

食品分野における国際標準化 への期待と問題

平成29年1月13日

Food and Agricultural Materials Inspection Center

独立行政法人農林水産消費安全技術センター(略称:FAMIC)は、生産資材の安全性の確保と適正な使用、食品の適正な表示など、食品の安全と消費者の信頼の確保に、科学的手法による検査・分析等の技術で貢献しています。

食品の安全と消費者の信頼を確保するシステム



食品分野の規格作成

- Codex委員会

- 消費者の健康保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAO及びWHOにより設置された**国際的な政府機関**。(日本は1966年より加盟)(農林水産省ホームページより)

- ISO

- スイスのジュネーブに本拠地を有し、スイス民法第60条及び関連条項にも続き法人格を持つ**非政府組織**。
- 各国の標準化活動にもっとも深い繋がりを持つ**国家的規格作成機関又は標準化活動に関心のある国家機関**によって構成される。((一財)国際標準化協議会:ISO事業概要2016より)

日本食ブームは規格作成のチャンス?

- 2013年12月「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録
- 日本の農産物の輸出を2020年までに一兆円にする目標

農林水産物・食品の輸出促進対策

おいしく安全な日本産品を世界へ

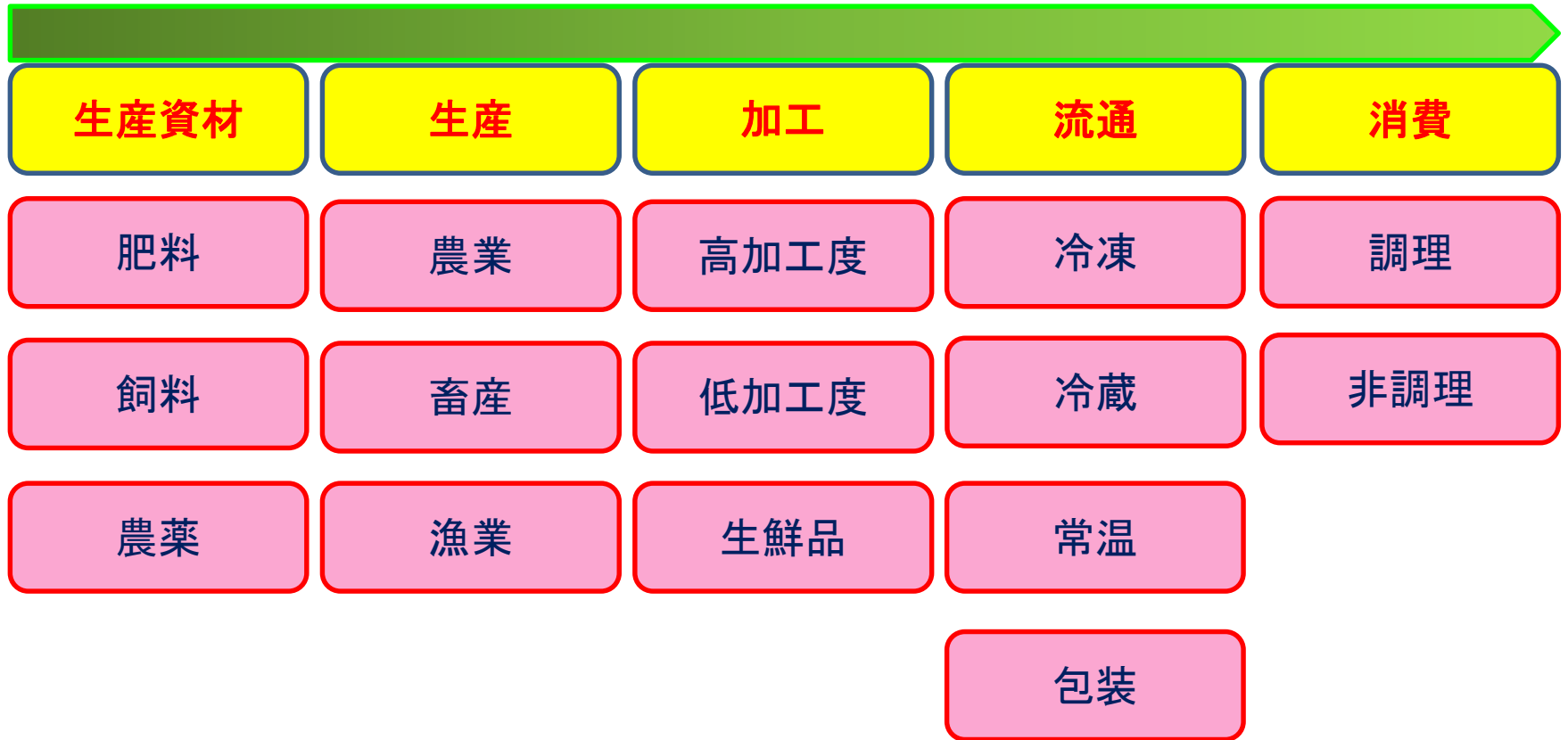


(農林水産省ホームページより)



(フリー画像より)

幅広い食品分野からテーマを探る



標準化のニーズと市場の存在がポイント

基本は食品安全

国内規格等

付加価値

有機栽培
地理的表示

品質

Codex: ハチミツなど
ISO: ローヤルゼリー など

JAS

安全

Codex: HACCP手順
ISO22000 など

食品衛生法

ISO/TC34 食品専門委員会

- 食品分野全般に関わる規格作成を担当
- 議長国 フランス
- 積極参加国 77 オブザーバー国 63
- 内部に15の分科委員会(SC)を持つ
- 発行済み規格数 842 (2016年12月現在)

– 日本は積極参加国として登録
国内審議団体 FAMIC

ISO/TC34 Scope

