・審査・認証などに直接要した時間分の経費を、連邦官報（Federal Register）で毎年発表される農務省監査料に応じて支払うことが必要となる²⁰⁰。2019 年度においては、監査官人件費として 1 時間 108 ドルが設定されている（米国内であれば出張費などはこれに含むが、国外への移動が必要な場合、経費は別途請求）²⁰¹。また、GFSI による同索性承認に要

²⁰⁰

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

²⁰¹ <https://www.federalregister.gov/documents/2018/05/14/2018-10132/2018-rates-charged-for-ams-services>

する経費を賄うために、認証更新手数料として毎年 250 ドルの支払いが必要となる
202。

1.3.12.6. これから取得に取り組む日本企業へのアドバイス
情報なし。

USDA Harmonized GAP Plus+ Standard (May 16, 2018)

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/HarmonizedGAPPlusStandardVersion205162018.pdf>

USDA Harmonized GAP Plus+ Audit Checklist (May 16, 2018)

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/HarmonizedGAPsPlusChecklistVersion205162018.pdf>

202

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsGFSIHGAPPlusService081518FINAL.pdf>

1.3.13. CGC HACCP、CIPRS+ HACCP（技術的同等性）

1.3.13-1. CGC HACCP

1.3.13-1.1. 概要・特徴

カナダ穀物委員会危害要因分析必須管理点（Canadian Grain Commission Hazard Analysis Critical Control Point : CGC HACCP）は、任意プログラムで、カナダに拠点を置く穀物取扱会社の穀物安全品質管理システムを認証するものである。CGC HACCP 認証を受けることで、穀物・油糧種子・豆類に関し、物理的・生物的・化学的危険から業務を保護するための食品安全システムを備えていることが確認されたとみなされる²⁰³。CGC HACCP は、2018年8月27日付で、「GFSI 技術的同等性」に達したと認められている。

カナダ・マニトバ州ウィニペグに本部を置くカナダ穀物委員会（CGC）は、1971年に設置された連邦機関で、カナダ国内で取り扱われる穀物を規制し、輸出されるカナダ産穀物の品質・安全性・数量を認可する。また、CGC は、穀物の品質に関するカナダの科学研究機関でもある²⁰⁴。

CGC の業務は以下のとおり。

- 穀物品質保証プログラムの実施と、輸出における数量保証の監督。
- 穀物の品質および安全性に関する全側面の理解と、穀物等級付けシステムの支援を目的とした、科学研究の実施。
- 有資格穀物取扱企業および取引業者に穀物を納品するにあたり、カナダの穀物生産者の権利の保護。

CGC HACCP プログラムは、①CGC の穀物安全規格への順守、②CGC が認可した監査企業による第三者監査の実施、③監査合格後の認可書の発行、の3つの構成要素から成る。穀物・油糧種子・豆類の取り扱い・貯蔵・加工・配送に関連する事業を行うカナダ企業が CGC HACCP プログラムの対象となる²⁰⁵。

CGC HACCP の第三者監査は、CGC に認可された監査会社（認可サービス提供企業、Accredited Service Provider : ASP）が実施する。ASP となることを望む監査企業は、CGC に対し、カナダ穀物委員会認可サービス提供企業一般要件（Canadian Grain Commission General Requirements for Accredited Service Providers : CGC ASP-STAN 2.0.0）への順

²⁰³ <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/haccp-armpc-eng.htm>

²⁰⁴ <https://www.grainscanada.gc.ca/cgc-ccg/cgc-ccg-eng.htm>

²⁰⁵ <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/haccp-armpc-eng.htm>

守を証明する証拠を提出し、CGC による申請書類および補助書類の審査を受けることになる。認可された ASP は、CGC の穀物安全・分別生産流通 (GSIP) 規格に照らし合わせた監査サービスを提供することができる一方、監査企業による監査中の視察や、監査企業の記録の見直しなどを含め、CGC からの監督を受けることになる²⁰⁶。

また、ASP は、国際認定フォーラム (IAF) に加盟する認可機関から「ISO/IEC 17065-2012」認証を受け、IAF 多国間認証協定 (IAF Multilateral Recognition Arrangement) の署名者であることが義務付けられている²⁰⁷。なお、CGC HACCP 認証申請者は、申請書類の一部として提供されたリストの中から、ASP を選択する²⁰⁸。

CGC は、穀物安全および分別生産流通品質管理システムの強化を目指すカナダの穀物取扱企業を対象とし、2009 年に CGC HACCP を立ち上げた。同プログラムは任意プログラムで、もともと、米国宇宙プログラムの食品安全を確保するために考案された食品業界規格危害要因分析必須管理点に基づいて開発されており、CGC は、CGC HACCP 立ち上げにあたり、カナダ産穀物の安全性と信頼性を国際的に確保する上で役立つことを期待していた。

CGC HACCP は、カナダ穀物業界からのインプットを取り入れて開発された。また、これらのプログラム開発にあたっては、業界ステークホルダーからの支援の下で、20 社においてパイロットプログラム (CGC HACCP、および後述の CIPRS+HACCP) が実施されている²⁰⁹。

GFSI は、2018 年 8 月に、CGC HACCP を「厳格性と信頼性を実証するプログラム」として認め、「GFSI 技術的同等性」プログラムとして発表した。これにより、CGC HACCP 認証を受けた企業は、国際基準および市場主導の食品安全に対する要求も充足することになる²¹⁰。

1.3.13-1.2.普及の状況、取得数

CGC HACCP 認証を受けた企業は、2018 年 8 月 1 日時点で 39 社である。企業のリストは、次のウェブサイトから閲覧可能

<https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/cc-cc-eng.htm>

²⁰⁶ <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/atpac-ave-eng.htm>

²⁰⁷ <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/asp-nfsa-200/asp-nfsa-200-eng.pdf>

²⁰⁸ <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/qsp-psq-110/qsp-psq-110-eng.pdf>

²⁰⁹ <https://www.grainews.ca/daily/grain-commission-launches-haccp-based-programs>

²¹⁰ <https://www.world-grain.com/articles/10890-cgc-grain-safety-programs-recognized-for-rigor-and-credibility>

参考資料

Certification of an Identity Preserved and/or HACCP-Based Food Safety Program (CIPRS, CIPRS+HACCP, CGC HACCP)

<https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/qsp-psq-110/qsp-psq-110-eng.pdf>

1.3.13-2.CIPRS+HACCP

1.3.13-2.1.概要・特徴

カナダ分別生産流通システム危害要因分析必須管理点（Canadian Identity Preserved System plus Hazard Analysis and Critical Control Point : CIPRS+HACCP）は、CGC HACCP と同様にカナダ穀物委員会（CGC）が開発・管理する任意プログラムで、CGC HACCP が、業者の食品安全プログラムを認証するのに対し、CIPRS+HACCP は食品安全および分別生産流通管理プログラムを認証する²¹¹。対象は、CGC HACCP と同様に、穀物・油糧種子・豆類の取り扱い・貯蔵・加工・配送に関連する事業を行うカナダ企業である²¹²。

CIPRS+HACCP 認証を受けることで、穀物・油糧種子・豆類に関し、物理的・生物的・化学的被害から業務を保護するための食品安全システムを備えていることだけでなく、取り扱い・加工・配送において適切な分別生産流通プロセスが有効に管理されていることが確認されたとみなされることになる²¹³。農家からラベル作成・出荷までの製造プロセスを文書化および明細化する品質管理システム（quality management system : QMS）が、CGC が策定した CIPRS 規格に順守している企業に対して認証が行われる²¹⁴。

CIPRS+HACCP プログラムは、①CGC が策定した CIPRS 規格への順守、②CGC が認可した監査企業による第三者監査の実施、③監査に合格した後、認可書の発行、の3つの構成要素から成る。穀物・油糧種子・豆類の取り扱い・貯蔵・加工・配送に関連する事業を行うカナダ企業が対象で、穀物は、カナダのサプライチェーンで取り扱われている全種が対象となる²¹⁵。

1.3.13-2.2.動向・普及状況

CGC は、分別生産流通品質管理プログラム「CIPRS（Canadian Identity Preserved Recognition System）」を2003年より開始していたが、穀物安全および分別生産流通品質

²¹¹ <https://www.agcanada.com/daily/cgc-ont-haccp-programs-for-grain-compatible>

²¹² <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/haccp-armpc-eng.htm>

²¹³ <http://snobelengrain.com/site1/food-safety-qa/>

²¹⁴ <https://csi-ics.com/how-does-ciprs-work>

²¹⁵ 同上

管理システムの強化を目的として、カナダの穀物取扱企業を対象とした 2 件の任意プログラムの 1 つとして、CGC HACCP とともに CIPRS+HACCP を 2009 年に立ち上げた²¹⁶。

GFSI は、2018 年 8 月に、CGC HACCP とともに、CIPRS+HACCP を、「厳格性と信頼性を実証するプログラム」として認め、「GFSI 技術的同等性」プログラムとして発表した。これにより、CIPRS+HACCP 認証を受けた企業は、国際基準および市場主導の食品安全に対する要求も充足することになる²¹⁷。

CIPRS+HACCP 認証を受けた企業は、2017 年 8 月 14 日時点で 35 社である。企業のリストは、次のウェブサイトから閲覧可能。

<https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/cc-cc-eng.htm>

参考資料

Certification of an Identity Preserved and/or HACCP-Based Food Safety Program (CIPRS, CIPRS+HACCP, CGC HACCP)

<https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/qsp-psq-110/qsp-psq-110-eng.pdf>

1.3.13.3. 支持する小売²¹⁸

リチャードソン・インターナショナル社 (Richardson International)、カーギル社 (Cargill)、ADM 社、パターソン・グローバルフーズ社 (Paterson GlobalFoods) といった、カナダ食品輸出市場の中心となる大手企業 7~8 社が、CGC HACCP プログラム認証を受けている。

カナダ小麦市場の約 50%は国内市場で、穀物品質認証は義務付けられていない一方、輸出業者に対しては、同認証取得が法律で義務付けられている。また、カノーラおよび大豆は、大半が輸出されるため、認証取得が必要となる。

両プログラムの認証機関は、2018 年 11 月現在、カナダ種子協会 (Canadian Seed Institute) 傘下の非営利サービス提供機関であるシステム統合センター (Centre for Systems Integration : CSI) のみである。

²¹⁶ <https://www.grainews.ca/daily/grain-commission-launches-haccp-based-programs>

²¹⁷ <https://www.world-grain.com/articles/10890-cgc-grain-safety-programs-recognized-for-rigor-and-credibility>

²¹⁸ カナダ穀物委員会 (Canadian Grain Commission : CGC) へのインタビュー (2018 年 11 月 14 日)

穀物は、食品安全上、一般的には高リスク製品ではないが、CGCによる認証プログラムが立ち上げられてから、製品の清潔性が向上している。また、CGCプログラムの認証を受けていない穀物をカナダ市場で販売することは困難である。²¹⁹

1.3.13.4. ほかの GFSI 承認規格との違い²²⁰

CGC は穀物品質保証の責任を負うカナダ政府機関であることから、CGC HACCP プログラムの対象範囲は、穀物の取り扱いおよび第一次加工に限定される。一方の CIPRS+ HACCP プログラムは、非遺伝子組み換え大豆の輸出業者を対象とするものである。CGC は、カーギル社 (Cargill) や ADM 社のように財力があって自社独自の安全保障専門プログラムの開発が可能な企業とは異なる、小規模企業も利用可能な穀物取扱認証システムを作成した。また、CGC HACCP および CIPRS+ HACCP は、2018 年夏に GFSI と技術的に同等であると認められている。その結果、一部のバイヤーから義務付けられていた、ほかの GFSI 承認規格の認証を受ける必要がなくなった。

1.3.13.5. 認証プロセス²²¹

CGC HACCP および CIPRS+ HACCP の認証プロセスは以下のとおり。

(1) プロセス検証・認定局 (Process Verification and Accreditation Office : PVA) にプログラム情報を要請するか、もしくは、カナダ穀物委員会 (CGC) ウェブサイト²²²から申請パッケージを入手する。申請パッケージには、申請フォーム、準備度チェックリスト、CGC 食品安全・分別生産流通品質管理システム規格 (CGC FSIP-STAN 1.1.0)、および、認可サービス提供企業 (Accredited Service Provider : ASP) リストが含まれる。

(2) 申請フォームの記入を完成させ、取得を希望する認証の種類を明確にして、PVA に提出する。

(3) 認証を受ける管理システムを作成・実行する。

(4) 認証申請前に、書類審査およびそれに続く実地監査に向けた準備が整っていることを確認するために、準備度チェックリストを完成させる。

²¹⁹ カナダ穀物委員会 (Canadian Grain Commission : CGC) へのインタビュー (2018 年 11 月 14 日)

²²⁰ 同上

²²¹ <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/qsp-psq-110/qsp-psq-110-eng.pdf>

²²² <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/application-demande/ap-dd-1-eng.htm>

(5)書類・プロセス・管理システムの準備が整えば、申請パッケージに含まれるリストの中から ASP を選出する。

(6)申請者と ASP との間で、書類審査、予備評価（必要がある場合）、監査の実施、および、年次システム監査に関連する具体的内容を含むサービス契約を締結する。

(7)実地監査前に、ASP が食品安全・分別生産流通品質管理システムに関する申請者の書類審査を実施する。書類に関連する是正措置があれば、ASP による実地監査実施前に解決することが要件とされる。

(8)ASP が、食品安全・分別生産流通プログラムの実地監査を実施する。

(9)PVA が、PVA 職員最低 2 人で構成される認証委員会（Certification Committee）を立ち上げる。

(10)認証委員会が、監査報告書の技術審査を実施する。

(11)技術審査結果に基づいて、PVA が当該品質管理システムに関して認証の可否を決定する。

米国・カナダで認証審査する場合の日数、認証費用、更新料は、次のとおり。

- 日数：情報入手できず。
- 費用：2018 年～2019 年については、認証費用および更新料（3 年ごと）ともに、875 カナダドル。ただし、認証の範囲が広い場合、追加料金がかかる場合あり。費用は毎年更新（増額）される見込み²²³。また、認証費用とは別に、監査費を支払う必要があり、価格は 1 時間につき 150 カナダドル程度²²⁴。

1.3.13.6. これから取得に取り組む日本企業へのアドバイス
回答なし。

²²³ <https://www.grainscanada.gc.ca/pva-vpa/cfs-tc-eng.htm>

²²⁴ カナダ穀物委員会（CGC）へのインタビュー（2018 年 11 月 14 日）

2. プライベートスタンダードに関する欧州の現状

2.1. 欧州で主流なプライベートスタンダードと普及の歴史、最近の動向

欧州では、1.3 で取り上げた GFSI 承認規格のうち、認証プログラムオーナー（CPO）が欧州所在の規格が主流なプライベートスタンダードとして使用されている。GFSI 承認規格は現在世界中で 11 規格あり、そのうち 5 規格（FSSC 22000（オランダ）、GLOBALG.A.P.（ドイツ）、IFS（ドイツ）、BRC（英国）、GRMS（デンマーク））を欧州企業/団体が所有している。

1998 年に英国小売業協会が、産業界のニーズに応え策定・発表した BRC 規格が、2000 年に最初の GFSI のベンチマーク規格として承認され、その後、ドイツ・フランス小売協会が共同で 2003 年に策定した IFS 規格が同年に GFSI ベンチマーク規格に承認された。食肉の安全認証を専門とする GRMS 規格は 2006 年にデンマーク農業食料委員会（DAFC）により策定され、2009 年に GFSI ベンチマーク規格として承認を受けた。一方で、国際的な ISO 規格に基づく FSSC 22000 は、オランダに本部を置く FSSC（The Foundation of Food Safety Certification：食品安全認証財団）により 2009 年に策定され、翌 2010 年に GFSI ベンチマーク規格として承認された。GLOBALG.A.P.は、すでに 1999 年にドイツの非営利会社 FoodPLUS GmbH が、当時は EUREPGAP という名で策定していたが（2007 年に現在の GLOBALG.A.P.という名称に変更）、GFSI ベンチマーク規格としての認証を受けたのは 2016 年と最も遅い。

2.2. 規格別の普及状況

CPO が欧州所在の GFSI 承認規格は、それぞれ対象とする分野や国が異なるため、認証取得数も異なる。認証施設数の合計（全分野、全世界）で見ると GLOBALG.A.P.が 188,000 件と圧倒的に多く、それに BRC の 26,800 件、IFS の 22,213 件が続く。

下表で、各規格の認証取得施設数を取りまとめた。なお、規格ごとに認証の分類が異なるため、食品規格および認証施設合計数を各 CPO からの情報に基づき取りまとめ、その他認証の取得施設数は独自に算出した（合計認証施設数－食品認証施設数）。また、参照データ年が異なるため単純に比較ができないという点に加え、FSSC 22000 に関するデータは認証取得施設数ではなく、認証取得企業数であるという点に留意が必要である。

表 21 CPO が欧州所在の GFSI 承認規格の認証取得施設数 (規格タイプ別)

	IFS (2017)	BRC (2018)	FSSC 22000 (2018) *	GLOBALG. A.P. (2017)	GRMS (2018)
食品	16,686	20,266	5,026	184,996	37
その他	5,527	6,534	1,740	3,004	0
施設数合計	22,213	26,800	6,766	188,000	37

(出所) IFS、BRC、GRMS の担当者からの資料提供、FSSC ポータル²²⁵、GLOBALG.A.P. 年次報告書 2017²²⁶に基づき作成

*FSSC 22000 のみ規格取得施設数ではなく企業数

2.3. 国別の普及状況

欧州 GFSI 規格は、それぞれ普及している国が異なる。例えば、前述のとおり、IFS はイタリア、スペイン、ドイツ、フランスなどの大陸諸国での取得件数が多いが、BRC は英国における取得件数が極めて多い。また、GLOBALG.A.P.の取得施設数(2007年のデータ)は、同規格が対象範囲とする野菜や果実の生産が盛んな地域であるギリシャ、イタリア、スペインでの取得が多い。

規格ごとの欧州主要国における国別の認証取得数を以下のとおり取りまとめた。しかし、規格によってデータ年が異なるため、単純に比較できないことに注意が必要である。なお、FSSC 22000 規格に関しては、データ提供に協力が得られなかった。

²²⁵ <https://portal.FSSC 22000.com/dashboard>

²²⁶

<https://www.globalgap.org/.content/.galleries/documents/GLOBALG.A.P. Annual Report 2017 en.pdf>

表 22 CPO が欧州所在の GFSI 承認規格の国別認証取得数

	IFS (2017)			BRC (2018)	FSSC 22000	GLOBALG.A.P. (2007)	GRMS (2019)	合計
	食品	ロジスティック	ブローカー					
フランス	1,785	97	81	867	-	2,278	1	5,109
英国	-	-	-	4,300	-	79	0	4,379
ドイツ	2,504	862	571	575	-	5,464	3	9,979
オランダ	816	164	244	1,300	-	4,774	3	7,301
スペイン	2,672	188	113	1,900	-	9,113	0	13,986
ポーランド	788	108	16	1,000	-	351	1	2,264
イタリア	3,232	151	81	2,900	-	12,875	0	19,239
ベルギー	-	-	-	563	-	3,366	16	3,945
デンマーク	-	-	-	148	-	58	24	230
ギリシャ	-	-	-	304	-	13,967	0	14,271
ハンガリー	-	-	-	119	-	1,465	0	1,584
チェコ	350	52	4	127	-	19	0	552
スロバキア	100	13	5	-	-	15	0	133
オーストリア	409	99	48	69	-	880	0	1,505

(出所) IFS、BRC、GRMS、GLOBALG.A.P.の担当者からの資料提供等に基づき作成

2.4. 認証取得事業者へのヒアリング

認証プログラムオーナー（CPO）が欧州所在の GFSI 承認規格を取得している、欧州の食品製造事業者 12 社にインタビューを行った。主な結果は以下のとおり。

インタビューを行った企業の多くは、特に欧州内の他国への輸出拡大および国内大手流通事業者との取引容易化をプライベートスタンダード取得の理由として挙げており、主にフランス・ドイツ市場での事業拡大を目指す場合に IFS、英国市場での事業拡大を目指す場合に BRC が選ばれているようである。また、すでに取引をしている顧客から特定のプライベートスタンダード取得を要求されたケースも多い。

そのほかにも、少数ではあるが、別のプライベートスタンダード取得に GFSI 承認規格が必要となったケース（事例 11）や、国内法の下で特定のプライベートスタンダードの取得が義務付けられているとのケース（事例 12）もあった。

また、認証取得によりどのような変化があったかを企業に尋ねたところ、輸出の増加や国内（大手）流通事業者との取引容易化・増加、売り上げ増加、監査の手間の減少などのポジティブな影響があったとの回答が多く寄せられた一方で、認証更新（IFS、BRC、GLOBALG.A.P.、GRMS は年次更新、FSSC 22000 は 3 年に 1 回）のための水準維持に時間を有する、一度認証を取得すると事業規模に合わない要件にも適応し続けなければならないとのネガティブな回答もあった。

認証取得にかかった期間（準備から認証取得まで）に関しては、企業により回答に差があり、数週間～約 1 年以上と幅が出たが、最も多かった回答は約 1 年である。認証取得の関連費用に関しては、回答を得られた 6 社に関しては、認証取得のための初回の監査費用は 1,680 ユーロ（1500 ポンド）²²⁷～10,000 ユーロまで回答に差が出た。監査費用は認証を受ける施設・工場・農園面積や従業員数などのさまざまな要因に基づき計算されるため、一概に比較することはできないことに留意が必要である。認証コストのより詳細な比較は、2.5 の認証機関へのヒアリング結果を参照されたい。そのほか、1 社（事例 8）は、認証取得前に雇ったコンサルタント費用（6 カ月）を 5,000～1 万ユーロとしており、別の 1 社（事例 11）は、毎年の投資・維持を 2 万ユーロとしている。なお、インタビューを行った 12 社が使用した認証機関に関しては特定の傾向はみられず、それぞれ国内または国際的に評判の良い認証機関、または（監査官の交通費は自己負担のため）認証を受ける施設からあまり遠くない認証機関を選択している。すべてのインタビュー結果をまとめた表および、各インタビューの詳細は以下のとおり。

