

FOODEX JAPAN2020 JFSMセミナー
グローバル市場を目指して

食品産業の海外展開戦略

令和2年3月12日

農林水産省

今日、お話しすること



- 1 農林水産物・食品の輸出促進について
- 2 輸出に求められるHACCP、民間認証について

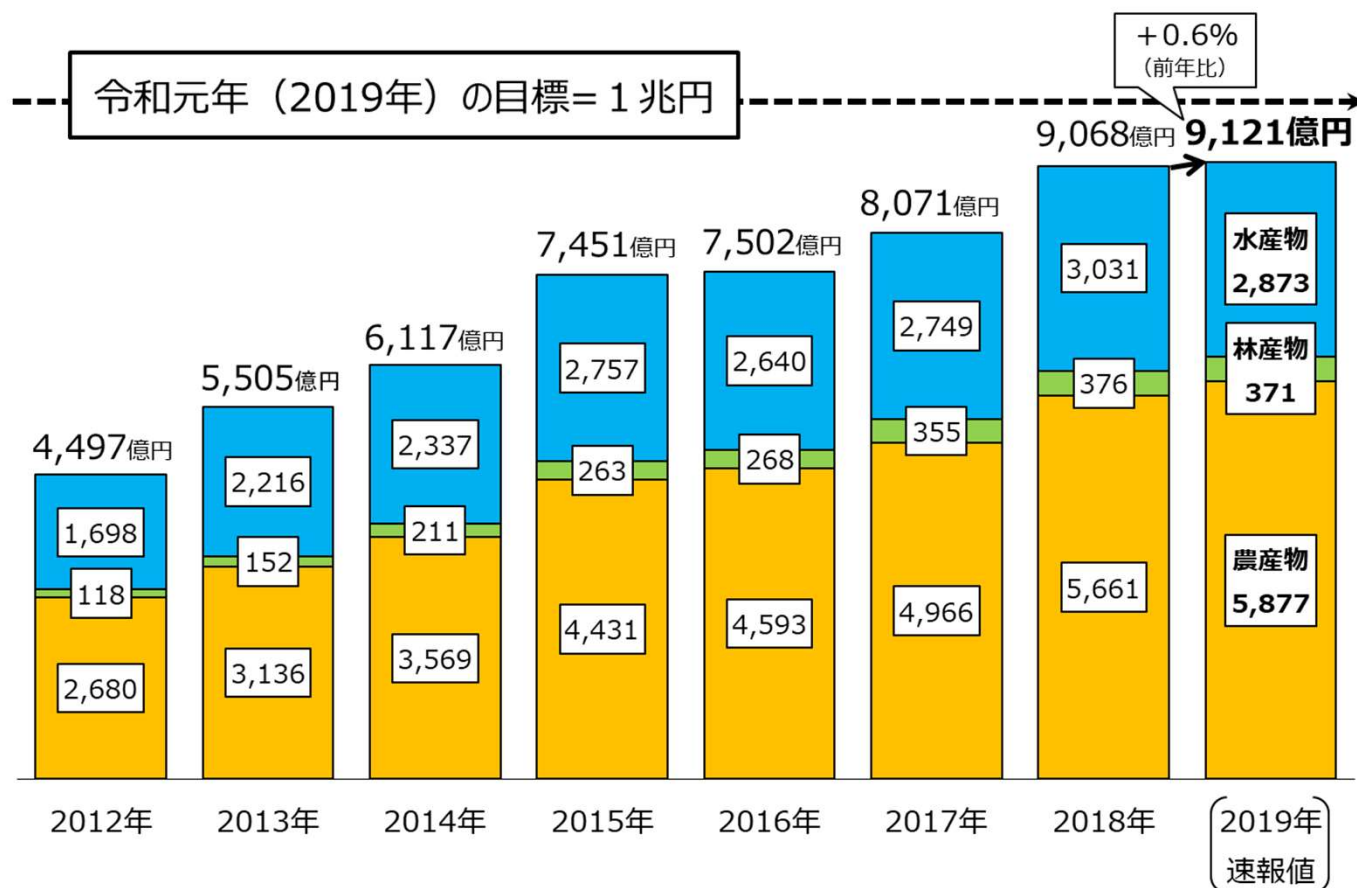
参考資料

1 農林水産物・食品の輸出促進について



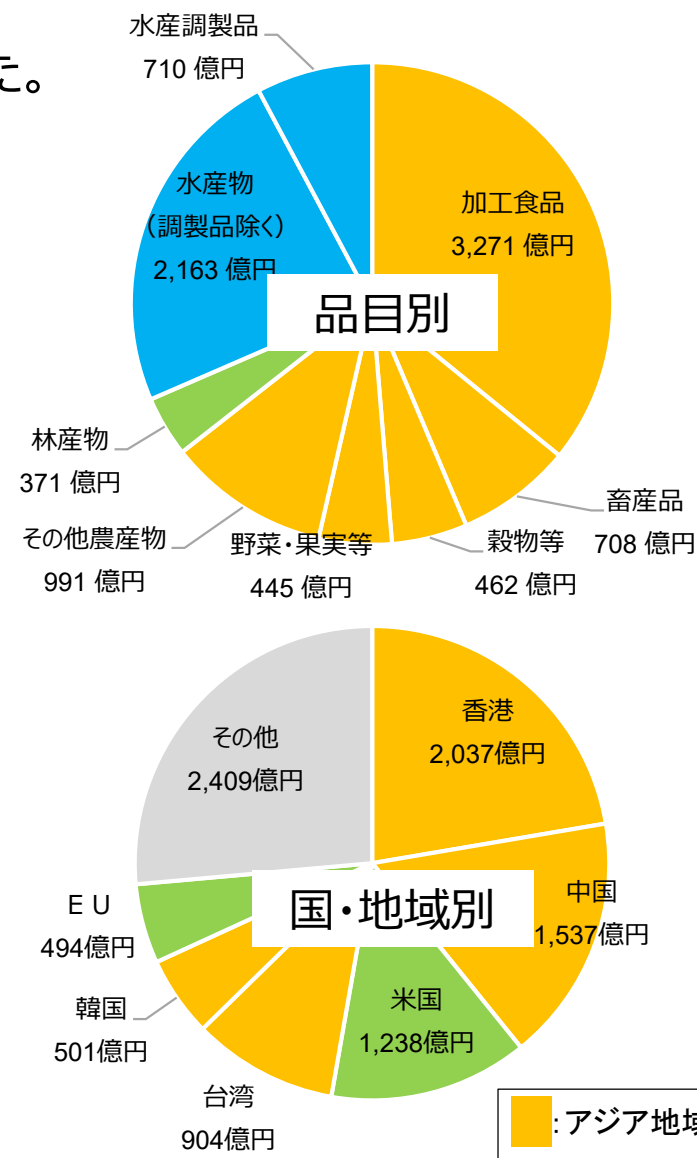
農林水産物・食品の輸出実績（2019年）

2019年の輸出額は9,121億円、対前年同期比+0.6%増。
7年連続過去最高を更新したものの、1兆円目標には至らなかった。



財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

輸出額の内訳



主な増減要因



政治・経済の情勢、生産（漁獲）の減少等により、輸出額が伸び悩んでいる国・地域、品目がある一方、日本産品への高い関心を背景に、輸出額が大幅に増加している国・地域、品目が見られる。

品目別の状況

輸出額の増加が大きい主な品目

品目	増加額	主な増加要因
ぶり	+72億円	アメリカへの輸出が堅調
牛肉	+49億円	和牛人気、輸出認定施設の増加
アルコール飲料	+43億円	日本酒、日本産ウイスキーが人気
牛乳・乳製品	+31億円	ベトナムで粉乳が人気
清涼飲料水	+22億円	輸出上位国で需要増

輸出額の減少が大きい主な品目

品目	減少額	主な減少要因
さば	▲61億円	漁獲量の減少と国内需要との競合
ホタテ貝	▲30億円	最大の消費国のアメリカで豊漁
かつお・まぐろ類	▲27億円	国際相場の下落
植木	▲27億円	ベトナム向け、中国向けイヌマキが減少
たばこ	▲21億円	海外生産に移行中

国・地域別の状況

輸出額の増加が大きい国・地域

国・地域	増加額	主な増加品目
中国	+199億円	アルコール飲料、清涼飲料水
アメリカ	+61億円	ぶり、アルコール飲料
カンボジア	+34億円	牛肉
シンガポール	+22億円	小麦粉、アルコール飲料
マレーシア	+20億円	小麦粉、ぶり

輸出額の減少が大きい国・地域

国・地域	減少額	主な減少品目
韓国	▲133億円	アルコール飲料、菓子、ソース混合調味料
香港	▲78億円	清涼飲料水、ホタテ貝
タイ	▲40億円	かつお・まぐろ類、豚の皮
エジプト	▲22億円	さば
ガーナ	▲22億円	さば

2019年の農林水産物・食品 輸出額（速報値） 品目別



品 目		金 額 (百万円)	対前年同期 増減率(%)
農 産 物	加工食品	327,081	5.5
	アルコール飲料	66,083	6.9
	日本酒	23,412	5.3
	ソース混合調味料	33,657	3.4
	清涼飲料水	30,393	7.9
	菓子（米菓を除く）	20,156	▲ 1.0
	醤油	7,681	▲ 0.6
	米菓（あられ・せんべい）	4,306	▲ 2.7
	味噌	3,825	8.7
	畜産品	70,787	7.3
	畜産物	53,406	19.8
	牛肉	29,675	20.0
	牛乳・乳製品	18,445	20.5
	鶏卵	2,211	44.7
	鶏肉	1,941	▲ 1.9
	豚肉	1,134	8.7
	穀物等	46,180	8.3
	米（援助米除く）	4,620	23.0
	野菜・果実等	44,504	5.2
	青果物	29,658	2.0
	りんご	14,492	3.7
	ぶどう	3,190	▲ 2.4
	ながいも	2,268	4.5
	いちご	2,107	▲ 16.7
	もも	1,897	6.6
	かんしょ	1,695	22.9
	なし	774	▲ 22.6
	かんきつ	665	7.2