Standardization in the field of human and animal foodstuffs, covering the food chain from primary production to consumption, as well as animal and vegetable propagation materials, in particular, but not limited to, terminology, sampling, methods of test and analysis, product specifications, food and feed safety and quality management and requirements for packaging, storage and transportation.

TC34／SC：分科委員会

| SC | 名称 | 議長国 | 国内審議団体 |
|----|--------------------|-------|--------------------|
| 2 | 採油用種子及び果実 | フランス | 農林水産省消費・安全局食品安全政策課 |
| 3 | 果実および野菜製品 | トルコ | 農林水産省消費・安全局食品安全政策課 |
| 4 | 穀物及び豆類 | 中国 | 農林水産省消費・安全局食品安全政策課 |
| 5 | 牛乳及び乳製品 | オランダ | 国際酪農連盟日本国内委員会 |
| 6 | 肉、家禽、魚、卵及びそれらの製品 | 中国 | 農林水産省消費・安全局食品安全政策課 |
| 7 | 香辛料 | インド | 農林水産省食料産業局食品製造課 |
| 8 | 茶 | イギリス | 農林水産省政策統括官地域作物課 |
| 9 | 微生物 | フランス | (財)日本食品分析センター |
| 10 | 動物用飼料 | イラン | (独)農林水産消費安全技術センター |
| 11 | 動植物の油脂 | フランス | 農林水産省消費・安全局食品安全政策課 |
| 12 | 官能分析 | フランス | (独)農林水産消費安全技術センター |
| 15 | コーヒー | コロンビア | 農林水産省食料産業局食品製造課 |
| 16 | 分子生物指標の分析に係る横断的手法 | アメリカ | (独)農林水産消費安全技術センター |
| 17 | 食品安全のためのマネジメントシステム | デンマーク | (独)農林水産消費安全技術センター |
| 18 | ココア | オランダ | 農林水産省食料産業局食品製造課 |

食は文化 食品に対する価値観が標準化を阻む？

- 場合によっては、地域性の強い食品でグローバルな規格化は可能か？

- 本醸造しょうゆの規格化の試み

1998年 Codexに本醸造しょうゆの規格作成を提案

2005年まで検討されたが、この過程で「非醸造しょうゆ」など日本では「しょうゆ」と認められないようなものまで規格に含めるよう提案があり、最終的に**規格化を取り下げる**こととなった。

