

第3回道産食品独自認証制度運営委員会議事要旨

日時：平成16年11月18日（木）9:30～11:30

場所：道庁別館西棟5階 会議室

1 新たな対象品目の認証基準（案）について

木谷委員

当初の安全・安心の確保という視点が少しボケてきているのではないか。

施設や設備の衛生管理が主体になっているが、商品そのものの安全基準が見当たらない。

認証マークのみの表示では、安全性のイメージのみが強調され、消費者が誤認する懸念があるので、消費者が誤認しないよう、認証制度や認証された食品の趣旨や安全性などを分かりやすく説明する必要がある。

商品の安全基準については、使用する食品添加物の種類及び量を食品衛生法の基準より厳しく制限している。

また、衛生管理については、食品衛生法の基準のみではなく、HACCPに基づく衛生管理導入評価事業による段階評価により、安全性を担保している。

安心の基準については、主たる原材料の産地の表示やその他事項の情報開示を義務付けているところ。

以上のとおり、当初の考え方と変わりはない。

なお、認証マークの意味するところについては、パンフレットやHPなどで積極的にPRしていく。（事務局）

木谷委員

ベーコン・ソーセージ類に関して言えば、食品添加物の使用基準はJAS規格に近いものになっているなど、格別に安全とは言えないのではないか。

なぜ認証マークが付いているのかを消費者に分かりやすい形で情報開示すべきであり、認証基準にもそのことを規定すべき。

マークだけ表示するのではなく、説明を付記するなどの措置が必要と考える。

「認証制度については道のHPをご覧ください」でも良いので、マークの意味を消費者に認識してもらうための表示が必要。

表示を義務づけられるか検討が必要。（事務局）

大滝委員

主たる原材料の使用割合は、道産豚肉100%などと数字を明記すべき。任意の商品特性についても同様であり、可能な限り数字を明記するなど、消費者の誤認を招かないよう注意が必要。

消費者が購入する際に、マークが表示されている意味が分かるような仕組みが必要。

河道前委員

JAS法では100%使用の場合、使用割合の表示は免除されるが、この制度では主原料が100%道産であるということが当たり前であっても、そのことを表示することが適当。

認証マークが付けられた意味を消費者が分かるように、伝える必要がある。

認証されたものは、より安全・安心なものであるということや商品特性についても簡潔に分

かりやすく表現する必要がある。

賞味期限とともに製造年月日も併記してほしいのが消費者の要望。

品目によっては、出荷や包装年月日にならざるを得ないものもあり、義務付けるのは無理かもしれないが、可能な限り製造年月日・加工年月日を表示することが望ましいと考える。

衛生管理について、熟成塩蔵さけにも、2年間は段階4も認める猶予付きとは言え、段階5以上としているが、屋外で風乾している実態などを考えると、2年後に段階5となることは可能なのか。

保健所等とも連携し、必要な指導を行っていくことによって、レベルアップは可能である。

段階5という基準に適合させるために、伝統的な製法を止めることによって、製品本来の特徴が消えていくということは避けるべきであり、全ての品目の基準に高度な衛生管理を盛り込む必要はないのではないかと考える。

ハムの検査に参加して感じたことだが、官能検査については「0以上」ではなく、もう少し合格点を引き上げてほしいと考える。

木谷委員

その他原材料の食塩については、食品衛生法の基準のみではなく、基準の中で安全性に関する基準が必要ではないかと考える。

稲村委員

衛生管理の基準が少し厳しいという印象を受ける。

大手のみが対応可能で中小工房等が排除されないか心配。

高度な衛生管理を求めることと、中小事業者の振興という面とのバランスが課題。

氏家委員

この制度は消費者に軸足を置いたものであり、認証基準は高いレベルであるべき。

いくら努力してもクリアできないほど高いレベルとするのは問題であるが、スタート時点においては、認証されるものが無くても良い。基準に向かって努力することで、レベルアップが図られる。

中根委員

既存の商品を認証するために基準のレベルを下げるのではなく、一定のレベルに沿った基準をつくるべき。

大石橋委員

同じ品目で認証マークがある物と無い物が共存するので、基準は高くする必要。

河道前委員

H A C C Pの対象品目は、H 1 1以降増えていないのは、他の品目に広げられない理由があるのではないかと考える。

チーズについては、H A C C Pの対象となっており、段階5以上は可能と考えるが、日本酒、熟成塩蔵さけについては対象外であり、段階5以上という基準が必要なのか疑問。

個人的には、製造過程の高度な衛生管理よりも最終商品の特徴等に重点を置くべきと考える。

製造施設の入口で殺菌するなどの厳しい基準を求めると対応できない施設が多数になる。小規模の施設も対象となるよう配慮が必要。

大滝委員

衛生管理については、あまり厳しい基準を設けなくても、良い製品はできるはず。

H A C C P といった今流のものだけでは測れないものもある。

衛生面では基準を満たしていなくても、消費者に評価されるものもあるので、柔軟に考える必要がある。

段階評価は、事業者が自主的に製造工程の衛生管理を記録していくことが重要なポイント。

ハード面よりソフト面を重視し、H A C C P の対象品目以外の品目やハード面でH A C C P 取得が困難な事業者の衛生管理レベルを高めるために、道が独自に行っている事業である。製造段階での記録や記帳をきちんとつけることで中小企業でもポイントを上げることができる。

この基準でいうH A C C P は、厚生労働省ではなく道の事業であるので、誤解なきよう。(事務局)

氏家委員

商品の特徴については”売り”の部分であり、事業者自ら表示する。

制度については、H P アドレスを入れるよう求めても良いのではないか。

稲村委員

H A C C P の段階評価については、食品衛生法のH A C C P と混同されるおそれがあるので、道独自の制度であることがわかるようにすべき。

誤解されないよう表現する。(事務局)