品 目		金 額 (百万円)	対前年同期 増減率(%)
	その他農産物	99,140	▲ 5.6
	たばこ	16,375	▲ 11.6
	緑茶	14,642	▲ 4.5
	花き	10,173	▲ 20.8
	植木等	9,288	▲ 22.3
林 産 物	切花	884	▲ 0.5
	林産物	37,082	▲ 1.4
	丸太	14,759	▲ 0.3
	合板	6,212	▲ 8.2
水 産 物	製材	5,966	▲ 1.3
	水産物（調製品除く）	216,323	▲ 4.6
	ホタテ貝（生鮮・冷蔵・冷凍等）	44,672	▲ 6.3
	真珠（天然・養殖）	32,884	▲ 5.0
	ぶり	22,920	45.4
	さば	20,612	▲ 22.8
	かつお・まぐろ類	15,261	▲ 14.9
	いわし	8,009	▲ 3.6
	さけ・ます	4,230	▲ 13.8
	たい	3,536	▲ 24.0
	すけとうたら	2,086	16.7
	ほや	1,193	53.8
	さんま	984	▲ 19.8
	水産調製品	70,978	▲ 7.1
	なまこ（調製）	20,775	▲ 1.4
	練り製品	11,168	4.7
	貝柱調製品	7,984	2.5
	ホタテ貝（調製）	7,566	▲ 21.1

2019年の農林水産物・食品 輸出額（速報値） 国・地域別



順位	輸出先	輸出額 (億円)	対前年 増減率 (%)	輸出額内訳（億円）			主な輸出品目（下段は全体に占める割合）		
				農産物	林産物	水産物	1位	2位	3位
1	香港	2,037	▲ 3.7	1,175	5	857	真珠	なまこ（調製）	たばこ
							14.0%	9.2%	4.8%
2	中華人民共和国	1,537	14.9	885	165	487	ホタテ貝（生・蔵・凍）	丸太	アルコール飲料
							17.5%	7.8%	6.6%
3	アメリカ合衆国	1,238	5.2	864	31	343	ぶり	アルコール飲料	ソース混合調味料
							12.9%	12.7%	5.6%
4	台湾	904	0.1	699	20	185	りんご	アルコール飲料	ソース混合調味料
							11.0%	6.9%	6.5%
5	大韓民国	501	▲ 21.0	324	32	145	アルコール飲料	ソース混合調味料	ホタテ貝（生・蔵・凍）
							12.3%	6.7%	5.6%
6	ベトナム	454	▲ 0.9	276	7	171	粉乳	さば	さけ・ます
							16.3%	11.2%	4.8%
7	タイ	395	▲ 9.2	184	5	206	かつお・まぐろ類	さば	いわし
							15.6%	9.0%	8.9%
8	シンガポール	306	7.7	252	2	51	アルコール飲料	牛肉	小麦粉
							11.3%	5.5%	4.6%
9	オーストラリア	174	7.8	156	0	18	清涼飲料水	アルコール飲料	ソース混合調味料
							21.8%	13.2%	10.2%
10	フィリピン	154	▲ 7.0	60	74	19	合板	製材	ソース混合調味料
							36.8%	8.5%	5.2%
－	E U	494	3.2	425	7	63	アルコール飲料	ソース混合調味料	緑茶
							18.5%	7.2%	4.7%

今後の更なる輸出促進に向けた取組



1 農林水産物・食品輸出本部の設置（2020年4月1日）

- ・ 輸出促進に関する基本方針、実行計画（工程表）の作成と着実な実施
- ・ 放射性物質に関する輸入規制の緩和・撤廃をはじめとした輸出先国との協議の加速化
- ・ 輸出向けの施設整備と施設認定の迅速化
- ・ 輸出証明書の申請・発行の一元化 等

2 GFPによるマッチングやグローバル産地づくり支援

- ・ GFP（農林水産物・食品輸出プロジェクト）による輸出診断、マッチング、輸出を目指した産地（グローバル産地）づくりの支援
- ・ 食品産業の輸出向けHACCP等対応施設の整備支援

3 品目ごとの課題に応じた生産基盤の強化

- ・ 和牛の大幅な増頭・増産
- ・ 水田から畑地への転換・新技術の導入による面積当たりの収量の増加 等

4 JFOODOによる戦略的なプロモーションの実施

- ・ 5品目7テーマの戦略的プロモーション
(和牛、水産物、日本茶、米粉、アルコール（日本酒、日本ワイン、クラフトビール）)

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律の制定

- 「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」（輸出促進法）が成立し、本年4月1日に施行。
- これまで、農林水産物及び食品の輸出拡大に向け、日本食のプロモーション等の取組を実施。更なる輸出拡大のためには、輸出先国による食品安全等の規制等に対応するため、政府が一体となって取り組むための体制整備が必要なため、本法を整備。

