

平成19年度第1回道産食品独自認証制度運営委員会及び
基準検討委員会合同会議 議事録要旨

日時：平成19年8月10日(金) 13:30~16:00

場所：ホテル ロイトン札幌 20階 パールホールA B

開会

(富岡主幹)

本年度、第1回道産食品独自認証制度運営委員会及び基準検討委員会の合同会議を開催する。

はじめに道農政部細越参事監よりあいさつ申し上げる。

あいさつ

(細越参事監)

本日は、制度運営委員会及び基準検討委員会の合同会議として開催。

会議の前に、ミートホープ事件については皆さまに影響を与え遺憾であり、消費者の皆さまにもお詫び申し上げます。道では、副知事をトップに対策会議を設置し、7月6日には、道の対応の検証結果を公表。現在、全道702か所の食肉施設を事前通告なしに調査中であるほか、牛肉加工食品のDNA分析を行っている。

さらに、通報等について、関係部局間での情報共有が不十分であり、連携も不十分であったことから体制を強化するなど、道産食品の安全・安心に対する信頼回復に向けて努力しているが、委員の皆さまに、ご理解ご協力、ご指導を願う。

独自認証制度は、平成13年秋にBSEの発生と、食肉偽装表示事件などを受け、食の安全・安心と適正な表示の確保を通じて消費者の信頼を確保するため、原料の生産・製造・加工から流通、消費に至るまで、食の安全・安心を確保できる仕組みづくりについて検討が進められ、モデル実証・事業を経て、平成16年度に創設。

高いレベルの安全・安心を基本に、北海道ならではの自然環境や優れた道産食品を認証する制度として、北海道の食のトップブランドとしてハム類・日本酒・塩いくら等14品目の基準を制定し、現在、54社77製品を認証。

道産食品独自認証制度は、食の安全・安心基本計画の中にも重要な位置付けとしており、安全・安心な北海道の食のブランドのトップランナーとして位置づけ。

今年度からは、過去3年間の経験を踏まえ、制度の基本となる基準検討委員会を創設した。

制度運営委員会との一体化による円滑・着実な制度運営が図られるよう体制を改めました。

引き続き委員にご就任いただいた方々、新たに委員にご就任された方々におかれましても、それぞれのお立場から創造的なご意見、ご指導、ご提言を賜りますようお願い申し上げます。

委員等の紹介

(富岡主幹)

運営委員及び基準検討委員の皆さまをご紹介します。

- ・伊藤委員 ・石川委員 ・氏家委員 ・加瀬委員 ・清水委員 ・露口委員
- ・長屋委員 ・齋藤委員 ・阪本委員 ・田中委員 ・黒館委員 ・本堂委員
- ・虎谷委員 ・河道前委員 ・笠井委員 ・奥野委員

(富岡主幹)

本日の欠席委員は、西尾委員と大滝委員の2名。

次に、認証機関からの出席者を紹介。

- ・酪検 青山次長 ・水検 石ヶ守部長 ・穀検 温井検査員、櫻田課長

(富岡主幹)

道の出席者を紹介。

- ・細越参事監 ・竹林局長 ・鞍懸課長

その他道側の出席者の紹介は名簿配付をもって省略。

資料の確認

(富岡主幹)

資料は、「認証制度について」と「資料編」の資料1から20まで。

印刷物として「食の安全・安心条例」と「基本計画」、「独自認証制度、登録制度」のパンフレットと「オフィシャルハンドブック 2005・2006」。

そのうち、3枚ものの「認証制度について」に一部訂正があり差し替え。

この関連資料で資料19・20を追加。

本日提出の資料として、「出席者名簿」と「運営委員会及び基準検討委員会委員名簿」、「独自認証及び登録食品の登録状況一覧」を配付。

委員長及び副委員長の選出

(富岡主幹)

本委員会の委員の任期は1年であり、毎年委員委嘱並びに委員長、副委員長の選出が必要だが、引き続き、伊藤委員に委員長を、清水委員に副委員長をお願いすることを提案したい。

