第Ⅲ編：商品販売に向けて

お客様に喜ばれるような安全でおいしい商品を作り上げたら、安心して食べていただけるように販売し、利益を上げなくてはなりません。商品の管理、品質保証、間違いのない表示をしっかりと行い、また、安全衛生についても常に気を配ることが商品を販売する者の使命です。

品質保証と品質管理について

「品質保証」とは「消費者がその商品に期待する特性・安全性を保証する」対外的な仕事であり、「品質管理」とは「製造者が決めた商品特性・安全性が保たれるよう管理する」対内的な仕事です。つまり「品質保証」は商品の開発段階からその仕事がはじまりますが、「品質管理」は商品の開発終了時点から仕事がはじまるということです。

中小メーカーの品質管理とは

大手メーカーの場合、仕入れ、製造の担当者とは別に「品質管理」は担当の選任者が行ないますが、人員の少ない中小メーカーでの専任品質管理者をおけない場合の、「品質管理」について説明をします。

まず、製造担当者が原材料の品質点検をします。原材料が指定した通りの品質か、開封、使用しようとした時に目や鼻で品質に異常がないか、官能的に総合判断し、使用可能か否か判断します。

製造条件の点検については、「加熱温度・時間」や、「撹拌時間」「加熱直後と冷却直後の品物の中心温度」を記録しておくのが望ましいです。それは「中心温度が微生物が死滅する温度まで十分加熱されたか？」「加熱後も生き残った微生物が、増えにくい温度に、品物の中心部分まで速やかに冷却されたか？」を確認する為です。

製品の品質点検は目や鼻、舌で異常がないかを確認します。大きさ、味（いつもより塩辛い、甘い、味が薄い）が通常より劣ることはもちろん、逆に大きい、美味しい場合も品質が一定ではないという意味で、問題があります。

商品開発における品質保証と品質管理

商品開発する場合に食品の端材（はざい）を有効利用する為の商品なのか、全く新規に原料を仕入れて製造するかによって、品質保証の方法は大きく異なってきます。その原料特性を熟知しているか否かで商品化後の品質上、食品関連法上の問題が発生するリスクが大きく違ってくるからです。

新しい商品を開発した際は、その商品の品質上のバラツキ幅である「出荷許容範囲」を決めます。原料の品質にもバラツキがありますので、製品にも品質のバラツキが多少出るものです。この範囲をきちんと決めておかないと、担当者が判断に迷い、不良品を出荷してしまう危険性があります。

商品の販売形態を決める

「業務用か、市販用か」「販売先は、食品スーパーか、製造者による直売か」「包装形態は袋か、真空包装か、瓶詰か」などを決めます。

含気包装とは、空気とともに包装するもので、空気がクッションの役目をし品物の破損を防ぎますが、食品が空気に触れ、微生物が増えやすく、食品中の脂分も酸化されやすいので食品が傷みやすくなります。

また、ポンプで空気を吸い取って包装する方法が真空包装です。同じ食品を包装した場合、真空包装の方が含気包装より日持ちしますので、生産の計画も自由度が増します。

試作品の保存（流通）温度を決める

常温（15 ～ 35℃想定）、冷蔵（10℃以下）、チルド（5℃以下）、冷凍（－ 15℃以下）、冷チル（冷凍流通→冷蔵流通）のいずれの温度帯で流通させるかを決めます。流通温度の違いで売り先も消費期限・賞味期限も違います。

消費期限、賞味期限について

「消費期限」とは

「消費期限」は、弁当や、洋生菓子など長く保存出来ない食品に表示してあります。「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。

「賞味期限」とは

「賞味期限」とは、ハム、ソーセージやスナック菓子、缶詰など常温で保存可能な食品に表示してあります。定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。

表示されている期限は一度開封した商品の品質を保証するものではありません。

商品の賞味期限・消費期限を決める

まず試作品段階で、流通させる保存温度で保管し食味や微生物数の変化を調べます。保存温度は製品包装材の原材料一括表示の中の「保存方法」欄に記載する温度を念頭に決めます。一般的には記載した保存温度の上限温度で品質の劣化が一番早く進むと考えられるので、保存温度の上限温度で保管し、一定期間経過ごとに製品を開封し食味、微生物数を調べます。

消費期限・賞味期限は厚労省と農水省から科学的合理的方法で決めるよう告示が出ています。食品の情報を把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に責任を持って設定し、表示します。消費期限は試験に供したロットのうち、最も短い期限表示設定基準の範囲内で、製品のバラつきなども考慮し、製造者などが定める期日とします。一方賞味期限は、試験に供したロットのうち、最も短い期限表示設定基準に安全率 0.7（賞味期限が 2 か月を超えるものは 0.8）を乗じた日数（端数は切り捨て）の範囲内で、製品のバラつきなども考慮し、製造者などが品質保持が可能として定める期日とします。食品検査は正確性より頻度が重要です。年に一回外部検査機関に検査を依頼するよりも自社で毎月、毎週の頻度で検査を行う方が早く衛生状況の変化に気づくことが出来、衛生管理が優れた事業者と言えます。