²²⁷ 2018 年 12 月 5 日時点のレート 1 ポンド=1.12 ユーロで換算

表 23 欧州における認証取得企業へのインタビュー結果のまとめ

	国名	取得認証	選択理由	日数	コスト	支援制度	変化
B社	英国	BRC/GMP/SQMS/FE MAS/FDA	<ul style="list-style-type: none"> ・ BRC は大半の取引先から要求される ・ SQMS はマクドナルドの要件 	BRC 監査は 2 日、GMP 監査は 3 日、FDA 監査は 2 日	1400 ～ 3500 ポンド	利用なし	
C社	フランス	IFS/BRC/ISO 22000	<ul style="list-style-type: none"> ・ 欧州への輸出のため (IFS/BRC) ・ 顧客との取引に不可欠 (ISO 22000) ・ BRC は英国、IFS はドイツで要求されることが多く、両国の顧客の要求に応えるために両方取得 ・ ISO 22000 はよりの絞った詳細な基準を有しており衛生・安全面では重要視されている 	1年	非公開	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・ 顧客ネットワークの国際化 ・ 輸出の増加 ・ 国内消費者・事業者との信頼関係構築
D社	フランス	IFS/BRC/ISO14001/ISO50001/BIO/フランス原産保証	<ul style="list-style-type: none"> ・ 欧州 (特に英・独) への事業拡大 (IFS、BRC) ・ 国内大手事業者とのやり取りの容易化 (IFS) 	1年	非公開	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・ 売り上げの増加 ・ 輸出の増加 ・ 国内大手事業者との持続的な取引の実現
E社	フランス	IFS/BRC	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国内大手流通事業者との取引容易化 ・ 流通事業者との関係 ・ コミュニケーション拡大 ・ 国外輸出 	1年以上	非公開	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大手流通事業者との取引実現 ・ 監査の手間が減り時間削減 ・ 食品安全面での企業イメージアップ

	国名	取得認証	選択理由	日数	コスト	支援制度	変化
F社	フランス	IFS/BRC	<ul style="list-style-type: none"> ・大手流通事業者との取引のため ・IFS および BRC のみを取引先が認めているため 	1年	非公開	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員研修、プロセス最適化、売りに上げに好影響
G社	英国	BRC/GLOBALG.A.P./レッドトラクター	<ul style="list-style-type: none"> ・すべて取引先の要求 ・今後は、Marks & Spencer と取引をしたいと考えているため、同社独自の品質認証「From Field to Fork」の取得を検討中 ・Tesco との取引を考えているが Tesco は BRC があればよい 	<ul style="list-style-type: none"> ・BRC 監査：1日8時間×2日間 ・GLOBALG.A.P.、レッドトラクター：それぞれ1日ずつ 	回答なし	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・BRC を取得していなければ、一切顧客はつかめなかった ・取引を行っているすべての海外企業から GLOBALG.A.P. を要求されているため、GLOBALG.A.P. がなければ輸出取引はできていない
H社	ベルギー	BRC	<ul style="list-style-type: none"> ・認証を取得した2010年当時の主要取引先からの要求 ・次に取得するとしたら、よりB to B 形態に向いている FSSC 22000 (BRC は B to C) 	6カ月	外部の品質コンサルタント費用5,000~10,000ユーロ、認証取得費用年間約3,600ユーロ	自己負担の外部コンサルタント	<ul style="list-style-type: none"> ・ポジティブ：売りに上げの大幅な増加。企業内の組織構成の向上。担当部署や従業員の品質（食品安全）要件に関する知識が増え、真剣に取り組むようになった ・ネガティブ：一つ規格を選ぶと、その規格取得（更新）のための全要件を、弊社のような小規模企業には適切でなくても順守し続けなければならない
I社	ベルギー	FSSC 22000	<ul style="list-style-type: none"> ・国際的な評価が高い ・B to B 取引に向いている 	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> ・GFSI 規格を取得することで、営業上の交渉がしやすくなった

	国名	取得認証	選択理由	日数	コスト	支援制度	変化
J社	ベルギー	ISO 22000 /FSSC 22000	<ul style="list-style-type: none"> ・必要に駆られてではなく品質管理面のために自発的に取得 ・EU内ではGFSI規格はかなり認知されており取得は推奨される ・選別理由は国際的な評価があるため ・ISO 22000はベルギー国内パートナー数社から、FSSC 22000は小売りなどから非公式に要求された 	監査 5日	1万ユーロ	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・FSSC 220000を取得したことが直接的な会社売上計上につながったとの実感はないが、社員の意識や会社の環境改善、未来への投資としては良い選択 ・FSSC 220000の新たなバージョンが出てくるたびに、永続的に食品安全レベルを向上し続けることが負担
K社	ベルギー	SAC/GRMS	<ul style="list-style-type: none"> ・別のPS (Belbeef) 取得のためにGFSI規格の取得が条件 ・GRMSは肉分野に特化しているため ・国内法でSACの取得が義務付けられている 	準備 2カ月+ 監査 4日	認証取得費用 10,000ユーロ、設備投資・維持費 20,000ユーロ	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・年次更新のための仕事が増える ・販売の容易化
L社	オランダ	FSSC 22000	<ul style="list-style-type: none"> ・国内法で食品安全認証の取得が義務付けられている 	監査 2日	初回認証取得費用は5000ユーロ、その後の年次更新費用は2,500ユーロ	利用なし	<ul style="list-style-type: none"> ・取得したことで事業ができてきている ・安全性と意識が高くなった

(出所) 各認証取得企業へのインタビューから作成

事例 1 (英国の加工食品事業者 A 社)

A 社は、世界 17 カ国で加工食品事業を展開するグローバル食品企業。ヨーロッパには 2 つの拠点 (英国、ドイツ) がある。

認証取得したプライベートスタンダードとその選別・取得理由

英国拠点では、BRC およびマクドナルド独自の PS 規格である SQMS (事例 20 を参照) を取得している。ドイツ拠点では複数の取引相手がいるため、BRC、IFS および FSSC 22000 を取得している。ドイツから英国のマクドナルドに収めている食品に関しては BRC および SQMS を取得している。

英国では、肉と肉の加工製品分野では BRC を取得していることが多いため、弊社も取得した。SQMS はマクドナルドのサプライヤーとして取得義務があるため取得。ドイツでも同様に、取引相手がサプライヤーに求める規格をすべて獲得している。特に、FSSC 22000 はオランダ、IFS はほかの EU 加盟国でよく要求される。また、BRC はほかの規格と比べ、食品の加工プロセスについて細かい要件を定めているため、同社の事業内容に合ったものと言える。

個人的に、取得認証の選別プロセスには 3 つの要点があると見ている。一つ目は、自社の製造過程がどの GFSI 承認規格の内容に合っているのかをよく見極めること。二つ目は、その規格が進出したい国で普及しているかを見極めること。そして三つ目は、取引 (したい) 相手がその認証を要求しているかということである。

認証機関の選定理由

各規格で異なる認証機関を利用した。これらの認証機関を選別した理由は、それぞれ以前からつながりがあったからである。また、監査官の交通費などの経費を負担する必要があるので、あまり離れたところにある認証機関は使わない。EU 内で取引を行っている国によっては、特定の規格の監査官がいない国もある。例えばある国では BRC の監査官が国内におらず、IFS のみ可能ということもあり、そのような場合には IFS を選ぶということもありえる (国内にいないということは需要も薄いということの裏返しでもある)。

認証の取得プロセス、日数、費用

費用 (目安) : 監査費、コンサルテーションなど含め最低 9,000~1 万ドル。その他にかかる認証基準への適合のための準備費用は、例えば工場などの施設が古くなっていれば整備や改装などが必要になることもあるため、場合により大きく異なる。

期間：よく整備された真新しい施設を持ち、すでに製造機能がスムーズに回っている企業であれば、準備も早く監査も含めて2週間くらいで認証を取得できるだろう。しかし、前述のように改装や整備が必要なところであれば数カ月に及ぶことになるだろう。規格によっては、監査を二回やってはじめてひとつの認証が得られるものもあるので（FSSC 22000）そのプロセスをよく調べる必要がある。

既得の認証を毎年更新する場合の費用は、どの規格でも大体一つ平均6,000～8,000ドル（監査官の旅費は国によって異なるのでこの額には含まれていない）。監査に必要な期間は2～3日。ちなみにFSSC 22000については、初年度は認証団体による詳細な監査が必要だが、2年目と3年目は簡略化されて自己申告的な側面を持つ3年ごとの更新制度となっている。よって、2年目と3年目のコストは1年目に比べて低いが、このようなFSSC 22000の簡略的な監査を好まない取引相手もいる。

認証取得時の補助制度の利用

認証取得時の補助制度は、一切利用していない。

取得による変化

（それぞれの認証を取得してからかなり年月が経過しているので、総合的な話として）欧州のように衛生水準がすでに高く、食品安全認証のインフラも普及している国々では、取引相手が要求する認証の取得なしには話が始まらない。認証を取得することで信頼関係が築け、多くの取引先へのアプローチが可能になる。

インドやフィリピン、ウクライナといった新興国に進出するにあたり、A社では2～3年前にGFSI承認規格を取ったが、これらの国々ではまだGFSI承認規格が普及し始めたばかりである。認証の取得要件を満たすために製法や管理方法の変更、設備整備などが必要となるが、それによって衛生的で効率もよく業務が運ぶようになるし、現場の食品安全および衛生意識が高まるというメリットがある。それが競争力になるという意味合いも含む。

その他

- 今後取得を検討中の認証はない。食品安全関連では、すでにすべて必要と思われる認証は網羅している。最近取得したのは、GMOフリー（遺伝子組み換え原料を使ってないという証明）や有機認証など。これらは食品の安全に関する規格ではなく、社会的、倫理的な認証でありGFSI承認規格に比べ任意性が高く、認証なしには取引してもらえないということではない。しかし、消費者が近年、よりこのような認証を購入の指標とするようになり、当然小売業はそれに反応しサプライヤー側にもこのような認証を期待するという連鎖反応が起こっている。

- 食肉（牛、豚、鶏）および食肉の加工品業界に関しては、英国ではサプライヤーの90%が BRC を取得している。SQF は一般的には使用されていない。
- 「プライベートスタンダード」という名称がついてはいるが、現在、欧州では GFSI 承認規格がほとんど公的基準と同等に扱われており、取得していないと売り込みもできないというレベルである。
- 食品製造事業者においては、GFSI 承認規格の取得は国際的に優良事例とみなされている。取引相手もそれを期待している。そして A 社内でも GFSI 承認規格を「社内基準」としている。つまり世界的期待（Global expectation）、顧客からの期待（Customer expectation）および社内からの期待（Internal expectation）の3点が、弊社が GFSI 承認規格（のいずれか）を得る理由である。
- ひとつの規格を取得していれば、世界中で通用するというのがベストだが、実際には、取引相手によって求められる規格は違う。特に EU は、加盟国によって異なる規格が求められる異色の地域である。日本、北米、オーストラリア、フィリピンなどを含むほとんどの国では、一つの認証さえあれば、売り込み／取引を始められる。

2.4.1. 事例 2 (英国のポテト製造事業者 B 社)

B 社は、フライドポテトやスナック菓子の製造事業者である。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

弊社は、食品安全規格では BRC、SQMS (マクドナルド独自認証 (事例 20 を参照)) を取得しているほか、適正製造規範 (GMP) および FEMAS (飼料原料保証スキーム Feed Materials Assurance Scheme)、米国食品医薬品局 (FDA) への施設登録を行っている。特に BRC は、大半の取引先から要件として要求される。SQMS はマクドナルドとの取引のために必要。

認証機関の選定理由

SQMS および BRC の認証機関は選ぶことができる。SQMS はマクドナルドの推薦認証機関で取得した。BRC は、別の認証機関で取得。サイズ、業績、監査官のアベイラビリティが選定理由になった。GMP も SQMS と同様の認証機関で取得。また、弊社のさまざまな拠点で 1 つ以上の認証機関を使用することがアドバンテージになると考えている。

認証の取得プロセス、日数、費用

BRC 監査は 2 日、GMP 監査は 3 日、FDA 監査は 2 日行われた。

認証の取得費用は以下のとおりである (単位: ポンド)。

規格名	B 社工場				子会社
	B1 工場	B2 工場	B3 工場	B4 工場	
BRC	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000 (x2)
GMP	3,500	5,500	3,000	3,500	
SQMS	3,500	2,800	2,800	2,800	
FEMAS		1,500	1,500	1,500	1,400

地域の監査チームが、監査準備をサポート (システムのチェック、物理的検査など) してくれたため、各拠点とも認証取得に 1 週間余計に時間がかかった。また、弊社のローカルチームは、外部監査に先駆け内部監査も行っている。

認証取得時の補助制度の利用

認証取得にあたり、補助制度は一切利用していない。

取得による変化

上記の認証取得により、以下のポジティブな影響があった。

- 食品安全のレベルが向上
- 施設の衛生に関する内部監査を全体的に厳しく行うようになった
- 内外の監査官のやり方に一貫性が生まれた
- 監査結果を使用して資本支出を正当化できるようになった
- アドバイスが必要な時に使える専用の相談窓口ができた
- 認証機関から良い研修の機会が得られる
- 認証監査官は監査中に喜んでアドバイスをくれる。

一方で、唯一のネガティブな影響は、継続的な食品安全の向上に優先的に取り組まなければならない点、細かい点よりも、（認証の更新という）大きな成功に目を向けなければならない点である。

2.4.2. 事例3（フランスの乳業製造事業者C社）

C社はフランスの酪農製品（生クリーム、バター、ヨーグルトなど）製造事業者である。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

10年以上前にIFS、BRC、ISO 22000 を取得した。IFSおよびBRCは製品/プロセス認証として、ISO 22000 は食品安全認証として取得した。

IFSおよびBRCの主な取得理由は、C社にとって最重要市場である英国、ドイツへの輸出のためである。IFSとBRCの規格要件は似通っているが、IFSの方が要件が細かく、その数も多い。特に英国では、サプライヤーに対し、BRCを指定してその取得を要求する流通事業者もある。一方で、IFSはドイツ企業に要求されることが多い。2つの認証は似ているが、完全に代替可能というわけではないため、主に欧州内2大主要市場である英国およびドイツの顧客からの要求にすべて応えるためにC社では両方の認証を取得した。

一方、ISO 22000 に関しても、顧客との取引において取得が不可欠なため取得した。ISO 22000は、民間企業が所有しているIFSやBRCと異なり、中立的な非政府組織が所有している規格であり、公共衛生の課題などもカバーしており、EU基準の食品衛生（HACCP）をクリアしている上、よりターゲットを絞った詳細な基準を設けているという面で、衛生安全面ではより重要視されている。

また、今後の別の認証の取得予定はない。

認証機関の選定理由

認証機関の選別理由は、同分野の認証取得において、世界で最も評判のいい認証機関だと認識しているためである。

認証の取得プロセス、日数、費用

認証取得の決定から取得まで1年を要した（認証を取得したのは10年以上前）。また、認証取得の関連費用に関する情報は、内部情報のため公開できない。

認証取得時の補助制度の利用

認証取得の際の支援制度は一切使用していない。

取得による変化

認証を取得してから、顧客ネットワークが国際的になり、売り上げが伸びている。現在では

国外への輸出が国内消費を追い抜いているが、国内の消費者や流通事業者との信頼関係も確立できている。全体的に、C社は製品輸出には欠かせない認証を取得したことに満足している。

2.4.3. 事例 4 (フランスの果物加工製造事業者 D 社)

D社は、果物加工製品（ピューレ、コンポートなど）に特化したフランスの製造事業者である。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

IFS、BRC、ISO 14001、ISO 50001、および有機認証（一部製品）を取得している。2012年には、「フランス産保証（Origine France Garantie）」認証も取得。

IFSおよびBRCを取得したきっかけは、欧州（特に英国およびドイツ市場）に事業を拡大するためであり、IFSに関しては、フランスの大手流通事業者との取引を容易に行うためでもある。また、企業イメージアップのためにISO 14001（環境マネジメントシステム認証）、ISO50001（エネルギーマネジメントシステム認証）も取得している。

認証機関の選定理由

有名であり監査の効率性の良さで評判が高い認証機関を使った。有機認証は別のフランスの認証機関を使用した。

認証の取得プロセス、日数、費用

BRC、IFSの取得に約1年を有した。ISO 14001およびISO 50001も同様である。認証機関は認証取得前のサポートサービスを提供しているが、特に利用はしなかった。また、認証にかかった費用に関する情報は公開していない。

認証取得時の補助制度の利用

特になし

取得による変化

毎年売り上げが伸びており、その主な要因は、食品安全や製品の原産地情報の透明性向上に対するコミットメントをアピールしていることであると考えている。また、BRCやIFS取得によってブランドイメージは大幅に向上しており、国外への輸出が容易になったとともに、国内の大手流通事業者との持続的な取引も可能となった。

もともとは、英国およびドイツ市場への事業拡大のみを視野にBRCおよびIFSを取得したが、それによりシェンゲン協定域内全体（特に、イタリア、スペイン）でポジティブな影響がみて取れている。

2.4.4. 事例 5 (フランスのスパイスや冷凍食品の製造事業者 E 社)

E社はスパイス、冷凍食品、ケータリング用デザート・パン製品を製造するフランス企業である。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

IFS および BRC を 2010 年に取得した。その理由の第一はまず、フランス国内で大手流通事業者との取引を容易にするため（現在売り上げの半分を占める）であり、次に、流通事業者との関係拡大やコミュニケーションを容易にするため、および国外に輸出するためである。

また、認証取得前は、企業規模が大きいことに加え、製品ごとにさまざまな製造拠点があるため、品質担当部が食品の品質と安全を監視していたが、認証取得によりプロセスが迅速化・効率化したことで流通事業者からの監査の数が減った。製造拠点ごとに取得している認証は異なるが、主に IFS、BRC を取得している。中には、ISO 50001（エネルギーマネジメントシステム認証）や ISO 9001（品質マネジメントシステム認証）を取得している拠点もある。なお、現在新しい認証の取得は考えていない。

認証機関の選定理由

同分野の認証取得の代表的な認証機関であり、大規模生産者の間で有名な機関であるため使用した。

認証の取得プロセス、日数、費用

規格要件への適合のために、それぞれの拠点で認証取得には 1 年以上かかった。また、認証取得の関連費用に関する情報は公開していない。

認証取得時の補助制度の利用

取得の際に支援制度は一切利用していない。

取得による変化

最も大きな変化は、流通事業者による監査の準備や監査受け入れの手間が減り、時間が削れたことと、詳細な要件を満たすことで大手流通事業者との取引が容易になったことである。また、認証プロセスそのものが、特に食品安全面での企業イメージアップにつながり、売り上げが伸びている。

2.4.5. 事例 6 (フランスの果実加工品製造事業者 F 社)

F社は、果物の保存（特に栗）に特化したフランスの小規模製造事業者である。世界22カ国に輸出している。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

大手流通事業者の自社ブランド製品のサプライヤーになるために、IFSおよびBRCを取得している。IFSおよびBRCを選んだ理由は、取引先の流通事業者がこの2つのみを認めていたためである。また、中にはこれらの認証取得を義務付ける輸入事業者がいるため、他国に輸出する際に、IFSおよびBRCは不可欠である（IFSはドイツ、BRCは英国）。さらに、認証取得により一連の基準順守は確保されるため、取引は容易化される。

なお、IFSおよびBRCの取得は弊社が達成すべき最大の目標であったため、現時点で別の認証の取得は考えていない。

認証機関の選定理由

世界的に有名な認証機関であり、より経済的な複数の認証の同時監査（この場合はIFSおよびBRC）が可能であったためである。

認証の取得プロセス、日数、費用

認証取得には約1年かかった。認証機関がしっかり寄り添った対応をしてくれたため、プロセスが遅れることなく認証を取得できた。なお、認証取得の関連費用に関する情報は内部情報であるため公開できない。

認証取得時の補助制度の利用

認証を取得する際に支援制度は一切使用していない。

取得による変化

認証基準を適用することで、従業員の研修や、プロセスの最適化、売り上げ（これまでアクセスできなかった市場まで拡大できたため）までポジティブな影響がみて取れている。

2.4.6. 事例 7 (英の野菜・果実製造事業者 G 社)

G 社は、野菜・果実の生産・包装・配送を行う英国の事業者である。1 万 ha 以上の農地面積を有し、国外輸出も行っている。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

BRC、GLOBALG.A.P.、レッドトラクター（英国における農畜産物の安全認証）を取得している。すべて取引先から要求されたため取得した。

今後は、Marks & Spencer と取引をしたいと考えているため、Marks & Spencer が独自に定める品質認証である「From Field to Fork」²²⁸を取得しようと思っている。また、Tesco とも取引をしようと思っているが Tesco は BRC があればよい。

認証機関の選定理由

各認証でそれぞれ別の認証機関を使用した。

認証の取得プロセス、日数、費用

BRC は事前通知なしで監査に来るため、常に備えておかなければならない。建物、機械、衣服への投資は増加する一方である。BRC の監査自体は 1 日 8 時間で 2 日間実施された。GLOBALG.A.P.とレッドトラクターはそれぞれ 1 日ずつ行われた。

認証取得時の補助制度の利用

何も利用していない。

取得による変化

BRC を取得していなければ、一切顧客はつかめなかった。また、取引を行っているすべての海外企業から GLOBALG.A.P.を要求されているため、GLOBALG.A.P.がなければ輸出取引はできていない。

²²⁸ <http://www.clockhousefarm.co.uk/accreditation/marks-spencer-field-to-fork/>

2.4.7. 事例 8（ベルギーの液体砂糖、カaramel製造事業者 H 社）

H 社は、液体砂糖、カaramel、風味付きカaramelの製造・販売に特化したベルギーの製造事業者である。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

BRC を取得している。取得理由および選定理由は、認証を取得した 2010 年当時の主要取引先に BRC を要求されたためである。

また、今後取得するとしたら、実際の弊社の事業形態により適している FSSC 22000 を取得したい。というのも、BRC は小売りとの取引（つまり B to C）に向いているが、FSSC 22000 は B to B セクターに向いているため、弊社の事業形態（砂糖の加工処理）により適しているからである。

認証機関の選定理由

同社が雇用していた外部品質コンサルタントに勧められたためである。

認証の取得プロセス、日数、費用

初回の認証取得には 6 カ月を要し、その間、外部の品質コンサルタントを雇ったため、その費用が 5,000 から 10,000 ユーロかかった。認証取得費用は年間で約 3,600 ユーロであった。当時、弊社は組織再編中で自身も品質担当になったばかりであったため、コンサルタントによるサポートは何よりも必須であった。