【意義なしの声】

それでは、伊藤委員には委員長席に移っていただき議事進行を願う。

また、各基準検討委員会については、それぞれ第2回の会議において委員長の選出を願う。

委員長就任あいさつ

(伊藤委員長)

本年度も引き続き委員長を仰せつかることとなりましたので、皆様方のご協力を心からお願いしたいと存じます。

道産食品独自認証制度は、16年度の創設以来4年目になるが、発足当初から委員会に加わり委員長を務めさせていただいて、すでに認証品目が14品目に増え、認証製品も80品目に近づこうとしている。

課題やその責務もますます重くなっている。

今回、北海道の食品として大変不名誉なことが起きたが、食の北海道ブランドを進めている北海道にとって憂慮すべきもの。

全国の消費者の信頼を回復し、より確かな物とするため、これまで以上に、消費者が安心して口にできる食品造りが求められる。

(伊藤委員長)

独自認証制度は、消費者が求める高いレベルの安全・安心を基本に北海道の豊かな自然環境や生産者のこだわりが生み出す食品を自信をもって道内、国内さらには世界に発信できるような道産食品を積極的に認証する仕組みであり、その価値を再認識し欲しい。

本制度は、成熟期となり、課題も多いことから、清水副委員長のご助力をいただきながら皆さんと一緒に努力したいと思っておりますので宜しくお願い申し上げます。

会議及び議事録の扱い

(伊藤委員長)

議事に入る前に、この会議の取扱についてご賛同いただきたい点として、道の情報公開条例により議事録は原則公開とするが、会議資料や議事録の公表、不都合や発言者や第三者に不利益など、やむお得不いもののみ、非公開扱いとし、その扱いは委員会で適宜お図りしたい。

【異議なし】

議事

(1) 道産食品独自認証制度について

(伊藤委員長)

制度創設の背景と趣旨、これまでの取組の順番で事務局から説明願う。

制度創設の背景と趣旨

(富岡主幹)

・制度創設と背景の趣旨と「道産独自認証制度について」及び23ページ資料16の制度運営体制フロー図で説明。

(三好主査)

・「道産独自認証制度について」及び「資料編」について説明

(資料1、2、3、19、20、4、5、6、7、8、9、10、11、12、15)

(富岡主幹)

長い説明でお疲れかと思うが、4年間もの経緯を30分で説明するのは大変である。きっかけは平成13年のBSE発生であるが、その後の偽装事件もあって、北海道の一次産業及び生産物に対する消費者の信頼を損なった。

このため、いかにして信頼回復をするか、安全・安心を基本としながら消費者の視点に立った物造り、原料生産から加工業者の方にも意識して頂き、さらにそれを練り上げて俗に言うお墨付き制度を創り消費者の信頼を勝ち得ていくといった制度を作っていくべきではないか。

これはひとつの方針、方向でありますから、具体的に安全・安心という認証制度だけの議論ではなく、それぞれ総体的にどうするのが、資料2に示されていた全庁的な安全・安心確保の施策、道としての施策体系の下の方に安心、本物の表示あるいは、認証制度の確立と位置付けられた。

このような施策体系のまとめと併せて、それと平行して制度実態のあり方というものが検討、それが実験事業に示されてきている。

平成17年3月に安全・安心条例もできた。

さらに北海道のトップブランド化を図っていくという施策。

資料4以降は、今までに何をどう議論してきたのかと言うことですが、非常に短い時間の中ですけれども、単年度、単年度事業の中で施策を創り上げていき、一定程度の目標値を定めて行ってきたという流れになっている。