農林水産物・食品輸出本部（農林水産省に設置）

農林水産大臣（本部長）

総務大臣、外務大臣、財務大臣、厚生労働大臣、経済産業大臣、国土交通大臣等

基本方針の策定

・輸出先国との協議 ・輸出円滑化措置（証明書発行・施設認定等） ・事業者支援 等

実行計画（工程表）の作成・進捗管理

・食肉加工施設の認定等のスピードアップ ・輸出先国との協議の一体的実施 等

輸出円滑化措置

主務大臣
（農水、厚労、財務）

都道府県等

・輸出証明書発行
・生産区域指定
・加工施設認定

〔民間の登録認定機関による認定も可能とする〕

事業者支援

輸出事業計画
の認定

農水大臣

事業者

支援

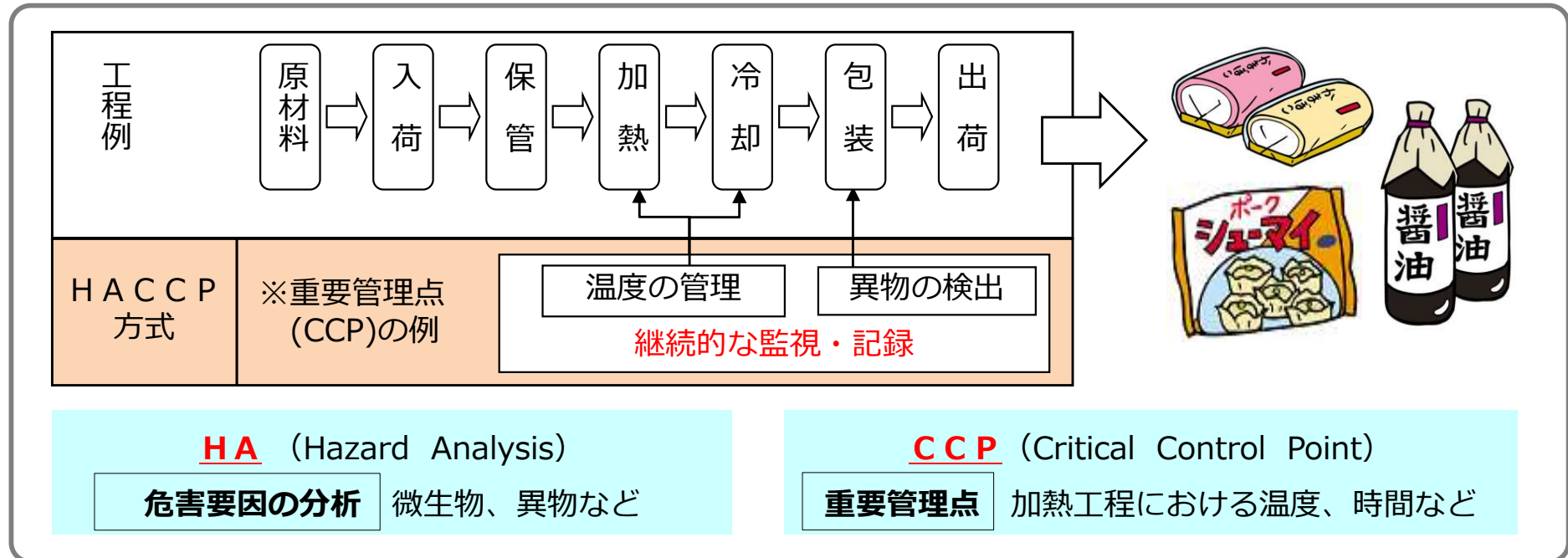
日本政策金融公庫による低利融資、
債務保証 等

2 輸出に求められるHACCP、民間認証について



H A C C P とは

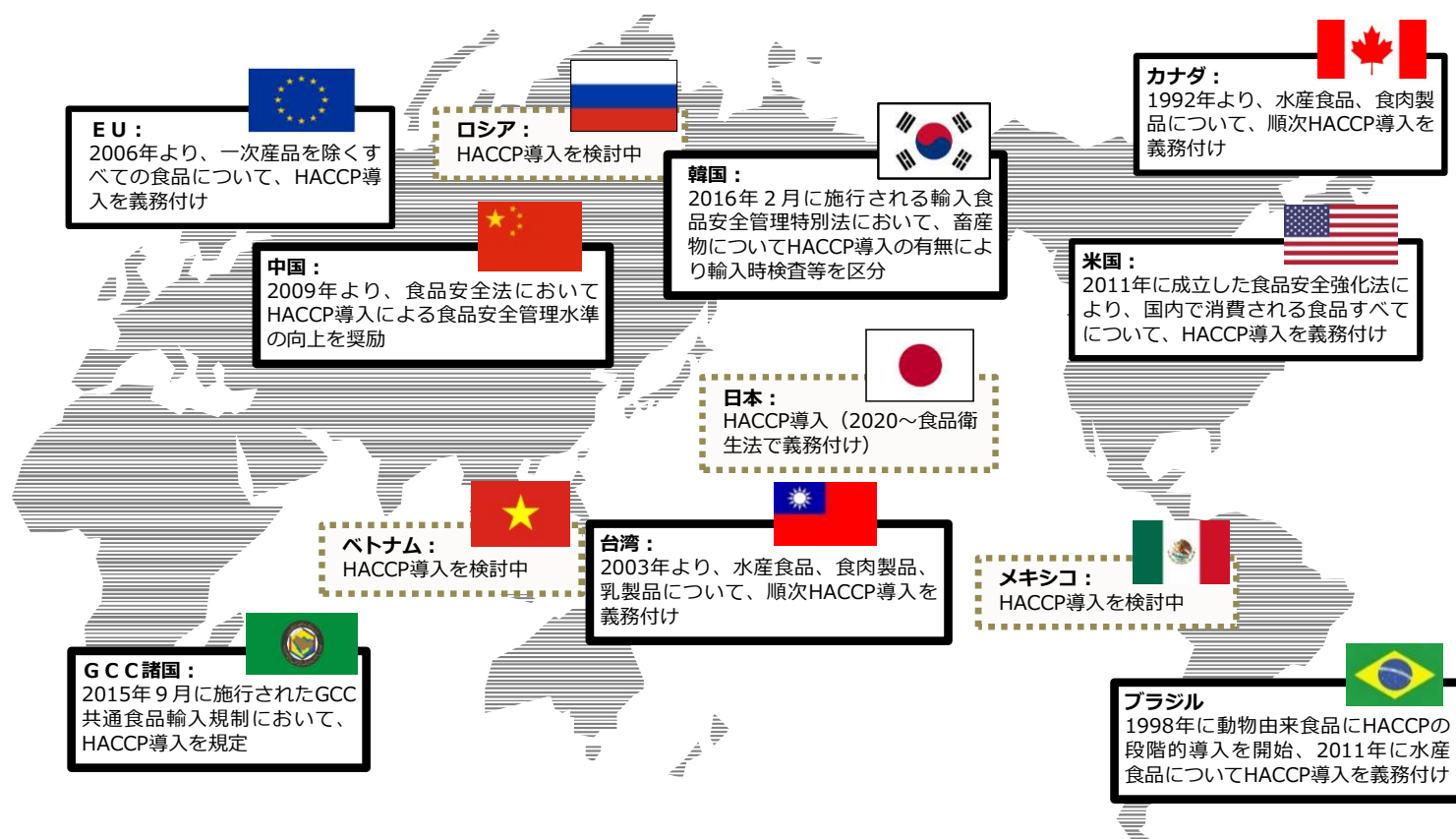
- 原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録する「**工程管理システム**」
- これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べ、より**効果的に**問題のある製品の出荷を**未然に防ぐ**ことが可能



海外におけるHACCP導入の動き



- ・世界各国でHACCPの導入が義務づけられる流れ。



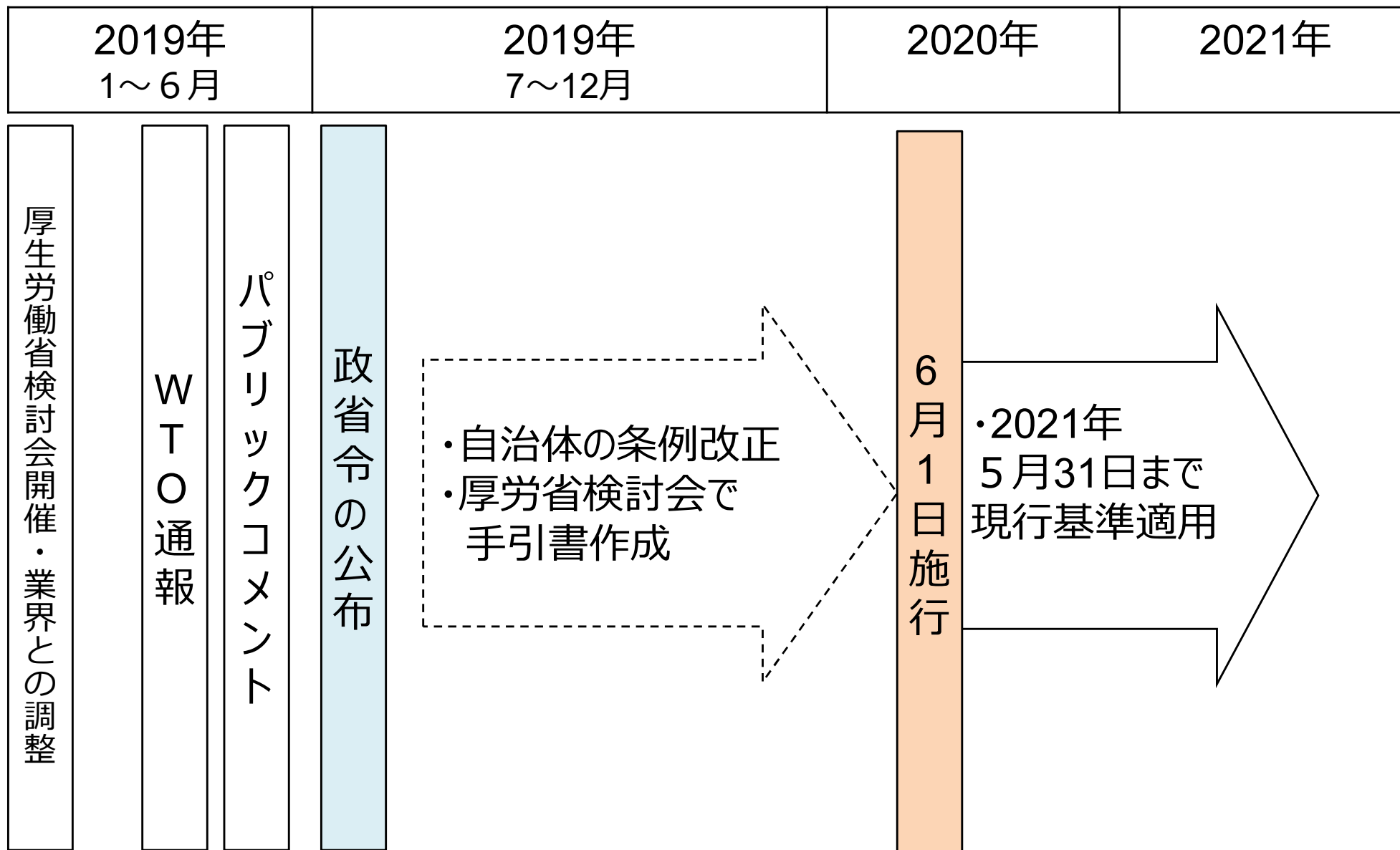
厚生労働省資料をもとに作成

改正食品衛生法施行スケジュール

厚生労働省資料をもとに作成



(HACCPに沿った衛生管理関係)





【制度の概要】

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者（案）】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】
- ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者（案）】

- ◆ 小規模事業者（*一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売 等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造 等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬 等）

対EU・対米国等輸出対応
（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

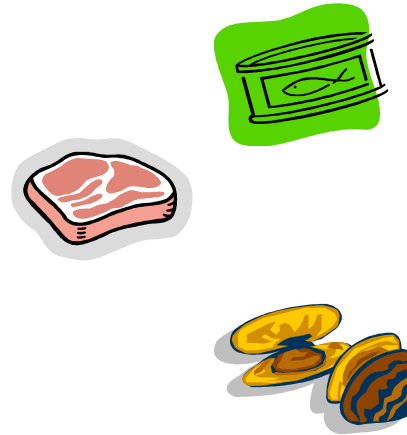
※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

輸出に求められるHACCP



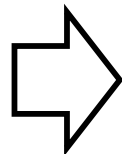
- 日本から輸出する際に、日本政府又は第三者認証機関※等によるHACCP認証が必要な国・地域と対象食品

- ・ E U : 水産物、水産加工品、牛肉、鶏肉
- ・ 米国 : 水産物※、水産加工品※、牛肉
- ・ ブラジル : 水産物※、水産加工品※
- ・ カナダ : 牛肉
- ・ 香港 : 牛肉
- ・ シンガポール : 牛肉、豚肉
- ・ メキシコ : 牛肉
- ・ フィリピン : 牛肉
- ・ ニュージーランド : 二枚貝（ホタテガイの貝柱を除く）