認証取得時の補助制度の利用

自己負担で品質コンサルタントを雇い、その支援を受けた。

取得による変化

ポジティブ：売り上げの大幅な増加。企業内の組織構成の向上。担当部署や従業員の品質（食品安全）要件に関する知識が増え、真剣に取り組むようになった。

ネガティブ：一つ規格を選ぶと、その規格取得（更新）のためのすべての要件を、弊社のような小規模企業には適切でなくても順守し続けなければならない。

2.4.8. 事例 9（ベルギーの原料製造事業者 I 社）

I 社は、ベルギーの健康機能性食品素材事業者（食品配合用の食物繊維、植物性タンパク質など）であり、世界約 50 カ国の機能性食品に用いられている。BtoB の供給のみを実施。

※「認証取得プロセス、費用、日数」「認証取得時の支援制度の利用」に関する情報はなし。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

2 つの生産拠点で FSSC 22000 を取得。FSSC 22000 は GFSI ベンチマーク規格として認められており、BRC、IFS などと並ぶものである。また、FSSC 22000 は国際的に評価の高い ISO 22000 と ISO/TS22002-1 のスタンダードに基づき、新しく作られた食品安全認証で、主に食品製造業をターゲットとしている。このように国際的な評価も高いことが選定理由である。

認証機関の選定理由

世界一の FSSC 22000 の認証機関であると認識している機関で取得した。

取得による変化

GFSI 承認規格を取得することで、営業上の交渉がしやすくなった。そのほか、FSSC 22000 取得による 3 つの主な利点は以下のとおり。

- 自社の全体的なマネジメントシステムに組み込むことにより、ISO 9001 と ISO 14001 のようなほかの規格にも合致した、しっかりした管理の枠組みが構築できる
- HACCP 原則に基づく、強靱な「危険分析と危機管理」（Hazard Analysis and Risk Management）が可能になり、食品安全の向上、効率化が可能になる
- ISO 22000 によって認証のために必須プログラムとして求められるのが ISO/TS 22002-1 であり、これが極めて詳細なガイドラインとなっている。同ガイドラインを守ることにより、小売事業者が求めるような厳しさにも適合することができる

さらに、FSSC 22000 の独立性（非営利組織からの認証）や、複数の利害関係者（ステークホルダー）により作成されているという点、国際的で ISO の信頼性に立脚したものであるという点、世界的に通用する共通認証ツールであり、世界的な一貫性を保証し、ベンチマークとしても有効であるという点、などが FSSC 22000 取得のメリットであると考えている。

その他

今後ほかの規格の取得は考えていない。弊社は食品素材メーカーであり、FSSC 22000 認証が B to B 顧客からの要求をすでに十分満たしていると考えている。消費者へ直接製品を届ける製造事業者とは立場が異なる。消費者向け製品の製造事業者は、その顧客である小売業者が求める認証規格（例えば BRC や IFS など）が求められることもあるだろう。

2.4.9. 事例 10 (ベルギーのフォアグラ製品の製造事業者 J 社)

J 社は、ベルギーのフォアグラ製品の製造事業者である。ベルギーおよび EU 圏が売上の 90%を占める。社員は数十名の小規模事業者。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

自発的かつ継続的な改革意識から 2012 年に ISO 22000 を取得し、2018 年に FSSC 22000 を取得した。社内の生産活動に付随する危機管理に関する予防対策として HACCP も取得済みである。弊社が認証を取得したのは、必要に駆られてというわけではなく、マネジメント面、品質管理面の理由における自発的なものである。

FSSC 22000 取得は、特に弊社の動物性食品製造分野において絶対必要条件ではないが、EU 圏内では GFSI 承認規格はかなり認知されており、取得は推奨されていると言える。だが、EU 各国でそれぞれ異なる規格、認証が普及している。

上記の食品安全認証を選別した理由は、国際的な評価があるためであり、実際に、ISO 22000 はベルギー国内パートナー数社から、また FSSC 22000 はスーパーマーケットなどから非公式な要望があった。なお、今後新たに取得を検討している認証は特になし。

認証機関およびその選別

両認証とも、ベルギーに支社があり、ISO 22000 の取得でも利用した経緯から FSSC 22000 も同じ認証機関で取得した。

認証の取得プロセス、日数、費用

監査は 5 日間実施され、費用は概算 1 万ユーロであった。

認証取得時の補助制度の利用

なし

取得による変化

FSSC 22000 を取得したことが直接的に会社の売上向上につながったとの実感はないが、社員の意識や会社の環境改善、将来への投資としては良い選択をしたと思っている。ただし FSSC 22000 の新バージョンが出てくるたびに、提携会社と間で永続的に食品安全レベルを向上し続けて行くことが負担になる時もある。

その他

日本、香港、台湾へも輸出しているが、これらの国から何か輸出にあたり食品安全認証が必要と言われたことはない。例えば日本とは製品ごとに必要な衛生証明書などについて両国間合意があり、それらは事前にベルギー連邦フードチェーン安全庁（AFSCA）のウェブサイト上で確認できる。また、輸出対象国の認定施設となることが前提条件である。

2.4.10. 事例 11 (ベルギーの肉製品取扱事業者 K 社)

K 社は、ベルギーにあると畜・加工処理事業者であり、牛、馬、羊、山羊および豚のと畜のほか、臓物の加工処理を行う。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

自主管理システム (System d'autocontrôle : ベルギーの国内法で取得が義務付けされている) および GRMS を取得している。GRMS は、2018 年に ver.4.2 のレベル II を取得した。

GRMS を選んだ理由は、GRMS がと畜事業者や肉生産者に特化した規格であるためであり、これらの分野の事業者の働き方に適した基準を制定しているからである。IFS や BRC では一般的すぎる。

また、食品安全認証を取得しようと思ったきっかけは、Belbeef²²⁹を取得するために、GFSI 承認規格 (IFS、BRC、FSSC 22000、GLOBALG.A.P.、GRMS など) の取得が必要であったためである。

認証機関の選定理由

自主管理システムはと GRMS は別の認証機関を利用した。理由は、GRMS の認証を行っている認証機関が限られていたからである。

認証の取得プロセス、日数、費用

認証取得に向けた準備 (特に設備投資) に 2 カ月かかり、監査自体は 4 日かかった。費用は、認証取得費は約 1 万ユーロ、設備投資・維持費が約 2 万ユーロである。

認証取得時の補助制度の利用

認証取得のための補助制度は利用していない。

²²⁹ Belbeef とは、牛肉に特化した品質・安全保証のためのプライベートスタンダードであり、ベルギー国内で使用されている。現在、牛肉の購入に関する政策に Belbeef 基準を導入している小売りは以下のとおり : Aldi、Carrefour、Colruyt、Delhaize、Lidl、Match、Spar。そのほか、独立した肉屋も Belbeef 認証を受けた牛肉を購入している。

<http://www.belbeef.be/fr/b2b>

取得による変化

認証取得により、製品の販売はずっと容易になった。一方で、認証を取得しても、毎年の更新のために食品安全水準を維持しなければならないため、仕事が増えた。

その他

取得した認証の更新もあるので、別の食品安全認証の取得は考えていない。流通事業者は、認証を要求したとしても、GFSI 承認規格のどれかひとつしか要求しないため、このような食品安全認証はひとつあれば充分である。

GFSI 承認規格はベルギー国内に限らず、欧州どこでも、要求されることが多いため、もし、日本企業が欧州への輸出を考えているのであれば、取得したほうが良い。

2.4.11. 事例 12 (オランダの製麺事業者 L 社)

L 社は、パスタなどの麺類の製造を行うオランダの製造事業者である。

認証取得したプライベートスタンダードとその選定・取得理由

FSSC 22000 および有機認証を取得している。オランダでは、食品安全認証の取得が義務付けられているため取得した。また、すでに取得している認証で十分であり、ほかの認証の取得は考えていない。

認証機関の選定理由

FSSC 22000 の取得には、オランダでは最良の認証機関との位置づけの機関を利用した。

認証の取得プロセス、日数、費用

FSSC 22000 認証取得のための監査は 2 日間行われた。その後、3 年ごとに監査が行われるほか、その間 2 回の抜き打ち監査が実施される。つまり、年に 1 回は監査が来ることである。初回の認証取得費用は 5,000 ユーロで、その後の更新費用は半額程度である。

認証取得時の補助制度の利用

認証取得時に支援制度は一切使用していない。

取得による変化

取得しないと事業が成り立たない。取得によって、事業が継続できている。加えて、安全性と意識が高くなった。

2.5. 認証機関へのヒアリング

各認証機関は、それぞれの CPO が欧州所在の GFSI 認証プログラムオーナー（CPO）からの承認を受けなければ、規格認証を行うことはできない。そのため、各認証機関で扱われている規格は異なり、例えば 1 つの GFSI 規格のみを取り扱う認証機関もあれば、複数の規格を取り扱う認証機関もある。それぞれの欧州 GFSI 規格オーナーが承認している認証機関の数は以下のとおりである。なお、認証機関の承認要件は、規格ごとに異なる。

表 24 CPO が欧州所在の GFSI 承認規格の認証機関数

規格	認証機関数
BRC	69
IFS	110
FSSC 22000	122
GLOBALG.A.P.	144
GRMS	3

（出所）BRC、IFS、GRMS の担当者からの回答、FSSC 22000、GLOBALG.A.P.ウェブサイト（2018 年 12 月 27 日時点）²³⁰

また、モデル企業 2 社（みそ製造事業者および長芋生産事業者。194 ページの巻末資料参照）が認証を取得する場合の費用などの見積もりを、以下のとおり取りまとめた。なお、IFS、BRC、FSSC 22000 は、長芋のような一次製品の生産認証は行っておらず、同様に、GLOBALG.A.P.は、みそ製造のような加工製品の生産認証は行っていないため、IFS、BRC および FSSC 22000 に関しては、みそ製造事業者の認証取得費用の見積もり、GLOBALG.A.P.に関しては、長芋生産事業の認証取得費用の見積もりを取得した。なお、GRMS は肉分野専門の認証であるため、今回のモデル企業には当てはまらず、見積もりは取得していない。

本調査では、英国・フランス合計 5 社の認証機関から見積もりを入手し、これらの見積もりを比較した結果、以下が分かった。

- 同じ国内でも、認証機関により費用に大きな差が出る（例えば英国における FSSC 22000 の認証費用は 4,262～7,900 ユーロ、フランスにおける GLOBALG.A.P.の認証費用は 542.40～947.88 ユーロ）
- 一般的に GLOBALG.A.P.→IFS→BRC→FSSC 22000 の順に費用が上がる（GLOBALG.A.P.はほかの規格と異なるモデル企業の見積もりであることに注意が必要）

²³⁰ <http://www.FSSC22000.com/documents/certification-bodies.xml?lang=en>
https://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/the-gg-system/certification/Approved-CBs/index.html

- 監査日数は、同じ規格でも認証機関により異なる場合もある（同じモデル企業を使用）

表 25 規格別、認証機関別の認証取得費用/監査日数のまとめ

	IFS Food	BRC Food	FSSC 22000	GLOBALG.A.P.
フランス M 社	4,342 ユーロ /2.25 日	4,662 ユーロ /2 日	—	—
英国 N 社	5,050 ユーロ /2 日	5,305 ユーロ /2 日	7,900 ユーロ /1 日+2 日	—
英国 O 社	—	3,531 ユーロ /2 日	4,262 ユーロ /1 日+2 日	—
フランス P 社	—	—	—	947.88 ユーロ /1.5 日
フランス Q 社	—	—	—	542.40 ユーロ /0.5 日
英国 R 社	—	—	—	656.52 ユーロ /—

(出所) 各認証機関からの見積もりに基づき作成

2.5.1. フランスの認証機関 M 社

フランスの認証機関 M 社に、モデル企業（みそ製造事業者）がフランス国内の拠点で BRC および IFS を取得する際の費用の見積もりを依頼した。

同社は、IFS のみの認証、BRC のみの認証のほか、IFS および BRC の同時認証制度も設けている。IFS および BRC の認証費用（監査官の旅費・滞在費は除く）は、それぞれ約 4,342 ユーロおよび 4,662 ユーロとなり、BRC の方が少し高くなったが、BRC が定める登録費の設定が IFS よりも高い点に注意が必要である。また、IFS および BRC の同時認証制度を利用した場合の費用は、6,537 ユーロであり、2 つの規格を別々に取得した場合（9,004 ユーロ）よりも大幅に安くなる。

なお、同じモデルケースを使用した場合でも、IFS の監査日数は 2.25 日、BRC の監査日数は 2 日と若干ではあるが IFS の方が監査に要する時間が長い。実際に、いくつかの認証取得事業者および流通事業者は、インタビューの回答で、IFS の方が BRC に比べ要件数が多く、内容も細かいと指摘しており、IFS の監査日数が BRC に比べて長く設定されているのも、このためであると考えられる。

表 26 フランスの認証機関 M 社での IFS 取得費用

監査日数	2.25 日
監査費	2,756.25 ユーロ
IFS 登録費（非課税）	250 ユーロ
レポート準備・作成、認証発行費	612.50 ユーロ
合計（税抜き）	3,618.75 ユーロ
合計（税込み）	4,342.50 ユーロ

（出所）M 社見積もり

表 27 フランスの認証機関 M 社での BRC 取得費用

監査日数	2 日
監査費	2,450 ユーロ
BRC 登録費（非課税）	535 ユーロ
レポート準備・作成、認証発行費	900 ユーロ
合計（税抜き）	3,885 ユーロ
合計（税込み）	4,662 ユーロ

（出所）M 社見積もり

表 28 フランスの認証機関 M 社での IFS および BRC 同時取得費用

監査日数	2.5 日
監査費	3,437.50 ユーロ
IFS・BRC 登録費（非課税）	785 ユーロ
レポート準備・作成、認証発行費	1,225 ユーロ
合計（税抜き）	5,447.50 ユーロ
合計（税込み）	6,537.00 ユーロ

（出所）M 社見積もり

2.5.2. 英国の認証機関 N 社

英国の認証機関 N 社にモデル企業（みそ製造事業者）が英国内の拠点で BRC、IFS および FSSC 22000 を取得する際の費用の見積もりを依頼した。

IFS 取得のための監査は、2 日間オンサイトで行われ、監査費用は 4,800 ユーロとなる。それに IFS 登録費（250 ユーロ）および監査員の旅費・滞在費が加算され、総額（旅費を除く）は、5,050 ユーロになる。年次更新費用も同額である。

表 29 英国の認証機関 N 社での IFS 取得費用

監査日数	2 日
監査費	4,800 ユーロ
IFS 登録費	250 ユーロ
合計	5,050 ユーロ

（出所）N 社見積もり

BRC 取得のための監査も、IFS 同様 2 日間オンサイトで行われ、監査費用は 4,800 ユーロであり、それに BRC の登録費（450 英ポンド（2018 年 12 月 5 日時点のレート 1 ポンド = 1.12 ユーロで換算すると約 505 ユーロに相当））および監査員の旅費・滞在費が加算され、総額（旅費を除く）は、5,305 ユーロになる。年次更新費用も同額である。IFS および BRC の監査費用は同額であるが、IFS の方が BRC に比べて登録費が安いため、多少安い結果となった。

表 30 英国の認証機関 N 社での BRC 取得費用

監査日数	2 日
監査費	4,800 ユーロ
BRC 登録費	505 ユーロ（450 ポンド）
合計	5,305 ユーロ

（出所）N 社見積もり

一方、BRC および IFS が年次更新であるのに対し、FSSC 22000 は 3 年ごとの更新である。しかし、年 1 回の監視監査が行われる。また、認証取得のための監査も 2 段階に分かれている。第 1 段階は、オンサイト監査が 1 日行われ、費用は 2,800 ユーロ、FSSC 22000 への登録費（150 ユーロ）、および監査員の旅費・滞在費となり、第 2 段階はオンサイト監査が 2 日行われ、費用は 4,800 ユーロ、FSSC 22000 への登録費（150 ユーロ）、および監査員の旅費・滞在費となり、総額（旅費を除く）は、7,900 ユーロになる。その後の年次監視監

査は、オンサイトで2日間行われ費用は4,800ユーロ、FSSC 22000の登録費（150ユーロ）、および監査員の旅費・滞在費となり、総額（旅費を除く）は、4,950ユーロになる。

表 31 英国の認証機関 N 社での FSSC 22000 取得費用

第 1 段階監査	
監査日数	1 日
監査費	2,800 ユーロ
FSSC 22000 登録費	150 ユーロ
第 2 段階監査	
監査日数	2 日
監査費	4,800 ユーロ
FSSC 22000 登録費	150 ユーロ
合計	7,900 ユーロ

（出所）N 社見積もり

前述のとおり、FSSC 22000 は、マネジメントシステム認証であり、プロセス/製品認証である BRC や IFS よりも監査プロセスが長いとの特徴がある。

なお、各規格の登録費は、それぞれの CPO により決められており、変動がある。上記の金額は、現在適用されている料金である。

2.5.3. 英国の認証機関 O 社

英国の認証機関 O 社に、モデル企業(みそ製造事業者)が英国内の拠点で BRC および FSSC 22000 を取得する際の費用の見積もりを依頼した。

BRC 取得のための監査は 2 日間行われ、認証取得費用(旅費を除く)は総額で 3,144 英ポンドである(2018 年 12 月 5 日時点のレート 1 ポンド=1.12 ユーロで換算すると約 3,531 ユーロに相当)。前述の ISOQAR (5,305 ユーロ)と比べると、監査日数は同じだが、価格面では BSI の方が安いことがわかる。詳細は以下のとおり。

表 32 英国の認証機関 O 社での BRC 取得費用

	数量	合計 (英ポンド)
申請費用	1	75
監査費用	16 時間	1,984
レポート費用	4 時間	486
管理費 (年間)	1	139
BRC 登録費	1	450
合計		3,144
消費税		20%

(出所) O 社見積もり

FSSC 22000 に関しては、第 1 段階の監査が 1 日、第 2 段階の監査が 2 日行われ、初回の認証取得費用(旅費を除く)は、3,795 ポンドである(約 4,262 ユーロに相当)。その後の年次監視監査費用は、監査が 1 日行われ、2,395 ポンドとなる(約 2,690 ユーロに相当)。前述の N 社と同様、FSSC 22000 の認証取得費用は、BRC Food 取得費用に比べ高いが、N 社の費用(初回認証取得 7,900 ユーロ、および年次監査 4,950 ユーロ)と比べると、O 社の方が安く、一国内でも認証取得費用に大きな差が出る事がわかる。費用に関する詳細は以下のとおり。

表 33 英国の認証機関 O 社での FSSC 22000 取得費用

	数量	合計 (ポンド)
初回認証取得		
申請費	1	75
監査 (第 1 段階)	8 時間	992
監査 (第 2 段階)	16 時間	1,984
計画・レポート作成	6 時間	744
年次監査		

継続監査	8 時間	992
計画・レポート作成	6 時間	744
管理費（年間）	1	659
合計（初回認証取得）		3,795
合計（初回+1 年目）		6,190
消費税		20%

（出所）〇社見積もり

2.5.4. フランスの認証機関 P 社

フランスの認証機関 P 社にモデル企業（長芋生産事業）がフランス国内の拠点で GLOBALG.A.P.を取得する際の費用の見積もりを依頼した。

同社の GLOBALG.A.P.取得費用は、947.88 ユーロとなった。これは、初回認証取得時および年次更新時の費用（同額）である。また、認証のための監査日数は 1 日半とのことである。

表 34 フランスの認証機関 P 社での認証取得・更新費用の見積もり

	数	単価	合計
Qualisud 側費用			
生産事業者の監査	1.5	437 ユーロ	655.50 ユーロ
書類管理費	1	67 ユーロ	67 ユーロ
Qualisud 側費用			722.50 ユーロ
GLOBALG.A.P.側費用			
規格費	1	25.00 ユーロ	25.00 ユーロ
GLOBALG.A.P.登録費用			
屋内認証面積 0.1ha 未満	0	0.27 ユーロ	0.00 ユーロ
0.1ha 以上 0.5ha 未満	0	5.30 ユーロ	0.00 ユーロ
0.5ha 以上 1ha 未満	0	10.60 ユーロ	0.00 ユーロ
1ha 以上 1.5ha 未満	0	15.90 ユーロ	0.00 ユーロ
1.5ha 以上 5ha 未満	0	31.80 ユーロ	0.00 ユーロ
5ha 以上 10ha 未満	0	53.00 ユーロ	0.00 ユーロ
10ha 以上 30ha 未満	0	84.80 ユーロ	0.00 ユーロ
30ha 以上 100ha 未満	0	159.00 ユーロ	0.00 ユーロ
100ha 以上 500ha 未満	0	318.00 ユーロ	0.00 ユーロ
500ha 以上	0	530.00 ユーロ	0.00 ユーロ
屋外認証面積 0.1ha 未満	0	0.11 ユーロ	0.00 ユーロ
0.1ha 以上 0.5ha 未満	0	2.12 ユーロ	0.00 ユーロ
0.5ha 以上 2ha 未満	0	4.24 ユーロ	0.00 ユーロ
2ha 以上 5ha 未満	1	10.60 ユーロ	10.60 ユーロ
5ha 以上 15ha 未満	0	15.90 ユーロ	0.00 ユーロ
15ha 以上 100ha 未満	1	31.80 ユーロ	31.80 ユーロ
100ha 以上 1000ha 未満	0	74.20 ユーロ	0.00 ユーロ

1000ha 以上 5000ha 未満	0	159.00 ユーロ	0.00 ユーロ
5000ha 以上 10000ha 未満	0	318.00 ユーロ	0.00 ユーロ
10000ha 以上	0	530.00 ユーロ	0.00 ユーロ
GLOBALG.A.P.側費用			67.40 ユーロ
年間費用合計	789.90 ユーロ		
消費税 20%	157.98 ユーロ		
税込み合計	947.88 ユーロ		

(出所) P 社見積もり

2.5.5. フランスの認証機関 Q 社

フランスの認証機関 Q 社にモデル企業（長芋生産事業）がフランス国内の拠点で GLOBALG.A.P.を取得する際の費用の見積もりを依頼した。

以下の年間費用は、初回の認証取得時および年次更新時の費用（同額）である。初回認証取得のための監査は約 5～6 時間行われ、監査費は 475 ユーロである。それに、GLOBALG.A.P.に支払うための費用である規格費の 25 ユーロ、GLOBALG.A.P.登録費（42.40 ユーロ）が加算され、総額は 542.40 ユーロとなる。そのほかに監査員の旅費（65～150 ユーロ）も加算される。これは、前述の認証機関 P 社の GLOBALG.A.P.取得費用（947.88 ユーロ）に比べ、大幅に安い費用である。この差額は、監査日数の違い（P 社は 1.5 日、Q 社は 0.5 日）に由来しているが、監査日数になぜこのような差が出ているかは不明である。