- 一方で

各国で「原料原産地表示」や、「伝統的製法による製品」に関する表示に関する基準など差別化の動きがある。

食は文化 食品に対する価値観が標準化を阻む？

- 食習慣の違いが規制値に反映する

- 鰹節は危険な食品？

2015年に催されたミラノ万国博覧会では、EUの規制によって持ち込めない鰹節等の和食材料について特例措置による持込が行われた。

鰹節の場合、含まれる多環芳香族炭化水素類(PAHs)がEUの規制基準を上回るために持ち込めなかった。

- 一方で

一部の有害物質についてはCodexにおいて基準値の検討がされている。

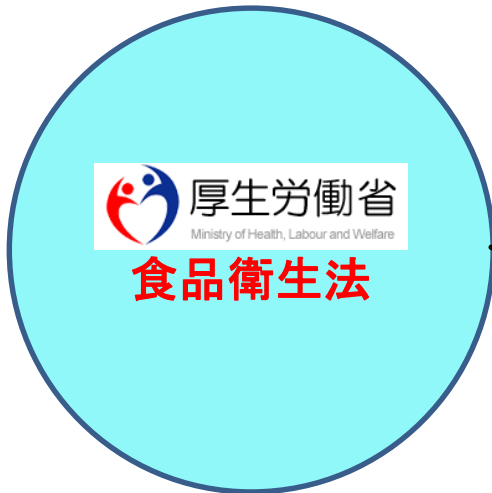
国内での食品分野の標準化？

日本の食品行政は、複数の省庁にまたがっており、国内の問題に対処している。
国際標準については、関心が低い。



食品表示

食品品質

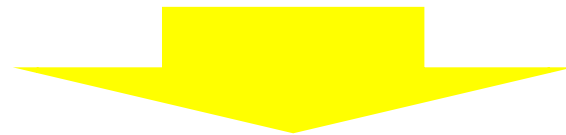


食品安全



標準化より標準の認証取得

- 日本の農産物の輸出を2020年までに一兆円にする目標
- 食品安全の国際標準HACCP手順の導入義務化方針
- 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会 持続可能性に配慮した調達コード



