

# 平成18年度以降の道産食品独自認証制度について

資料3

## < 現状と課題 >

項目	概要	現状	課題等	考え方(方向性)
趣旨	<p>高いレベルの安全・安心を基本として、優れた品質の道産食品を認証し、さらに生産行程のチェックを行うことにより、消費者の信頼を確保し、北海道ブランドの向上が図られることを目的</p> <p>基本コンセプト</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>道産品へのこだわり</li> <li>消費者へのきめ細やかな情報提供</li> <li>高いレベルの安心確保</li> <li>優れた個性</li> <li>厳格なチェック体制</li> </ul>	<p>左の趣旨の他に、トップブランドの創出による食品生産意識の向上が図られることを目的</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>H17道民意識調査の結果、制度の認知度は49%</li> <li>H17.9.1現在の認証品は25社35品目</li> <li>認証マークの愛称決定(きらりつづ)</li> </ul>	<p>消費者をはじめとする道民等への制度の普及啓発、事業者の参加拡大、認証品の販路拡大、愛称の活用等</p>	
組織 運営体制	<p>北海道 制度運営委員会 (品目選定、基準、運営体制の検討) 認証基準作成機関 (道からの委託による基準原案作成、基準検討委員会を設置) 登録認証機関 (基準に基づく道産食品の認証業務)</p>	<p>道が主体となった制度の運営体制 認証基準作成機関は基準作成までの関与であり、登録認証機関は基準の見直しなどの権限を持たない 基準の見直し等に関しては、制度運営委員会に委ねざるを得ない状況 登録認証機関が、検査マニュアル等に基づき対応しているが、専門外の品目も対応せざるを得ない状況</p>	<p>民間を主体とした運営体制への移行(適正な基準の管理(作成、運用、精度の向上)を行うための組織体制の検討 認証基準作成機関と登録認証機関との距離感の是正(登録認証機関の専門レベルの向上)</p>	<p>制度の実体的な運営を民間へ移行し、道の関与を、最低限とする方向で検討してはどうか 登録認証機関内に基準専門委員会、官能検査委員会を設置するなど、組織の見直しを検討してはどうか</p>
品目選定	<p>H16年度6品目(ハム類、ソーセージ類、ベーコン類、日本酒、熟成さけ、ナチュラルチーズ) H17年度5品目(アイスクリーム、いくら、そば、みそ、ワイン)</p>	<p>消費者アンケートで選出された品目などの中から、年5~6品目のペースで対象品目を拡大</p>	<p>制度の趣旨に沿った生産が見込まれる食品として20品目程度が限界 メーカー等からの要望(焼酎など)制約要因(道の体制) ・既存の対象品目の基準見直し作業(年々負担増)との並行 ・道財政の悪化 道の基本計画との整合 ・事業評価(H18で15品目) ・長期計画(H19で17品目)</p>	<p>対象品目の量的な拡大だけでなく、質的な向上を図りつつ、拡大目標(いつまでに、何品目とするか)を検討してはどうか</p>
基準	<p>制度運営委員会による品目選定後、道の委託により、認証基準作成機関が基準検討委員会を設置し、基準を作成</p>	<p>品目間のバランスを維持するため、衛生管理など一部横並びの基準を設定 品目ごとに重視すべき項目に差異が生じる場合もある(ワインの官能検査等)</p>	<p>品目間のバランスの他、品目ごとに重視すべき項目を考慮した基準の検討が必要 基準作成後においても、生産現場の実情を踏まえた見直しの検討が必要</p>	<p>適正な認証基準の維持、精度の向上を図るため、基準を精査する仕組みを検討してはどうか</p>
その他	<p>制度のPR、手続 など</p>			