また、初回認証取得前に、規格への適合性を確認するための事前監査（任意）を行った場合の費用は、監査・レポート費の 320 ユーロおよび監査員の旅費（65～150 ユーロ）となる。

2.5.6. 英国の認証機関 R 社

英国の認証機関 R 社にモデル企業（長芋生産事業）が英国国内の拠点で GLOBALG.A.P.を取得する際の費用の見積もりを依頼した。

監査・認証発効費用が 526 ポンド（12 月 5 日時点のレート 1 ポンド=1.12 ユーロで換算すると約 589.12 ユーロに相当）となり、GLOBALG.A.P.に支払うための費用である規格費の 25 ユーロ、GLOBALG.A.P.登録費（42.40 ユーロ）が加算され、総額は 656.52 ユーロとなる。これは、フランスの認証機関 2 件の認証取得費用（542.40 および 947.88 ユーロ）の中間的な価格である。

2.6. 小売、卸売、インポーターなどへのヒアリング

欧州の食品流通事業者（小売り、卸し、輸入、外食）8社にインタビューを行った結果、以下のとおり。

インタビューを実施した8社はすべて、特に認証プログラムオーナー（CPO）が欧州所在のGFSI承認規格などの特定のプライベートスタンダードの取得をサプライヤーに要求または推薦しており、少なくとも欧州においては、このようなプライベートスタンダードの取得により流通事業者との取引が容易化することは確かといえる。内訳は、特定のプライベートスタンダードの取得をサプライヤーに義務付けている企業が5社で、残りの3社は、義務付けてはいないが強く勧めている。しかし、指定のプライベートスタンダード取得を義務付けている企業でも、小規模事業者の職人製品やローカル企業の製品には例外措置を設けている場合もあった（事例15および19）。

また、サプライヤーに要求しているプライベートスタンダードは企業により異なっており、すでに認証取得企業へのインタビューでの回答に多くみられたように、英国の事業者はBRCを、フランスの事業者はIFSをよく要求する傾向にある。特に規格を指定せずに、GFSI承認規格を要求している企業もあるが（8社中2社）、規格を指定している企業の方が多いため、実際の取引先がどのプライベートスタンダードを要求しているかは、事前に確認しておく必要があるだろう。

さらに、製品分野ごとに要求する認証が異なる場合もあり、IFSやBRCがカバーしていない野菜・果物分野ではGLOBALG.A.P.（農産）が要求されることが多い。畜産分野もGLOBALG.A.P.（畜産）が要求される場合があるとの回答もあった。また、水産物に関しては、海のエコラベル（MSC）²³¹やGLOBALG.A.P.（水産）が有力なプライベートスタンダードとして挙げられた。例えばSainsbury's（英国）は、最大のMSCラベル付き製品の取り扱い小売りとなっている。それにWaitrose（英国）およびディスカウントストアLidl（ドイツ）が続く（2016年）²³²。

上記のとおり、ほとんどの欧州の流通事業者はサプライヤーに対しプライベートスタンダードを要求しているが、実際には、プライベートスタンダードを取得していても、各企業独自のコントロールが免除または減免されることはあまり多くないようである。独自コントロールシステムの免除・減免に関する対応は企業により異なるが、インタビューを実施した

²³¹ 英国の海洋管理協議会（MSC）が所有する、持続可能な漁業で獲られた水産物を認証するラベルであり、2016年12月時点の認証取得企業数は296社。<https://www.msc.org/>

²³² <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/sainsbury's-no-1-uk-retailer-for-sustainable-seafood-lidl-nets-third-place>

8社のうち、指定するプライベートスタンダードを取得している場合に独自コントロールを免除していると回答した企業は2社（事例18および19）のみとなり、プライベートスタンダードの有無にかかわらず独自コントロールを実施すると回答した企業が6社（うち1社は指定プライベートスタンダード取得企業には独自コントロールの減免ありと回答）となった。なお、今回インタビューを実施した企業に関しては、国際展開をしていない比較的小規模な流通事業者の方が特定のプライベートスタンダードを取得している場合に独自コントロールを免除する傾向にあった。しかし、このような傾向が一般的なものであるかは、さらなる調査を行わなければ判断できない。

また、プライベートスタンダードの有無にかかわらず独自コントロールを行っているとは回答した5社に関しては、もちろん、すべてのサプライヤーが適合しなければならない独自のコントロールシステムを有している。一方、指定するプライベートスタンダードを取得している場合に独自コントロールを免除していると回答した2社に関しては、指定プライベートスタンダードを取得していない企業向けに独自のコントロールシステムは策定しているほか、両社ともそれぞれ、自社ブランド製品に関しては自主監査を行うまたは時間が許す限りで自主監査を行うとしている。

つまり、欧州の流通事業者と取引をする際には、指定されたプライベートスタンダードの取得は、サプライヤー候補になるための第1ステップであり、実際にサプライヤーになるためには、多くの場合、さらに第2ステップとして、各社の定める独自のコントロールシステムへの適合が求められることになる。しかし、第1ステップ（プライベートスタンダードの取得）を飛ばして第2ステップに進めないということを考えると、やはり（欧州）GFSI承認規格などのプライベートスタンダードの取得は、欧州の流通事業者との取引には欠かせないと結論づけることができる。また、前述のとおり、CPOが欧州所在のGFSI承認規格の中でも、さらに特定の規格を指定している企業が多いため、実際の取引先がどのプライベートスタンダードを要求しているかの確認は重要となる。

しかし、8社中2社は、ローカル製品には認証を要求しない、または、ローカル製品やショートサイクル型の製品²³³を優先的に取り扱っているとしており、サプライヤーの選別には、食品安全認証以外にも、製品の産地やサプライチェーンの長さなどさまざまな基準がある（事例15および19）。

²³³ サプライチェーンが短い製品の意。例えば、農家での直売や農家から直接仕入れた野菜をスーパーマーケットで売ること。ロングサイクル型は、農家→卸し→小売りや、輸入製品など、生産者から消費者までのサプライチェーンが長いもの。

一方、消費者からのプライベートスタンダードに対する反応に関しては、インタビューを行った企業の大半が、プライベートスタンダード（または GFSI 承認規格）を知っている、または関心を持つ消費者はほとんどいないと回答で一致した。基本的に消費者は、製品の安全管理は小売り側が責任をもって行っているものと理解しており、持続可能性やフェアトレードなどのサステナビリティに関する認証により関心を持っているとみてよいだろう。実際に、インタビューを行った認証取得企業（事例 1）も、回答の中で、「GMO フリーや有機認証などの社会的、倫理的認証は、GFSI 承認規格に比べ任意性が高く、認証なしには取引してもらえないということではないが、消費者が近年、よりこのような認証を購入の指標とするようになり、当然小売業はそれに反応し、サプライヤー側にもこのような認証を期待する、という連鎖反応が起こっている」と述べている。

すべてのインタビュー結果をまとめた表および、各インタビューの詳細は以下のとおり。

表 35 欧州における流通事業者へのインタビュー結果のまとめ

	国名	事業形態	取得必須・有利なプライベートスタンダード	独自の管理システム免除・減免	その他の要件	消費者の反応
S社	英国	小売り	<p><u>同社の要件</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・一次サプライヤーに BRC を要求している ・国産・輸入で異なった対応はない <p><u>一般論</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・英国では BRC が使用され、その他欧州国では IFS、FSSC 22000 が BRC を補足している ・水産物に関しては BRC を取得し、さらに MSC ラベルを取得する例が多い ・畜産物には主に GFSI ベンチマーク規格が使用され、野菜・果実には GLOBALG.A.P. が使用される 	プライベートスタンダードを取得していても独自の管理システムは免除されない	全サプライヤーに独自のコントロールシステムを適用	消費者がこのような認証を理解し興味を持つことはほとんどない
T社	フランス	小売り	IFS を推薦（義務ではない）	プライベートスタンダードを取得していても独自の管理システムは免除されない	<ul style="list-style-type: none"> ・全サプライヤーに独自のコントロールシステムを適用 ・自社ブランド製品サプライヤーにはさらに自主監査を実施 ・IFS を取得していない企業も定期的に監査を実施 	GFSI は消費者の間ではあまり知られていない
U社	フランス	小売り	プライベートスタンダードを推薦（義務ではない）	プライベートスタンダードを取得していても独自の管理システムは免除されない	<ul style="list-style-type: none"> ・GFSI 規格を取得している企業にも、独自の仕様書に沿ったコントロールシステムを適用 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品品質に対するいかなる取り組みも消費者は歓迎 ・実際に何らかの認証を受けている製

	国名	事業形態	取得必須・有利なプライベートスタンダード	独自の管理システム免除・減免	その他の要件	消費者の反応
					<ul style="list-style-type: none"> ・野菜・果実：ローカル製品やショートサイクル型の製品を優遇 ・国産品も輸入品もコントロールシステムや仕様書は同じだが、ショートサイクル製品やローカル製品を優先的に選択 	品は、一切の認証を受けていない製品に比べ売れ行きが良い
V社	フランス	小売り（ディスカウント）	<ul style="list-style-type: none"> ・プライベートブランド製品のサプライヤーにはまずはIFS（なければBRC）を要求している。GLOBALG.A.P.も導入し始めてはいるが、GLOBALG.A.P.の取得はまだ絶対条件ではない ・独自の製品品質政策の下で、製品分野ごとにも要件を設定している（有機製品、動物性製品や水産品の原産地、原料の制限や禁止、特定の添加物に関する要件など） ・V社はVグループの一員のため、グループレベルで定めている原料、添加物、動物福祉、パッケージ、社会的措置などに関する要件も適用 ・自社ブランド以外の製品に関しては、リスクが異なるため、プライベートスタンダードの有無だけではなく、Vグループ独自の仕様書への適合を要求している 	プライベートスタンダードを取得していても独自コントロールは免除・減免されない	<ul style="list-style-type: none"> ・自社ブランド以外の製品に関しては、PSの有無だけではなく、Vグループ独自のコントロールシステムを適用 ・自社ブランド製品に関しては提携ラボラトリーでの独自の製品コントロールを実施 	食品安全分野での取り組みは永久的であり、メディアをとおして消費者に食品の品質に対するコミットメントを伝えていかなければならないと考えており、それに対し、消費者からはポジティブな反応が返ってきている

	国名	事業形態	取得必須・有利なプライベートスタンダード	独自の管理システム免除・減免	その他の要件	消費者の反応
W社	ベルギー	小売り (ディスカウト)	<ul style="list-style-type: none"> ・サプライヤーに対し、それぞれの分野に適した GFSI 承認規格を要求 	プライベートスタンダードを取得していても独自の管理システムは免除されない	<ul style="list-style-type: none"> ・全サプライヤーに要求する特に決まった独自要件はなく、それぞれの製品ごとに要求は異なる ・問題が起きた場合のみ自ら監査を行う 	一般的に、消費者からのプライベートスタンダードに関する問い合わせはほとんどない
X社	ベルギー	卸し	<ul style="list-style-type: none"> ・全サプライヤーに IFS、BRC または FSSC 22000 を要求 ・全分野および国産品・輸入品に同じ対応 	IFS、BRC または FSSC 22000 を取得しているサプライヤーには独自のコントロールを免除	<ul style="list-style-type: none"> ・プライベートスタンダードを取得していない企業向けに質問票を用意 ・自社ブランド製品のサプライヤーには自ら監査を実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・顧客であるレストランからは同社の食品安全認証 (ISO 22000) の取得を求められる ・ISO 22000 取得のために、自身のサプライヤーにプライベートスタンダードを要求している
Seggiano	英国	輸入事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的にサプライヤーに BRC の取得を要求 (小規模な職人製品の製造事業者やローカル生産者には独自のコントロールを実施) ・BRC でカバーされないハーブ製品製造事業者には GLOBALG.A.P.を要求 	BRC を取得している企業には独自のコントロールを免除	<ul style="list-style-type: none"> ・BRC を取得していない企業には独自コントロールを実施 ・時間ができ次第サプライヤーの自主監査を実施 	ほとんどの消費者はこのようなプライベートスタンダードの存在すら知らない

	国名	事業形態	取得必須・有利なプライベートスタンダード	独自の管理システム免除・減免	その他の要件	消費者の反応
Z社	英国	外食事業	<ul style="list-style-type: none"> ・一般的に GFSI 承認規格の取得を推薦（義務ではない） ・畜産物には GLOBALG.A.P.、水産品には GLOBALG.A.P. ・一般的に一次産物には GLOBALG.A.P.、二次産物には IFS、BRC、FSSC 22000、SQF ・国産・輸入で異なる対応は設けていない 	プライベートスタンダードを取得していても独自の管理システムは免除されないが減免される場合はある	全サプライヤーに独自のコントロールシステムを適用	消費者のプライベートスタンダードに対する反応は全くない

(出所) 欧州流通事業者へのインタビューから作成

(注) 社名公開可の事業者のみ社名を表示している。

2.6.1. 事例 13 (英国の小売り事業者 S 社)

S 社は英国国内で展開している大手スーパーマーケットチェーンである。

地元の小売りとの取引にあたり取得・適合が必須および有利なプライベートスタンダード基本的に弊社で扱っている製品すべてに、独立した第三者機関 (=GFSI 承認規格を認証する団体) による認証を要求している。特に加工食品に関しては、一次サプライヤーに対し、BRC 規格を要求している。

英国では一般的に、どの認証を要求するかは、それぞれの小売業者が独自に決定している (例えば、食品衛生をつかさどる英国保健省下の組織 HSE ((Health and Safety Executive)) が、この食品カテゴリーにはこの認証規格をなどと指定や推奨しているわけではないという意味)。

分野別にみると、加工食品では、BRC が国内で広く要求されているが、すべての業者が弊社と同じように 1 次サプライヤーに対して認証を要求しているわけではない。2 次、3 次サプライヤーに関しては、1 次サプライヤーに品質管理を任せているところもある。また、BRC ではない GFSI 承認規格を要求している企業もあれば、サプライチェーン全体にわたって、指定する GFSI 承認規格の取得を要求する企業、まったく認証を求めない企業もある。特に欧州においては、BRC とほかの GFSI 承認規格の違いは理解されている。一般的に欧州で BRC はあまり求められていない傾向にあるようだ。

上述のとおり、各小売業者により対応の差異はあるが、一般的には、英国産品は BRC によりカバーされており、その他の欧州各国に関しては BRC をさらに IFS および FSSC で補足する形態になっている。どの食品安全認証を得ているかによって、監査のタイプは異なってくる。その他の GFSI 承認規格および SQF などまで視野を広げると、規格はさまざまに幅広い。

水産物に関しては、GFSI の中に水産物に特化したベンチマーク規格である BAP があるが、英国の小売事業者の中には BRC の取得を依然として求めるところもある。また、BRC を取ってから、さらに MSC (海洋管理協議会) ラベルを取得する例が多い。MSC は漁法に関する認証で食品安全に関係ないが、現在はほとんどの小売業者がサプライヤーに求めるものである。

肉・乳製品・卵を含む畜産物に関しては、一般的に、GFSI 承認規格が使用されているが、どれを用いるかについては厳しい管理はなされていない。

野菜／果物に関しては、ほとんどの英国の小売業が、GLOBALG.A.P.を要件として設けている。

国産品および輸入品のどちらにも規格認証は同じように適用され、異なる方針はない。国ごとに要求される認証が異なるのみである。英国と欧州では認証をどこに表記するかという点での差異はある。

プライベートスタンダード取得・適合により小売業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか

プライベートスタンダードなどの認証は、小売業者による独自コントロールシステムに代わるものではない。サプライヤーになることを希望した段階でどのようなプライベートスタンダードを持っているかなどが考慮され、次にサプライヤー候補となった段階で小売業者独自のコントロールシステムを通ることになる。ただ英国においては、小売業者側は必ずしも独自のコントロールシステムを設けている訳ではなく、サプライヤー側の管理に任せられているところもある。

プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

弊社は食品の安全に対し、極めて明確な姿勢を示している。新規に取引をする可能性のあるサプライヤーには、弊社独自のコントロールシステム（内容非公開）を通らなくてはならない点を明確に伝えている。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

消費者がこのような認証を理解し、興味を持つことはほとんどない。このような認証はスーパーマーケットなどのブランドや小売側が自社の製品の品質を証明するために託されているものであり、消費者側が唯一気にするには、持続可能な生産方法やその食品がどこでどのように生産されたかなどの倫理面であり、食品安全を判断する基準になっているわけではない。前述のMSCも持続可能な漁法で捕獲された水産物を認証するラベルという点で倫理的ラベルといえる。

PS 取得企業の最近の成功例

弊社は、基本的に認証のない製品を新規に受け入れないが、同時に、伝統的に小さな事業のサポートに注力してきた。一つ例をあげると、数年前に某会社の、電子レンジで用意ができる高品質の有機冷凍ベビーフードのコンセプトを、まだ製品ができていない段階からサポートしたことがある。乳児対象というその食品の特性上、厳しい規格の認証を通る必要

があるが、弊社でその安全認証を得るシステムの構築までをサポートし、12カ月の期間のみ弊社での独占販売後にほかの小売業者にも販売を拡大し成功を納めた例がある。

その他

- 英国の小売事業者のほとんどは、自身が要求している認証に関する情報をオンラインで開示しており、どの小売業者がどの認証を受け入れているかを理解するのに参考になる。透明なビジネスを運営するほとんどの小売事業者は、どのような認証を使用しているか、組織としてどのような規格を使用しているのか、またどのプロセスがその会社にとって有効であるのかなど、可能な限り開示するはずである。
- 近年の英国の消費者は、食品自体の安全度はある程度小売業者やサプライヤー側が管理しているものと想定している。そのため、食品の製造に関わる労働者の労働条件や動物の扱いなど、倫理面での規格を重んじる傾向がある。

2.6.2. 事例 14 (フランスの小売り事業者 T 社)

T 社は、フランスの大手流通事業者グループであり、世界中で 1 万店舗以上を展開する。

地元の小売りとの取引にあたり取得・適合が必須および有利なプライベートスタンダード
T 社と取引をするために IFS の取得は義務ではないが、取引交渉をスムーズに行うためにも、その取得は強く勧められる。製品分野や産地を問わず、製品品質に関する仕様書の策定から店舗経営まで、製品の品質・安全が同グループの最優先取り組み事項となっている。また、T 社の倉庫のほとんどは、IFS ロジスティック認証を受けている。

プライベートスタンダード取得・適合により小売業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか

プライベートスタンダードの取得は強く勧められるが、認証を取得しているからといって、グループ独自の品質コントロールは免除されない。T 社は独自の認証システムは有していないが、定期的に店頭でのサンプル採取を通じたコントロールを行っており、それぞれのブランド製品は独立した試験所で何度も分析される。T 社全体で、年間 4 万 4000 件の検査を実施している。

プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

自社ブランド製品のサプライヤーに関しては、自ら監査を行っている。特に、IFS を取得していないサプライヤーには、国内法（消費者法）に基づく規制要件および T 社独自の要件への準拠を確認するために定期的に監査を行っている。

品質に関するグループ独自の仕様書は、T 社の子会社および下請け企業で使用されているほか、サプライヤーと共有している。仕様書は、技術的データの解説、適合宣言、分析レポートで構成されており、製品流通前の明確な規定の制定および情報共有のために使用される。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

フランスの消費者の食品安全基準への関心は徐々に強まってきており、流通事業者や生産者に製品のより高い品質保証を求めている。例えば消費者の間で有機製品の価値は上がっている。GFSI 承認規格に関しては、フランスでは、消費者の間ではあまり知られていないため、消費者にとってあまり重要な基準とはなっていない。しかし、スーパーマーケットが販売する製品を選択する際に重要であることに変わりはない。

2.6.3. 事例 15（フランスの小売り事業者 U 社）

U 社 は、世界 10 カ国以上に展開するフランスの大手流通事業者である。

地元の小売りとの取引にあたり取得・適合が必須および有利なプライベートスタンダード、プライベートスタンダード取得・適合により小売業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか、プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

U 社は、U 社の異なる流通ネットワークへの参入容易化のために、プライベートスタンダードの取得を強く勧めているが、GFSI 承認規格を取得している企業にも、独自の仕様書に沿ったコントロールシステムを適用している。また、野菜・果実に関しては、ローカル製品やショートサイクル型の製品を優遇する政策をとっている。コントロールシステムや仕様書は国産品も輸入品も同じである。しかし、ショートサイクル型の製品と輸入製品が同じ条件であれば、ショートサイクルが他製品やローカル製品を優先的に選択する。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

消費者の、日常的に消費する食品の品質への関心は徐々に高まってきている。そのため、食品品質に対するいかなる取り組みも消費者は歓迎している。実際に何らかの認証を受けている製品は、一切の認証を受けていない製品に比べ売れ行きが良い。

2.6.4. 事例 16 (フランスのディスカウントストア V 社)

V 社は V グループが展開するディスカウントストアである。

地元の小売りとの取引にあたり取得・適合が必須および有利なプライベートスタンダードプライベートブランド製品のサプライヤーにはまずは IFS (なければ BRC) を要求している。GLOBALG.A.P.も導入し始めてはいはいるが、GLOBALG.A.P.の取得はまだ絶対条件ではない。

また、弊社の製品品質政策の下で、製品分野ごとにも要件を設定している (有機製品、動物性製品や水産品の原産地、原料の制限や禁止、特定の添加物に関する要件など)。そのほか、V 社は V グループの一員であるため、グループレベルで定められている原料、添加物、動物福祉、パッケージ、社会的措置などに関する要件も適用している。

自社ブランドではない国産ブランドや海外ブランド製品に関しては、リスクが異なるため、プライベートスタンダードの有無だけではなく、V グループ独自の仕様書への適合を要求している。

プライベートスタンダード取得・適合により小売業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか、プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

プライベートスタンダードを取得していても独自コントロールの免除・減免にはならない。すべてのサプライヤーに V グループ独自の仕様書への適合を要求している。特に自社ブランド製品に関しては、提携試験所での独自の製品コントロールを行っている。試験所が店頭と並んでいる製品を持っていき、各製品に 2 年毎の微生物や物理化学試験を実施している。同試験は、サプライヤーと試験所、卸し事業者の三者との間で結ばれる品質契約に基づき行われる。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

現在では、品質管理局に消費者サービス部門が併設されている。メディアやさまざまな事件の影響で、消費者は食品事件が頻発しており悪化しているイメージを持っているだろうが、実際には食品安全プロセスはより制御され、食品の安全性は向上している。われわれは、この分野での取り組みは永久的であり、メディアやソーシャルメディアをとおして、消費者にしっかりと食品の品質に対するコミットメントを伝えていかなければならないと考えており、それに対し、消費者からはポジティブな反応が返ってきている。