しかし、最近食品事故が多いこともあり、食品業界内でも自社による検査頻度はもちろん、外部検査機関（P33、P85 参照）による検査結果があるほうが評価されます。検査依頼する事業者が検査するものを自ら用意するので、客観性は低くなりますが、検査機関に依頼した方が、客観性と正確性が高く、対外的に評価されるでしょう。

食品表示の作成

「食品表示」は消費者が購入する・しないを判断する上で必要な情報を知らせるために商品に表示することです。食品表示に関する法律が規制するのは、原材料一括表示とそれ以外に区分されています。

食品表示に関する法律

一括表示…農林水産省所管のＪＡＳ法（品質表示基準含む）、厚労省所管の食品衛生法、経産省所管の計量法、公正取引委員会所管の景品表示法の公正競争規約という法があります。
一括表示以外…経産省所管の不正競争防止法、資源有効利用促進法、厚労省所管の薬事法、健康増進法、地方公共団体の条例、財務省・環境省・厚労省・農水省・経産省が所管する容器リサイクル法という法があります。

牛乳の表示

乳および乳製品は食品衛生法に基づき定められた乳等省令により 37 種類に分類されており、牛乳、加工乳、乳飲料などの種類を表示します。

牛乳中に含まれる乳脂肪分の割合です。

牛乳から水分と乳脂肪分を除いた成分であり、タンパク質、カルシウムなどが含まれています。

殺菌温度と殺菌時間が表示されています。殺菌方法には、63℃で 30 分間加熱する低温殺菌法、72℃で 15 秒間加熱する高温殺菌法、130℃で 2 秒間加熱する超高温殺菌法などがあります。

食品衛生法により、保存基準が定められています。

乳処理業者、製造業者の名称と所在地が記載されています。

種類別名称	牛乳
商品名	○○牛乳
無脂乳固形分	8.3%以上
乳脂肪分	3.5%以上
原材料名	生乳 100%
殺菌	130℃　2 秒間
内容量	1,000ml
賞味期限	上部に記載
保存方法	10℃以下で保存して下さい
開封後の取扱	開封後は賞味期限に関わらずできるだけ早くお飲みください。
製造所所在地	東京都港区○○○○
製造者	○○牛乳株式会社○○工場

公正

公正競争規約（景品表示法に基づき認定された業界の自主ルール）に従い適正な表示がなされた牛乳類に表示されます。

加工食品の表示（輸入されたもの）

輸入された加工食品には、名称や原材料などの事項のほかに、原産国名が記載されています。原産国名は、そのまま販売可能な形態で輸入される商品のほか、すでに加工された製品を輸入し、国内で小袋に包装し直して販売される商品等にも記載することになっています。

輸入品は輸入者が記載されています。国内で小袋に包装し直した商品は、包装し直した業者が製造者として記載されています。

種類別	ナチュラルチーズ
原材料名	乳、食塩
原料乳の種類	めん羊
内容量	125g
賞味期限	14.6.20
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
原産国名	ニュージーランド
輸入者	○○食品会社 東京都港区○○○○

食品表示作成の重要なカギ

食品表示を作成する際に最も重要なカギは原材料一括表示で、中でも原材料名欄です。
原材料名欄に記載するルールは食品衛生法とＪＡＳ法が基になります。義務として使用した食材名と食品添加物名、アレルゲンを記載します。

食品衛生法は食品添加物とアレルゲンの表示について、ＪＡＳ法は使用した食材名と表示順序について、それぞれ決まりがあります。

表示されるアレルギー物質（特定原材料等について）

必ず表示される７品目（特定原材料）	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
表示が進められている 20 品目（特定原材料に準ずるもの）	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン，カシューナッツ、ごま

◆これらが食品の原材料中に含まれる場合には、（原材料の一部に○○由来原材料が含まれます）という旨の表示が行われます。
◆表示される原材料は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。
◆アルコール類は、現時点ではアレルギーの対象としていません。
◆上記の 27 品目の言葉以外にも、「卵」→「玉子」のように、表示方法が異なるが特定原材料と同じものであることが理解できる表記を代替表記として認めています。
◆可能性表示（「入ってるかもしれない」等の表示）は禁止されています。
◆食物アレルギーでは、極少量でも発症することから、加工食品 1kg に対して数 mg 以上含まれる場合、表示されることとなります。
◆対面販売で量り売りされる食品については、アレルギー表示の義務はありませんが、健康被害防止のため情報提供を行うよう、自主的な取り組みが促されています。
◆平成 25 年 9 月 20 日、特定原材料に準ずるものとして、新たにカシューナッツとごまが追加されました。

