



国内の食品流通加工業界における 今後の農産物の調達基準について



2017 年 5 月号
(2024 年 10 月改訂)

GAP とは

スーパーなどで生鮮野菜や果物を購入する際、何を基準に選ばれていますか？国産品？農薬や化学肥料などを使わずに生産された有機 JAS 品？伝統的な方法で生産された地場の特産品ですか？その理由は様々だと思います。その一方で、まだ馴染みが薄いのですが、海外のスーパーや飲食店、食品工場などでは、『GAP (Good Agricultural Practice)』という基準を農産物を仕入れる際に利用しています。尚、この GAP 認証を受けている生産者や団体

は世界各国に多数存在し、事実上の国際規格として利用されています。そしてこの GAP は、適正農業規範または農業生産工程管理と訳され、農業生産現場において、食品安全、労働安全、環境保全、人権などを同時に達成しながら、持続可能な農業を実践していくことを求める国際認証であり、簡単に説明しますと、食品工場では既に当たり前になっている HACCP(危害分析重要管理点)の考え方や手法を、農業の現場に導入したものになります。

<参考 1>GAP で求められる内容

- ・農産物の病原微生物等による汚染の低減などを通じた食品の安全性向上
 - ・農薬や肥料による環境負荷の低減等を通じた環境保全
 - ・農作業中の事故の回避等を通じた労働安全の確保
 - ・土壌診断を踏まえた肥料の適正施用等を通じた資材コストの低減
- など

GAP の種類と国内の取得状況

現在、世界には様々な分類の GAP が存在していますが、その内、国内の生産者や団体等が取得している GAP は<表 1>の通りです。また、農林水産省の調査では、国内の GAP 導入状況は全体の 62% がなんらかの GAP を導入しています。しかしながら、その内、グローバルマー

ケットで活用出来る GLOBAL.GAP は、世界 124 カ国、約 16 万件(平成 28 年 1 月現在)の認証取得件数がある一方で、国内での認証取得件数は 340 件(平成 28 年 3 月末現在)しかなく、主に青果物や日本茶等、海外へ輸出されている農産物で取得されているケースが多い様です。この事から農林水産省としても、

官民一体となった農林水産物・食品の輸出促進を行う上で、輸出先となる国や事業者等から求められる GLOBAL.GAP 等の認証取得を推進しており、又、同時に国際的な取引にも通用する GAP に関する規格・認証の仕組みの構築(日本発の輸出用 GAP≒J.GAP)を進めています。

<表 1>各 GAP の種類及び特徴

種類	運営主体	説明	ガイドライン準拠状況 ^{*1}	グローバルマーケットでの活用状況
各都道府県の GAP	各都道府県	・各都道府県が独自に定めた GAP ・一部の都道府県で第三者による認証を実施	一部 ○	×
JA グループの GAP	JA、経済連	・各 JA が独自に定めて取り組む GAP ・一定の要件を満たす JA に対し、全農が認証システムを提供	一部 ○	×
適正農業規範/ 農産物品質保証システム	日本生活協同組合連合会 (産直事業委員会)	・生協の「産直」商品を主な対象とした GAP の基準 ・生産者自身による点検と生協の二者点検を実施	○	×
J.GAP	(一財)日本 GAP 協会	農業者、JA、大手小売業等が参加して開発 ・指導員を育成する仕組みを持つ ・第三者による認証を実施	○	アジアの一部で外資系飲料メーカーが原料茶葉調達に活用
GLOBAL.GAP	FoodPLUS GmbH (ドイツに本部を置く 非営利団体)	・欧州の流通小売の大手企業が主導して策定し生産者団体と調整して策定した取引要件としての GAP ・第三者による認証を実施	○	GFSI ^{*2} 承認スキム (青果物のみ)

*1：農水省において策定した「農業生産工程管理 (GAP) の共通基盤に関するガイドライン」(平成 22 年 4 月)に準拠したもの(一定水準以上の GAP 普及を図るため、我が国の農業生産活動において奨励すべき取組を共通基盤として明確化)。

*2：GFSI (Global Food Safety Initiative) とは、2000 年にグローバルに展開する小売業者・食品製造業者等が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化に向け発足した団体。食品安全リスクの低減とコストの最適化を目指し、多数ある食品安全認証スキームの標準化等の取組を行っている。

東京オリンピック・パラリンピック競技大会の調達基準

なお、この GAP は 2020 年に開催されます、東京オリンピック・パラリンピック競技大会で選手やサポート・ボランティアスタッフ等に提供される食事の原材料の調達基準としても定められています。〈図 1〉

このため、東京オリンピック・パラ

リンピック競技大会で、組織委員会から選定されたケータリング事業者に対して、生鮮野菜やその他加工品等を販売するとした場合、この GAP 認証が取得されている事が必須事項として求められます。

〈図 1〉東京オリンピック・パラリンピック競技大会の調達基準

要件	①食材の安全 ②環境保全 ③労働安全
要件への適合を示す方法	J.GAP Advance GLOBAL.GAP または農水省の GAP ガイドライン準拠
その他	・対象は生鮮食品及び加工食品 ・有機農産物、農福連鎖による農畜産物等を推奨 ・国産品を優先的に選択 ・トレサビリティのためにサプライヤーは関係書類を保管

