

松本委員長 それでは、2時を回りましたので、ただいまから国民生活審議会消費者政策部会第10回自主行動基準検討委員会を開催いたします。

お忙しい中、お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

本日は、食品業界の関係者からヒアリングを行う予定となっております。お1人は財団法人食品産業センター企画調査部の門間部長、もうお1方は全国農業協同組合中央会組織企画部JA改革推進課の甲斐野課長にお越しいただいております。

まず、事務局から資料の説明をお願いいたします。

堀田消費者企画課長 それでは、まず資料の御確認をお願いいたします。

資料番号を振っていなくて申しわけないのですが、最初についているのが門間部長のレジюмеでございます。それから、食品産業センターのパンフレット。それから、「食品事故への対応について」という紙がございます。その後に、「食品企業の行動規範および行動指針策定の手引き」という印刷物がございます。その後に、後半のヒアリングの部分に属しますけれども、「消費者の信頼回復に向けたJAグループの取り組み」という資料がございます。それ以外に、「消費者ネット関西ニュース」という資料も御参考までに配布させてもらっております。あと、委員の皆様のお手元には中間報告のコピーが配布されているかと思っております。以上でございます。

松本委員長 それでは、ヒアリングに入りたいと思います。

まず、食品産業センターの門間部長より御説明をお願いいたします。

門間氏 食品産業センターの門間でございます。

お手元に「食品企業の行動規範および行動指針策定の手引きについて」というレジюмеをお渡し申し上げているかと思っておりますので、それに従って御説明させていただきます。座って説明させていただきます。

まず、食品産業センターという団体の概要でございますが、お手元にインフォメーションといたしまして、JA F I Cの御案内のパンフレットを入れております。食品産業センターは、昭和45年に設立された食品製造業を主とする団体の団体という性格のものでございまして、約120業界団体、全て食品製造業、一部検査などを扱っている団体等が入っております。それから、企業として大手の企業が約180企業ございます。それから、地方食品産業協議会というのが28ございますが、これは各都道府県にそれぞれ地域地域の企業が集まりました協議会でございます。そのほかに、個人その他、個々の企業の部署部署でお入りになっているようなところが約70ございます。このような会員構成を持ってございまして、食品産業の技術的、経営的近代化を進め、食品産業の相互連携を強めつつ、健全な発展を図るということを目的にして設立し、活動している団体でございます。

本題に入りまして、まず「消費者に安全な食品を提供するための提言」というものが、お手元に「食品事故への対応について」という36ページにわたるものでございますが、これから御説明していきたいと思いま

す。

これは、雪印の事故、続いて、虫とか異物が混入したということで、各企業が製品回収などに追われました一昨年夏の食品事故、これに直面しました業界が、個々の業界ではとても対応し切れないということで、センターとして横断的な活動をしております関係上、以下のことについて業界としての基本的なスタンスを取りまとめて、それに応じて各企業なり団体が動こうというような趣旨でまとめていただけないかということから、こういう趣旨のことでものをつくったわけでございます。

まず最初が、食品事故の防止対策。その次に、もし食品事故が発生したときに、どのような対応策をすればよいか。それから、併せて製品回収の基準となるような考え方を考えてもらえないかということでございました。

食品事故の防止対策というのは、そこにございますけれども、まずは品質管理の基本の徹底から入るわけでございます。中小企業が約90%以上を占めておりまして、小規模工場でも品質管理の基本というものは同じようにやらなければなりませんので、その基本的な考え方を徹底しようというのが1つでございます。それからもう一つは、H A C C Pとか、I S O 9000を採用している工場、こういうところでの品質管理対策の再確認をしていただきたいというような内容になっておりまして、これは、具体的に言いますと、プリントの6ページ目、下のページでいきますと9ページからになっておりますが、「食品事故への対応について」というところがございます、**「食品事故の防止とその対策」**ということで、基本的な考え方を書いたわけです。