食品表示を正しく作成する具体的手順

□独学で「食品表示」実務を習得する

「ＪＡＳ法は農水省」「食品衛生法は厚労省」「景品表示法は消費者庁」「計量法は経産省」のＨＰから食品表示に関する部分を印刷、熟読し、必要な基礎知識を習得します。同業他社商品の食品表示を見て疑問に思ったら法に照らしてみて「なぜ、こういう表示になったのか？」その疑問の謎解きをしてみます。実例と照らしながら学ぶことで食品表示のルールが身に付きます。

□食品表示の実務講習を受ける

行政や民間で行われている「食品表示実務講習会」を受講し、集中的に学び、わからないこともその場で質問、確認することで、早く学ぶことが出来ます。その場合、表示作成の実習指導が講習に含まれている民間の有料講習会の受講をお勧めします。行政の無料講習会もありますが、法律の説明が中心となり原材料配合表から表示を作成する実務指導までは期待出来ません。

□緊急的に食品表示を作成する方法

今すぐに食品表示を作らなければならない場合は、同業他社商品の表示を真似て作成する方法もあります。手順は以下の通りです。

１、同業他社商品を購入する。
２、原材料一括表示の「原材料名」「製造者」欄以外を真似る。
３、他社の「原材料名」欄の原材料を参考に、使用している食材、含まれる食品添加物を多い順に書く。最後にアレルゲンを（原材料の一部に○○、△△を含む。）と書く。

参考にする同業他社が、大手であればなお良く、地元生協、大手食品スーパーで購入し、それらの食品表示をひな形とします。これらの販路であれば複数の事業者が食品表示を点検の上、販売していますので、順法性が高く、おおむね適正な表示がされていると考えられます。

※食品表示の詳細につきましては消費者庁の下記のＨＰよりご確認ください。
http：／／www.caa.go.jp／foods／index.html

業績管理について

製造や店舗管理を行う際、業績を管理することは最も重要です。業績はあくまでも結果ですが、その結果をもとに商品や売り方を修正することで、販売力が高まります。業績管理は把握する数値と目標を整理して、日次、月次、年次に分けて行うのが一般的です。

業績管理の代表的な数値項目

① 売上高
顧客の支持の証を数値として把握することが可能です。
② 客数・客単価
売上高は「客数×客単価」で表されます。それぞれを把握することにより、施策の成果をさらに詳細に検討することが可能となり、今後の施策立案の際に活用することができます。
③ 粗利
「売上高－原価」で算出され、その商品を販売することによって、どれだけの利益をもたらすか確認できます。
④ 損益計算書
企業の利益と損失を把握することができる代表的な財務諸表です。
⑤ 貸借対照表
ある時点での企業の資産と負債の状況を把握する財務諸表です。

顧客管理のポイント

売上高は「客数×客単価」で表されます。このことから売上高を上げるためには、客数を増やす（リピーターを増やす）か、より多くのものを買ってもらうか、ということが必要であるということがわかります。しかしモノが飽和状態にある現在では、新規顧客の獲得を行うほうがより難しくなってきており、既存客を囲い込むという発想が重要となってきています。

顧客を囲い込むためにまず必要なことは、顧客を知ること。すなわち「顧客管理」になります。現在、多くの企業において、顧客カードを作成し、データベースを作成したり、販売情報（POS）と顧客情報を連動させたり、様々な形で顧客を把握するための取り組みが行われています。例）購入商品データベース化、ポイント制の導入、大量購入割引など

商品管理のポイント

商品管理としては、「単品」ごとの販売動向を分析、管理することで、商品管理を効率的に実施することが可能になります。また、この商品管理の売れ行き情報から、製品に対する顧客の反応が見られます。

商品管理項目
① 商品企画：データを分析し、顧客のニーズを探ることで新商品を開発するステップです。
② 製造・仕入れ・在庫計画：前月、前年などのデータを分析し、現状を維持しながら・製造量、仕入れ量、在庫量を効率的に行うよう計画策定するステップです。
③ 販売:データから売れ行き情報を把握し、製造計画、販売促進のための施策を策定・実行するステップです。
④ 在庫管理：売れ行き情報から適切に製品の見直しや在庫数を算出し管理します。
⑤ 実績管理：販売実績数値を管理します。

食品を製造するものの行動規範

食品を製造するものの使命は、安全で、なお高品質な食品の製造を通じて消費者の生命と健康の維持に資することにあると考えられます。従って、関係法令の遵守はもとより、行動を通じて社会と消費者から評価され、信頼されることが大切といえましょう。消費者の信頼を得るためには、理念とそれに則した活動を展開していくための行動規範を明らかにして、日々の活動の中で確実に実践していかなければなりません。その指針となるべき主要な行動の原点は、以下の様に考えられます。