2 平成17年度に基準を策定する品目の選定について

氏家委員

対象品目とする前提は、道産であることを担保するものがあること。

事業者が「道産である」と言っても、それを証明できることが必要である。

事業者以前の供給段階で偽装された場合、事業者や販売段階ではどうしようも無い。

木谷委員

原材料の基準では、産地の証明等が重要であるが、現在、生産者団体が中心となって、生産者による生産履歴の記帳運動を展開しているほか、トレーサビリティシステムの仕組みづくりを進めており、農協単位でのシステム導入も一部行われているので、こうした動きと加工事業者が連携していけば証明することは可能。

大滝委員

定期又は不定期に、事業者の台帳を検査する必要。

道単独で出来ないなら、税務署の協力を得て、原材料の受払などの調査を実施することも必要ではないか。

A O C では、税務署が検査を行っている。

この制度では、認証後も認証機関が検査するシステムとなっている。(事務局)

河道前委員

豆腐と納豆については、道産大豆使用の表示が見られるが、味噌はあまり見たことがない。

146社のうち、道産大豆を使用しているのは何社あるのか。

146社は農家工房を含む。

道内の大手5社は、全社道産大豆を使用したアイテムがあると聞いている。(事務局)

品目が少ない中で、豆腐・納豆といった日常食する製品の一部に認証マークが貼られて流通すると、なぜ、こちらにはマークがないのかと消費者が混乱するのではないか。

日常は購入しないもの(嗜好品?)から少しずつ品目を増やしていく手法が良いのではないか。日常食する品目について、一気に対象とする手法もあるが、日常食する品目について、一つずつ対象を拡大していくことは、(消費者の混乱を招くおそれがあるので)難しいと考える。

アイスクリームに関連して、道内でソフトクリームの生産・販売が盛んであるが、本当に道産の牛乳を使用しているのか、以前から疑問に感じている。実態を調査してはどうか。

木谷委員

北海道の独自性を発揮しやすいものを対象としてはどうか。また、消費者の健康志向も考慮してはどうか。

パン適性が高い道産小麦が既にあるので、その生産振興、消費喚起、地産地消の観点から、パンを対象とすることも必要ではないか。

米粉パンの開発も行われており、道産米の活用を図る意味で対象とすることはどうか。

昆布については、道産が多い一方で道内での消費は少ないのが現状。道内での消費が必要なものとする。

どの段階から加工品と扱うかという課題も含めて、昆布加工品を対象品目とすることを検討すべき。

個別の品目を対象として挙げるよりも、例えば「野菜加工品」といった括りで対象を絞った方が良いのではないか。そうすれば、野菜の漬物やタマネギ加工品といった候補が見えてくる。ワインというより「果実加工品」として検討を進めることで、ハスカップやブルーベリーの加工品も含まれる。その中から選択していくという手法もあると考える。

大石橋委員

魚卵については、ほとんどが同じ製法で製造されており、個性が出しにくい。

たらこの加工品については、年間を通して道産のものを使用しているのではなく、輸入のものを使用して同じ製法で製造されているので、考慮が必要である。

ホタテ加工品が挙げられているが、加工にもいろいろな形態があるので、絞り込みが必要。また、製造者による品質の差がない場合もある。

氏家委員

ハムの場合は、まず「ロースハム」の基準を作り、次に「ボンレス」「ベーコン」「ソーセージ」とつながっている。

全てに当てはまるものではないが、1品目毎に検討するよりも、例えば大豆を対象として豆腐 味噌 納豆といったように検討を進める方が広がりがある。

また、そうすることにより、「豆腐にはマークがあるのに、なぜ納豆にはないのか」といった消費者の問いに対して、豆腐から納豆につながっていくと答えやすい。

1品目毎に検討を進めると、同じ大豆製品なのに、「なぜ、豆腐はあって納豆はないのか」といった疑問が起きる。

地産地消の観点は重要ではあるが、道産小麦を使用したラーメンはカナダ産のものよりも腰がない。

認証したものが認証されていないものより美味しくないということは避けるべき。

河道前委員

豆腐や納豆は、製造工程が複雑ではないので、基準作りが容易と考えるが、味噌は若干難しい面もある。ワインは、道産ワインの味を考えると難しいのではないかと。

稲村委員

カテゴリー毎に検討を進めていくのは、良い方法と考える。

味噌の場合、木樽を使用していることが多いので、衛生面では問題があるかもしれないが、そうした製造方法の方が美味しい。

パンについては、道内の生産量が多く、パン用の小麦をつくる努力もあることから、地域振興の観点からも、対象とすることが望ましい。

昆布については、生産量が多いのに道内の消費が少ないので、対象としていく必要があるのではないかと。

大滝委員

美味しさは個人で判断すること。

安全・安心が大きな目的である。

品目を増やしすぎると、価格が上がって消費者が困るのではないかと懸念。

対象としては、味噌、そば、焼酎、いくら、バターなどが良いのではないかと。

まずは品目を絞った上で、ゆっくり増やしていけば良い。

東室長

対象を拡大しすぎると、単なる道産子マークになってしまうので、ある程度の限定が必要。

マークの役割を考えると、当面は徐々に対象を拡大していった方が良い。

究極的には、全ての食品を対象とするのが理想ではあるが。

昆布については、道内加工が少ないことから、この制度を活用した振興も考える必要はあるかもしれない。

中根委員

アイスクリームにソフトクリームも含めるのであれば、消費者の購入頻度も高く、北海道らしさもあるので、良いのではないかと。