その後ろにずっと書いておりますが、品質管理に関する方針とか目標を明確化する。それから、品質管理体制を見直す。それから、教育・訓練を強化する。5 S活動なり、報告・連絡・相談を徹底する等のこと。それから、人材育成なり、品質管理のための従業員教育。そのための教育手段なり教材を整備するというようなことを基本に据えまして、具体的には企業における事故防止対策として、最初に申し上げました、どの工場にでも適用できる具体的対策として、5 S活動、それから製造に必要な作業手順・ルールが整備され、製造現場で適切に実施されているかというということ。それから、次のページに移りますが、製造設備は適切な維持・管理がなされているか。温度計や金属検出機が正確に校正され、使用されているか。施設の防虫・防鼠対策はとられているか。これがどの企業にでも適用できる基本でございます。

それから、13ページに移りますが、H A C C P手法やI S O 9000シリーズを導入しているところでは、さらに原材料の受入検査結果について確認する。それから、管理基準・ルールの適合性について確認する。モニタリングの記録など帳票類の点検を確実に行うということ。それから、次のページに移りますが、モニタリングに使用する測定機器の校正。生産現場での作業内容の確認。生産設備の管理状況の確認。中間製品、最終製品の検査結果についての確認。それから、該当製造ラインでの品質事故発生や消費者クレームについて確認する。こういうような基本動作を行うことにより、食品事故防止を最小限に抑えようということがま

ず最初の目標でございます。

その次に、そういうような防止対策をとっていても 100%ということはありませんので、何らかのときには事故が発生する。その場合にどうすればよいかというのが16ページ以降でございます。基本的な考え方として、平常時から事故対応のことを考えなければならない。それをマニュアル化して実効性を常に検証しておくということを基本にさせていただきたいということを考えております。この観点から、平常時の対応、事故発生時の初期対応、それから重大な食品事故が生じた際の対応、危機収束段階の対応について、基本的な対応をここに書いております。

平常時におきましては、まず、事故拡大の防止対応マニュアルを平常時からつくっておいていただきたい。それから、そのマニュアルを作成した場合には、実効性を常に確保していただきたい。これは具体的には、17ページでございますように、担当者が異動しても、新任者が再確認し、内容を理解・継続できるように。あるいは、製造工程や機械施設が変更された場合に、適切な内容に調整するという。既存マニュアルが物流・商流の変化に対応しているかを検証する。そのようなことを基本に、事故想定訓練を常にさせていただきたい、平常時に行っていただきたいということが1つございます。

それから、もし事故が起きたときでございますが、その初期対応といたしまして、事実確認をまず行う。それから、製品回収をどのように判断するかということの基本的な考え方をここに示しております。まず、保健所から回収指導なり何なりがある。要するに、病菌が入っていたりするような場合には、これは食品衛生法でそもそも対応するようになっておりますので、こういう指示があった場合にはそれに従うということで、指示がない場合のことをむしろ考えているわけでございます。その場合には、健康危害のレベルと事故拡大の可能性から、回収の是非をまず判断する。それで、あらかじめ基準があれば参照する。むしろ、あらかじめ基準をつくっておいていただきたいということになるわけでございます。それで、もし製品回収を実施するとすれば、どのような範囲を回収の対象とするかということは、事実確認の内容により定めることになるわけでございます。その場合には、初期対応のフローがあれば参照して、それに従うということになりますが、これは、初期対応のフローがあればと書いてありますが、まずつくってもらいたいということを念頭に置いております。

それから、製品回収の考え方が18ページにございまして、これが一番役に立ったところでございます。基本的な考え方といたしまして、真ん中辺にありますように、健康危害への影響、それから事故拡大の可能性の両方の観点から、製品回収の要否・範囲を定めております。

まず、健康危害への影響でございますが、事故をいろいろ考えてみますと、微生物の混入の場合とか、化学物質が入っている場合、それから異物（夾雑物）が入っている場合、そのほか表示の誤記などがございませぬ。こういうのが食品事故の原因となるわけでございますが、これを健康危害の程度、事故拡大の可能性の双方の観点から、回収すべきかどうかの対応を検討しております。