GAP と GFIS (Global Food Safety Initiative) について

世界的に有名な飲食メーカーやスーパー等は、世界中から農産物を始めとする食材を調達しています。その際、調達する食品の安全性を確保することが重要になります。そこで、これらの企業は GFSI (世界食品安全イニシアチブ) という国際組織を作り、独自の規格基準を設け、その仕組みを提供しており、この際の代表的な制度の一つとしてもこの GAP は利用されています。また、GFSI (世界食品安全イニシアチブ) とは、世界各国の小売業・食品メーカーで構

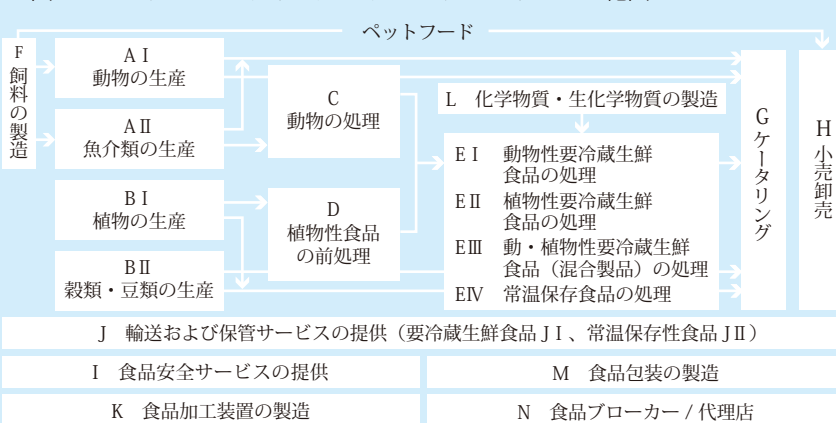
成される TCGF (国際消費財流通組織) 傘下の食品安全の推進母体であり、サプライチェーンを通じて食品の安全について協働し、知識を交換・共有し、グローバルスタンダードを策定しています。

なお、この GFIS の承認を受けた認証制度は『GFIS 承認スキーム』と呼ばれ、食品加工や農業などを対象にして、また、信頼に足る食品の安全の認証制度として、世界中で利用されています。この事から、従来までは、仕入れ先を評価・管理・選別するためのスキームは、食品を取り扱う企業がそれぞれ任意に決めていましたが、今後は、GFIS 承認スキームの認証であれば良

い、もしくは GFIS 承認スキームである事が最低条件になるという方向に向かっています。

しかも、GFIS では、評価の手順や基準を示したガイダンス・ドキュメント (全 4 部構成) を公表し、このスキームに基づき評価をしており、このガイダンスの中で、各分野の内、A (畜産物、水産物の生産)、B (植物、穀類、豆類の生産)、D (植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理)、E (要冷蔵生鮮食品の処理) 及び L (化学物質、生化学物質の製造) についてマネジメント、生産工程管理 (GAP 及び GMP)、HACCP に関する要求事項等が示されています。

〈図 2〉ガイダンス・ドキュメントにおけるスキームの範囲



〈参考 2〉GFIS のベンチマークを受けた認証スキーム

- ・ BRC
 - ・ CANADA GAP⇒GAP
 - ・ FSSC 22000
 - ・ Global Aquaculture Alliance
 - ・ GLOBAL GAP⇒GAP
 - ・ GRMS (Global Red Meat Standards)
 - ・ IFS (International Featured Standard)
 - ・ Primus GFS⇒GAP 含む
 - ・ SQF (Safe Quality Foods)⇒GAP 含む
- ※上記の GFIS が承認しているスキームの内、一般食品加工製造を主に取り扱うスキームは、FSSC2200、IFS Food Standard、BRCSQF になります。

参照元：JFAI 一般財団法人 食品産業センター H P

まとめ

GAP 認証制度は、日本国内ではまだ馴染みが薄いのですが、世界的に見ますと欧州を中心に、大手小売業者等と取引を行う際の国際基準 (≒GLOBAL.GAP) として認識されており、この取組は GFSI という食品の安全性を考える国際的な構想における具体的な手法の一つとして位置づけられています。また、日本政府も官民一体となった農林水産物・食品の輸出を促進する上で、

HACCP、ハラール、GLOBAL.GAP 等の認証取得を推進しており、これは、東京オリンピック・パラリンピック競技大会で提供される食事の原材料の調達基準にも必須事項として盛り込まれています。

しかし、今は農産物や食品の海外輸出を行う際の取引条件という認識が強く、これらの認証制度は、東京オリパラ大会以降、国内の食品加工流通業者にとっても、農産物を仕入れる際の取

引条件として要求される可能性が高くなる事は必至です。また、水産物やその他の食品についても同様の認証基準が求められていく事も予測されます。従いまして、今後は自社工場における HACCP 認証だけでなく、仕入れ基準としての GAP 認証や、ハラール認証などに関する取組を進められ、世界的な食品の安全基準を満たした加工食品やサービスの提供を検討されてみられれば如何でしょうか。