その中で、どういう形でなにを決めてきたのか、議論してきたか見ていくと、

年を追うごとにただ単に制度の出来たもの基盤を築きながら拡げるだけではなく、内容的により高度に考えていかないと対応しきれなくなってくるというものが出てきた。

資料の12で最終的には、道、認証機関、事業者の方々、民間の方々などの役割分担をきちんとしなければならぬ。

制度の要綱、要領の頭には常に「知事は」と書かれてある。

これは、安心・安全をしっかりと道の施策として位置づけている。

今後、大いなる民間活力をつかいつつ、第三者の認証機関によりしっかりと客観的に認証されていくという体制の考え方。

現在、54社77品がありますが、季節商材に終わっているものもある。

それは、なぜかと言うと消費者の方々にもっとこの制度の普及啓発、浸透度をあげてより多く利用されていくと、ビジネスとして生産されやすくなる。

我々も資料15のように、さまざまな行政レベルでの普及啓発を行ってきたが、平成19年度以降は、基準も民間との協働で行っていく、事業者の方もマークが判りずらいと言わずにいっしょにこの制度を普及のためにやっていただきたい。

(伊藤委員長)

なぜ、こういう制度ができ、どう使ってきたかのご理解いただけたかと思う。

フリーディスカッションしていくが、まずは、これまでのことについて、意見、質問、意見を願う。氏家委員から発言を願う。

(氏家委員)

本制度に最初から拘わっている。

今まで、道は色々なマークを出されているので、またお金で買えるマークと思われていたところもあったが、今は、例えば今年3月から始めた「きたキッチン」では、認証、登録のハム、ソーセージ、味噌や醤油なども良く売れている。

金額的には高いが、特に、ミートホープの事件以来、ショップ自体、加工食品がよく売れている。

こういう商品は、量目の少ない小分けのものから入っていくのがよいと思う。

当初は、ギフト用で季節限定商品だったが、12月お中元の時しか商品が出て来なかったが今年からは通年で買える、売れる場所ができた。

お客様には大変評判を得ているが、こういう制度は浸透に時間がかかるものである。

この制度、マークの意義がまだまだ不足していると思われるので小売店側としても努力はしていきたい。

(伊藤委員長)

売れているということなのでうれしい。きらりっぷのマークもはじめは「なんだろう」と思った。

説明されてよく見ると、北海道が笑って食べて美味しいというのがわかる。

私は車の後のウィンドウにマークを貼って、少しでも分かって、少しでも注目して頂きたく、誰かが訊いてきたら答えようと思ってPRしている。

河道前委員に消費者という切り口で今までの経過も含め意見を願う。

(河道前委員)

ふり返ってみると、毎年毎年、積み重ねて来て今に至っていることが分かった。

全てにおいて優秀な食品が売れるか心配したが、私自身も使うようになってきたし、今年は納豆や豆腐といったような一般の人が買いやすい食品も出てきてとの事で普及が進むのでは。

北海道としては貴重な食品となっているので、これからも伸びていってほしい。

(伊藤委員長)

安全・安心は言わずもがなだが、足元がぐらついているところもあるが、奥野委員から、意見を願う。

(奥野委員)

全道を歩いていると、きらりっぷのマークがやっと認識されだしたと思う。

安全については、もっと謳ってよいのではなか。

本州でもPRして、安全と分かてもらえればもっと伸びるのではないか。

安全性は高い、良い商品は作っているが、加工場として大きく立ち上がるには資金不足だとか時間がかかるなど、困難な条件をもつ人もいるので下から持ち上げるような事で進展していく形があったと思う。

これからは、道内全体に普及させていく中では、ある都市で少し資金を融資したりする所もある。

そういう状況をみて資金的な面のバックアップも必要で、価値観としても先ほど氏家委員からもあった様に6月の事件以来とらえ方が変わってきている。

今の国内の原材料を安全という形のものが訴えられれば、もっともっと普及できるのではないか。

(伊藤委員長)

北海道には、喜ばれる原料も沢山あり、それをいかに北海道ブランドの加工食品も含め持っていく事も重要だが、原料という切り口からみると、農産物、水産物、畜産物とあり、ホクレンさんとして認証制度との取り組み、接点が多いと思いますので、笠井委員に意見を願う。

(笠井委員)