健康危害の程度は、クラスを3つに分けまして、事故が重篤な健康危害または死亡の原因となるおそれがある場合をクラス1とする。クラス2は、一時的な又は治癒可能な健康危害の原因となる可能性があるけれども、重篤な健康危害のおそれはまず考えられないという場合。それから、通常は危害が発生する可能性がないという場合。この3つに健康危害に関する等級区分を考えてはいかがかというふうに提案しております。

それから、事故拡大の可能性につきましては、これは、クレーム当事者でございます消費者の方々と企業との間の事故処理では済まない程度に、さらにあちこちで発生するようなおそれがある場合を拡大の可能性があると考えております。そうした場合に、食品事故を考えますと、微生物とか化学物質が入っているとありますと、これは同時多発的になるわけでございますので、拡大の可能性が非常に高いというふうになります。それから、異物の場合には、金属とか、プラスチック、ガラスのようなもの場合には、部分的な破片の状態で存在することが非常に多いわけですから、丸のまま入っている場合には拡大しませんけれども、一部分が入っている場合にはそのほかのところにも当然出てくる。そういう場合、事故拡大の可能性が高いというふうに考えております。それから、異物混入の中でも、虫をはじめとするような生物由来の異物の場合には、偶発的なときが非常に多いわけで、事故拡大のおそれは小さいというふうに考える。これが基本的な考え方でございます。

製品回収の判断というのは、このアとイを考慮して判断するということになるわけでございます。

あとは省略いたしまして、次のページの21ページに「異物混入による食品事故における初期対応」のフロー図をここに書いてありますが、異物混入の場合のツリーを非常に粗い形で各企業には示しております。このような初期対応を行って、回収する、しないを判断していただきたいというのが1つでございます。

それから、22ページ以下に、大きな食品事故が生じた際の対応を、具体的にどういうふうなシステムで行えばよいかということを示してあります。これは、大きい企業でも、小さな企業でも同じような対応をできればとっていただきたいということで、社内的な対応、社外的な対応を、それぞれこのような事項があるということで要因別に分け、そして対策本部のようなものをつくっていただくと最も対応がいいものから、23ページに対応体制の事例を示しております。

それから、24ページ、25ページに、どのような初期対応を具体的にはやればよいかという事項を示しております。

それから、25ページは、回収するときには、回収計画にどのようなものが盛り込まれるべきなのかというものをここに例示しております。

それとは別に、26ページに原因究明を書いてあります。食品事故の原因究明というのは非常に時間がかかりますし、本当の原因がどこにあるかというのはなかなかわかりません。ですから、対応とは別に、原因究明をやるということを必須条件にしております。それから、従業員への対応、保健所、広報・消費者への対

応として、広報・報道対応の基本をそこに書いております。それから、記者会見への備えというのを28ページに書いておまして、被害者への対応というものも書いております。それから、最後に取引先への対応も考えなければならない。

そういう一連の事故処理が終わって、最後、危機収束段階には、再発防止のための見直しのため、いろいろなマニュアルの見直しを行っていただきたいということ。それから、信頼回復のための活動なり広報を行う。その後、事後評価を行う。

この一連の作業なり手順、内容を、食品事故への対応の基本的な考え方として、一昨年夏から秋にかけて作成し、一昨年冬、それから昨年の春にこれを公表し、各団体を通じて、食品企業全体に対して、この考え方に基づいてマニュアルを作成していただくようお願いしたところでございます。

それで、役所のほうから、明確性、具体性、透明性、信頼性から、この提言はどうだったかというお話がございましたが、明確性、具体性につきましては、今申し上げましたように、事故防止対策については、このように具体的な品質管理の方策を例示しております。それから、もし発生したときという発生時につきましては、これも初期対応として具体的に書いておりますし、製品回収の要否につきましては、申し上げましたように、3段階に区分するという、それから事故拡大の可能性の有無を検討する、この要因から製品回収の要否をつくったわけでございます。それから、透明性という件につきましては、これは企業の事故防止対策の基本的な考え方でございます。まずつくりまして、それから学識経験者、消費者、報道関係者、流通関係者等を含めまして、事故防止対策委員会を当センターのほうでつくりまして、総合的な観点から、どうすれば消費者に安全な食品を提供できるかという課題を検討いたしまして、提言という形でお手元にあるようなものを作成したわけでございます。