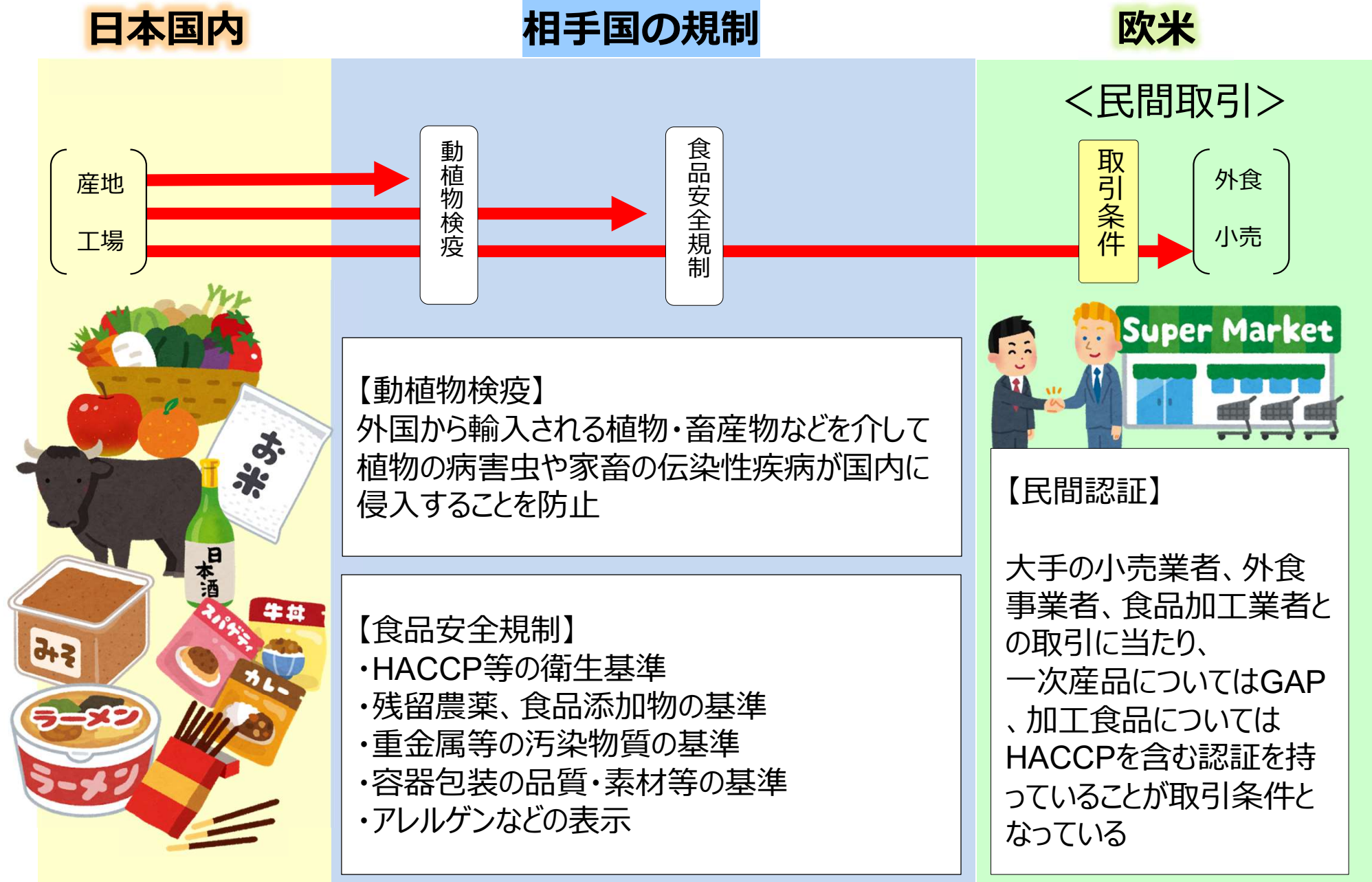
- 認証までは必要ないがHACCPの実施が求められる国

- ・ E U : 一次産品を除く全ての食品について、HACCPの実施を義務づけ
- ・ 米国 : 平成28年9月から、全ての食品に対してHACCPの考え方を基盤とする衛生管理を義務化



輸出先国が求めるHACCPに対応する必要

相手国の規制と民間認証について

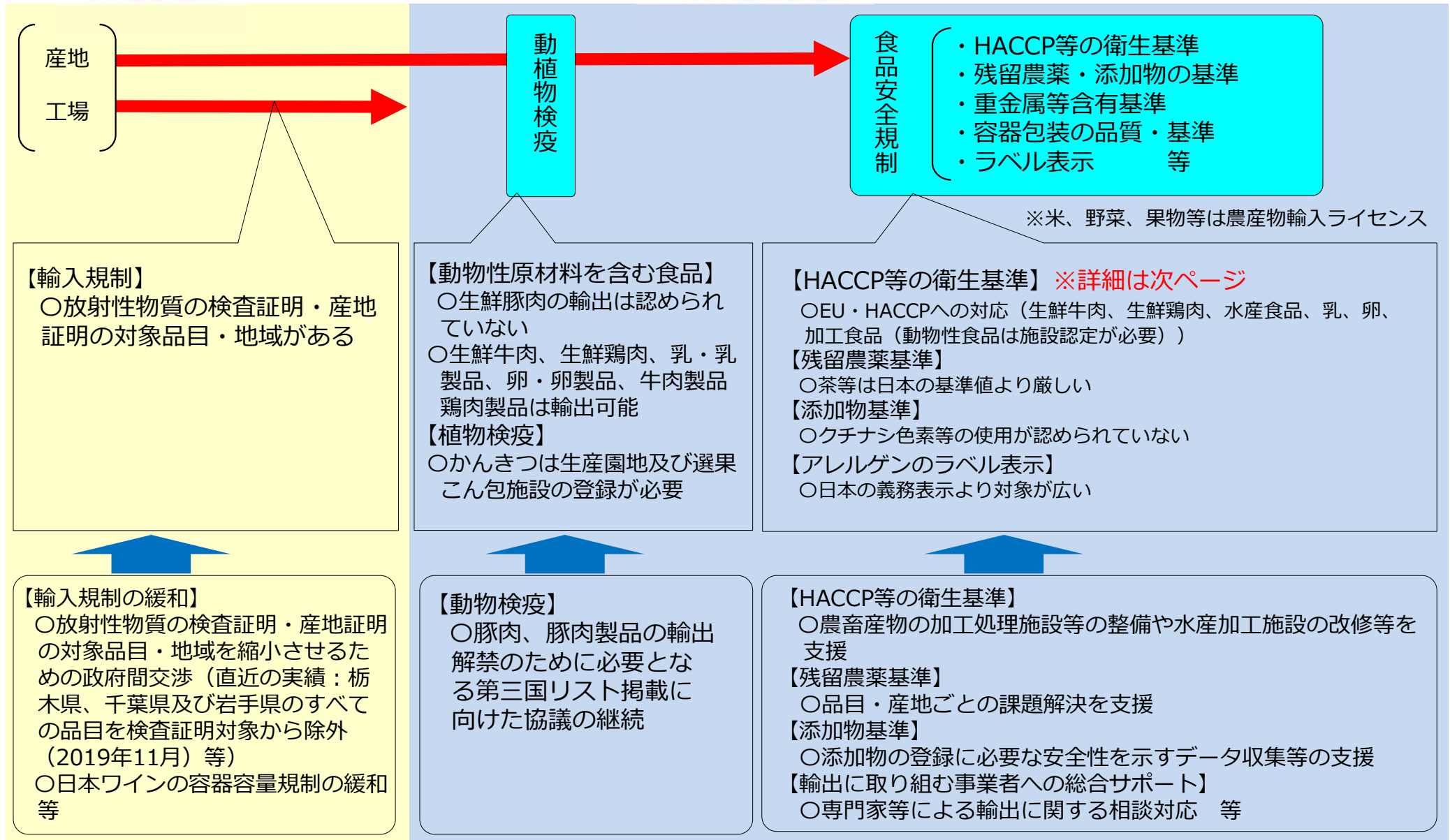


EU向け輸出について



日本国内

EU域内規制



EU域内におけるHACCP等の衛生管理規則について (2021年4月20日まで)



動物性食品（畜産物、水産食品） 衛生証明書の添付が必要

次の日本の動物性食品についてはEUの第三国リストに掲載されているため輸出可能だが、EU・HACCPの施設認定等が必要。

- ・水産食品（海水産又は淡水産の動物及びその卵並びにこれらを含む食品）
- ・生鮮牛肉、生鮮鶏肉
- ・ケーシング（肉がついていないものに限る）
- ・コラーゲン（水産物、牛及び牛科動物由来のもののみ）
- ・加工肉（牛、豚、家禽のうち一定の要件を満たすものに限る）
- ・乳・乳製品
- ・卵・卵製品

一般食品（動物性原材料を含まない食品）

未加工（形質変更なし）の一次産品（青果、野菜、米穀等。動物性食品を除く。）以外の加工食品についてはHACCPの導入が義務付けられているものの、動物性原材料を含まない加工食品については当該加工施設及びその原材料供給施設のEU・HACCPの施設認定は不要。

混合食品（動物性原材料を含む食品） 4タイプに区分

特定混合食品（※1）

特定混合食品以外の動物性原材料を50%以上含有

肉類、乳は未使用で動物性原材料50%未満だが安定（※2）していない

肉類は未使用で動物性原材料50%未満で安定（※2）している

動物性原材料は第三国リスト掲載国に所在するEU・HACCP認定施設での処理・加工が必要

動物性原材料は第三国リスト掲載国での処理・加工が必要だが、EU・HACCPの施設認定は必須ではない

混合食品は第三国リスト掲載国での加工が必要

混合食品は第三国リストに掲載されていない国での加工が可能

衛生証明書の添付が必要

衛生証明書の添付は必要ないが、商業文書での証明が必要

衛生証明書の添付は不要

〔＜例＞日本産乳及び卵、水産物のいずれかの使用割合が50%以上の加工食品〕

〔＜例＞日本産乳及び卵、水産物それぞれは50%未満だが、トータルの使用割合が50%以上となる加工食品〕

〔＜例＞日本産卵の使用割合が50%未満の冷蔵・冷凍で保存・流通する菓子等の加工食品〕

〔＜例＞日本産乳及び卵の使用割合が50%未満のカステラをはじめとする菓子等の加工食品〕

※1「特定混合食品」とは：

次のいずれかに該当する混合食品

- ①原材料に肉類を含む（含有割合は問わない）
- ②乳製品・卵製品・水産食品のいずれかを50%以上含む
- ③乳製品の含有率が50%未満で安定していない混合食品