Ⅰ．安全な食品とサービスの提供

① 生命・健康を損なう恐れのある危害などの排除

ａ．病原微生物や腐敗微生物、ウイルスなどの生物学的危害の排除。

ｂ．ダイオキシン、抗生物質や農薬の残留などの科学的危害の排除。

ｃ．金属片、木片、土砂などの異物、すなわち物理的危害の排除。

ｄ．場合によっては、外観や匂いなどの感覚的危害の排除。

ｅ．安全とサービスの品質を保持するためのシステム（HACCP、ISO など）の活用。

② 関係法令の遵守

単に食品衛生法（乳等省令を含む）だけではなく、いわゆる JAS 法、景品表示法のほか、計量法、場合によっては刑法や民法も関係することとなります。また、食品安全基本法には、食品関連事業者の責務等が定められています。

③ 職場における守るべき事項の排除

たとえば、品質やコストに大きく関係する就業規則の違反、品質リスクの拡大につながる作業手順の前後や勝手な省略など。

Ⅱ．消費者の満足や安心を得る努力

①製品に関する様々な情報や製造者の理念、行動計画などを分かりやすく開示。

②不正経理などによる不当な会計処理の排除。

Ⅲ．環境問題への取り組みの推進

① 製造から廃棄までの環境に与えるすべての負荷を踏まえての取り組み。

② 省資源、省エネルギーへの取り組み。

Ⅳ．地域社会での貢献活動

①地域住民と従業員などが協同しての地域活動の推進、特に自然あるいは農業を支点とした地域協力、積極的活動の推進。

クレームへの対応について

商品を販売している上で、顧客からのクレームは避けられるものではありません。商品の配送（納品）、代金の授受、製品の品質、最悪の場合は食中毒なども考えられます。クレームが発生した場合は、状況を正確に分析した上で、迅速で誠実な対応が必要です。また、クレームの原因を分析して、自社の製品やサービスの向上につなげていくことも大切です。

乳製品製造の安全性確保

乳は農場での搾乳から加工場への搬入、一連の製造工程と最終製品を保管、流通、消費までのあらゆる過程（from farm to table）において、僅かな油断から微生物危害を発生する可能性があります。乳や乳製品の栄養価の高い優れた食品としての価値を損ねない為には、農場から食卓に至るすべての過程から危害微生物による汚染と増殖を抑制し、さらには排除する取り扱いが不可欠です。

1994年に国際酪農連盟（IDF）が出版した報告書「乳および乳を主原料とする製品を衛生的に製造する為の勧告」では、安全確保の要点が示されています。また、勧告はこれらの要点を確実に押えることにより、乳や乳製品の微生物危害の排除が可能であり、特に製品の安全性をより高める為には、HACCPの採用が重要であるとしています。

生乳の衛生学的品質の確保

衛生的に高品質の生乳を搾乳するとともに、工場へ運搬して製造に着手する前までの間に微生物的な品質低下が起こらないようにします。そのため、次の事項を確実に行います。

集乳 ―――――――――――― 農場の出入り、および運送乳の衛生管理に注意する。
乳工場での受け入れ ―――― 受け入れ基準に従い、生乳検査をする。
乳工場での生乳の取り扱い―― 衛生的に取り扱い、できるかぎり早く次の工程に送る。やむを得ず貯乳する場合は、緩やかに撹拌しながら４℃以下の低温を保つが、低温で増殖する菌もあるので長時間の貯乳は避ける。

加熱処理による病原微生物および腐敗微生物の排除

生乳の加熱殺菌は、牛乳および乳製品の製造で最も重要な工程であり、病原微生物と腐敗微生物の排除に最も効果的な重要管理点です。乳製品の製造では個別に製造方法の基準が示されています。例えば、「牛乳では６３℃で３０分間の加熱殺菌するか、または、これと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること」と定められています。

加熱処理後の２次汚染の排除

加熱処理後の２次汚染と、それに伴う汚染菌の増殖は、衛生状態を崩壊する最大の危機です。加熱殺菌をバッチ式(※)で行う場合は、殺菌後の２次汚染に特に注意しなければなりません。２次汚染源は各種内部要因および外部要因、ならびに汚染空気と従業員などで、次の４項目に分けて考えられます。

※バッチ式とは・・・パイプやプレートを使用する「連続式」に対し、大きな蒸気窯の中に牛乳を入れて、撹拌しながら熱殺菌するのが「バッチ式」。

工場の設備および環境――― 敷地、通路、建物、作業空間、保管庫、発酵室、製品庫、便所、用水や蒸気の供給設備、空気調節設備など
製造設備および器具――― 器具の材質、構造など
使用原材料――――――― 生乳、副原料、包装資材など
従業員――――――――― 衛生教育、健康診断、手洗い、服装、作業方法など