これをつくってから、各団体あるいは企業で相当程度マニュアルが作成されております。その後は、事故対応時に、それに従って個々の基準で回収なり事故対応を行っておられまして、今のところ、非常に信頼性が高く、よいマニュアルを各団体でつくっておられるというふうに聞いております。

この事故対応のマニュアルにつきましては、普及啓発につきまして、説明会を主要都市で当方で開催いたしております。それから、関係団体を通じて、報告後、頒布しておまして、有償無償を問わず、約38,000部ぐらいが出ました。その程度のもので、ほとんどの食品企業には、このマニュアルの基本的な考え方というものが徹底したかというふうに考えております。

フォローアップといたしましては、昨年は異物混入を理由とする回収はほぼなくなったというふうに聞いております。それから、消費者に回収の考え方につきまして、このマニュアルを示すことによって一定の理解が得られたというふうに私どもは考えております。

それから、こういうマニュアルの考え方とは別に、さらにケアマーク、あるいは食品の輸・配送の管理マニュアルなり、教育ビデオ、事故Q & Aのホームページ等の作成を行っているところでございます。これが食

品事故への対応についての御説明でございます。

それから、本日お手元にお配りしております「食品企業の行動規範および行動指針策定の手引き」でございますが、この作成に至りました経緯をそこに簡単に書いてございます。昨年の春、この提言を取りまとめたから、いろいろ趣旨の徹底を図ってまいりましたけれども、昨年末以来、生鮮食料品を中心に、その製品・品質表示を巡り、さまざまな問題が生じておりまして、一部企業における不祥事の発生というのが食品企業全体に対する社会の信頼も揺るがしかねない事態となった。このために、この「食品企業の行動規範および行動指針策定の手引き」を、主要企業13社ほどございますが、お集まりいただきまして作成したものでございます。

この目的は、ここにありますように、昨年来、生鮮農畜産物を中心に、製品・品質表示を巡り、さまざまな問題が生じたことや、一部食品企業における不祥事が食品産業全体に対する信頼問題となったことから、食品企業として消費者の信頼を確保するため、行動規範を明確にし、企業トップ以下が率先して実践することを目的として、食品企業に広く行動規範の策定が進むよう、この手引きを作成したものでございます。

「策定の手引き」の要旨でございますが、この冊子は、食品企業における行動規範のあり方についての考え方と内容、それから、それを具体化した行動指針の事例等を取りまとめたものでございます。

行動規範及び行動指針の考え方でございますが、行動規範等は、企業とその役職員が遵守すべき具体的行動の基準となるべきものである。規範等は、明確性、具体性、透明性、信頼性を満たすほか、食品の安全と安心の確保に係わる規定を必要としております。すでにあちこちで行動規範や行動指針については策定されておりますが、食品企業としてやる場合に、その指針の手引きをつくる場合、一番大事なのが、やはり食品に対する安心と安全をどのように確保していくか。それについて、どのような規範が必要か。ここがコアとなるものでございまして、他の分野の規範と違うところがその2点にあるかと思えます。この私どもが作りました行動規範の基本的な考え方は、そこにございますように、食品企業の基本的な使命と、それを達成するための企業活動のよりどころとなる規範を明らかにするものであるということ。それから、全ての食品企業に適用されるものであるということ。それから3番目に、行動規範は、原則として公開されることを前提とするということ。これを行動規範と考えております。

それから、最初に言っておりませんが、本体の「策定の手引き」をご覧いただきたいと思えます。6ページの下に「行動規範等の体系とその要件」といたしまして、私どもがどのように行動規範なり行動指針を位置づけているかという体系を書いております。