まだ、生産者にはマークは浸透していないが、16年度から18年度まで、資料は少ないが、ここまで来るためには大変な努力が必要であったと思うので、敬意を表したい。

我々も生産者団体であり、流通の一端になっている立場としては原料における安全・安心の徹底を図っていききたい。

またこのマーク、制度の認知度は上がっていないが、メディアの活用などにより、このマークの意味を広げていきながら制度全体を進めていくような発想が必要ではないか。

(伊藤委員長)

水産関係で道漁連の齋藤委員に意見を願う。

(齋藤委員)

本日、はじめて出席したが、水産物については北海道のイメージは良いので、安全・安心という形の中で、水産の漁業者にとっても既に鮭・いくらなどはやっているが、これからもっともっとこの制度を進めていっていただきたい。

(伊藤委員長)

長屋委員に意見を願う。

(長屋委員)

ワインの基準づくりに携わったが、ようやく形になってきた。ハムから始まり今は最終的に納豆・豆腐など品目にいきましたが今後は、この委員会では、全体を進めていく中で、内容の問題などを検討し、制度をどう維持し、レベルアップしてくかが重要。

この4年間の努力を無駄にしないよう頑張っていきたい。

(伊藤委員長)

農水産物を扱うスーパーの立場から、虎谷委員にお願いする。

(虎谷委員)

ミートホープ事件ではショックを受けている。

仕入れるメーカーのさらに先の問題だから対応が難しいのである。

「きらりっぷ」についても、問題ある商品が一品でもあれば、全部が駄目になる。

品目が増える中で、信頼性を高めて行かなければ、一日で駄目になってしまう。

ではどうやっていくか、どうやって信頼をたかめていくかだが、基準を作った後をどうするか、基準が守られていくのかが大切だ。

検査では100%の保証はできないので、私達は、企業の信頼度を見抜くのが大事と考えているが、その辺りが曖昧であるのは正直なところである。

「きらりっぷ」などでもその辺をどのように見ているのか、参考としたい。

これからどんどん増えていくので、問題発生確率は高まると言うことも考えた上で取り組みたい。

(伊藤委員長)

ここで、暫時休憩する。。

【休憩】

【再開】

(伊藤委員長)

再開する。「19年度以降についての制度運営体制、推進方向について」、事務局から説明願う。

(三好主査)

「道産独自認証制度について」(6p)及び「資料編」(資料17)について説明

(伊藤委員長)

19年度以降の推進については、第2回委員会(9月下旬)に具体的な検討をスタートし、第3回に一定結論を出していきたい。今回は、フリートキングとして意見などをだして頂きたい。

(虎谷委員)

おさらいとなるが、今までの「きらりっぷ」の品質保持の検査体制については、どうなっているのか。

(伊藤委員長)

事務局から説明願う。

(富岡主幹)

現場検査や官能検査については、認証機関が対応。

ステップ3に関する安心に関する基準は、道の保健福祉部で道が独自にやっている一般的な衛生管理の評価をする事業がある。

品目ごとに基準で4~6段階以上という事で、認証機関が入る工場検査というのは、あくまでも物造りに係る申請に基づく製造工程が確保されているかという観点からみる。

安心を担保するHACCPの段階評価は、所轄の保健所が検査をしている。

最終段階の官能検査をパスすると、認証になるが、認証後毎年、更新検査を受け工場、現場検査も含め保健所でも同じく更新の手続きがある。

官能検査は、最初の認証では、専門家による検査と一般消費者による検査の2回だが、更新時は専門家のみ。

仕組みとしては、高度な検査体制であるが、道も、抜き打ち検査ではないが、「こんにちは」と訪れて見せていただいている。

虎谷委員が言ったように、問題が出れば皆で責任を持つことになるが、認証機関の方は当然、企業の方にも緊張感を持って取り組んで頂くということを言っている。

出ないというのは保証できないので、出ない様に皆で努力する。

今のように1年に1回でよいかどうかは議論があるかもしれないが、検査体制は以上のとおり。

(伊藤委員長)