2.6.5. 事例 17 (ベルギーのディスカウントストア W 社)

W 社は、ベルギーのディスカウト小売りチェーンであり、ベルギーのほか欧州各国で事業を展開する。

地元の小売りとの取引にあたり取得・適合が必須および有利なプライベートスタンダード
W 社では、すべてのサプライヤーに対し、それぞれの分野に適した GFSI 承認規格を要求している。

プライベートスタンダード取得・適合により小売業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか、プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

プライベートスタンダードの有無とは関係なく (プライベートスタンダードを取得している企業でも)、弊社独自の製品分析 (サンプル採取) をすべての製品に対し行っている。また、全サプライヤーに要求する特に決まった独自要件はなく、あるとすれば、それぞれの製品ごとに異なる要求のみである。問題が起きた場合のみ、自ら監査を行っている。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

一般的に、消費者からのプライベートスタンダードに関する問い合わせはほとんどない。一般的な製品品質 (味や技術クオリティ) に気を使っているのは卸し事業者である。

2.6.6. 事例 18 (ベルギーの卸し事業者 X 社)

X 社は、ベルギーの食品総合卸し事業者である。

卸し事業者との取引にあたり取得・適合が必須および有利な PS

弊社はすべてのサプライヤーに IFS、BRC または FSSC 22000 を要求している。GLOBALG.A.P.は要求していない。すべての分野の製品および EU 産・輸入製品ともすべて対応は同じである。サプライヤーの間で最もメジャーな認証は IFS および BRC であり、FSSC 22000 は少しずつ増えてはいるが、まだ少数である。

プライベートスタンダード取得・適合により輸入事業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか

IFS、BRC または FSSC 22000 認証を取得しているサプライヤーに関しては、独自監査を免除している。これらの認証はビッグブランドであり、リスクは少ないと考えている。

プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

IFS、BRC または FSSC 22000 を所有しているサプライヤーには、独自の安全基準は求めているが、これらの認証を取得していないサプライヤー向けに、独自の質問票を用意している。また、自社ブランド製品のサプライヤーに関しては、上記プライベートスタンダードを取得していても、直接監査を行っている。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

弊社の主な顧客は消費者ではなくレストランのシェフであるため、消費者の反応はわからないが、顧客であるレストランからは、弊社が認証を受けている食品安全規格の ISO 22000 を要求される。これは、弊社の食品安全管理を認証するものであり、この認証を取得するために、取引先のサプライヤーに対し IFS、BRC および FSSC 22000 を要求している。ISO 22000 は 3 年ごとに更新が必要である。

2.6.7. 事例 19 (英国のイタリア食品輸入企業者 Seggiano)

Seggiano 社は、英国 (ロンドン) でイタリア食品を専門に輸入する企業²³⁴。同社は加工食品しか取り扱いがないため、以下の情報は加工食品の取引にあたり取得・適合が有利となるプライベートスタンダードに関する情報である。

輸入事業者との取引にあたり取得・適合が必須および有利なプライベートスタンダード

イタリアの食品事業者としか取引をしたことがないため、提供できる情報は、イタリア産食品に特化した情報であることに注意が必要である。特に、イタリア食品の特徴は、小規模店やローカルな生産者による職人製品 (Artisanal products) が多いことである。

プライベートスタンダードに関しては、一般的に、輸出時に (英国の視点からすると輸入をするために) BRC や IFS が要求されるため、ゆっくりであるがイタリアの中規模企業 (年間売り上げが 1000 万ユーロほどの規模) もこのような認証を取得し始めている。しかし、特に原料を供給している小規模なローカル生産者の大半は、このような認証を取得していない。というのも、英国では、食品加工事業者は、少なくともこのような認証を取得しないと主要なスーパーマーケットチェーンに製品を販売することができないが、職人製品は、厳格な英国市場においても、特例として扱われているためである。

弊社では、基本的にサプライヤーに BRC の取得を要求しているが、(BRC がカバーしていない) ハーブ製品のサプライヤーには GLOBALG.A.P.を要求している。英国では BRC の取得が必須であるが、ドイツやフランス市場に進出を考えているのであれば、IFS がよく要求される。FSSC 22000 に関しては、イタリアではかなり稀であり、英国でさえあまり重要視されていないと感じる。

プライベートスタンダード取得・適合により輸入事業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか

BRC を取得している企業に対しては、独自のコントロールを減免している。

プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

BRC などのプライベートスタンダードを取得していない職人製品のサプライヤーに関しては、以下を課している。

- HACCP マニュアル

²³⁴ <https://www.seggiano.com/>

- トレーサビリティ体系図
- 一次パッケージ素材に関する食品接触コンプライアンス
- 適正製造基準、職員研修、遺伝子組み換え作物（GMO）・有害生物防除剤の不使用に関する正式な文書
- スペックシート
- 第三者機関による試験分析結果

上記に加え、時間ができ次第、自らサプライヤー監査に出向いている。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

ほとんどの消費者は、このような認証の存在すら知らないのが現状である。

2.6.8. 事例 20 (英国の外食産業 Z 社)

Z 社は英国の大手外食チェーンである。

地元の小売りとの取引にあたり取得・適合が必須および有利なプライベートスタンダード基本的に GFSI 規承認格は食品安全のベースラインであり、畜産物を省いたすべて(加工品、青果、水産物)の品目においては、上記に挙げられている規格はひとつでもそれ以上でも取得した方がよい。しかし絶対に取得しなくてはならないということはない。特に、畜産物と水産物では、GLOBALG.A.P.の取得が理想的である。大まかに言って、一次産品には GLOBALG.A.P.、二次産品には IFS、BRC、FSSC、SQF という考え方をするのがよい。

個人的な意見としては、まず BRC と IFS を取得し、ほかの規格でも要求されるすべての項目を満たしているか確認し、そのあとが管理スタイルを見る ISO 22000 型の FSSC 22000 という順がやりやすいと思うが、企業の形態や規模にもよる。

また、弊社に関しては、国産/輸入により異なる方針は設けていない。

プライベートスタンダード取得・適合により小売業者などによる独自の管理システム適合免除や減免、二者監査が不要になるなどの措置があるか

Z 社では独自の食品安全および品質統合規格があり、ほかにどのような認証を持っていようがこのシステムを満たすことが必要。GFSI のどれかを得ていれば、前述の規格に部分的に該当するので足りない部分を補うことになる(つまりプライベートスタンダード取得・適合により Z 社独自のコントロールが減免される)。しかし、プライベートスタンダードを 1 つも取得していないから取引ができないということもなく、またたくさんプライベートスタンダードを取得しているサプライヤーのほうを優遇するというものもない。監査は外部会社に委託しており、サプライヤー取引を希望する方が監査費用を負担する。

プライベートスタンダードに加えて小売事業者などが独自に定める安全基準への適法を求めることはあるか

上述のとおり、独自の食品安全および品質統合規格がある。システム承認を取れない業者は Z 社のサプライヤーにはなれない。GFSI 承認規格は食品安全だけを扱うが、われわれは食品の安全と品質は連結したものであると考え、ISO 9001 と ISO 22000 を合わせた、独自のシステムを作った。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

消費者からプライベートスタンダードに対する反応はまったくない。上記の規格名称を見て何のことかわかる消費者はいない。食品安全規格は、フェアトレードやレインフォレストアライアンス、グリーン（環境に配慮したという意）認証など社会的な認証と違い消費者が気にする類のものではない。消費者は小売り側が責任を持ってやっているだろうと考えており、Z社の店頭で、使っている食材にどのような食品安全認証が付いているかなど聞く顧客はいない。

プライベートスタンダード取得企業の最近の成功例および最近の認証取得企業はあるか

特定の認証を取得したことですぐ成功をもたらされた例はない。サプライヤーの成功は、品質のよさや、過去に問題やリコールがないなどのすべての実績が加算されて達成されるもので、認証を得たからというわけではない。

その他のコメント

- ヨーロッパではある国やエリアだけに有効／必要な認証はなくなっている。だからこの認証を取れば例えば欧州全般に有利になる、というものは基本的にない。それぞれの取引先により、われわれのような独自の認証制度があったり、あるいは IFS や BRC の取得を求められるところもある。
- BRC では、BRC +（プラス）という認証が新たにできている。これは基本の BRC 規格の上に付加できるもの。SQF は安全と質の両方を問う Z 社の独自規格と似ていて 2 つのパーツに別れているが、BRC も BRC+の導入でこれらと同じ方向に向かっている。

2.7. 公的機関などによる取得・維持費用サポート制度の現状

インタビューを行った欧州の認証取得企業 12 社（フランス 4 件、ベルギー 4 件、英国 3 件、オランダ 1 件）のうち、認証取得時に公的機関などによる支援制度を受けた企業はなかった。1 社（事例 6）が、認証取得準備の際に自己負担で外部コンサルタントを雇い、支援を受けたと回答しているのみである。また、英国・フランスの公的機関などによる費用面の支援制度に関する調査も行ったが、関連情報は見当たらなかった。

2.8. 日本企業への提言

今回実施したインタビュー結果を踏まえると、少なくとも欧州においては、GFSI 承認規格の認証取得により現地流通事業者との取引が容易化すると見込まれる。このため、欧州流通事業者との取引を検討する際には、GFSI 承認規格の認証取得についてもあわせて検討することを提案するが、どの規格を取得すべきかについては、各企業により要求する規格が異なること、認証取得には費用も時間も少なからずかかることから、実際の取引先がどの GFSI 承認規格を要求しているかを事前に確認して、判断されたい。

一方で、小規模な職人製品の製造事業者やローカル生産者に対しては、GFSI 承認規格ではなく、独自の基準を設けている企業もあることから、GFSI 承認規格の認証が取得できないからといって、輸出を諦める必要はない。ただ、求められる基準をクリアできるよう、自らの製造工程を求められる基準に適合させる姿勢は必要であろう。

3. プライベートスタンダードに関する米国の現状

3.1. 米国で主流なプライベートスタンダードと普及の歴史、最近の動向

米国では、最も利用されているプライベートスタンダードは SQF で、それに続き、BRC、FSSC 22000 となっている。また、米国農務省の GAP 認証を求める小売事業者も多い。

欧州と同様に、米国においても 1993 年の腸管出血性大腸菌 O157 の流行や 2006 年のホウレンソウ大腸菌汚染事件をはじめとして、1990 年代以降、死者を伴う食品安全事故 g が全国的に発生するようになった。しかし、食品安全を監督する連邦省庁が 1998 年には 12 と細分化されていたこと、また、各企業が独自監査基準を採用していたこともあり、統一的な対応が行われず、消費者からの信頼も低下する結果となった。このため、米国食品業界では世界的な監査スキームの標準化を求める声が高まり、2000 年の GFSI の立ち上げには、米国からも食品マーケティング研究所 (Food Marketing Institute : FMI) など、多数の団体が協力・賛同することとなった。

安全品質食品研究所 (Safe Quality Food Institute : SQFI) では、同組織が実施する SQF (Safe Quality Food) プログラムのうち、SQF 食品安全プログラム (SQF Food Safety Program) について 2004 年に GFSI のベンチマーク規格として承認を受けている。また、グローバル水産養殖連盟 (Global Aquaculture Alliance : GAA) が開発した水産養殖認証プログラムの BAP (Best Aquaculture Practices) は、1997 年の立ち上げ後、2010 年に GFSI のベンチマーク規格として承認されている。さらに、農業セクターの食品安全に係る PrimusGFS 監査は、2010 年からアズル・システムズ社 (Azzule Systems) が GFSI 承認規格として実施している。

カナダにおいては、CanadaGAP が 2008 年に立ち上げられ、2010 年にカナダ初の GFSI 承認規格となっている。

また、GFSI では、政府機関による認証プログラムに対し、技術的同等性の承認を行うようになっているが、米国農務省が実施する USDA Harmonized GAP Plus+、カナダ穀物委員会 (Canadian Grain Commission) による CGC HACCP と CIPRS+HACCP が 2018 年採択されている。

現在、GFSI 承認規格に対する卸売・小売・輸入事業者の理解度は高まっているものの、多くの小売事業者は未だ独自の安全監査プログラムを要件とするところも多い。また、消費者における GFSI に対する認知度はほとんどない状況となっている。

3.2.規格別の普及状況

GFSI 承認規格の認証プログラムオーナー（CPO）が米国所在の規格 4 件、カナダ所在の規格 3 件の普及状況を下表に取りまとめた。なお、規格ごとに対象とする分野や範囲が異なり、また、公開されているデータの詳細度も大きく異なっていることから、CPO が公開している数値、またはデータベースにおける掲載数をそのまま取りまとめている。横並びの比較には向かない点、留意いただきたい。

表 36 CPO が米国・カナダ所在の GFSI 承認規格の認証取得数

規格	認証取得施設・事業者数	期日
BAP	2,155 施設 (養殖場 1,451、加工工場 372、 孵化場 217、飼料工場 115)	2018 年 10 月末
PrimusGFS	1 万 8,597 事業 (冷却・冷蔵倉庫 428、農場 1 万 2,001、収穫作業員 2,325、屋内農 業 596、食料品包装出荷工場 2,670、加工 355、倉庫・流通セン ター 222)	2018 年 10 月 15 日現在
SQF 食品安全プログラム	6,747 事業者 (うち日本 210)	「SQF Food Safety Audit Edition 8.0」に順守している ものに限定。2018 年 12 月 18 日現在。
USDA Harmonized GAP Plus+	N/A	情報非公開
CanadaGAP	3,156 生産者	2017 年 9 月～2018 年 8 月の 期間
CGC HACCP	39 社	2018 年 8 月 1 日現在
CIPRS+HACCP	35 社	2017 年 8 月 14 日現在

(出所) 各規格の CPO による公開資料に基づき作成

3.3. 認証取得事業者へのヒアリング

本調査では、認証を取得した企業に対するヒアリングを通じて、認証を受けた食品安全規格の選定理由や、取得のきっかけなどについての情報収集を試みた。また、文献調査も行い、一般公開されている情報についても収集を行った。以下では、主に食肉類を取り扱う AA 社に対するヒアリングと文献調査から得られた結果をまとめている。

AA 社は、100 カ国以上の顧客に販売する生鮮・加工牛肉・豚肉・ラム肉・鳥肉製品の加工・調理・梱包・納品を行う。従業員数は 7 万人を超え、アメリカ大陸で 100 カ所以上の施設を運営する。

AA 社が承認を受けていることが確認できた食品安全認証は、以下である。

- BRC の Food Safety 規格
- 農務省（USDA）食品安全・検査サービス（Food Safety and Inspection Service：FSIS）：危害要因分析必須管理点プラン（HACCP Plan、年次）および大腸菌（E. coli O157）試験を含む USDA-FSIS 要件に準拠（牛肉）。
- 米国豚肉委員会（National Pork Board）豚肉品質保証プラスプログラム（Pork Quality Assurance Plus Program）

認証を受けた食品安全規格の選定理由

AA 社の全工場は、GFSI 承認規格の認証を受けているが、これは国際貿易上の必須条件であることが主な理由である。認証は、顧客の要件充足を主な目的としている。

これに加えて、マクドナルド社（McDonalds）、ウォルマート社（Walmart）、コストコ社（Costco）などからは、各社が要件とする独自の監査を受けることが求められている。また、米国連邦政府が定める食品安全要件を充足していることを証明するために、農務省による監査も受けなければならない。

GFSI 承認規格に基づく監査の存在を知っている企業も多いが、小売事業者の多くは独自の安全監査プログラムを要件としている。ただし、各小売事業者が独自の基準を設定する傾向が今後強くなるとは思わず、余分なコストを排除して、サプライチェーン全体にとって、より効果的な共通基準が設定される必要がある。大半の企業が採用する標準化された監査に向けた動きを業界全体でとることは、食品安全にとって有益である²³⁵。

²³⁵ AA 社へのインタビュー（2018 年 10 月 24 日）

取得のきっかけ²³⁶

AA 社のような成熟度の高い企業にとって、国際認証を受けることは主に商業目的によるものである。社内の食品安全手続きは既に高いレベルにあり、この手続き強化のために必要という訳ではない。

取得までの流れ、日数、費用

非公開。

メリット、デメリット

AA 社内部での食品安全手順が GFSI の要件を既にカバーしているため、品質保証面において GFSI 承認規格の認証が付加価値を与えるかどうかは明らかではない。食品安全認証が事業に好影響を与えるか否かは顧客次第でもある。特に、欧州の顧客を中心に、第三者認証を要件とする場合もある。今日の社会では、手順の質を証明することが必要で、その意味では、第三者認証は、社内の手順の質の高さを実証し、信頼を得られるという点で、価値があるといえる。

AA 社は、食品安全文化を強化するために必要な取り組みはすべて行っているが、今日の社会では、そのことを証明する必要がある。企業はそこで、認証を受けて、食品安全に関する社内の取り組みが有効に機能しているということ、対外的に証明するという決断に迫られる。AA 社では、海外の顧客や外国政府などからの協力も得て、独自の世界食品安全プログラムの構築過程にある。目標は、社内基準がさまざまな監査の基準を上回り、監査に要するコストを削減することである。

AA 社内での食品安全プログラムは、GFSI が要件とする安全基準を既に上回っているため、書類作成やデータ検証の作業を必要とし、監査に時間を取られることはあるものの、GFSI 承認規格の認証維持が大きな負担になることはない²³⁷。

認証機関の選定理由

非公開。

取得前後の変化

非公開。

²³⁶ AA 社へのインタビュー（2018年10月24日）

²³⁷ 同上

3.4. 認証機関へのヒアリング

GFSI の認証プログラムオーナー（CPO）により承認を受けた認証機関が、規格認証を行うことができる。同じ規格であっても、認証機関ごとに規格認証取得に必要なステップや費用などが異なる場合が多く、認証取得にあたってはこの点に注意が必要である。なお、認証機関では、ウェブサイトにおいて手続きなどの情報を掲載しているものの、詳細な情報の入手に当たっては、認証機関への問い合わせが必要となっている。

本調査に当たり、米国では認証機関に対するヒアリングは実施できず、また、CPO に対してモデル企業 2 社（みそ製造事業者および長芋生産事業者）が認証を取得する場合の費用などについて問い合わせたところ、さまざまな条件（施設の規模、準備度、扱う製品、距離など）によって異なることから、特定のケースについての回答はできないとの回答であった。このため、CPO から得られたより一般的なケースに関する情報およびオンラインで公開されている情報をもとに可能な範囲で以下のように取りまとめた。

表 37 CPO が米国所在の規格別の認証取得費用/監査日数

規格	認証取得費用・監査日数
BAP	<p>水産養殖が対象</p> <p><費用></p> <ul style="list-style-type: none"> • サプライヤーの生産量に基づいて設定 <p><期間></p> <ul style="list-style-type: none"> • 申請書提出から監査官決定までに通常 2～3 カ月
PrimusGFS	<p><費用></p> <ul style="list-style-type: none"> • 申請費：50 ドル • 監査申込費：40 ドル • 監査費および監査官経費：認証機関と直接交渉 • 認証発行費：1 件当たり 27 ドル（証書発行と PrimusGFS 登録ウェブサイトへの企業名掲載を含む） <p><期間></p> <ul style="list-style-type: none"> • 監査官による最初の監査報告：現地監査実施日から最長 15 日 • 申請者から認証機関に是正措置の証拠提出：現地監査実施日から最長 30 日 • 認証機関による認証の可否決定：申請者による是正措置の証拠提出から最長 15 日、現地監査実施日からは最長 45 日
SQF	<p><費用></p> <ul style="list-style-type: none"> • 応募手続きの一環として、SQF 評価データベースに登録する際に、以下の分類に応じて登録費を支払う

規格	認証取得費用・監査日数		
	分類	分類の詳細	費用
	A	総売上高 10 万ドル未満の一次生産者（農場、牧場、果樹園など）	100 ドル
	B	総売上高 500 万ドル未満のサプライヤー	250 ドル
	C	総売上高 500 万～2,500 万ドルのサプライヤー	350 ドル
	D	総売上高 2,500 万～5,000 万ドルのサプライヤー	500 ドル
	E	総売上高 5,000 万ドル以上のサプライヤー	600 ドル
	M	複数事業地を保有する団体 <ul style="list-style-type: none"> ● 中央拠点 ● 所属する各事業地 	1,000 ドル 25 ドル
	<期間> <ul style="list-style-type: none"> ● 認証準備に要する期間：平均 8～12 カ月 ● 監査に要する期間：1～2 日 ● 認証の可否：監査終了から 45 日以内に決定 ● 認証が決定すると、決定日から 10 日以内に、認証機関から申請者に認可証送付。 		
USDA Harmonized GAP Plus+	米国内が対象。 <費用> <ul style="list-style-type: none"> ● 申請者は、監査・審査・認証などに農務省職員が直接要した時間分の経費を、連邦官報（Federal Register）で毎年発表される農務省監査料に応じて支払う。2019 年度の監査官人件費は 1 時間 108 ドル（米国内出張費含む。国外への移動が必要な場合、経費を別途請求）。 ● 認証更新手数料：毎年 250 ドル <期間> <ul style="list-style-type: none"> ● 情報入手できず 		
CanadaGAP	<費用> <ul style="list-style-type: none"> ● コストは、年次プログラム料金（Annual Program Fee）と監査料金（Audit Fees）の 2 種類から構成され、認証オプション、審査期間の長さ、認証機関、審査場所などによって異なるものの、年間平均コストは 1,000 ドル～2,000 ドルが一般的。 		

規格	認証取得費用・監査日数			
	<ul style="list-style-type: none"> オプション D 以外では、カナダ園芸委員会（CHC）支援費として、年間 50 ドルの支払いが必要。 			
	オプション	年間プログラム費 (カナダドル)	年間プログラム費 (米ドル)	認証機関サービス 費(監査・監査官交 通費など)
	A1	600 ドル	500 ドル	認証機関に問い合 わせが必要
	A2	600 ドル	500 ドル	
	A3	2,625 ドル(最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当 たり 52 ドル 5 を追 加	2,235 ドル(最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当 たり 450 ドルを追 加	
	B	2,625 ドル(最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当 たり 525 ドルを追 加	2,235 ドル(最初の 25 事業体まで) その後は 1 事業体当 たり 450 ドルを追 加	
	C	263 ドル	225 ドル	
	D	788 ドル	675 ドル	
	<期間> <ul style="list-style-type: none"> 監査に要する期間は事業の複雑性によって異なる(数時間~数日)が、通常は 1 日以内に終了 			
CGC HACCP CIPRS+HACCP	カナダ企業が対象。 <費用> <ul style="list-style-type: none"> 認証費用および更新料(3年ごと)ともに、875 カナダドル 認証の範囲が広い場合、追加料金がかかる場合あり 認証費用とは別に監査費を支払う必要があり、価格は 1 時間につき 150 カナダドル程度 <期間> <ul style="list-style-type: none"> 情報入手できず 			