まず最初に、一番上位概念としてあるのが企業経営理念を体現した規定があるであろう。その下に、その理念に基づく行動規範なり行動指針がある。その下に、社内の諸規定とその細則がある。さらに、行動規範等の実践に向けての具体的方策があり、具体的事例集がある。このような体系をとるべきものではないかというふうに考えまして、この冊子におきましては、企業経営理念そのものは企業の独自の風土でおつくり

なるものですから、これには触れておりません。ですから、この部分と、場合によっては、オの事例集のガイドというようなものを作成しようというふうに考えたものでございます。

これが行動規範と行動指針の考え方でございまして、規範と指針の関係というものは、（注1）にございますように、経営理念を推進する過程で準拠すべき行動基準の基本的内容を定めたものを行動規範として、さらに、それをケース・バイ・ケースの例示も含めまして具体的に示したものを行動指針というふうに位置づけております。これをつくりましたけれども、（注2）にございますように、各企業でこれらを全て網羅するという必要はなく、既存の社内規則等との整合性、あるいは関係者への周知とか、わかりやすさに配慮して構成はつくっていただきたいというふうに考えております。

もとに戻りまして、その行動規範の3つの考え方から、次に、行動指針につきましては、やはり同様に5つの考え方をとっております。1つは、行動規範を必要に応じて事案ごとに、より具体化したもので、企業活動と役職員等のための実際の行動のよりどころとなるものであるということ。それから、役職員をはじめ、必要な社内関係者に対し、社内行事、小冊子、イントラネット等で周知するというのと同時に、経営トップから機会あるごとに直接的に言及されるものであるということ。具体的事例が列挙されていることもあるので、無用な誤解や混乱を招かないよう注意が必要であること。それぞれの企業の行動指針としては、ここに示されている全ての事項を網羅する必要はなく、企業の判断で適宜内容・項目を取捨選択されるものであるということ。それから、行動指針の具体的規定にあっては、雇用形態が多様化している場合、適用される対象者を明確にすることが必要な場合があるということ。この基本的な考え方に基づきまして、行動指針も作成いたしました。

行動規範及び行動指針の構成と内容でございますが、これは、今まで申し上げましたような基本的な考え方に基づき、標準的な規範を提示しております。企業規模、活動範囲等により、内容は追加あるいは取捨選択が必要であるというふうに考えております。企業行動指針の具体的なマニュアル等は、個々の場合の企業なり業界に応じて作成すべきものであるというふうに考えております。ここに食品企業の行動規範を、次のページを合わせまして7つ提示しております。規範の1は、安全な食品とサービスを提供します。規範の2、顧客の満足と安心が得られるように最大の努力をします。規範の3、法令を遵守し、社会的倫理に則った企業行動を進めます。規範の4、良き「企業市民」として積極的に社会貢献活動を行います。規範の5、環境問題に積極的、自主的に取り組みます。規範の6、安全で働きやすい環境の確保に努めます。規範の7、国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。これが食品企業での基本的な規範であろうというふうに我々は考えております。

それから、行動規範の策定・運用とその実効性を確保するために必要と考えられる措置でございますが、これは1つは、経営トップによる行動規範遵守への率先垂範と不断の指示が必要であろうということでございます。その次に、担当部署、責任・権限の明示等、企業内体制を整備することであろうと思います。それ

から3番目に、企業内でチェックできる環境条件が作成されるということ。この3つが重要なポイントであろうと思っております。

それから、中小企業のための対策でございますが、6を参照していただきたいのですが、基本的には企業の経営状況に応じて取捨選択して、事項により団体が協同して実施するというような現実的な対応を図るといふふうにここでは示しております。