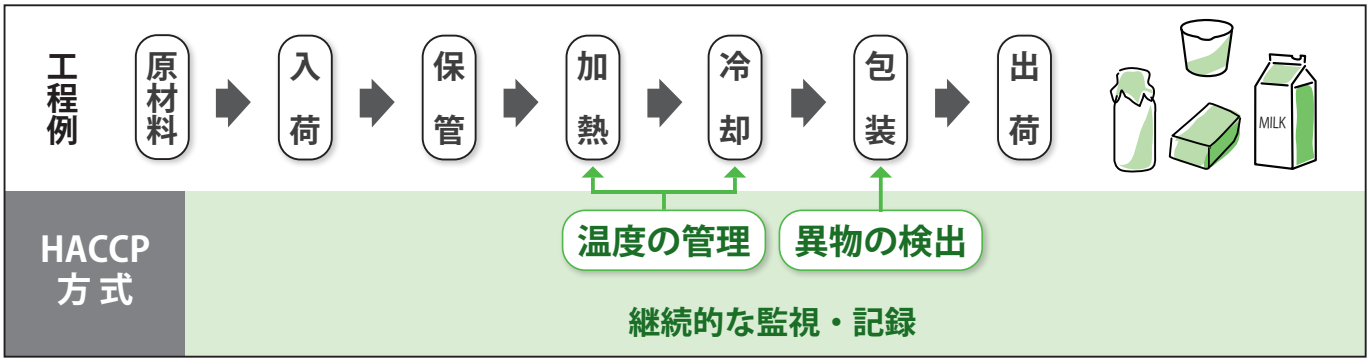
ＩＤＦ（国際酪農連盟）が挙げる重視すべき危害微生物

サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクタージェジュニ、コリ、エルシニアエンテロコリチカ、リステリアモノサイトゲネスの６種類。そのほかに時折疾病を起こすものとして、病原性大腸菌、セレウス菌、ウェルシュ菌、ボツリヌス菌の４種類。また衛生管理の劣悪な条件下として、ブルセラ菌、結核菌、チフス菌、赤痢菌、溶血連鎖球菌など。乳および乳製品の主要な腐敗微生物として挙げているのは、低温性グラム陰性桿菌、大腸菌群、グラム陽性の芽胞菌、乳酸菌、カビ、酵母などです。

衛生・品質管理の基盤整備を支援（HACCP 支援法）

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、異物の混入などの潜在的な危害の予測（HA：危害要因分析）に基づいて、危害の発生防止につながる特に重要な工程（CCP：重要管理点）を継続的に監視・記録する「工程管理システム」をいいます。

これまでの品質管理の方法である最終製品の抜き取り検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防止し、安全性の向上を図ることが可能になります。



HA（危害要因分析）	CCP（重要管理点）
有害な微生物、化学物質や異物（金属等）が、原材料由来や製造過程で食品中に混入したり増殖することで発生する可能性がある危害（健康への悪影響）を予測して、これらを管理する方法を明確にすること。	食品中の危害要因を健康を損なわない程度にまで確実に減少・除去するために、HA（危害要因分析）に基づいて、特に重要な製造・加工工程を管理すること。（例：加熱工程における温度・時間の管理など）

HACCP 支援法とは？

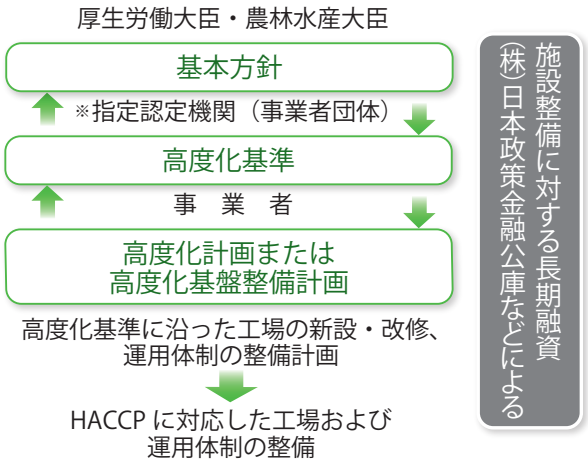
HACCP 導入や高度化基盤整備のための施設整備に、長期融資が低利で受けられます。

食品の製造過程管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP 支援法）

■食品の安全性の向上と品質管理の徹底に対する社会的な要請に対し、食品製造業界全体に HACCP の導入を促進する為、農林水産省と厚生労働省との共管法として平成 10 年に制定。

■事業者は、指定認定機関※から「高度化計画」または「高度化基盤整備計画」の認定を受けると、(株)日本政策金融公庫による施設整備への長期低利融資が受けられます。

注 1：計画の認定には手数料がかかります。
注 2：沖縄県は沖縄振興開発金融公庫。



※乳業の指定認定機関は、公益財団法人 日本乳業技術協会

〒102-0073　東京都千代田区九段北 1-14-19　乳業会館 1 階
TEL：03-3264-1921　FAX：03-3264-1569　URL：http:／／www.jdta.or.jp／