1年に1回の検査と官能検査、さらにはHACCPの記録も付けておくということ。

(虎谷委員)

1年に1回でいいのかとも言われたが、私はそれでよいと思う。

しかし、検査は100%とはならないので、その企業が信頼できるかどうかには尽きる。

富岡主幹の言った「こんにちは」と訪ねることが大切であり、その顔色を見るといったフェイスツーフェイスが大切。

(伊藤委員長)

ありがとうございます。

(富岡主幹)

認証をとっていただくと、道のホームページでも公開するし、法令等で処分を受けた方は、1年以上経っていないと認証できない。

衛生管理などが良くても、官能検査で落ちてても、その結果も公表するので、「この世界に入ると大変なことにもなる」と腹をくくってもらうことも必要なので、認証数が増えない要因にもなっている。

(虎谷委員)

会社組織のチェックなども必要で、衛生管理の対応者の組織形態をみて、社長の近いところにあるか、独立しているかなどで、その会社が衛生管理を重要視しているか否かの目安になる。

(富岡主幹)

道食品衛生課から出席しているので、説明してもらいます。

(上山主査)

H A C C P の段階評価では、会社に組織として H A C C P 対応チームを作ってもらっているのだから、その辺は見ている。
それが主体となって衛生管理を行っている。

(伊藤委員長)

加瀬委員に意見を願う。

(加瀬委員)

生産工場における衛生管理を含めた生産管理システム (H A C C P ・ ISO など) など、いくら良いシステムを作っても、そこに魂を入れなければ、永遠に欠陥管理システムであって、全く事故が起きないとは言い切れない。

先ほどの虎谷委員の言ったとおり、人間がやる事なのでモラルの問題である。

顔と顔を合わせていけば、嘘をつけない。その辺をきちんと管理していかなければならない。

生産者側からの立場からすると、ちゃんと管理した加工を行っているものの、これまでは、その製品にお墨付きをつけてくれる機関はなかったが、これは道がお墨付きしてくれるもので、生産者や消費者にとっては「非常に素晴らしい認証システム」だ。

このシステムを継続させて行くためには、認証取得後の管理が重要になってきている。

管理については今後の委員会の中でもつめて行かなければならない。

逆に消費者側からの立場からいうと、「きらりっぷ」は全く普及していない。

そんな気持ちで向かって行かなければならないと思う。

ここにいる人は、たまたま知識があるから、その眼力でみるから、いづれ普及してきていると思っているが、全く普及していないという形で向かっていかないと良い物はできないと思う。

そのために普及活動をどう展開していくか、これからの重要な課題なのではないか。

事業者にとっては、経済活動なので、消費者に普及させることが大切であり、経済性を優先させすぎると問題もできるが、経済性も重要。

(加瀬委員)

一例をあげると、欧米では、M A C という再利用可能な資源管理型漁業などに認証を与えるものが普及してきており、そのエコラベルをイオンなどでも取り入れてきている。

スーパー側からの圧力もあり、前向きにエコラベルの取得に対応せざるを得なくなっている。

認証マークの力というのはすごくある。

品目の拡大を優先するというのも一つあるが、普及活動を優先する事により認知度があがるので、おのづと認証申請者も増えてくるため、そのなかで、品目も増やしていかなければならず、さらには品目の増加に繋げるはずだし、より効果的な認証作業に展開していけるので、普及活動をどう持っていくかがこれから議論していきたい。

(伊藤委員長)

普及活動という事に、大変有意義なご意見、ありがとうございました。

技術的にバックアップされている公的機関の立場で食加研の本堂委員から意見を願う。

(本堂委員)

独自認証制度は定着しつつあると思うが、企画の検討という事で参加をしているが、ちゃんとした基準を作らねばならないが、そうすることによって認証マークの有利さがでてくるはず。

独自認証制度の中で安全・安心は言葉としては簡単だが、大変なこと。

地道な企業の努力が必要。

安全・安心に対する研究開発して、あるいは、おいしさの追求や環境への貢献など、個性も大事。消費者も加工業者も流通業者も生産者も着実に関係者にメリットのある体制としていければ良いと思うので、研究機関としても対応し貢献していきたい。