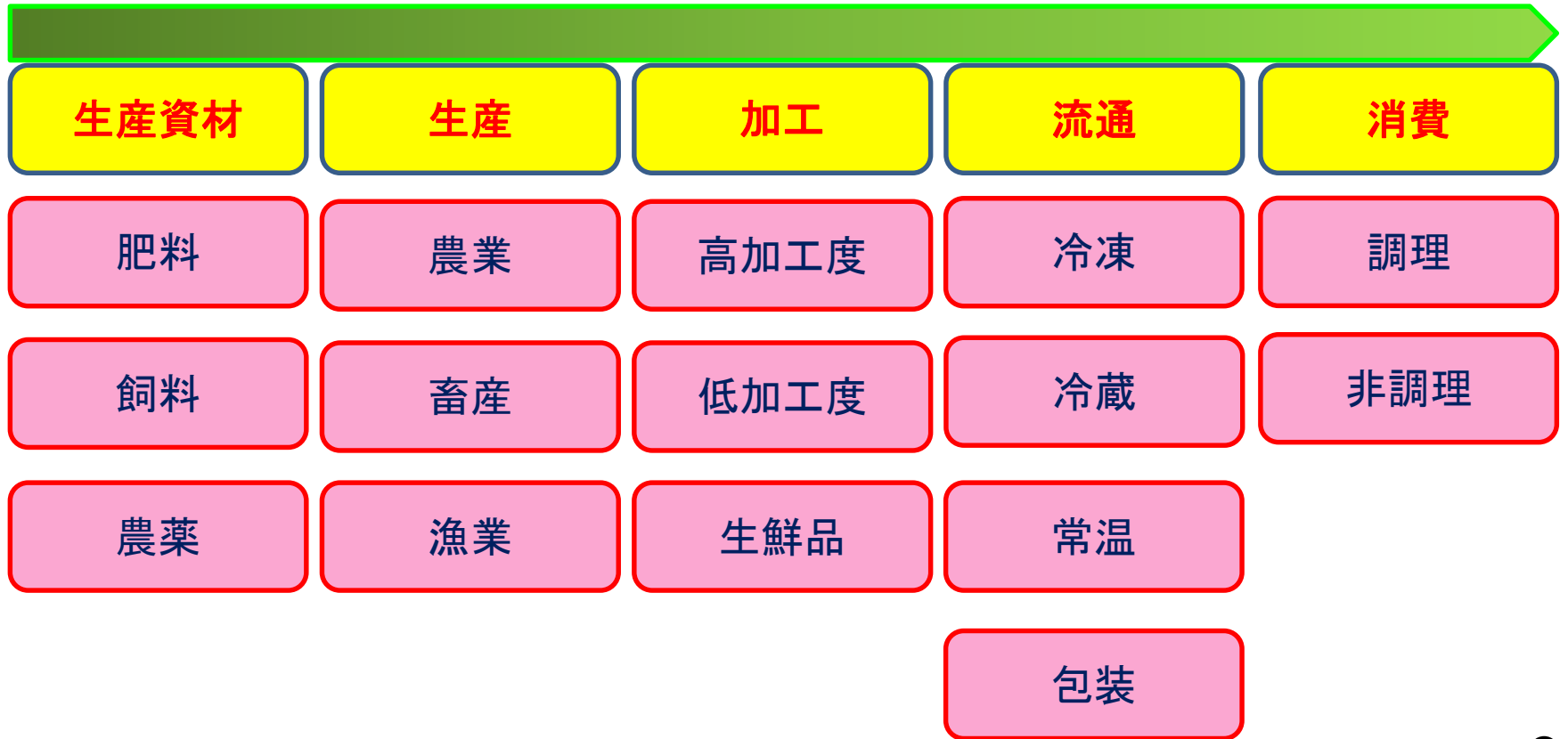
すでにある規格等による認証が急務

農林水産省による規格戦略の検討

平成28年12月26日開催JAS調査会資料より

- JAS制度の機能強化と戦略活用の方向
 - JAS制度を見直し、規格の対象や内容の充実と認証の訴求力の向上に向けた枠組を整備。
 - さらに、規格・認証制度を戦略的に制定・活用し得るよう、人材の育成などを進め、規格・認証への対応力を強化
 - これらを足掛かりとして国際規格化につなげ、我が国の競争力を強化。
 - 規格の対象を、製品の生産方法、事業者の運営・管理の方式、**測定・分析方法**等にも拡大。

検査分析のニーズ



食品安全にせよ、品質管理にせよ共通の分析手法が求められる

食品の真正性確認はひとつのテーマ

- 消費者は、自分が何を食べているのか知りたいという欲求がある。
 - アレルギー、ハラール、有機農産物など
- 加工食品では、表示制度がある。
 - 食品表示法等に従った表示
- 表示の信頼性を確保する必要がある。
 - トレーサビリティなど

真正性確認の必要性

- 表示の信頼性を揺るがす事件
 - 日本: 2007年 ミートホープによる食肉偽装
 - ヨーロッパ: 2013年 馬肉混入事件

信頼性確保のためには科学的検証(分析)が不可欠である。

検証の信頼性を得るためには、分析方法の備えるべき基本的要件を定めておくとよい。

真正性確認以外の技術的なテーマ

- 遺伝子組換え農産物
 - 組換え農産物の作出方法
 - 検知技術
- ゲノム編集
- 配列データの信頼性

ISO/TC34/SC16分子生物指標の分析に係る横断的手法における日本の活動概要

- 日本提案規格
 - ISO 16578:2013 分子生物指標—マイクロアレイを用いた核酸配列の検出に関する一般的定義及び要求事項
- 日本が深く関わった規格
 - 遺伝子組換え体及び由来製品の検出のための分析法 ISO 21569:2005、ISO 21570:2005 など
 - ISO 13495:2013 食品—特定の核酸を用いた品種判別法の選定の原則及び妥当性確認のための基準

期待と問題

- 食品分野は幅が広く標準化のテーマはいろいろ考えられる。
 - 市場におけるニーズがポイント
 - 輸出促進策としての期待
- 一方で、地域性の強い分野でもある。
 - 対象によっては標準化しづらい
- 信頼性の確保の手法が重要である。
 - ゲノム市場という面からは分析方法の需要
 - 安全や真正性の確保といった面が重要

ご清聴ありがとうございました