高度化基盤整備（※）

食中毒を防止するためには、手洗いや施設の洗浄・殺菌といった一般的衛生管理を十分に行う必要があります。一般的衛生管理は、HACCP を導入する土台になります。HACCP 支援法では、このような一般的衛生管理および消費者の信頼を確保するための取り組みなど、HACCP 導入の前段階の体制や施設の整備を高度化基盤整備と位置付けています。食品事業者が高度化基盤整備に取り組む場合も、施設整備への長期低利融資を受けることができます。

※高度化基盤整備とは施設の衛生管理や体制を整えることです。

Ⅰ 組織の運営（マネジメント）

①経営者が果たすべき役割
②食品衛生管理者･食品衛生責任者又は製造責任者が果たすべき役割
③法令遵守と社会倫理に適合した行動 (コンプライアンス)
④従業員が必要な知識や技術を習得できる教育･訓練
⑤緊急時の対応のための仕組みの整備
⑥食品安全への故意の危害を防止する対策 (食品防御対策)

Ⅱ 衛生・品質水準の確保（一般的衛生管理）

①製造･加工の施設・環境 (Environment) を適切にし、管理すること
②装置･設備 (Machine) の仕様、管理を適切にすること
③原材料 (Material) の仕様、管理を適切にすること
④製造･加工に関わる人(Man)の行動、管理を適切にすること
⑤食品などの取扱方法 (Method) を適切に設定すること
⑥検査 (Measure) を適切に実施すること

Ⅲ消費者の信頼確保

① 製品情報の管理　② トレーサビリティの確保　③ コミュニケーション

これらの中から、事業者が改善・更新または新たに取り組むものを選んで整備します。

HACCP 支援法に基づく融資対象の例

取り組む項目内容			対象施設・設備の例
HACCP			
衛生・品質水準の確保に関する項目		**監視制御システム** 危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程に対し、連続的に監視を行う。	**低温室等の自動温度記録器・警報機** 温度管理などの自動化による確実性向上
高度化基盤整備			
衛生・品質水準の確保に関する項目	製造・加工の施設・環境	**手洗いおよび乾燥** 手洗いおよび乾燥を衛生的に行える設備を適所に設置している。必要に応じて、殺菌・消毒設備や温水設備がある。	**手洗い施設** 手の消毒と連動して作動する自動ドアやエアタオル
		空調・換気 空気が汚染しないように空調・換気の仕組みを構築する。 **照明** 作業に適切な照明を確保する。 **水（水道水以外）** 殺菌または除菌装置を設置し、正常に作動していることを確認し、記録する。	**ソックダクト** 空調機から排出された空気を清浄化 **食品工場用照明器具** ほこり防止のためのカバー付照明 **殺菌水供給装置** 塩素添加による井水などの殺菌
		排水 排水を適切に処理する。	**排水処理施設** 濾過・微生物による排水の清浄化
	装置・設備・器具	**温度管理を要する装置・設備** 温度管理を要する装置・設備は温度のモニタリングおよび管理ができるものである。	**記録装置付き空調機、冷蔵庫** 製造環境の低温管理
	人	**個人衛生** 食品取扱者は、必要な場所では目的に合った清潔で良好な状態の作業着・履物への交換などを行う。	**エアシャワー** 工場内への毛髪・ほこり持ち込み防止
	食品等の取扱方法	**原材料管理** 原材料として、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供する。	**スパイラル式野菜洗浄機** 洗浄剤を含む水流により葉物など野菜を洗浄
		生物学的要因管理 有害な微生物またはそれらが産生する毒素を安全なレベルまで取り除く、あるいは増やさない。 **物理的要因管理** ガラス、金属片などの異物の混入を防止する仕組みを適切に設定する。	**熱水スプレー式レトルト殺菌機** 缶詰・レトルト食品などを高温蒸気により殺菌 **磁力選別器** 混入金属を磁力により物理的に除去
消費者の信頼確保に関する項目	トレーサビリティ	**継続的な監視** 入出荷の記録の作成および記録の保存の手順を定め、実施する。	**バーコードリーダー** 情報の一元管理

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律

平成 26 年 6 月 18 日に成立した「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」（地理的表示法）は、平成 27 年 6 月 1 日に施行が予定されており、地理的表示保護制度の運用が開始されます。

登録申請の具体的な方法等については、今後示される予定となっておりますので、以下に、現在公表されている概要説明資料を掲載します。

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（概要）

平成 26 年 6 月
農林水産省

1. 趣旨

地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品のうち、品質等の特性が産地と結び付いており、その結び付きを特定できるような名称（地理的表示）が付されているものについて、その地理的表示を知的財産として国に登録することができる地理的表示保護制度を創設する。