※2「安定している」とは：

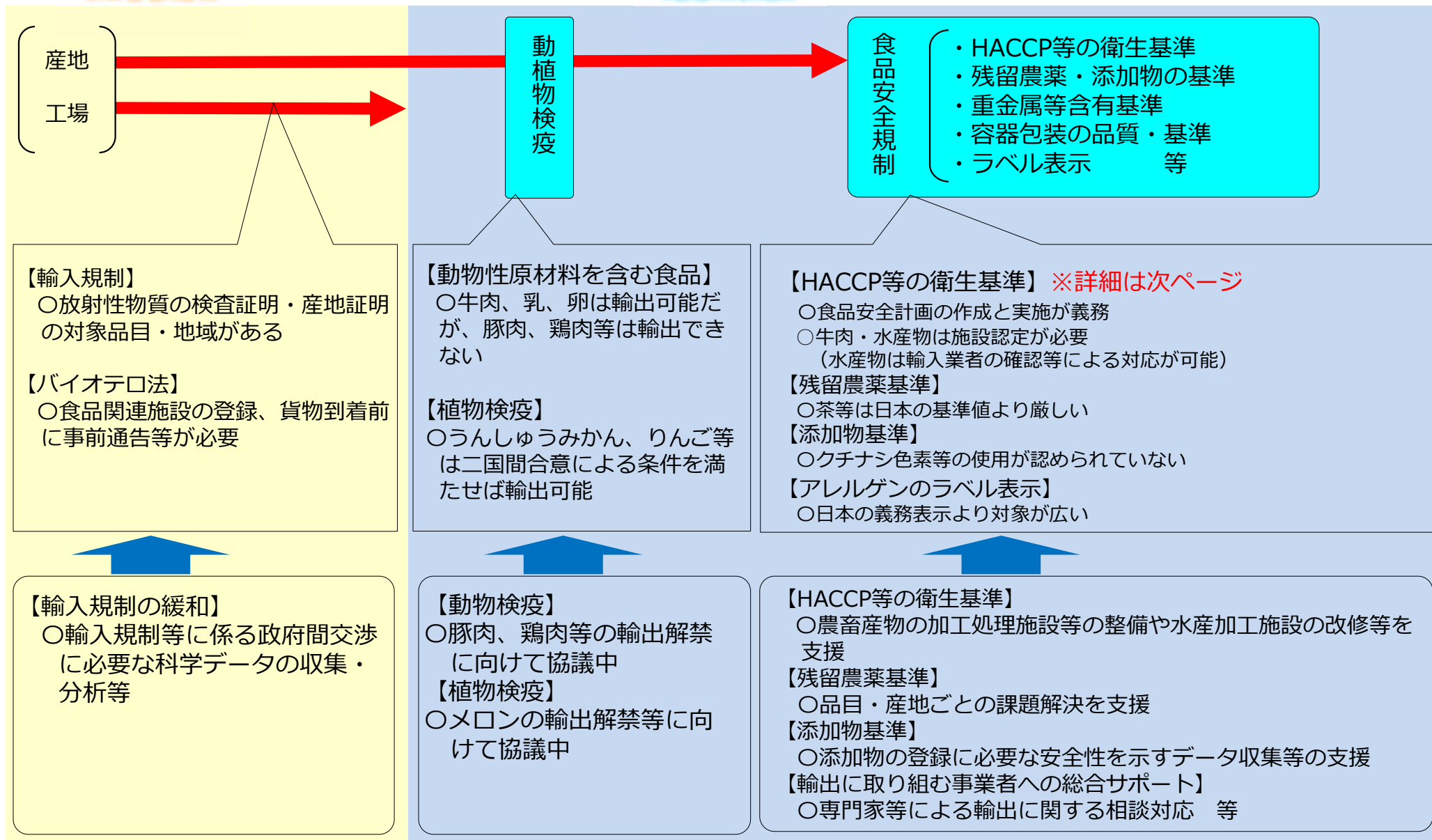
- ①常温で保存が可能、または製造過程で全ての原材料が熱処理により変性している
- ②ヒトの食用であることが明記されている
- ③清潔な容器に密封されている
- ④加盟国の公用語で記載された送り状等の商用文書及びラベル表示により、混合食品の種類、分量、個数、原産国、製造業者、原材料が明らかになっている

米国向け輸出について



日本国内

米国規制



米国向け輸出食品関連事業者に対するHACCP等の衛生管理規則

米国食品安全強化法（FSMA）の概要

食品製造事業者等

日本国内

PCHF(Preventive Controls for Human Food)規則

米国内で消費される全ての食品の製造施設等が対象。

食品安全計画を定め、危害の予防管理、モニタリング等を求める。

- ✓ 現行適正製造規範（CGMP）の順守
- ✓ 危害要因分析ならびにリスクに応じた予防管理（PC）(※)

PCQI（予防管理適格者）による**食品安全計画**の策定と、食品関連施設による同計画の実施を義務付け。

【**食品安全計画**】（様式は自由）。

- ・危害要因分析 ・予防管理 ・モニタリング
- ・サプライチェーンプログラム
- ・是正措置 ・検証手順 等

※ PC 適用除外品目と別途適用規則

- ・ 食肉、水産物 施設認定（HACCP導入含む）
- ・ ジュース ジュースHACCP
- ・ 栄養補助食品 特別な適正製造規範（製造管理基準含む）
- ・ アルコール 連邦酒類管理法による米国輸入規制

※ 一部分のみPC適用除外品目

- ・ 低酸性缶詰食品 原則PCの実施が求められるが、微生物的有害要因及びその対応に関する管理に関しては特別な適正製造規範に従う。

農場

日本国内

農産物安全基準

FDA指定の未加工農産物のうち、野菜、果実、スプラウト類、ナッツの一部、ハーブについて、衛生管理の徹底や農業用水の管理等の安全管理の実施が必要。

検証

輸入業者

米国内

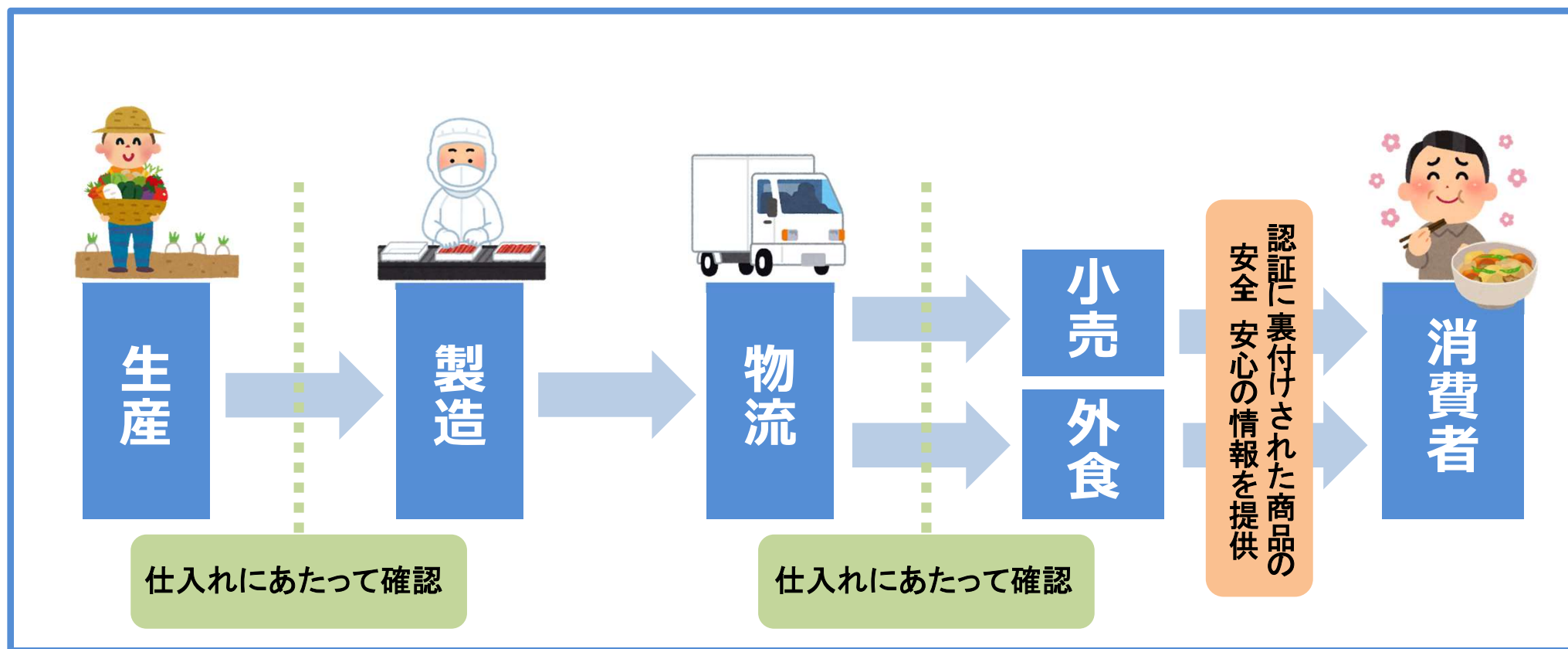
外国供給業者検証プログラム（FSVP規則）

米国内に輸入する食品についてPCHF規則や農産物安全基準に従っているか検証が必要。
（水産物、ジュース、アルコールに関しては、規定の要件を順守していることを条件に除外）

検証

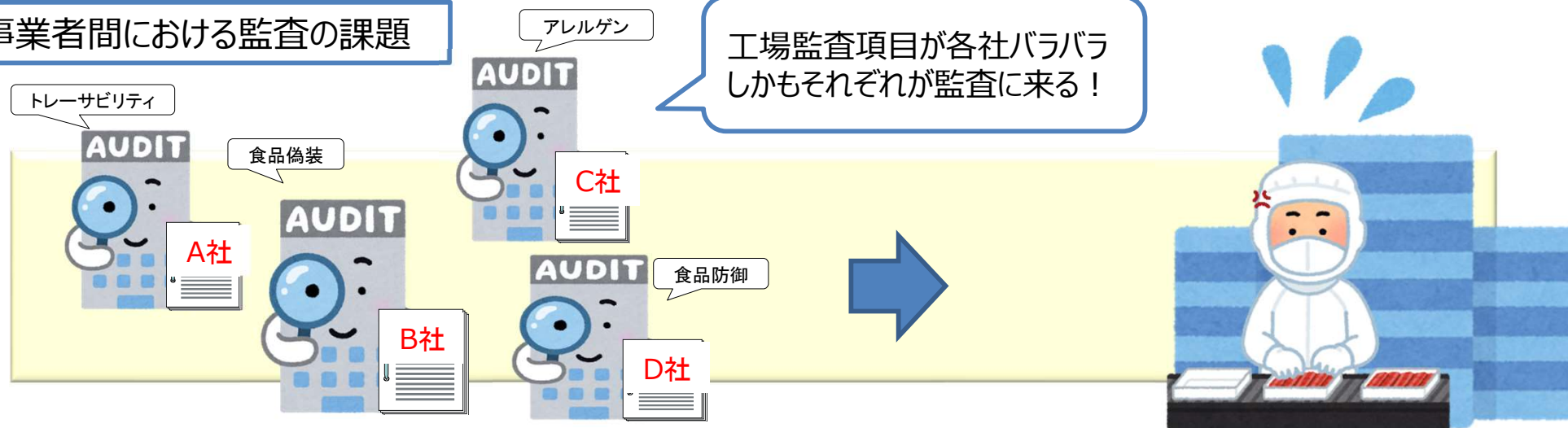
民間認証について

消費者のニーズに合った 安全で信頼のできる商品を提供するため、フードチェーン全体で見えない価値を見える化する必要



標準化・認証の効果

事業者間における監査の課題



各社の監査項目の標準化が有効



GFSIとは？



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

世界的に展開する食品企業が組織した国際的な民間団体。食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、食品安全管理規格の承認等を行っている。