行動規範と行動指針例を以下に具体的に対応して例示しております。それが、お手元の「行動規範及び行動指針(例)」というのが後ろのほう、19ページ以降にございます。このように基本的なスタイルを提示いたしました。例えば、規範の1ですと「安全な食品とサービスを提供します」という最初の文言に、消費者に安全で品質のよい食品とサービスを提供します。このため、食品衛生法、JAS法その他の関連諸法令を遵守することはもとより、その提供する食品とサービスの安全性と品質を確保するシステム、可能であればHACCP、ISO等の具体的な方策をここに示しまして、これを整備します。新製品の開発に当たっては、その安全性の確保を第一義として行い、開発された食品は考えられるあらゆる条件を想定して、その安全性を科学的に確認します。このような説明を加えまして、その下に行動指針として、まず、フードシステムに関しての事項を書いております。

1つは、原材料調達の問題。安全性の確認できる原材料・資材の調達に努める。2番目に、先ほど事故のときにもありましたが、5S活動を徹底する。基本的活動。それから3番目に、工場内のルールや作業手順を整備し、製造工程に携わる全ての従業員は確実に実行する。製造・作業ルールを書いております。それから、製造設備は適切に維持・管理する。製造・設備機器についての事項です。それから、温度計や金属検出器等は正確に校正し、使用する。製造・測定機器校正の話。次のページには、施設の防虫、防鼠対策を行うとともに、製造施設内外の清掃、衛生管理に注意を払うという製造・環境の話がございます。ずっと読みますと時間がないので、あと配送の話とか、それから、管理手法につきましては、意識、マニュアル整備の話、企業内情報について、技術開発について、記録について、それから第三者認証について、このような主な事項を挙げております。

このように、規範の1、規範の2、規範の3、4、5、6、7と順次、規範とその説明。それから、そこで考えられる主要な行動指針を列挙し、その簡単な説明を加えたものを例示いたしました。

この策定の便宜でございますが、今後、各業界で具体的に行動規範を作成しようとする企業は、概して規模が小さいと考えられますことから、作成の便宜を図るために、表現例、作成例を参考のためにこのように付け加えております。まず、表現例でございますが、策定に際してどのような文章表現ができるか、それぞれの行動指針に即しまして、日々の企業行動の中で実際に起こり得る事例を考慮して、3つぐらい表現例を作成しております。Q&A方式、箇条書き形式、それから文章形式というようなものを考えております。それから、作成例について、最も普遍的な印刷物による規範作成の実践形式を提示しております。ここの6番

目につきましては、お手元の手引きには入っておりませんで、今日、昼にやっとできてきたこのような冊子でございますが、この後ろのほうは(6)の策定の便宜というものをさらにつくって、中小企業の方々のためにも使えるようにし、それから、策定の冊子を作成するというときには、小冊子にする場合はどうするか、カード形式にする場合にはどのような形をとるかとか、事務所や会議室の壁に額に入れてあげるときにはどうするかとか、ポスターで掲示するときにはこんなスタイルがあるよとか、このようなところまで実際には例示しないと、小さな企業の場合には、こういう手引きの基本的な考え方を読んだだけでは、恐らく実行に移せない。実際に各社で使えるようなものがつくりがたいという状況を考えまして、さらにこれに補足して80ページぐらいの冊子になっておりますが、そのようなものを作成し、これを頒布するというようにしております。

今後の普及啓発の考えでございますが、そこでございますように、もうすでに大きいところでは規範を定めて実行されておられるようでございますので、その再確認を含め、多くの企業が参考とされ、行動規範の制定・実践が進むよう、さらに周知徹底を図ることとしております。それから、消費者の方々に対しても、あちこちの団体に対して御説明をして、改めて食品、それから食品企業に対する信頼を高めていただくように考えております。今後の広報予定といたしましては、まず来週、説明会を実施し、機関紙、これは主な各企業なり団体の方にお取りいただいているものでございますが、約2,000部でございます。「明日の食品産業」という機関紙がございますが、それに掲載しております。それから、ホームページにこの要旨を掲載しております。それから、今やっとできてきたというものでございますが、個々の企業に頒布するというような計画を今進めているところでございます。