(出所) 各規格の CPO へのヒアリングおよび文献調査に基づき作成

3.5.小売、卸売、インポーターなどへのヒアリング

本調査では、プライベートスタンダードに対する小売、卸売、インポーターの考えを探るため、これらの企業に対するインタビューを試みた。米国では大手企業はサプライヤーからの売り込みを頻繁に受けていることもあり、インタビューに応じた現地系企業はなかったものの、日系の食品・アルコール飲料の卸売事業者である BB 社から回答を得た。

以下では、インタビュー内容および一般公開されている文書をもとに情報を整理している。

BB 社は BB グループの主要部門で、アジア食品の輸入・卸売・流通事業者である。

ローカルの小売との取引にあたり取得・適合必須のプライベートスタンダード

BB 社と取引のあるアジア食品製品のサプライヤーおよび製造者の間では、米国および欧州に製品を輸出するにあたり、BRC もしくは SQF 認証を既に受けている企業が多い。特に欧州では、食品安全に対して厳格であるため、GFSI 承認規格の認証を受けていることが非常に重要である。

BB 社自体は、現時点では GFSI 承認規格の認証を受けていないが、SQF 認証を要件とする食料品チェーン店への製品販売を目指していることから、2019 年には SQF 認証に向けた手続きを取る計画である。米国では、特定の種類の食品安全認証を受けることは、法的には義務付けられていないものの、一部の顧客が特定の第三者管理認証を要件としているため、事業拡大のためには認証を受けることが必要となる²³⁸。

取得・適合すると有利なプライベートスタンダード

製品によって取得する第三者監査認証は異なり、顧客は異なる種類の認証を要件とする。米国の食品業界では、SQF 認証システムの人気が高い。また、生鮮食品に関しては、GAP 認証が広く受け入れられている²³⁹。

プライベートスタンダードに対する消費者の反応

該当せず。

消費者からのニーズも踏まえ、付加価値の増大に資するプライベートスタンダード

該当せず。

²³⁸ BB 社へのインタビュー（2018 年 12 月 14 日）

²³⁹ 同上

食品安全に関するプライベートスタンダード取得・適合の場合の二者監査の実施必要性、および独自の自社ブランドへの適合や基準への順守要求

日本や欧州では、小売事業者が独自の基準を持つ場合が多いが、米国では、コストコ社（Costco）やホールフーズ社（Whole Foods Market）が、独自の基準に基づく監査を要件として提示している。ただし、一般的には、サプライヤーが GFSI 承認規格の認証を受けている場合、大半の小売事業者はそれで十分に要件を満たすと判断し、さらなる監査を必要とすることはない。また、コストコ社やウェグマンズ・フード・マーケット社（Wegmans Food Market）は、BB 社に対し、倉庫・流通事業においても食品安全認証を維持することを要件として提示している。BB 社は多様な食品を流通しているが、各サプライヤーに対し、独自で認証を取得して顧客に提示することを義務付けている。ただし、各製品に関する安全認証状況を追跡することは困難である²⁴⁰。

その他

ヒトおよび動物の食品輸入業者には、食品安全強化法（FSMA）に基づく外国供給業者検証プログラム（Foreign Supplier Verification Program : FSVP）が 2017 年 5 月から原則として義務付けられるようになった。そのため、新たな製品の輸入を開始する前に、BB 社は、サプライヤーに HACCP 計画を提出させるか、もしくは、一部の日本企業のように HACCP 計画のないサプライヤーに対しては、まず HACCP 計画を実践するよう要請するほか、食品安全アンケートへの回答を要請し、食品安全に関する第三者監査報告書の提出を要請している。アジアでは、GFSI 承認規格である FSSC 22000 および ISO 22000 の人気が非常に高い。一方、サプライヤーがこれらの認証を受けていない場合は、BB 社の従業員が認証申請企業の施設を訪問し、FSVP の要件に基づく監査を実施する場合がある。日本のサプライヤーにとって、米国市場進出にあたっての最も大きな問題は、HACCP 計画が不十分である傾向にある点だと言える。

²⁴⁰ BB 社へのインタビュー（2018 年 12 月 14 日）

3.6. 公的機関などによる取得・維持費用サポート制度の現状

文献調査、および関係者へのインタビューにおいて、米国・カナダでは、公的機関などがプライベートスタンダードの取得・維持費用をサポートすることは非常に稀で、体系的な制度はないことが判明した。

ただし、米国においては、一部の州に所在する農家に対して、USDA Harmonized GAP 監査および USDA Harmonized GAP Plus+監査を受けるコストの最高全額を払い戻しすることが 2018 年 12 月に発表されている。これは、農務省のリスク管理局（Risk Management Agency）が農業管理補助（Agricultural Management Assistance : AMA）助成プログラムの一環として行うもので、支援を受けることのできるのは、コネチカット、デラウェア、ハワイ、メイン、メリーランド、マサチューセッツ、ネバダ、ニューハンプシャー、ニュージャージー、ニューヨーク、ペンシルバニア、ロードアイランド、ユタ、バーモント、ウエストバージニア、および、ワイオミングの合計 16 州のいずれかで果物・野菜生産を行う業者でなければならない。バイヤーごとに異なる監査条件が提示されているという現状を背景として、本助成では、USDA Harmonized GAP または USDA Harmonized GAP Plus+の認証を受けることで、これらの州の生産者による市場参入可能性を高めることが目的となっている。助成総額は 370 万ドルである²⁴¹。

3.7. 日本企業への提言

本章において米国における調査の総括として日本企業への提言をまとめるにあたり、前述したプライベートスタンダード所有機関や企業などへのインタビューから得られた情報に加え、食品マーケティング研究所（Food Marketing Institute : FMI）の食品・製品安全チーフオフィサー兼食品安全プログラム担当上級副社長にインタビューを実施し、特に米国における食品安全を巡る状況について話を聞いた。FMI は、米国食品小売業界を代表する非営利団体である。米国の食品小売・卸売企業約 1,000 社、海外小売企業約 90 社がメンバーとなっており、これらメンバーは合計で 3 万 3,000 に上る食料小売店舗を抱えている²⁴²。

本調査の結果、米国・カナダへの展開にあたり、GFSI 承認規格から認証を受けることは非常に重要であることが判明した。GFSI 承認規格の認証を受けた事業者に対して行われた最近のアンケート調査では、以下のような結果が出ている²⁴³。

- 回答者の 61%は、GFSI 承認規格の認証を受けることにより、安全な食品を生産する能力が向上すると認識。

²⁴¹ <https://www.usda.gov/media/press-releases/2018/12/04/usda-announces-37-million-financial-assistance-fruit-and-vegetable>

²⁴² <https://www.fmi.org/>

²⁴³ SQFI 規則問題担当副会長のプレゼン資料（2018 年 11 月 12 日）

- GFSI 承認規格の認証をまだ受けていない事業者の 72%は、今後、認証を受ける計画。
- 回答者の 90%は、GFSI により食品安全に関する従業員の意識および知識が向上するとの見解に同意。
- 回答者の 72%は、GFSI 承認規格の認証を受けることにより、自社の食品安全に向けた取り組みが強化されたと認識。
- 回答者の 68%は、GFSI 承認規格の認証を受けることにより、将来の規制への準備に役立つと認識。

米国で最も利用されている食品安全規格は、トップから順に、SQF、BRC、FSSC 22000 となっており、米國小売事業者では、これら 3 つのほか、農務省の GAP 認証を取引業者に求めることが一般的である²⁴⁴。

小売・卸売事業者が、サプライヤーに対し、食品安全基準に関して独自の食品安全規格に遵守することを求めることもある（GFSI ではないものの、第三者機関による食品安全認証を受けた農産物生産者によるリコールが最近続いており、小売・卸売などの第三者認証に対する信頼度を低下させる原因ともなっている）。このような場合、小売・卸売から派遣された監査官がサプライヤーの施設において監査を行うという形がとられることが多く、監査費用をサプライヤーが支払うことが一般的である。また、小売・卸売が求める条件が GFSI を超える場合、小売・卸売事業者が、GFSI の認証機関に対し、GFSI 監査条件に「付則（addendum）」をつけ、サプライヤーを監査する際に、これらの追加条件についても確認するよう依頼することもある。これらの「付則」は一般には公開されず、認証機関とサプライヤーのみが知りうるができるが、サプライヤーは、GFSI 条件の順守に加えて追加の要件についても対応することが必要となることから、このような「付則」がサプライヤー側の混乱を招くこともある²⁴⁵。

GFSI 承認規格などから認証を受けているものの、小売・卸売が現行の認証よりも厳しい食品安全要件を求める場合、どの認証を持っているかを小売・卸売事業者の説明した上で、どのような対応をすればよいかについて相談することが推奨される。小売・卸売事業者としては、非常事態に備えて、バックアップとなる追加のサプライヤーを確保しておきたいというインセンティブが常にあるため、このような相談依頼に対しても前向きに対応する可能性

²⁴⁴ 食品マーケティング研究所（Food Marketing Institute : FMI）へのインタビュー（2018 年 12 月 28 日）

²⁴⁵ 同上

は高い²⁴⁶。しかし、大手小売・卸売では、GFSI 承認規格の認知度が高まっており、GFSI 承認規格の認証を受けていれば、追加の監査を求めない企業も増えている²⁴⁷。

なお、自社ブランド製品（プライベートラベル）を販売する大手小売が増えているが、通常、自社ブランド製品の食品安全基準は、その他の製品のサプライヤーに課す基準よりも厳格な傾向が高い。これは、自社ブランド製品に関して食品安全問題が起これば、賠償責任や評判低下など、小売業者自身に深刻なダメージが発生することに起因する²⁴⁸。

以上から、長期的に見て、米国・カナダ進出にあたっては、自社事業が関係する GFSI 承認規格の認証を得ることは不可欠と考えられる。認証プログラムオーナー（CPO）および認証機関は、公式ウェブサイトにおいて多数の関係資料を公開しており、それらが認証申請の検討において、十分に参考となる。中でも、SQF と GFSI のウェブサイトは情報量が充実している²⁴⁹。また、ウェブサイトにはコンタクト先も明示されているので、不明事項や質問事項が出た場合、CPO や認証機関に気軽に連絡を行うことが奨励されている。

また、プライベートスタンダードによっては、申請を考える企業向けにオンラインや現地におけるトレーニングを提供するところも多く、このような情報収集の場を活用することも可能である。また、米国の食品安全強化法（FSMA）順守に関するトレーニングや情報については、食品安全予防管理アライアンス（Food Safety Preventive Controls Alliance：FSPCA）が提供を行っている²⁵⁰。

さらに、GFSI 承認規格の対象範囲は食品安全分野のみであり、サプライチェーンにおいて、サステナビリティ、社会責任、動物福祉などの分野が関与する場合、その他の認証も必要になる可能性がある。既にサステナビリティに関する認証プログラムは存在するものの、どれが最も信頼性が高いかについては食品業界においてまだコンセンサスはない²⁵¹。

これに加えて、米国に食品を輸出する場合は、食肉・鶏卵類の場合は農務省規制、その他の食品の場合は FDA の FSMA 外国供給業者検証プログラム（FSVP）の要件に順守する必要があり、輸入業者が責任を持つことになる。海外のサプライヤーに対しては、国内企業に対してよりも、より厳しく食品安全基準への合致を求める小売事業者も多く、しっかりとした

²⁴⁶ 食品マーケティング研究所へのインタビュー（2018年12月28日）

²⁴⁷ BB社へのインタビュー（2018年12月14日）

²⁴⁸ 食品マーケティング研究所へのインタビュー（2018年12月28日）

²⁴⁹ 同上

²⁵⁰ 同上

²⁵¹ 同上

承認規格による認証を受けておくことが重要である²⁵²。また、米国・カナダでは HACCP 計画の策定が広く行われているが、このような計画を持たない日本企業は多いため、HACCP 計画の準備を進め、実践することも必要である²⁵³。

前述(1.3.11)のとおり、食品安全確立に向けては以下のような4点に留意すべきである²⁵⁴。

- アレルギー誘発物質に関する適切なラベル表示：アレルギーに関連する誤ったラベル表示が、米国では最も一般的なりコールの原因。
- 環境監督プログラム：環境監督手順が確立していない企業では、リステリア菌による汚染拡大がしばしば発生。
- 汚染製品リスク：サプライヤーから汚染された製品を受け取るリスクを認識。
- 品質：完成品が仕様を充足していることを確認してから出荷。

なお、特に米国の消費者側では GFSI に対してほとんど認識はないのが現状である。GFSI ではもともと、承認規格に対して、消費者向けの食品安全ラベルの利用を義務付けることを検討していたが、これは現在のところ、条件として課されてはいない。このため、GFSI 承認規格から認証を受けたものであっても、消費者向けのラベルが利用されることは稀であることがその背景にある。消費者は、現在のところ、ラベルよりも食品安全性における評判を重視する傾向にある²⁵⁵。

その他、特に日本の中小規模の食品サプライヤーが米国・カナダの小売事業者とのネットワークを広げたいと考える場合、高級食品協会 (Speciality Foods Association) が毎年2回行う見本市「Fancy Food Show」に出展することも一案である。同見本市は、1月にサンフランシスコ、6月にニューヨークで行われるもので、新しい製品やサプライヤーを求めて、多数の小売事業者が参加している²⁵⁶。ジェットロでも例年、ジャパンパビリオンを設置している。

²⁵² 食品マーケティング研究所へのインタビュー (2018年12月28日)

²⁵³ BB社へのインタビュー (2018年12月14日)

²⁵⁴ SQFI 規則問題担当副会長へのインタビュー (2018年11月12日)

²⁵⁵ 食品マーケティング研究所へのインタビュー (2018年12月28日)

²⁵⁶ 同上

4. プライベートスタンダードに関する日本の現状

本項では、食品安全に関する国際認証取得への日本の事業者などの取り組みを中心に、日本における認証機関が審査可能な認証の状況をまとめた。今後の認証取得を検討している事業者などの参考にしていきたい。

4.1. 動向・普及状況

日本における認証取得者数は、加工食品などに関しては FSSC 22000 が 1,656 件と最も多く、次いで SQF が 210 件、JFS-C が 58 件と続く。FSSC 22000 については、ISO 22000 をベースとして開発された規格であり、ISO 22000 や ISO 9001 を既に取得している事業者が取り組みやすいという点、また大手飲料メーカーがサプライヤーに対して認証の取得を要請したことから、日本において広く普及している現状があるとみられる。一方で、主に英国で広く普及している BRC に関しては 5 件、フランス・ドイツで普及している IFS に関しては 0 件と日本における認証取得は極めて限定的である。両規格は日本語の規格基準書が CPO から発行されていなかったこと、また日本において審査可能な認証機関が限られていたことなどから日本における取得件数は限られていたとみられるが、BRC に関しては現在日本での普及を促進しており、日本語の規格基準書も準備中である(1.3.3.5 参照)。また、今後日本産の農林水産物・食品の欧州向け輸出のさらなる拡大に伴い、取得を検討する事業者が出てくると考えられる。

農産物などに関しては、ASIAGAP が 1,415 件と最多であり、GLOBALG.A.P が 651 件とそれに続く。ASIAGAP は日本発の規格であり、従来日本において普及していた JGAP Advance 2016 から移行したことから日本における取得が目立っている。GLOBALG.A.P に関しては、日本における認証生産者数が 651 件である一方、135 カ国以上で約 20 万件と広く普及している。PrimusGFS は米国やカナダ、メキシコといった米州を中心に普及しており、日本における認証取得は現在のところ見当たらない。

水産物に特化した BAP に関しては、6 大陸 33 カ国で 2,287 件の取得があるが²⁵⁷、日本での取得は 0 件である。また、GLOBALG.A.P のうち水産養殖に関しては、29 カ国で 453 件の取得があるが²⁵⁸、同じく日本における取得はみられない。なお、事例 4.2.1 のように SQF や BRC を取得している事業者は存在している。

²⁵⁷ <https://bapcertification.org/blog/bap-year-end-2018/>

²⁵⁸ https://www.globalgap.org/uk_en/media-events/news/articles/GLOBALG.A.P.-Press-Release-at-Seafood-Expo-Global-2018/

表 38 各規格の認証数

認証規格名 (CPO 所在国)	日本の認証施設数 (世界)	備考	時点
ASIAGAP (日本)	1,415 (1,416)	認証農場数。認証数は 189	2018 年 3 月末
BAP (米国)	0 (2,155)	施設数	2018 年 10 月末
BRC (英国)	5 (20,997)	Food Safety 規格に限る	2019 年 2 月 21 日
CanadaGAP (カナダ)	0 (3,156)	生産者数	2017 年 9 月～2018 年 8 月の期間
FSSC 22000 (オランダ)	1,656 (13,869)	FSSC 22000 version 4 に限る	2019 年 2 月 20 日
GLOBALG.A.P.	651 (200,279)	生産者数	2018 年末
GRMS (デンマーク)	0 (49)		2019 年 2 月 21 日
IFS (ドイツ)	0 (16,686)	Food 規格に限る	2017 年
JFS-C (日本)	58 (58)		2019 年 2 月 1 日
PrimusGFS (米国)	0 (18,597)	全事業種が対象	2018 年 10 月 15 日
SQF (米国)	210 (6,747)	SQF Food Safety Audit Edition 8.0 に限る	2018 年 12 月 18 日

(出所) 各 CPO のウェブサイト等から作成

(注 1) 検索条件、時点等が各規格で異なるため、横並び比較はできない。

(注 2) 技術的同等性 (China HACCP、GAP Plus+、CGC HACCP、CIPRS+ HACCP) は除く。

4.2. 認証取得事業者へのヒアリング

日本においてプライベートスタンダード認証を取得している5社にヒアリングを実施した。結果の詳細は次ページ以降。

取得した認証を選択した理由について、取引先から直接的に要請されたり、認証取得の有無を確認された、また取引先への訴求力という取引先関係のコメントが3点、既にISO 9001やISO 14001、ISO 22000といった認証を取得しており、更新のタイミングでFSSC 22000を取得したというコメントが2点寄せられた。また、幅広い食品群に対応可能（自社製品が認証対象となっている）、輸出への対応のため先行投資的に取得したなど、自社を取り巻く環境に応じて取得している様子が目立った。

実際の取得にあたっては、既にISOや対米水産HACCPなど別の認証の取得実績がありベースがある事業者はおおむね1年～1年半、ベースがなく新規に取り組む事業者は2～3年（施設改修期間を含む）の傾向がみられた。費用については各事業者の状況に応じて大きく差が開いており、コンサルタントに依頼せず設備投資は工夫により十数万円、タイミングよく審査費用もかからず取得した事業者から、コンサルタント費用・設備投資含め1,000万円程度で対応した事業者まで幅広い結果となった。現在は費用等の補助を実施している自治体等もあり、こういった制度を活用して費用負担を軽減している事業者もみられた。

取得にあたり最も困難に感じた点については、①文書作成、②要求事項の理解、③従業員への対応がそれぞれ複数回答寄せられた。取得したことのメリットは、①新規・既存の取引先への対応が円滑化（監査減少、信頼向上など）、②従業員の意識・能力向上といった点が多く挙げられた。反対にデメリットとしては、対応コストの負担感や規格の要求事項が変更する都度対応が必要な点などがあった。

取得前後の変更としては、「クレームの減少」が最も多く挙がり、関連会社から営業しやすくなったとの声が寄せられている事業者もみられた。また、「従業員の意識・能力向上」についても複数回答あり、認証取得に取り組むことにより企業全体のボトムアップが図られている状況がわかった。

表 39 日本における認証取得企業へのインタビュー結果のまとめ

社名	取得認証	選択理由	日数	コスト	困難だった点	取得メリット	変化
鹿児島堀口製茶、和香園	ISO 9001、ISO 14001、有機 JAS、FSSC22000、Rainforest alliance、ASIAGAP	<ul style="list-style-type: none"> ・FSSC 22000: ISO 2200 よりも食品に特化 ・食品安全規格の認証有無をバイヤーから確認され必要性を実感 	取得まで 1 年半程度	非公開(補助金も活用)	文書作成	<ul style="list-style-type: none"> ・取引先の要求にスムーズに対応可能 ・従業員の意識・能力向上 	<ul style="list-style-type: none"> ・商談が実施しやすくなった ・要求書類の減少 ・従業員の力量明確化、能力向上、問題発生時の対応迅速化 ・食品安全に関するクレーム減少
グローバル・オーシャン・ワークス、アクアブルー	対米水産 HACCP、SQF、BRC、ASC/CoC	<ul style="list-style-type: none"> ・SQF: 食品安全のみならず品質要件も含む ・BRC: 海外の取引先の客先から要請 	準備期間約 1 年 (SQF、BRC)	コンサルタント費用各規格 200 万円程度(県の助成金を利用)。改修/設備投資なし	規格の要求事項を読み解き、自社に則した形での文書作成	品質が高いと認識され、新規取引が容易になる	クレーム減少
松本農園(ファーム・アライアンス・マネジメント)	GLOBALG.A.P、SQF1000・2000	GLOBALG.A.P は取得当時 GFSI 承認規格でなかったため、SQF も取得	準備期間約 2 年	設備投資費用十数万円	農場現場に「リスク」があるという意識がない	<ul style="list-style-type: none"> ・経営力向上 ・取引の安定化により店頭での露出が増加。回転率が向上し出荷効率がよくなる ・作業効率化 	経営力向上

社名	取得認証	選択理由	日数	コスト	困難だった点	取得メリット	変化
宮島醤油	SQF	<ul style="list-style-type: none"> 幅広い食品群に対応可能 業種に合わせた規格がある 供給メーカーにも同等の内容が確認可能 日本のレトルト部門で初めての取得 	取得まで2～3年	<ul style="list-style-type: none"> コンサルタント費用なし(原料供給メーカーが無償派遣) 初回認証取得約100万円/工場 設備投資非公開 	<ul style="list-style-type: none"> 規格の要求がわからない 手順からの作成 従業員への落とし込み 文書作成 	<ul style="list-style-type: none"> 意識変化と管理漏れの減少 取引先からの監査減少 取引先からの信頼向上 	<ul style="list-style-type: none"> 作業者の意識向上 クレーム減少
柚子屋本店	ISO 22000、FSSC 22000	<ul style="list-style-type: none"> ISO：輸出への対応 FSSC：ISOよりもバイヤーへの訴求力が高い 	FSSC：1年	<ul style="list-style-type: none"> コンサルタント費用、初回認証取得、設備投資合計で1,000万円程度 	<ul style="list-style-type: none"> キャッシュの準備 従業員の説得 	<ul style="list-style-type: none"> バイヤーからの引き合いに繋がる 食品安全マネジメントシステムに対するレベル向上 従業員の意識・能力向上 	他社に先行して取組み実績ができた