設立の背景

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



**食品安全のグローバル規格
の必要性を共有**

- 目標 ● 食品安全性の向上
● 消費者の信頼
● コスト削減



2000年5月 GFSI発足

ビジョン、ミッション、目的、活動

ビジョン

すべての消費者に安全な食品を

ミッション

世界中の消費者の信頼を得るため、食品安全での継続的改善を推進

目的

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

活動

- ・食品安全管理規格の承認
- ・承認規格の監査者育成
- ・中小企業向けの安全対策支援

ボードメンバー（25名）

Chair

・カーギル Mike Robach氏

Vice-Chairs

・アホールド Anita Scholete op Reimer氏

・ウェグマンズ Gillian Kelleher氏

Member

- アマゾン ● イオン ● ウォルマート
- ウォルグリーン ● オーシャン ● カルフール
- クローガー ● コカコーラ ● コストコ
- スターバックスコーヒー ● セインズベリー
- タイソン ● ダノン ● ドール ● ペプシコ
- マクドナルド ● メトロ ● モンデリーズ
- ネスレ ● 中糧集团有限公司
- 新希望六和股份有限公司
- BRF S.A.

GFSIの食品安全管理規格承認の仕組み

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

GFSI

GFSIベンチマーキング要求事項



承認

[審査事項]

1. 組織への要求事項

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

2. 認証の仕組みへの要求事項

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

() 括弧内は本部のある場所
※ 2018年10月に承認された規格

1. と 2. の両方を承認

JFS (日)

※

ASIAGAP (日)

※

FSSC22000 (蘭)

SQF (米)

IFS (独)

GRMS (デンマーク)

BRC (英)

CanadaGAP (加)

GLOBALG.A.P. (独)

Global Aquaculture Alliance (米)

PrimusGFS (米)

1. のみ承認

(政府認証規格
技術的等価承認)

China HACCP (中)

USDA AMS Gap + (米)

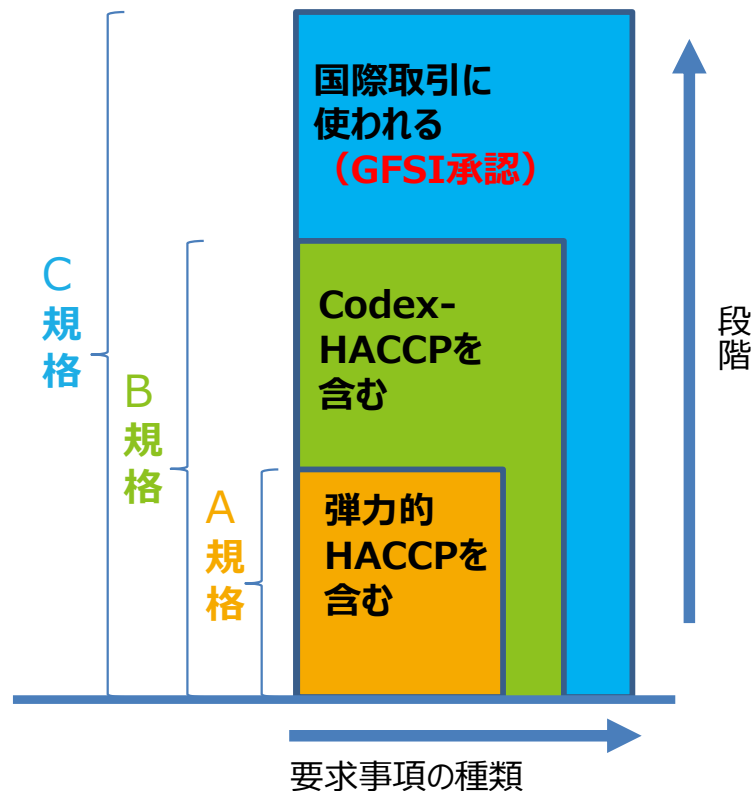
CGC HACCP and CIPRS+ HACCP (加)

JFSの特徴



段階的で中小事業者も
取り組みやすい仕組み

- ・ 日本の事業者に分かりやすい
- ・ 国際的な取引基準との整合（国内規制にも整合）
- ・ 日本の企業文化、食文化になじみやすい



国際標準と共通する部分

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

日本発の特徴

現場や食文化に根ざしたガイドラインの整備

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

- ・ 現場からの改善提案を活用する仕組みがあること

JFS-A/B/C（製造セクター）の要求事項



食品安全マネジメントシステム(FSM)

要求事項	A	B	C
1 食品安全マネジメントシステム一般要求事項			○
2 食品安全の方針	○	○	○
3 食品安全マニュアル			○
4 トップマネジメントの責任	○	○	○
5 トップマネジメントの積極的関与	○	○	○
6 マネジメントレビュー			○
7 資源の管理	○	○	○
8 文書・記録の管理	○	○	○
9 購入するまたは供給を受ける物の仕様の管理			○
10 手順		○	○
11 内部監査			○
12 不適合への対応	○	○	○
13 是正処置	○	○	○
14 製品のリリース	○	○	○
15 購買		○	○
16 サプライヤーのパフォーマンス		○	○
17 外注			○
18 苦情への対応		○	○
19 現場からの改善提案の活用			○
20 重大事故管理	○	○	○
21 測定・モニタリング装置・機器の管理	○	○	○
22 食品防御		○	○
23 製品表示		○	○
24 トレーサビリティ	○	○	○
25 検査		○	○
26 食品偽装防止対策			○
27 検証活動及び結果の分析			○
28 食品安全マネジメントシステムの更新			○
29 アレルゲンの管理		○	○
30 食品製造環境のモニタリング			○

HACCP

要求事項	A	B	C
1 HACCPチームの編成	○	○	○
2 製品の特徴の確認	○	○	○
3 製品の使用方法の確認	○	○	○
4 フローダイアグラム（工程図）の作成	○	○	○
5 フローダイアグラムの現場での確認	○	○	○
6 危害要因の分析	○	○	○
7 重要管理点の設定	○	○	○
8 許容限界の設定	○	○	○
9 モニタリング方法の設定	○	○	○
10 是正処置の設定	○	○	○
11 検証手順の設定	○	○	○
12 文書化及び記録保持	○	○	○

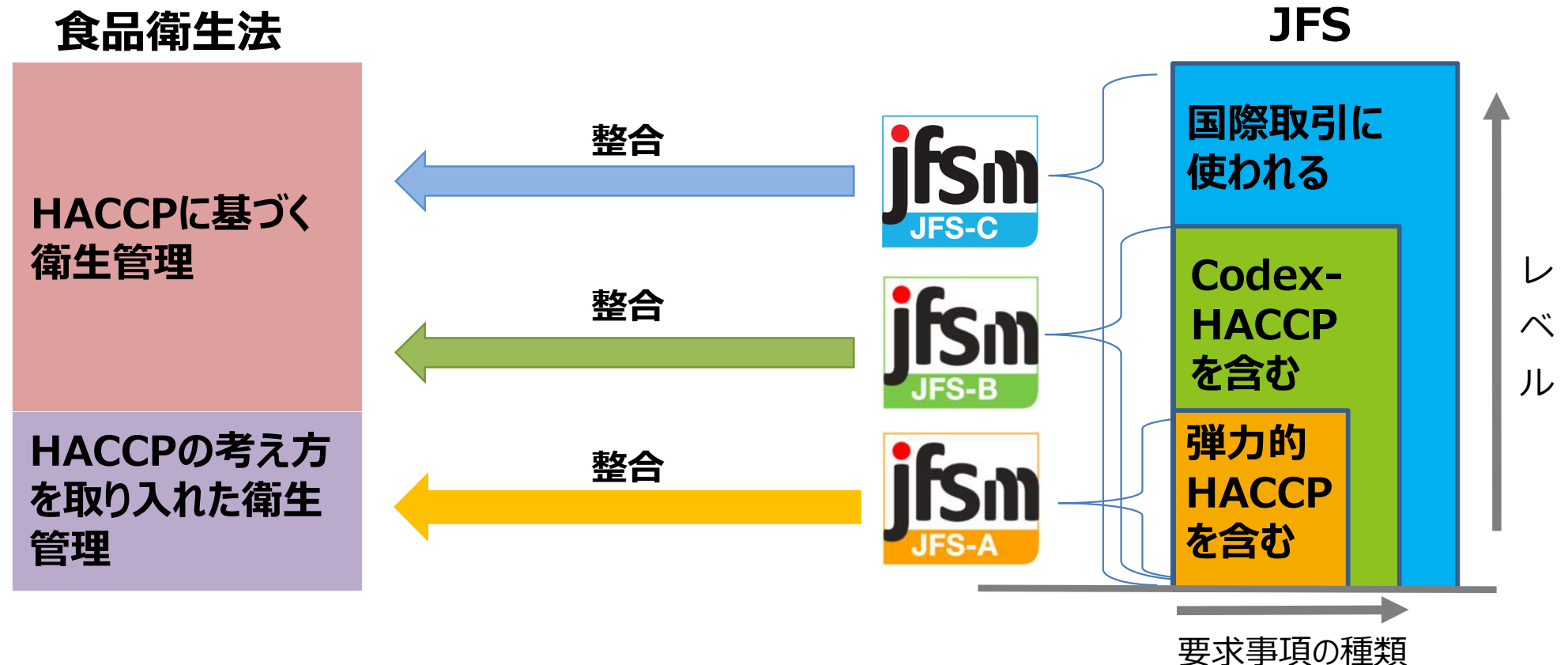
適正製造規範(GMP)