2. 法律の概要

（1）登録

① 農林水産物・食品のうち、特定の地域で生産され、品質その他の特性が生産地に主として帰せられるもの（特定農林水産物等）の生産者団体 (※) であって、生産行程や品質の管理を行う十分な能力を有するものは、その名称である地理的表示の登録を農林水産大臣に申請することができる。（第 6 条）

② 生産者団体は、①の申請に当たっては、特定農林水産物等の生産地や生産方法、特性等を定めた明細書及び生産行程等の管理に関する規程を添付する。（第 7 条）

③ 農林水産大臣は、①の申請の概要を公示し、第三者からの意見書の提出を受け付けるとともに、学識経験者の意見を聴取した上で、登録の可否を判断する。（第 8 条～第 14 条）

※ 生産者や加工業者が組織する団体であり、複数の団体を登録することも可能。

（2）登録特定農林水産物の名称の保護等

① (1) の登録を受けた生産者団体の構成員は、明細書に沿って生産した特定農林水産物等又はその包装等 について、地理的表示を付することができる。（第 3 条第 1 項）

② 生産者団体の構成員が①により地理的表示を付するときは、登録された地理的表示であることを示す標章（マーク）を併せて付するものとする。（第 4 条第 1 項）

③ 何人も、①及び②の場合を除き、農林水産物・食品又はその包装に地理的表示又は標章を付することはできない。（第 3 条第 2 項、第 4 条第 2 項）

④ 農林水産大臣は、③に違反した者に対し、地理的表示若しくは標章又はこれらと類似する表示若しくは標章の除去を命ずることができる。（第 5 条）

⑤ ④に違反した者に対しては、刑事罰を科する。（第 28 条、第 29 条）

3. 施行期日

公布の日から起算して 1 年を超えない範囲において政令で定める日（附則第 1 条）

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律の概要

1．制度導入の必要性

現状

○ 地域の様々な特性に由来した品質等を備えた特徴ある産品が多数存在。

○ 中にはその名称で原産地を特定できるようなものも存在。

そのような産品の名称を地域の共有財産（知的財産）として活用を図っていく必要。

課題

① 特性の統一・維持が不十分

② フリーライドや模倣の発生

結果

信用の低迷、生産者全体の利益の逸失

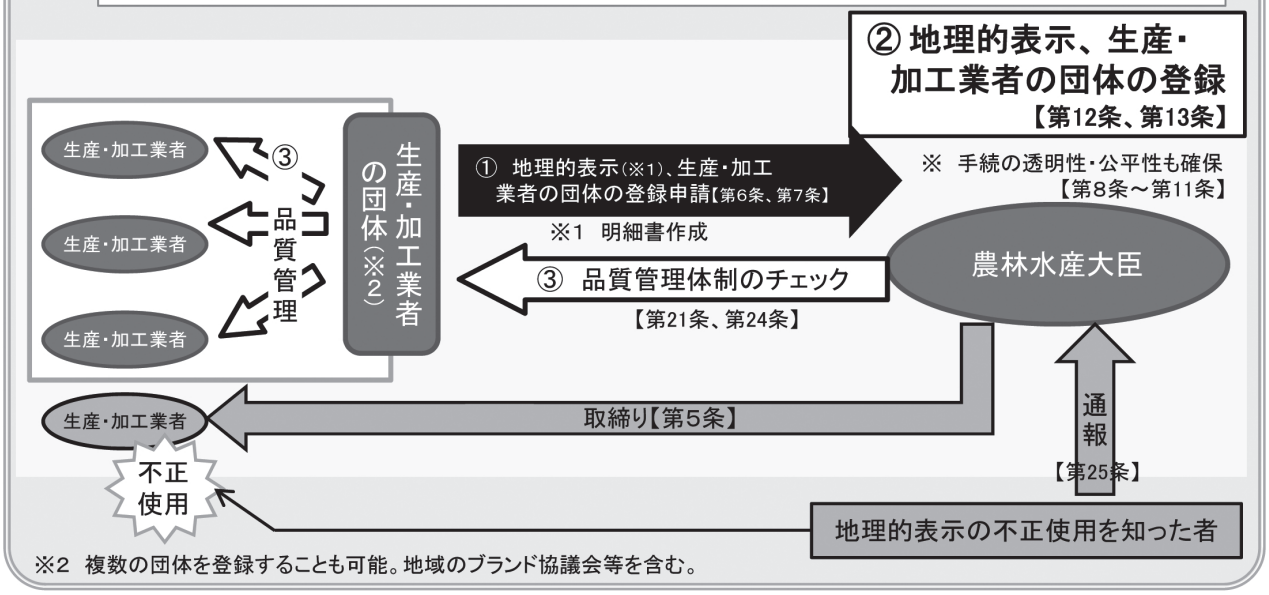
ブランド価値の毀損、生産者全体の不利益

※ 経済連携強化の流れの中、地域ブランドを知的財産として保護する制度がないと、国益の毀損も懸念

2．制度の概要

ポイント

① 農林水産物等の特性を国が保証し、その名称（地理的表示）を登録
② フリーライド・模倣品（地理的表示の不正使用）を国が排除
③ 地域の生産者全体に地理的表示の使用を許容