(伊藤委員長)

食加研には絶大なご支援を願いたい。

田中委員からご意見を願いたい。

(田中委員)

普及活動が大切。

まだ品目が少ないので、ステータスとしてこれだけの基準をクリアしたということが広がっていけば、「きらりっぷ」の存在感が増すはず。

(伊藤委員長)

水産試験場の阪本委員からご意見を願いたい。

(阪本委員)

PRが重要。

制度の安全・安心は、衛生管理が基本であるとの工場側、企業側の認識が重要。

(伊藤委員長)

石川委員から意見を願いたい。

(石川委員)

「きらりっぷ」の製品は素材の出所が分かり安心でき、加工工程も衛生管理含め安心でなおかつ食べて美味しいという所まで認証されるということで、良い製品だと思います。

官能評価の分野の方が得意なので、普及活動という事があげられてきているので消費者検査や官能検査を担当してきた。

商品を普及していくには買うこともあるが、食べた事のない物は買わない。

どうやって食べたらいいか解らないので買わない。

きらりっぷ製品は割高なので、消費者検査をうまく使って、PR活動ができればいいのでは、認証機関も官能検査では頭を悩ませている。

それをうまく利用したPR活動もできるのではないか。

(伊藤委員長)

まだ発言していない方もいますが、それは第2回目にということで。

締めくくりに清水委員より意見を願う。

(清水委員)

北海道の優れた原料と加工技術を使っているのが現状だが、コストが上がるのが問題。

基本は安全であり、多少まずくても安全であるべきだが、それでは競争に勝てない。

JSTでは、そこを科学的にカバーすることとしている。

5万倍で検査できるデジタル顕微鏡というものがあって、高い解像度で微生物検査ができる。

また、北大などにもレーザー技術で優秀な先生がいるが、ナノ秒のレーザーでの表面殺菌も夢ではない。

科学技術で安全に貢献し、安心につなげて行きたい。

(清水委員)

おいしいものを作る技術が伝統的なものづくりの技術だが、科学も大事。
道庁が制度にぴたっと付いていることで安心してもらえる。
道産食品を売っていく上で、ミートホープ事件を乗り越えていけるとは思うが、副
委員長でもあるので、しっかりやっていきたい。

(伊藤委員長)

フリートキングなので、委員長である私としては、特にまとめませんが、次回ま
での材料の提供を皆さんから頂いた。
色々な意見がだされたようですので、次に次第2その他を、事務局から説明願う。

(2) その他

(三好主査)

認証品一覧表と登録品一覧表を配付しているが、認証は77品あり、今後、秋には
新たな認証申請が出される見通し。道産登録も増えて、185品となるなど、伸びて
いる。

(富岡主幹)

道産食品登録は、7月の上期には、中小企業ではあるが、すでに全国的に有名な事
業者の申請が出ている。
例えば、井原水産の加工品などの登録もあったが、ミートホープ事件なども、増え
た要因ではないのか。
今後、PBとしてブランド力のあるものも増えていくと思う。

(伊藤委員長)

その他の事について、意見、質問はないか。それでは、これで進行を事務局に戻す。

閉会

(富岡主幹)

閉会にあたり、竹林局長からあいさつ申し上げる。

(竹林局長)

伊藤委員長をはじめ委員の皆様方には長時間の論議にお礼。
牛肉ミンチ問題や外国産食品の問題など、食の安全・安心が高まってきている。
一方で、食品の輸出なども話題となっているが、自信をもって世界へ発信できる道
産食品づくり。
高いレベルの安全・安心な食品を作っていくのが、本制度の趣旨であるので、今後
ともよろしく申し上げるとともに、お礼申し上げる。

(富岡主幹)

第2回委員会及び各基準検討委員会については、別途、日程調整させていただく。
本日は、これにて閉会。