要求事項	A	B	C
1 立地環境			○
2 敷地管理	○	○	○
3 施設・設備の設計、施工及び配置	○	○	○
4 製造・保管区域の仕様、ユーティリティの管理	○	○	○
5 装置・器具	○	○	○
6 保守	○	○	○
7 従業員用の施設	○	○	○
8 物理的、化学的、生物学的製品汚染リスク	○	○	○
9 隔離と交差汚染	○	○	○
10 在庫の管理	○	○	○
11 整理整頓、清掃、衛生	○	○	○
12 水や氷の管理	○	○	○
13 廃棄物の管理	○	○	○
14 有害生物防除	○	○	○
15 輸送	○	○	○
16 従業員等の衛生及び健康管理	○	○	○
17 教育・訓練	○	○	○
18 製品の包装と保管			○

食品衛生法とJFSとの整合性

B規格、C規格で要求するHACCPはコーデックスHACCPの要求事項と同じ内容を採用し、厚生労働省のHACCP制度化における「HACCPに基づく衛生管理」の基準を包含している。

また、A規格は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の基準を包含している。



つまりこういうこと



GFSI承認規格がカバーするフードチェーンの範囲



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

JFSの他セクターへの拡大



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

発行済

発行済

発行済

検討中

GFSIガイダンスドキュメント6.4版 付属書1「GFSI承認」から抜粋

參考資料



農林水産物・食品輸出プロジェクト（GFP）の取組



- **GFP（ジー・エフ・ピー）** は、Global Farmers / Fishermen / Foresters / Food Manufacturers Projectの略称。農林水産省が推進する**日本の農林水産物・食品の輸出プロジェクト**。
- 平成30年8月31日に農林水産物・食品の輸出を意欲的に取り組もうとする生産者・事業者等のサポートと連携を図る「**GFPコミュニティサイト**」を立ち上げ。
- 当該サイトに登録した者を対象に、農林水産省がジェトロ、輸出の専門家とともに産地に直接出向いて輸出の可能性を無料で診断する「**輸出診断**」を平成30年10月から開始。



GFP登録者へのサービス提供

- **農林漁業者・食品事業者へのサービス**
 - ・ 専門家による無料の輸出診断
 - ・ GFPコミュニティサイトで事業者同士が直接マッチング
 - ・ 輸出商社の「商品リクエスト情報」の提供
 - ・ 輸出希望商品の輸出商社への紹介
 - ・ 輸出のための産地づくりの計画策定の支援
 - ・ メンバー同士の交流イベントの参加
 - ・ 規制情報等の輸出に関連する情報の提供
- **輸出商社・バイヤー・物流企業へのサービス**
 - ・ GFPコミュニティサイトで事業者同士が直接マッチング
 - ・ 生産者・製造業者が作成する「商品シート」の提供
 - ・ 「商品リクエスト」の全国の生産者・製造業者への発信
 - ・ メンバー同士の交流イベントの参加
 - ・ 規制情報等の輸出に関連する情報の提供

GFPの登録状況（1月末時点）

GFP登録者数

区分	登録者数
農林水産物食品事業者	1,571
流通事業者、物流事業者	929
合計	2,500

輸出診断申込状況

区分		
輸出診断申込数		1,061
	うち訪問診断希望者	663
訪問診断完了数		343

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）について

- ・ 農林水産業・地域の活力創造プラン（平成28年11月改訂）を踏まえ、平成29年4月に**日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO ジェイフードー）**をJETRO内に創設。
- ・ 平成30年1月から、**5品目7テーマ**について、新聞・雑誌、屋外、デジタルでの広告の展開、PRイベントの開催等**現地でのプロモーションを実施**。

- ① 海外市場のニーズ把握や、現地の卸・小売・外食事業者等の商流を作り出すキープレーヤー等の情報の徹底調査。
- ② どの国・地域に、何を、どこで（小売・外食・中食）売り込むか戦略設定。
- ③ 日本の食文化と一体となった、ブランディングのためのオールジャパンでの海外市場の消費者向けプロモーションを実施。

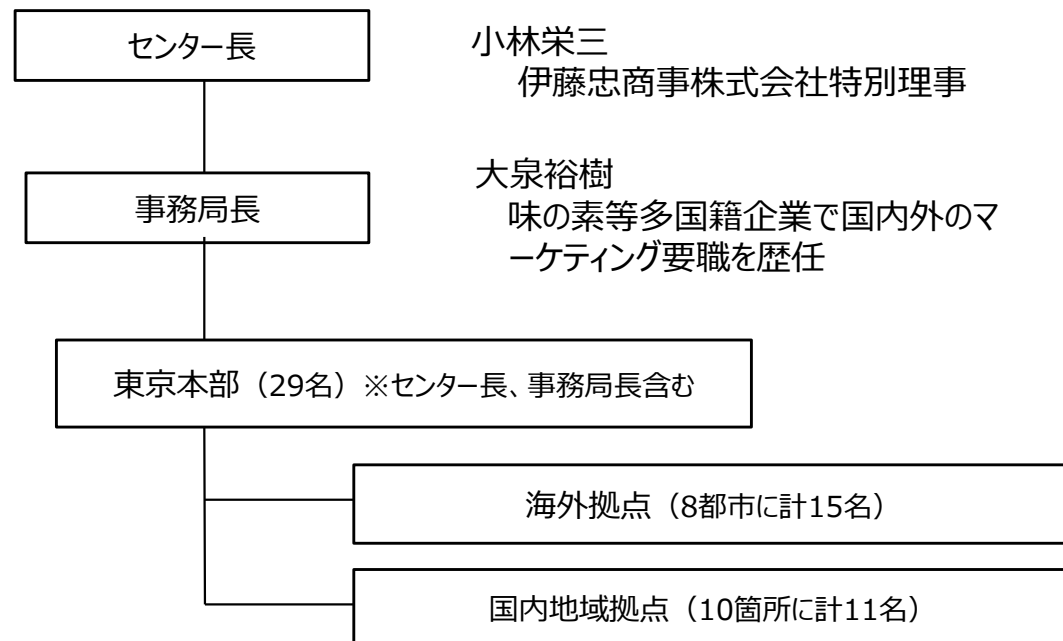
「日本産が欲しい」という現地の需要・市場を作り出し、産地の特色・魅力にあふれた産品を相応の価格で輸出することで**生産者の所得向上**につなげる。

【ロゴマーク】



JFOODO

【体制】※令和2年2月1日時点



JFOODOのプロモーションの対象品目・地域・取組方針（令和元年度）

品目	対象地域	取組方針
和牛 	香港・台湾	「純粋血統」に裏打ちされた「味わい/香り」と、トレーサビリティによって個体管理されている「安心/安全性」という日本和牛独特の価値を訴求。
水産物 (ブリ、ハマチ、ホタテ、タイ) 	香港・台湾	中華圏の春節において縁起を重んじて魚がよく食されている文化的背景に着目し、日本産水産物を縁起物として位置付けて訴求。
日本茶 	米国・カナダ	米国の若い世代を中心とした日本由来のマインドフルネス（リラックス・集中力増強の方法）のブームを捉え、テアニンが豊富な日本茶を心と体を整える飲料「マインドフルネス・ビバレッジ」として位置付け訴求。
米粉 	米国・仏国・ドイツ	海外のグルテンフリー市場が拡大する中、おいしくて食感がよく、健康によく、作りやすい、三拍子揃った理想のグルテンフリー・ベーカリー原料として位置付けて訴求。
日本酒 	英国・米国・仏国・シンガポール・香港・中国・台湾 (EU・TPP11参加国でのデジタルでのプロモーション)	「シーフード（魚介類）といえば日本酒」という連想関係を創るため、日本酒は魚介の生臭さを包み隠し、うま味を増幅させる、という科学的根拠を活用しながら、「シーフード（魚介類）に最も合うアルコール飲料」として位置付けて訴求。
日本ワイン 	英国・香港	欧米品種にはない特徴に裏付けされた食事との相性の良さ（例：マスカットベリーA：欧米品種に比べて渋みが少なく、甘辛い料理（中華料理）にも最も合う）を訴求。
クラフトビール 	米国	日本のクラフトマンシップで実現された、他国産のクラフトビールにはないユニークなフレーバーバラエティと高いドリンクビリティを訴求。