4.2.1. 鹿児島堀口製茶有限会社、株式会社和香園²⁵⁹

鹿児島堀口製茶は茶の製造、和香園は販売をする中小企業。欧州、米州、アジアなど世界各国に輸出している。これまでに取得した認証は、両社で ISO 9001（2005年）、ISO 14001（2005年）、有機 JAS（2016年）、FSSC 22000（2016年）、Rainforest alliance（2017年）、ASIAGAP（2019年）。所在地は鹿児島県志布志市。

取得した規格・認証（FSSC22000）の選定理由

ISO 9001 と ISO 14001 を 2005 年に取得しており、これら認証の更新審査のタイミングで新規の認証取得を検討した。ISO 22000 を取得する案もあったが、ISO は工業寄りの規格であるため、食品に特化している規格として ISO 22000 と ISO/TS 22002-1 を包括している FSSC 22000 を取得することにした。

FSSC 22000 や SQF などの食品安全規格の認証有無についてバイヤーから聞かれることがあり必要性を感じていたこと、FSSC 22000 は民間発の規格なので今後バイヤーから取得の要望が出た際に有益だと考えたことがある。また、FSSC 22000 や SQF などの規格名が海外バイヤーから上がったことがある。

取得のきっかけ

国内取引先が FSSC 22000 を取得したこと。過去に取引先が ISO 9001 を取得した際、同社までは取らなくてもよいと言われていたものの、最終的には取得が求められたことがあったため、FSSC 22000 も同様にいずれ取得が求められると想定した。また、海外からも、製造（荒茶、仕上げ茶）から包装までの全工程で食品安全規格を取得することに対して需要があったため、先行投資として取得を決めた。

認証機関の選定理由

ISO 9001 および ISO 14001 の更新審査のタイミングで認証機関の切り替えを検討しており、その時に営業があった機関を選定した。

取得までの流れ、日数、費用（認証費用、コンサル費、設備投資費、その他）

- 取得までは1年半程度を要した。
- FSSC 22000 に関する農林水産省補助事業の研修に参加して自ら規格について学ぶとともに、同研修の講師であった会社にコンサルタントを依頼した。
- 既存の設備を活用したため、カーテン、手洗い場、前室を設置するといった軽微な改修はあったものの大きな設備投資はしなかった。

²⁵⁹ 鹿児島堀口製茶、和香園へのインタビュー（2019年1月8日）

- 費用についても、補助金を活用してコンサル費用を賄ったため、自社からの持ち出しは半分程度で済んだ。

取得に当たって最も困難に感じた点

規格で要求される書類を用意すること。例えば使用している機械が食品に適合しているかの書類を機械メーカーが作成しておらず、作成を依頼してから取り寄せまでに 2 カ月かかることもあった。

取得したことによるメリット、デメリット

- 外的なメリットとしては、取引先から食品安全にかかる認証を求められた際にスムーズであること。また、内的なメリットとしては、何が危害要因でどう予防措置を講ずればよいかについて、従業員に考えてもらえる機会となったこと。マニュアル化されていないイレギュラーな事態が生じた際、従業員は考え方を理解しているので、きちんと対応することができる。また、修正で終わらず是正まで継続して取り組むことができる。
- 二者監査については、堀口製茶に関しては多少減少した。和香園は変化なし。監査ではないが、バイヤーが取引先をつれて視察に訪れるようになったので、来客対応としては増加した。ただしそこから新規取引に繋がるので、視察は積極的に受け入れている。
- デメリットとしては、従業員が実施する工程・項目が増加したこと。日々の業務に追加されることになるため、説明を要した。

取得前後の変化

- 認証を取得していることで一定の安全の質が担保されているとみなされ、商談を実施しやすくなった。また、海外バイヤーから求められる書類が減った。
- 従業員の力量が明確化され（どの従業員が何をできるか）、またスキルも向上した。ISO 9001 の際は主に責任者 2 名で対応していたが、取組みが従業員全体に広がったため、何らかの問題が発生しても対応が迅速になった。
- クレーム数は、横ばいもしくはやや減少傾向。発送を依頼した運送業者の理由により配達遅延等はあるが、食品安全に関するクレームは減少した。

海外バイヤーの反応

近年は食品安全にかかる認証がスタンダードになっているため、FSSC 22000 を取得しているだけでは有利にはならない。FSSC 22000 の取得に加えて、化学農薬に頼らない、スケールメリット、圃場から製造・包装まで一貫して自社で行っていることなどの差別化を行い、実際に現場を視察してもらうことが重要。

今後取得を目指している規格・認証

必要と考えられる認証は既に取得しているが、今後フェアトレードなどサステナビリティに関する認証のニーズが出てくるかもしれない。

その他

- 特定地域のみならず全世界での販売に耐えうる商品を製造する必要があると感じており、その一環として食品安全面では FSSC 22000 の規格要求に沿った製造をすることがひとつの答えとなる。
- Rainforest alliance は国内取引先からの要請により取得した。

4.2.2. グローバル・オーシャン・ワークス株式会社、アクアブルー株式会社²⁶⁰

グローバル・オーシャン・ワークスはブリの加工（冷凍）、アクアブルーはブリの加工（冷蔵）をする中小企業。主に米国へ輸出している。これまでに取得した認証は、対米水産 HACCP（2010年）、SQF（2014年、アクアブルー）、BRC（2017年、グローバル・オーシャン・ワークス）、ASC/CoC（2017年）。所在地は鹿児島県垂水市。

規格・認証の選定理由

SQF（アクアブルー）については、ほかの規格と異なり、食品安全のみならず品質の要件も含まれているため、社長判断で選定した。

BRC（グローバル・オーシャン・ワークス）については、当初はアクアブルー同様に SQF を取得しようと考えていたが、海外の取引先の客先から BRC を取得するよう要請があったため。

取得のきっかけ

前述のとおり。

認証機関の選定理由

SQF を取得した際に依頼した認証機関は BRC の審査対応をしていなかったため、BRC の審査が可能な機関を選定した。HACCP もこちらが認証機関であったため、引き続き依頼した。現在は SQF と BRC それぞれ認証機関が異なる。審査員はともに日本人が務めているが、同審査員はまだ審査員補の段階だったため、BRC の立ち合いがあった。

取得までのプロセス、日数、費用

SQF、BRC とともに準備期間に約 1 年を要した。もともと対米水産 HACCP を念頭に置いた工場を設立していたため、改修や設備投資はせずに対応が可能であった。費用はコンサル費として各規格に 200 万円程度がかかったが、県産業立地課の助成金を使用することができた。

取得に当たって最も困難に感じた点

規格の要求事項を読み解き、自社に則した形で文書を作成することが困難であった。SQF はあらかじめ要求事項の日本語訳があったが、BRC は日本語訳がなかったため、取得にあたってはまず規格の要求事項を日本語訳した。しかし翻訳をすると要求事項の意図が分か

²⁶⁰ グローバル・オーシャン・ワークス株式会社、アクアブルー株式会社へのインタビュー（2019年1月9日）

りにくくなることがあり、原文を確認したり解釈をしたりと労力がかかった。
同社では品質管理部門および現場リーダーを中心に 10 名規模の HACCP チームを作っており、文書を作り替えた後の現場従業員への教育に際しては、チームが選んだメンバーによる HACCP 会議（月 1 回開催）で周知している。

取得したことによるメリット、デメリット

メリットとして、規格の認知度および規格による管理を行うことで品質が高いと認識されているため、新規取引を行いやすいことがある。海外の取引先からは、「食品安全を何で管理しているか」と認証取得をしていることが前提として話がされるため、仮に取得していなかったら取引が成立しなかったと考える。

デメリットとしては特にはないが、SQF と BRC の 2 つの認証を取得しているため、社内で整理・統合を図ることが難しい点が挙げられる。今後は統合して水準の高い方に合わせた共通のルールを作成予定。

取得前後の変化

クレームが減少しており、現在は原魚由来のクレーム（異物混入、打ち身、血が抜けていないなど、加工の際に魚を開いてみないと分からないもの）以外はほとんどない。

二者監査の頻度などについては、取得前後で変化はない。取引先、取引先の客先などが視察に訪れる。

海外バイヤーの反応

エンドユーザーを含めて特に反応はない。米国では食品安全に対する意識の高まりがあり「認証取得をしているから買いたい」というバイヤーがいるが、アジア（中国、韓国）ではこういった認証はなくても問題がないと感じる。

今後取得を目指している規格・認証

対 EU 水産 HACCP を取得したいと考えているが、具体的にはまだ動いていない。まずは BRC と SQF の整理が優先。

その他

ASC については、データ収集が必要なこともあり取得まで 3 年 7 カ月程度を要した。本審査が 3 年に 1 回（300 万円程度）、維持審査が 2 年に 1 回（150 万円程度）ある。ASC は「自然環境と生物多様性の保護」「責任ある調達による餌と資材の利用」「養殖場によって影響を受ける労働者と地域社会に対する社会的責任」など 7 つの原則があり、要求事項を順守するために環境的な要因を受けにくい単独漁場を設けている。

4.2.3. 有限会社松本農園（株式会社ファーム・アライアンス・マネジメント）²⁶¹

有限会社松本農園は、にんじんやネギ等の農産物を生産する農場。これまでに取得した認証は、GLOBALG.A.P（2007年）、SQF1000・2000（2008年）。所在地は熊本県上益城郡。株式会社ファーム・アライアンス・マネジメントは、GLOBALG.A.Pの取得支援を行うコンサルティング企業。所在地は東京都千代田区。

規格・認証の選定理由

初めはGLOBALG.A.Pを取得したが、2007年当時はGLOBALG.A.PがGFSIの承認を受けていなかったため、翌2008年にあらためてGFSIの承認を受けているSQFを取得した。ただし、SQFは食品安全管理者（Food Safety Manager）を置くことが求められており、その対応のために一人置いたところ、人件費込みで1,000万円を要した。GLOBALG.A.Pでは食品安全管理者を置く必要がないため、GFSIに承認されたことを機にGLOBALG.A.Pに統一した。

取得のきっかけ

リスクマネジメント（経営マネジメント）のため。仮に商品事故を起こした場合に責任を取るの誰であるかを考えると、日本の現行法では、「生産者」「集荷・納入事業者」「加工事業者」は①不法行為に関する責任を求められることになり、「流通事業者」は①不法行為、②債務不履行、③瑕疵担保に関する責任を求められる。認証取得を輸出に繋げて考えがちであるが、農産物の商取引における供給者責任、販売者責任を果たす社会的責任の一つと考えなければならないと感じた。

また、例えば香港では、消費者は香港における信用が定着しているものは購入するが、安心感のないものは買わない。マーケットは常に変化しており、販売事業者も消費者との信頼関係をいかに実現していくかに腐心している。

つまり「リスクな商品」は仕入れないである。どのような商品がリスクかを考え、農場として中身を信用してもらえ取組みが必要と考えた。国際的に評価が確立した認証がなければ取引へのアクセスができない。

認証機関の選定理由

当時、国内の取引先からGLOBALG.A.Pの認証審査が可能な審査会社を紹介があり、そこを選択した。

²⁶¹ 株式会社ファーム・アライアンス・マネジメントへのインタビュー（2018年10月22日）（同社代表取締役は、有限会社松本農園の経営を離れた後、同社を起業）

取得までの流れ、日数、費用（認証費用、コンサル費、設備投資費、その他）

基準書を読み込み自分なりに内容をまとめ、約2年間かけて準備を行った。

取引先からの紹介で、認証機関の審査員候補の研修を兼ねた審査を受けた（正式な審査員も同行・確認）。そのため、認証費用は無料であった。設備投資としては、創意工夫で十数万円程度に済ませた。

当時は、この分野のコンサルタント会社も存在せず、同社は自らの力量だけで認証を取得した。ただ、当時を振り返るとコンサルティングはナビゲーター的役割としてあったほうが良いと考えている。

取得に当たって最も困難に感じた点

同社に限った話ではないが、農場現場に「リスク」があるという意識がないこと。リスクを放置するとクライシス（経営破たん）に繋がるため、まずはクライシスについて意識を持ち、リスクを放置することで起こる事故による経営的ダメージをイメージすることが必要と考える。

取得したことによるメリット、デメリット

- ・ メリットとして、経営力を上げることができること。GLOBALG.A.P や SQF は、経営改善の道具として非常に有効。
- ・ また、GLOBALG.A.P を取得したからといって商品の価格自体は上がらないが、取引の安定化が図られ店頭での露出が増え、回転率が上がるため出荷効率がよくなる。
- ・ 商品の価格を抑えようとすると、肥料・農薬・種の費用を落としても生産額の各2～3%程度のコスト効果しか得られない。GLOBALG.A.P を取得することにより、まず①営業活動費（営業のための渡航費等）が圧縮できた。また、GLOBALG.A.P で 5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）を行うため、倉庫や出荷場が片づき、②必要な道具類を探す時間がなくなる。そのため、原価（商品の質）を落とさず、他の削減要素として①営業費と②物を探す時間など作業の無駄を削ることができる。

取得前後の変化

経営力が上がること（前述参照）。

海外バイヤーの反応

GLOBALG.A.P を取得したことで、北京オリンピックの際に食材調達の依頼が来た（生産時期が合わずに実際の出荷はなし）。また、欧米のみならず、例えば香港でも大手小売の経

営層と話をしていると、彼らも GLOBALG.A.P を含めた国際的な評価の確立した認証取得の必要性を意識していると感じる。

今後取得を目指している規格・認証

特にないが、GLOBALG.A.P も SQF も海外では基礎であり特別なものではない。いわばパスポートのようなもので、それに加えていわばビザに当たる各小売の独自基準等が追加される。例えば SDGs（持続可能な開発目標）を念頭に置いて児童労働を行っている企業とは取引をしないことなどが挙げられるが、日本でいえば最近増加傾向の外国人技能実習生に対する労働者福祉に配慮すべきではないかと考える。

4.2.4. 宮島醤油株式会社²⁶²

宮島醤油は各種調味料・加工食品類の製造・販売をする中小企業。本社工場（2012年、調理済み食品（スープ）部門）、妙見工場（2016年、調理済み食品製造部門、レトルトパウチ食品部門）、宇都宮工場（2015年、SQF 2000）（2012年、缶詰・レトルトパウチ・冷凍・冷蔵の各部門全製品）でそれぞれ SQF 認証を取得。所在地は佐賀県唐津市。

規格・認証の選定理由

SQF を選定した理由は、幅広い食品群に対応している、業種に合わせた規格がある、供給メーカーにも同等の内容が確認できる、日本ではレトルト部門での取得は初めてで「初」という点も自社アピールになることから（2005年4月時点で SQF2000 の認証を取得）。実際に起こり得る事故というのは加工食品の場合、品質（毛髪混入など）に係ることが多い。品質クレームを下げて、食品の安全性を高めるには、継続的改善の仕組みが重要。SQF には安全性の確保だけでなく、品質に関する要求事項がある。

取得のきっかけ

関東での知名度向上のため宇都宮工場を取得。同じ会社では同様の管理を行うべきことから、3工場を取得をした。取引先からはこの認証という指定はないが、何らか認証を持ってほしいとの要望がある。一過性なものではなく、継続的な改善の仕組みが求められることから、工場の管理能力の向上にもつながる。安全で安定性のある食品を目指すために取得を決めた。

認証機関の選定理由

2005年当時、SQF の認証審査機関はあまり多くなく、コンサルタントからの紹介を受け、国際的に認められている機関で実績も多数あり、審査員が知識も豊富で改善案を提案してくれることから選定した。

取得までのプロセス、日数、費用

コンサル費：原料供給メーカーが無償で派遣。

初回認証取得：100万円前後/工場（敷地面積、HACCP プランの数、従業員数で変動）

設備投資：本社工場は開放状態に近い建屋であったため、壁を作った。更衣室が建屋の外にあたって、建屋内に更衣室を増設した。

取得までにかかった期間は2～3年（ISOなどのベースが無く、施設改修も伴ったことから時間がかかった。これらが無ければさらに短期間で取得可能と思料）。

²⁶² 宮島醤油へのインタビュー（2018年11月20日）

取得に当たって最も困難に感じた点

- 規格の求めていることがわからない。
- 口頭で伝授されているものが多く、手順から作らないといけなかった。
- 従業員への落とし込み。みんなが同じ方向に向かない。勉強会を通じて、SQF 認証取得の意義と必要性を繰り返し説明した。
- SQF で求められる文書の準備。

取得したことによるメリット、デメリット

<メリット>

- 従業員一人一人の責任と権限が明確になった。その結果、作業者も含めて意識が変わり、やるべきことが明確になった。意識が高まったことから、相乗効果で管理のもれが減った。
- 取引先からの監査が減った。取引先からの監査は年間 50 回程度あったが、認証取得により、一定以上の水準が確保できると判断してもらえ、毎年が 3 年に 1 回など頻度が減少。対応する労力も減った。
- 取引先からの信頼度が向上した。

<デメリット>

- 費用がかかる。費用を見込んでの売上を上げないといけない。
- GFSI が変更すると規格が変わる。近年、要求事項が高くなってきており、対応も大変になってきている。対応が難しいと感じているのは ver.8 で加わった食品偽装、意図的的不良事故への取り組み。

取得前後の変化

作業者の意識があがったこと。洗剤、アレルゲンを含む原材料への対応。クレーム数は毎年減少傾向にある。

宇都宮工場では、クレーム件数の最少記録を年々更新している。

妙見工場では、認証取得以前から、消費者からのクレーム減少時には取引先含めお客さんが増えたと感じる。今のクレーム減少状況は、関連会社から営業しやすくなったとも言われている。

海外バイヤーの反応

間接輸出のため、直接反応などを聞いたことはない。

特にメリットや優位性を感じたことはなく、取引先（海外バイヤー）からの特段の評価もなかったもよう（輸出先は一部北米にも出ているが、中国・台湾などのアジアが中心）。

今後取得を目指している規格・認証

JFS-C について、これから情報収集しようかとしているところ。日本発の規格であることから、表現などがわかりやすいと期待している。せっきく日本でできた規格でもあり、情報収集の上、今後取り組むかを検討していきたい。

その他

- 社長の直轄に品質保証室があり、3工場を見ている。
- SQF2000 が日本に浸透する前だったので、取得当初は取引先から SQF を理解してもらえない時期があった。CPO がオーストラリアから米国に移った頃から認知度が上がったと感じる。
- 認証対応チームは6~7名。メンバーは品質、工場管理、製造。あまり人数が多くても話がまとまらないこともある。作り込むところはやはり1人で行うことになる。
- プライベートブランドの場合、認証ラベルを貼付していない。製品サイクルが見えないので、製品に認証ラベルを貼付するケースは少ない。
- 妙見工場では90年代後半に HACCP の考え方が入ってきたころに、今後を見据え、総合衛生管理製造過程（マルソウ）の取得に取り組んだ。結果的にタイミングが合わずマルソウの取得には至らなかったが、その際の文書整備などが国際認証取得にも役立った。
- SQF ではこれまで食品プラクティショナーが必要だったが、品質プラクティショナーも必要になった。ただし、同一人物になることも可能。

4.2.5. 株式会社柚子屋本店²⁶³

柚子屋本店はユズ、ダイダイ、夏みかんといったかんきつ類製品の製造・販売をする中小企業。これまでに取得した認証は、ISO 22000（2014年）、FSSC 22000（2017年）、ハラール（2018年）。所在地は山口県萩市。

規格・認証の選定理由

同社は10年前、社長が代替わりした時から「これからは輸出が伸びる」と思い、先行投資に取り組んできた。ちょうど欧米でのユズブームがあり、6年前1,000万円程度だった輸出額は今期約2億6,000万円まで伸びている。この波に乗れたのは、同社が原料を国内だけでなく韓国産とブレンドで調達しており、国内のユズ不作等の際にも安定供給ができるという強みがあったことと、FSSC 22000などの国際認証を積極的に取得してきたからだと考えている。

輸出に対応する企業として必要だと考え、2014年にまずISO 22000を取得した。2017年にこの更新をするにあたって、ISOよりも「食品であればFSSC 22000の方がきちんとした規格があり、やり方が指定されており、グレードが高い、バイヤーにも訴求力が高い」と聞いたため、FSSC 22000の取得にチャレンジしたという流れ。

取得のきっかけ

- 米国輸入商社のニューヨーク、ロサンゼルスでの展示会に出展したことが、輸出のファーストステップ。現在の輸出先は37カ国、累計では40カ国に広がっている。現在輸出額の半分は米国向け。
- 輸出を始めたのはよいが、「リスク分析をしてくれ」と商社から求められるようになった。最初は求められる書類の意味が全くわからないまま記入していた。CCP、OPRPなど言葉の意味から勉強した。これらのやり取りから、世界基準ではこういった安全管理に対応することが必要だと痛感した。
- 2016年ごろに、米国の大手スーパーにプライベートブランド（PB）としてユズこしょうを供給する話が持ち上がり、同社との取引のために必要と言われたことがFSSC 22000取得の直接的なきっかけ。

認証機関の選定理由

ISO 22000の取得の際にお世話になった機関を選定した。ISOについて規格作成段階から関わっている機関だと聞いたことと、担当者と別のビジネス上のつながりがあったことから、同社を通じて取得。FSSC 22000についてもその流れで同社にお願いした。

²⁶³ 株式会社柚子屋本店へのインタビュー（2018年12月10日）

取得までのプロセス、日数、費用

コンサル費、初回認証取得、設備投資はトータルで約 1,000 万円。設備投資について、床の変更、排水ができないところの改修などは費用がかかったが、隙間を埋める処理などは基本社内であるべくコストをかけずに対応している。

FSSC 22000 取得までにかかった期間は 1 年。2014 年から ISO 22000 に取り組んでいたため、短期で取得ができた。

大きな更新は 3 年に 1 回だが、今後は 1 年に 1 回無通知監査があると聞いている。「行く」という連絡があったら 1 時間以内に開門しなければならないとのこと。