※2 複数の団体を登録することも可能。地域のブランド協議会等を含む。

3．制度の創設の効果

① **生産者利益（地域の知的財産）の保護**（農林水産物等の適切な評価・財産的価値の維持向上）
② **需要者利益の保護**（高付加価値の農林水産物等の信用の保護・需要の確保）

地理的表示をめぐる国際情勢

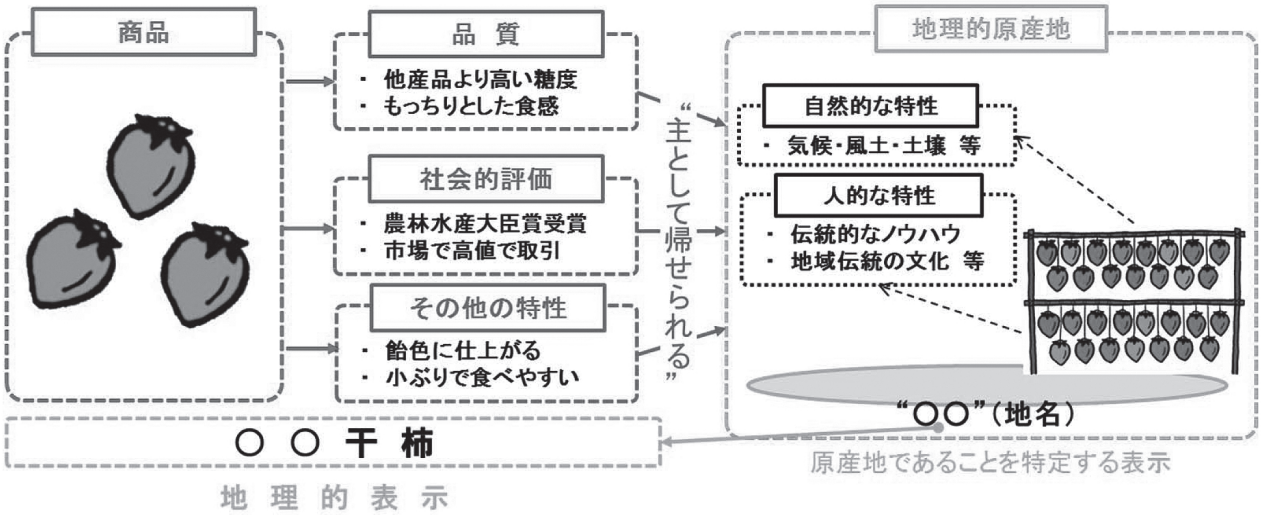
1．知的所有権の貿易関連の側面に関する協定（ＴＲＩＰＳ（トリップス）協定）

［WTO協定（世界貿易機関を設立するマラケシュ協定（平成6年条約第15号））附属書1C］

○ TRIPS協定における定義（第22条1）：

ある商品に関し、その確立した品質、社会的評価その他の特性が当該商品の地理的原産地に主として帰せられる場合において、当該商品が加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を原産地とするものであることを特定する表示をいう。

○ TRIPS協定の定義する地理的表示のイメージ　～ ○○干柿（※架空の農産物）を例に ～



2．諸外国における地理的表示保護制度の導入状況

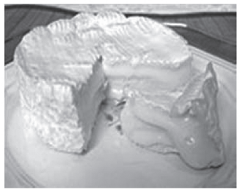
○ 諸外国では、地理的表示に対する独立した保護を与えている国は、100か国以上。

［地理的表示に対する独立した保護を与えている国］ 111か国

アジア	中東	欧州（EUを除く）	ＥＵ	中南米	アフリカ
11か国	7か国	17か国	（28か国）	24か国	24か国

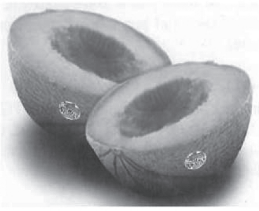
※ 国際貿易センター（WTOと国連貿易開発会議（UNCTAD）の共同設立機関）調べ（平成21年）

3．ＥＵにおける地理的表示登録産品の例



ｶﾏﾝﾍﾞｰﾙ･ﾄﾞｩ･ﾉﾙﾏﾝﾃﾞｨｰ
（フランス／乳製品）

ﾌﾟﾛｼｭｰﾄ･ﾃﾞｨ･ﾊﾟﾙﾏ
（イタリア／肉製品）



ﾒﾛﾝ･ﾄﾞｩ･ｵｰ･ﾎﾟﾜﾄｩ
（フランス／青果物）

ｽｺﾃｨｯｼｭ･ﾌｧｰﾑﾄﾞ･ｻｰﾓﾝ
（イギリス／水産物）