日本の食品 輸出EXPO

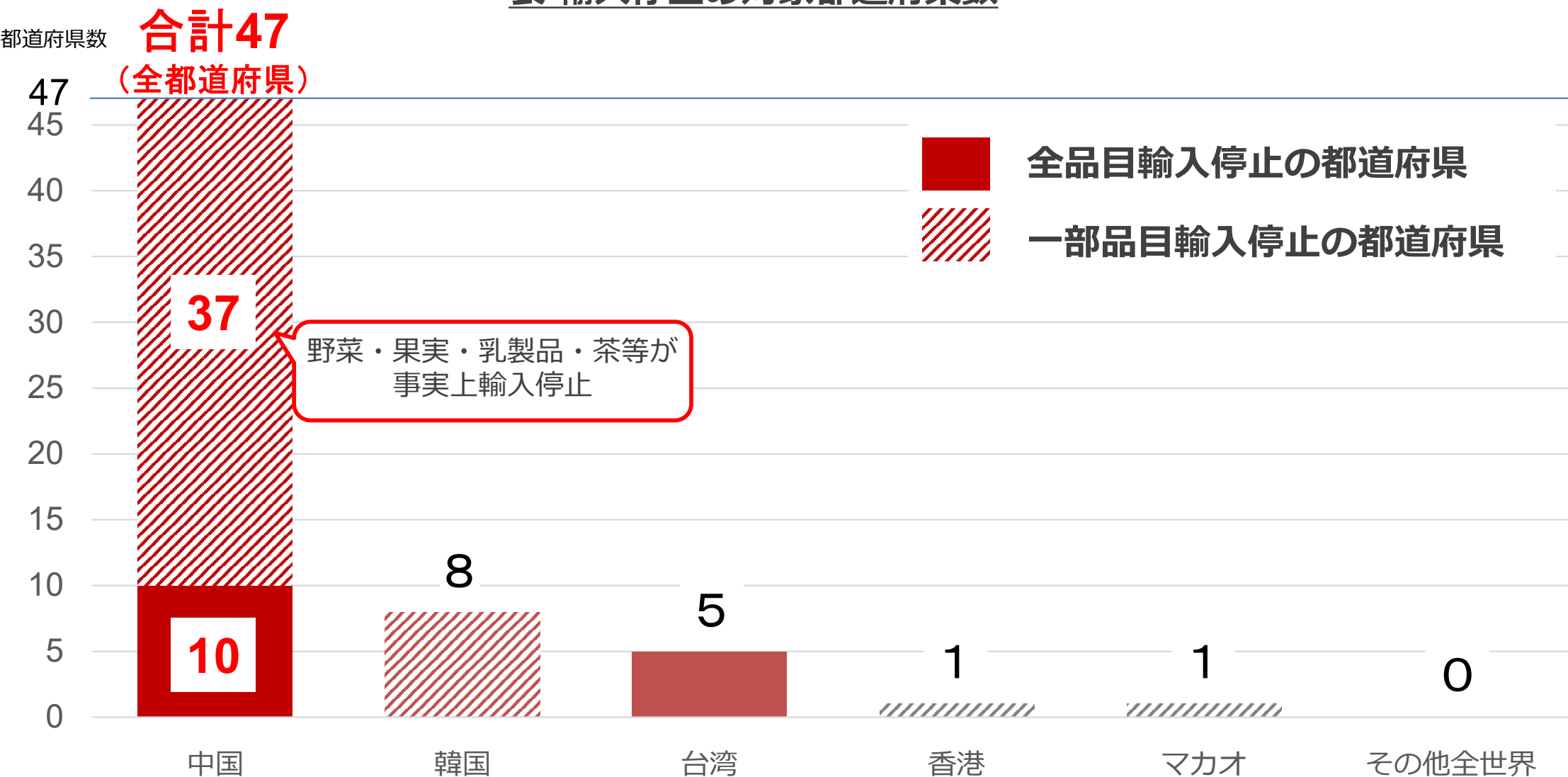


日本の農林水産物・食品を海外バイヤーにアピールする初めての大規模見本市「**日本の食品 輸出EXPO**」を平成29年（2017年）からリード エグジビション ジャパン及びジェトロが幕張メッセで共催。農林水産省が有力バイヤー招聘を補助。

	第1回 平成29(2017)年	第2回 平成30(2018)年	第3回 令和元(2019)年
会期	10月11-13日	10月10-12日	11月27-29日
出展者数	3 0 4	6 3 8	6 7 5
海外バイヤー	71カ国 2,860人	71カ国 3,008人	86カ国 3,765人
来場者総数	12,836人	14,677人	17,549人
商談金額	1 3 1 億円	2 2 3 億円	3 0 1 億円 (速報値)

放射性物質に係る輸入規制の実施国・地域及び対象都道府県数

表 輸入停止の対象都道府県数



(参考) 各国・地域の輸入停止の対象都道府県

中国 (10都県) ……福島、宮城、群馬、栃木、茨城、千葉、埼玉、東京、長野、新潟 (但し新潟産米除く)
 韓国 (8県) ……福島、宮城、岩手、青森、群馬、栃木、茨城、千葉
 台湾 (5県) ……福島、群馬、栃木、茨城、千葉

東京電力福島第一原発事故後の各国・地域の放射性物質に係る輸入規制



表 各国・地域の放射性物質に係る輸入規制措置

輸入措置の内容（国・地域数）			国・地域名
事故後に輸入措置を導入（54）	事故後の輸入措置を継続（20）	全都道府県において広範囲な品目を輸入停止または事実上輸入停止	中国（ ・10都県の全品目を輸入停止（但し、新潟県産米除く）。 ・その他37道府県の野菜・果実・乳製品・茶等につき、 事実上輸入停止。）
		限定的な都県・品目を輸入停止	台湾〔 5 都県の全品目を輸入停止。 〕 韓国〔 8 都県の水産物等一部品目を輸入停止。 〕 香港〔 福島県の野菜、果物、牛乳、乳飲料、粉乳を輸入停止。 〕 マカオ〔 福島県の野菜、果物、乳製品、食肉、水産物等を輸入停止。 〕
		証明書添付等の条件付で輸入可能	E U、E F T A（アイスランド、ノルウェー、スイス、リヒテンシュタイン）、米国、ロシア、シンガポール、インドネシア、仏領ポリネシア、イスラエル、レバノン、アラブ首長国連邦、エジプト、モロッコ（15カ国・地域）
	事故後の輸入措置を完全に撤廃		カナダ、豪州、ニュージーランド、ニューカレドニア、ベトナム、タイ、ミャンマー、マレーシア、ブルネイ、フィリピン、インド、パキスタン、ネパール、ウクライナ、セルビア、メキシコ、ブラジル、アルゼンチン、コロンビア、エクアドル、ペルー、ボリビア、チリ、トルコ、イラン、イラク、クウェート、サウジアラビア、バーレーン、カタール、オマーン、ギニア、コンゴ民主共和国、モーリシャス（34カ国）

直近では、ブルネイ（10月）、フィリピン（20年1月）が措置を撤廃、マカオ（10月）、E U（11月）、シンガポール（20年1月）が大幅緩和。米国は、当該品目が同一都道府県内で出荷制限を受けていないことを条件に輸入可能。

動物検疫協議の状況



- 動物検疫に係る協議（輸出関係）は、現在、12の国と地域・28件に取り組んでおり、平成28年度以降12の国と地域・24件が解禁・条件緩和。
- 輸出先国・地域への解禁要請や協議に、引き続き関係省庁と連携して取り組む。

輸出先への解禁要請		韓国（牛肉、豚肉）、インドネシア（鶏肉）、フィリピン（殻付き卵）等
協議中	輸出先国・地域における疾病リスク評価実施中（※）	中国（牛肉、豚肉）、フィリピン（豚肉）、米国（豚肉）、EU（豚肉）、台湾（豚肉、鶏肉）、トルコ（牛肉）、等
	検疫条件協議中	中国（牛乳・乳製品）、ロシア（鶏肉、殻付き卵）、マレーシア（鶏肉）、米国（鶏肉）、サウジアラビア（牛肉）等
輸出解禁済 平成28年（2016年）以降の実績		豪州（牛肉、牛肉エキス）、ブラジル（牛肉製品等＝携帯品）、タイ（牛肉＝30ヶ月齢制限撤廃、豚肉）、シンガポール（鶏肉等）、台湾（牛肉、殻付き卵及び卵製品）、マレーシア（牛肉）、アルゼンチン（牛肉、ラリン）、米国（殻付き卵）、韓国（殻付き卵）、ウルグアイ（牛肉）、ロシア（牛肉＝2施設追加）、EU（殻付き卵及び卵製品、乳及び乳製品、鶏肉）、マカオ（殻付き卵）等

※家畜衛生体制や疾病の清浄性の評価

令和2年2月3日現在

植物検疫協議の状況



- 植物検疫に係る協議（輸出関係）は、現在、12か国・23件に取り組んでおり、平成28年度以降8か国・19件が解禁・条件緩和。
- 輸出先国・地域への解禁要請や協議に、引き続き関係省庁と連携して取り組む。

輸出先への解禁要請		(解禁要請と同時に協議の段階へ移行)
協議中	輸出先国・地域における病害虫リスク評価実施中（※）	米国（メロン）、カナダ（もも）、豪州（もも）、韓国（りんご・なし）、タイ（玄米）、ベトナム（うんしゅうみかん）、インド（なし）、中国（ぶどう）、フィリピン（いちご）、台湾（トマト）等
	検疫条件協議中	インド（りんご）、米国（なし＝生産地域の拡大、品種制限の撤廃）、EU（黒松盆栽＝錦松盆栽含む）、タイ（かんきつ類＝合同輸出検査から査察制への移行）、豪州（いちご、なし＝全ての都道府県の解禁等、うんしゅうみかん＝全ての都道府県の解禁等）、NZ（かんきつ類＝品目の拡大等）等
輸出解禁済 平成28年（2016年）以降の実績		中国（精米＝精米工場及びくん蒸倉庫の追加）、米国（かき、うんしゅうみかん＝福岡県、佐賀県、長崎県及び熊本県の追加、臭化メチルくん蒸の廃止、盆栽（ツツジ属及びゴヨウマツ）＝網室内での栽培期間の短縮）、ベトナム（なし、玄米、りんご＝袋かけに代わる検疫措置の追加）、タイ（かんきつ類＝福岡県内生産地域の追加拡大）、豪州（かき＝臭化メチルくん蒸に代わる検疫措置による解禁）、カナダ（なし＝全ての都道府県の解禁、りんご＝「ふじ」を含む全品種の解禁・袋かけ又は臭化メチルくん蒸に代わる検疫措置の追加）等

※病害虫の侵入・定着・まん延の可能性や、まん延した場合の経済的被害の評価を踏まえた検疫対象となる病害虫の特定

令和2年2月3日現在