取得に当たって最も困難に感じた点

経営上、銀行から資金を借り入れるのが難しい時期に ISO、FSSC に取組み始めたため、キャッシュの準備が大変だった。

従業員が納得するかどうかを第一歩。彼らにとっては単に余分に業務が増えることになるため、反発も大きかった。ISO は導入すると決めてから 1 年がかりで説得した形。FSSC については目の前に大型取引があったことと、ISO の経験から説得できた。社内に食品安全チームを置き、製造主任を担当者にした。自分達でルールを作る取組みであり、当社の製造を熟知する人間でないと対応できない。総勢 9 名の製造現場から主任クラスが 1 名抜けることになるので、その影響は大きい。昨今は人手不足で抜けた人材の補充も簡単ではない。文書管理については、ISO で文書キャビネット一つ分、FSSC で二つ増えた。

取得したことによるメリット、デメリット

<メリット>

- バイヤーからの引き合いに直接つながっている（後述）。
- 食品マネジメントシステムに対するメーカーとしてのレベルアップ、従業員の全体的な意識喚起・能力向上につながっている。

<デメリット>

- 費用がかかる。更新でも費用は下がらない。認証機関からは資料翻訳等の人件費などがかかると言われた。
- 人的コスト（前述参照）

取得前後の変化

同社が取得した時には自治体からの補助はなかったが、最近では FSSC 22000 の取得にも県の補助が出る。他社も取るようになるとバイヤーへの訴求力はそがれるとは思いますが、先行して実績を作ってきた意味はあると考えている。

二社監査は、当社の場合は商社経由の間接貿易のため、あまり入ることがなく、FSSC 22000

取得による増減はない。

海外バイヤーの反応

まず、安定供給ができることと ISO を取ったことから、米国で大手輸入商社の PB に使われるようになったのが大きい。輸出に取り組み始めた当初は門前払いだった。PB は価格が安い、量が出るので売り上げへの影響は大きく、実績にもなる。

その後「FSSC22000 を取得しているユズのメーカーはないか」といった引き合いで、同社に声がかかるようになった。現在台湾の大手小売りととの商談が進んでいる（ユズ果汁）。原料として米国生産の調味料にも使用されている。これらは FSSC 22000 取得がなければなかったこと。

今後取得を目指している規格・認証

ハラール認証。現在 UAE との取引があり、ジェトロのマレーシア商談会（2018 年 9 月）への参加などの経験から、これは取得した方がよいと判断した。申請製品は絞りユズ・ダイダイ・すだち果汁、赤おろし、ユズこしょう。すでに、宗教法人イスラーム文化センターの査察があり、現在は回答を待っているところ（その後、2018 年 12 月に認証取得済み）。

製品は植物性原料がほとんどであるため、ハラール認証取得にあたって問題になる原料が少ない。引っかけたのはマーマレード等に使用するグラニュー糖で、精製の過程に使われているものがダメだという指摘があった。

ハラール認証については県からの補助があり、認証取得費用 30 万円（5 商品、以降は商品ごとに+2 万円）、交通費含めて 40 万円かかっているが、県から半額負担で 20 万円補助が出ている。この費用を回収できる売上げをイスラーム諸国向け市場で上げていきたい。

FSSC 22000 は取得しても消費者には直接アピールできないが、ハラール認証はハラールマークをラベルに表示できるのが大きい。

その他

2018 年 3 月に米国食品医薬品局による査察もあったが、特に大きな問題もなくクリアした。主な製品がユズ、ダイダイ、夏みかんといったかんきつ類の加工品であり、果汁を利用した商品は酸性が高いため、そもそもリスクが低い食品であるとみなされていると感じた。FDA 査察でチェックされるポイントは FSSC 22000 の観点とは異なっていた。

4.3. 日本における認証機関

日本において GFSI の承認規格の認証取得をした企業へのヒアリングによると、認証機関の選定方法に関しては、これまでに別の認証を取得した際に依頼をした機関を選ぶ傾向がみられた。それ以外にも、各規格の CPO が公表している認証機関のリストを参照する、日本マネジメントシステム認証機関協議会（Japan Association of Management System Certification Bodies : JACB）²⁶⁴が公表している会員リスト²⁶⁵を参照するといった方法がある。

各認証機関がどの GFSI の承認規格の認証審査を実施であるかについて、JACB への依頼をもとに、回答があった機関の情報を表 40 にまとめた。

²⁶⁴ 日本国内で事業活動を行い、国際認定機関フォーラム（International Accreditation Forum : IAF）加盟の認定機関により認定されたマネジメントシステム認証機関の協議会

²⁶⁵ <http://www.jacb.jp/list.html>

表 40 GFSI 承認規格を認証審査可能な日本の認証機関

規格名 認証機関	BAP	BRC	CANADAGAP	FSSC 22000	GLOBAL G.A.P.	GRMS	IFS	primusGFS	SQF	JFS-C	ASIAGAP	その他
日本検査キューエイ株式会社				✓						✓		✓ISO 22000: 2005 ✓JICQA仕様 - HACCP システム：審査 の要求事項: 2009 ✓ISO 9001:2015
株式会社日本環境認証機構				✓						✓		
一般財団法人日本規格協会				✓						✓		
ロイドレジスターオリエティア シュアランスリミテッド		✓ (英)		✓			✓ (英)					✓FAMI-QS ✓ (英) GMP+ ✓LRQA-HACCP based Codex (プラ イベート認証)
一般財団法人日本品質保証機構				✓						✓	✓	
ベリジョンソン ホールディ ング株式会社 ベリジョンソ ンレジストラー		✓ (英)		✓	✓ (英)		✓ (英)		✓ (英)			✓ (英) グルテンフリー ✓および✓ (英) FSMA第三者監査 (諮 問監査・規制監査)
DNV GL ビジネス・アシュアラ ンス・ジャパン株式会社		✓ (英)		✓	✓		✓ (英)		✓ (英)	✓		✓ISO 22005 (トレーサビリティ) ✓ (英) UTZ ✓ (英) MSC ✓ (英) ASC
ビューローベリタスジャパン株 式会社				✓							✓	✓および✓ (英) MSC/ASC COC 認証 審査 (天然及び養殖の水産物) ✓および✓ (英) FSC COC 認証審査
BSIグループジャパン株式会社		✓ (英)		✓					✓			✓BSI HACCP & GMP ✓ (英) BSI HACCP & GMP - FSMA ADDENDUM

(出所) 日本マネジメントシステム認証機関協議会 (JACB) の会員企業へのヒアリング依頼回答を元にジェトロ作成。

(注1) 「✓」は日本語による審査、「✓ (英)」は英語による審査を示す。

(注2) 情報はヒアリング時点 (2018年11月~2019年3月)。

5. よくある質問

本項では、プライベートスタンダードに関してジェトロが日頃受けている質問とその回答をまとめた。記述においては可能な限り正確性を期しているが、詳細は各 CPO や関係者が公表する情報を確認いただくとともに、適宜ジェトロや関係者にご照会いただきたい。また、既出の情報と重複する場合もある点、ご了承ください。

質問

GLOBALG.A.P.は GFSI によるベンチマークを受けた規格とのことだが、JGAP や県版 GAP は GFSI によるベンチマークを受けた規格なのか。

回答

JGAP そのものは GFSI によるベンチマークを受けていないが、ASIAGAP は 2018 年 11 月に GFSI に承認された²⁶⁶。JGAP Advance 2016 の改定版として ASIAGAP Ver.2 が発行され、その後 GFSI のベンチマーク要求事項の改訂に合わせて Ver.2.1 が発行された経緯がある。県版 GAP は、GFSI による同等性の承認を受けていない。

質問

米国食品安全強化法 (FSMA) により、米国向け輸出にあたっては HACCP 認証の取得が必要になるか。

回答

FSMA のうち第 103 条規則 (PCHF) は、HACCP に準じた管理などを求めているが、認証の取得は求めている。あくまで PCHF で要求されている事項を満たすことが必要となる。詳しくは、ジェトロ「米国食品安全強化法 (FSMA) に関する情報²⁶⁷」を参照されたい。

質問

英国に加工食品を輸出する。弊社製品を販売する相手先商社は BRC 認証を取得しているが、メーカーである弊社も認証の取得は必要か。

回答

BRC 認証の取得を求めらるかどうかは英国の法規則によるものではなく、卸売・小売事業者の調達基準によって異なるため、取引先に確認されたい。2.4、2.6 項で記載したとおり、英

²⁶⁶ <https://www.mygfsi.com/news-resources/latest-news/1534-two-new-cpos-jfsm-jgf-achieve-recognition-against-gfsi-benchmarking-requirements.html>

²⁶⁷ https://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/fsma/

国においては BRC を取得している事業者が多い状況にあるが、取得を求められた場合、FSSC 22000 や SQF といったほかの GFSI 承認規格を取得済みであれば、これらで代替可能かを確認することも一案。

質問

加工食品について県版 HACCP を取得しているが、輸出に際してこれで認められるか。

回答

各自治体による HACCP 認証は、食品衛生法や各地域の実態に合わせた衛生基準などをクリアしていることの確認が多く、日本国内で有効な認証であると位置づけられている。そのため、県版 HACCP を取得していることで取引先へのアピールとしては有効かもしれない。一方で、輸出にあたり取引先の調達基準として各種認証の取得が挙げられている場合は、県版 HACCP が対象となっているかを確認する必要がある。

質問

展示会に出展した際、HACCP などの認証マークがあるかどうか尋ねられたことがあり、認証を取得すると付加価値が付くと考えた。取得したほうがよい認証があれば、アドバイスが欲しい。

回答

さまざまな認証がある中で、認証を取得すべきか、取得する場合はどの認証を選ぶべきかといった事項は、取引先相手の要求有無や費用対効果などによって異なるため、これらを考慮の上検討する必要がある。一般的に加工食品については、英国では BRC、フランス・ドイツでは IFS、米国では SQF が広く普及しているという結果が本調査では得られている。

6. その他参考情報

ジェトロでは過去、各種規格・認証関連の調査を実施している。本項では、それら調査を紹介する。本報告書と併せて参照されたい。

1	タイトル	食品安全認証規格・規制実態調査（フランス）		
	発行年	2016年3月	発行部署	農林水産・食品課、パリ事務所
	説明	フランスにおける今後の日本食普及と日本産食品の輸出の可能性を検討するための参考資料として作成したものである。BRC、IFSなどフランスで使用されている食品安全認証規格、およびその普及状況について関係者への取材にもとづき最新情報をまとめた。		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2016/02/8a0dca62749c979d.html		

2	タイトル	食品安全認証規格・規制実態調査（英国）		
	発行年	2016年3月	発行部署	農林水産・食品課、ロンドン事務所
	説明	英国において重要な認証であるBRCについて、2015年1月に改訂された第7版の特徴について記すとともに、「Food Safety」において日本の食品関連事業者が取得を検討する際に課題になることが想定される箇所を中心に概略を説明した。また、在欧州の日本食品関連企業を訪問し、国際基準認証取得の実態や見解についてヒアリングした。		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2016/02/3f2991e1098f0f1d.html		

3	タイトル	ドイツ市場参入のために必要な食品認証		
	発行年	2016年3月	発行部署	欧州ロシア CIS 課、ベルリン事務所
	説明	ドイツでは食品の生産流通にHACCP（以下、ハサップ）原則を取り入れたEU規則（852/2004）を遵守することが必須条件となっているが、実際はそれ以外にも、GLOBALG.A.P.やIFSフード認証を求められるケースが多い。本レポートではドイツ市場に参入するために必要とされる食品認証の概要について、グローバル・ギャップとIFSベルリンオフィスの担当者へのインタビューをもとに解説する。		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2016/01/113fdae79fc79869.html		

4	タイトル	EUにおける水産物市場動向に関する調査（英国、フランス、イタリア、ベルギー）		
	発行年	2019年2月	発行部署	水産品支援課、ブリュッセル事務所
	説明	本調査レポートは、日本産水産物の対EU輸出動向やEUの水産物市場について、統計データを用いて解説するとともに、主要国（英国、フランス、イタリア、ベルギー）における水産物市場概況やトレンド、日本産水産物輸出拡大に向けた課題等を関係事業者への聞き取り調査によってま		

	とめ、市場理解の一助となることを目指して作成されたものである。また、欧州で普及が進む持続可能な漁業を推進する水産物の国際認証制度「MSC」および「ASC」、対 EU・HACCP 認証に関する情報も触れる。
URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2019/02/31ca9c52db67ddb7.html

5	タイトル	ジェトロ世界貿易投資報告 2017 年版		
	発行年	2017 年 8 月	発行部署	国際経済課
	説明	<p>「第 1 部 総論編」では、第 I 章で「世界経済・貿易・直接投資の現状」を分析、第 II 章では「世界の貿易ルール形成の動向」と題して、FTA を中心とした通商政策の最新動向などを概説。第 III 章では、「新たなビジネスモデルとしての EC と人材」と題し、注目を集める電子商取引 (EC) 市場の将来、日本の外国人材の受け入れと企業の活用について事例を交えて現状と課題をまとめた。</p> <p>第 II 章のうち、「第 3 節 貿易ルールから見た国際標準化の動向」として、主要国・地域の標準化戦略と動向などについて記載。</p>		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/gtir/2017.html		

6	タイトル	ハラール調査 - 農林水産物・食品の輸出と海外のハラール産業政策動向 -		
	発行年	2018 年 3 月	発行部署	農林水産・食品課 ほか
	説明	<p>先行調査である「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラール調査報告書 (2014 年 5 月)」、「主要国におけるハラール関連制度・市場動向 - 農林水産物・食品の輸出に向けて - (2016 年 3 月)」以降の変化や、主な輸出先として考えられる国の動向を鑑み、主に「主要各国のハラール産業政策動向および関係機関動向」「イスラーム教徒が多数を占めない国 (非ムスリム国) におけるハラール関連制度・事例」の 2 点について調査した。</p>		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2018/02/fc6966b6374be2ca.html		

7	タイトル	イスラーム食品市場輸出ガイドブック		
	発行年	2017 年 11 月	発行部署	農林水産・食品課
	説明	<p>イスラーム圏に食品を輸出する際に知っておくべきハラール、ハラール認証の概要やイスラーム食品市場の基礎情報をガイドブックにまとめた。</p>		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2017/02/b4c20e92e669b66a.html		

8	タイトル	米国規制情報調査 - 食品におけるグルテンフリー表示 -		
	発行年	2016 年 3 月	発行部署	農林水産・食品課
	説明	<p>グルテンフリー表示規則の仮訳をもとに目的や内容、経緯を解説する。また、米国で流通している製品や米国向け輸出に取り組む日本企業の製品</p>		

	へのグルテンフリー表示の事例を紹介するとともに、米国の小売店やレストランでのグルテンフリー食品の流通状況を解説する。
URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2016/02/30725e9852782d55.html

9	タイトル	欧州における有機食品規制調査		
	発行年	2018年3月	発行部署	農林水産・食品課、パリ事務所
	説明	日本から農林水産物・食品をEUに向けて輸出し、有機食品として販売するために必要な手続きを解説する。また、2017年11月に公表された、有機生産規則の改正内容についても紹介する。		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2018/02/7bcbe706058911cc.html		

10	タイトル	企業のサステナビリティ戦略に影響を与えるビジネス・ルール形成		
	発行年	2018年6月	発行部署	貿易制度課
	説明	近年増加傾向にある、環境・社会・基本的人権などに配慮したビジネス慣行を奨励・強制するルール形成の動向を俯瞰的に理解するために、日本企業のサステナビリティ戦略にも影響があると考えられる72のルール概要を取りまとめた。それぞれのルールを、2015年に国連が採択した持続可能な開発目標（SDGs）の17ゴールで分類をしている。		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2018/02/656c1cfdc85fb159.html		

11	タイトル	欧州の基準・認証制度の動向		
	発行年	—	発行部署	貿易制度課
	説明	欧州の基準・認証制度に関する情報を掲載		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/europe/standard.html		

12	タイトル	ASEANの標準・規格		
	発行年	—	発行部署	貿易制度課
	説明	近年、標準・規格の策定・調和が進んでいるASEANにおいて、各国の標準・規格に関わる情報を提供。特に輸出の際、当該規格に適合していることが求められる強制規格対象製品について、タイ・ベトナム・インドネシアで動向の調査を行い、情報提供。		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/asia/asean/standards.html		

13	タイトル	中国の認証制度について		
	発行年	2017年3月	発行部署	貿易制度課
	説明	2017年3月時点の中国の認証制度の概要を説明。登録認証機関について、中国国内における海外認証機関の取り組み、適合性評価結果に関する他国との相互承認（MRA）の実績、中国のCCC認証の概要、などを紹介する。		
	URL	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2017/02/901ba079df4fc973.html		

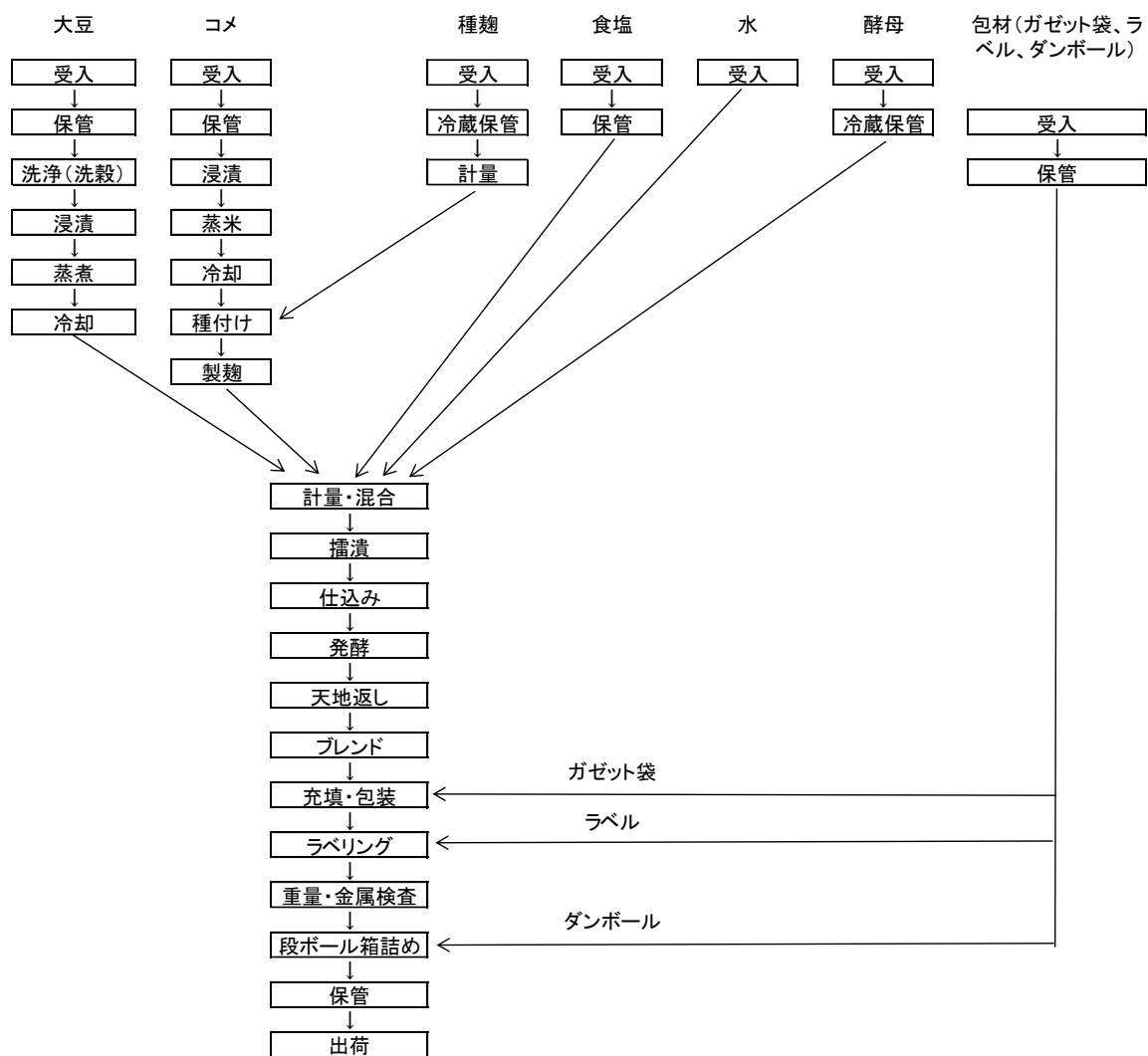
【巻末資料】モデル企業 2 社

1.長芋生産事業者

- 事業内容：農産物の栽培、収穫、取扱（洗浄、選別、梱包）。
- 農場構成：圃場数 5（合計面積 80a。圃場①：面積 20a/作物長いも、圃場②：面積 5a/作物長いも、圃場③：面積 25a/作物長いも、圃場④：面積 10a/作物ブロッコリー、圃場⑤：面積 20a/作物ブロッコリー）、農産物取扱施設（洗浄、選別、梱包を行う）1、倉庫数 1。
- 従業員数：5 名（家族経営）。
- 食品安全にかかる取り組み状況：
これまで食品安全マネジメントシステムの構築・運用をしていなかったが、1 年前から準備して現在は文書化・運用している。
- 上記の圃場のうち、①～③（長いも）について、●●（GLOBALG.A.P、SQF など）を取得したい。

2.みそ製造事業者

- 事業所面積：敷地面積 2,000 m²、工場の延床面積 1,000 m²
- 建物数：事務所 1、工場 1。設備は老朽化している部分があるものの工務担当者による設備保全計画が実施されており、適切に維持されている。
- 従業員数：20 名。6 時間の 1 シフト製造、続く 2 時間の清掃作業、週 5 日制。生産の繁忙期、季節によっては仕込み、醸造作業、充填・包装工程の稼働により時差出勤。工場内で作業に従事する従業員は「従業員衛生管理規定」により衛生管理、健康管理を遵守している。
- 事業内容：みその醸造。創業百十余年を超える。
- 食品安全にかかる取り組み状況：
これまで食品安全マネジメントシステムの構築・運用をしていなかったが、1 年前から準備して現在は文書化・運用している。現在実施していることは、適切な前提条件プログラム（PRP）の策定・実施（ISO22000 の PRP11 項目）、HACCP プランの策定・実施（危害分析の実施・管理施策の特定含む）。ただし、ISO22000 といった食品安全に関する認証を取得したことはない。
- フローダイアグラム：以下のとおり。本事業内容のすべてを対象として認証を取得したい。



農林水産物・食品輸出に向けたプライベートスタンダード調査

2019年3月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-5186

無断転載禁止