私の御説明は以上でございます。

松本委員長 ありがとうございます。中間報告の内容を早速実行していただいたような感じになって、大変ありがたいと思います。ただいまのお話につきまして、どうぞ委員の皆様から御質問や御意見がございましたらお出してください。

田中委員 早速、今のお話の最後のほうからちょっとお尋ねしたいのです。部会の中間報告も参考にしていただいたようでございますが、実際やってみますと、具体的に私どものまとめたのはどこが参考になって実際に取り入れられ、実際やろうと思ったら多少無理なので取り入れられなかったと、その辺の実情を教えてくださいなればと思います。

門間氏 中間報告の最終段階のものを私どもお見せいただきまして、非常に参考になったわけでございますが、特に役に立ったと言うと語弊がございますが、やはり基本的な考え方でございますね。明確性とか、具体性とか、透明性というもの、4つの条件をお示しいただいたわけでございますが、それが我々企業側だけにつくった場合に、どの程度まで書き込めるであろうか。それから、実際の企業活動を行う上で齟齬が生じないかどうかということを見ながら、各企業の主な方々に御意見を伺っております。

それで、大体のところは盛り込んだつもりでございますが、一部入れにくいというのは、やはり自主行動規範というものは、作成・運用が企業の自主性に委ねられているものでございますので、それを外部の方から作成の段階で入ってきていただくというのはちょっと難しいというところがございます。それから、法令を上回る基準をつくっていった場合に、それを遵守しなかった場合に、企業内での手順とか、その是正措置というのはわかるのですが、それを外部との契約行為とまで高めることができるかというところについては、やはりちょっと難しいところがあるのではないかというふうに考えたところでございます。

それから、最も考えたところは、中間報告の形ですと、これはどうしても大企業だけが対象になってしまうのではないかと。中堅企業以下になりますと、中小企業なり地域の地場産業になりますと、この中間報告そのままの形ではとても対応ができないであろう。私どものつくったこの手引きですら、地場の産業と言うとちょっと語弊がございますが、小さな産業ではとても読み下せないであろうというふうに考えております。そのような日本の大部分を占める中小企業に対して、どのように対応するかというところが一番難しいところではないかというふうに私は考えております。

池田委員 今、まさにお話のところが大変なところかと思うのですが、先ほどの御説明の中で、そういう地場の産業の方々等々に対して、カード型とか、あるいは額形式とか、こういう工夫をされたというのは、まさに大変なところだろうと思うのですけれども、その工夫されたポイントを幾つか教えていただければありがたいのですが。

門間氏 一番基本は、小さな企業では活字が多いとだめだということですね。それと、1つの文章が2行以上、3行、4行になりますと、とても誰も読まないということ。それから、何ページにもわたるようなものは、結局、お蔵入りになる可能性が非常に高いということ。そのところが一番問題でございました。それから、この手引きだと網羅的になっておりますが、実際に必要なものは部署部署によって濃淡が全然違う。そういたしますと、その部分だけとか、基本的な事項だけでよいというのをはっきり言ってあげないと、やはりこれも必要ではないか、これも必要ではないかというように考えられますと、どうしても辞書的になっていってしまいます。そのところを注意するようにということをお願いしていただくように考えております。

吉岡委員 大変いろいろと中間報告等も参考にしながらお考えいただいたことは評価できると思うのですが、御質問させていただきたいと思います。食品事故への対応についてと手引き、それぞれはどのようなメンバーで、どういう検討手続を経て策定されたのか。一部消費者の意見も聞いたというような御説明もありましたけれども、私ども主婦連合会には特にそういう御連絡はなかったのではないかと思いますけれども、その辺がどうかというところ。

それから、これからですけれども、消費者の意見を広く聞くということが策定後にあったのか。それから、これから聞く機会を持って広めていく御予定がとおりかどうか。その消費者の意見を踏まえて見直していく

ということを考えているのかどうかということをまずお聞きしたいと思います。

それから、最近、香料添加物の問題で、ずいぶんたくさんの企業が社告をお出しになって、新聞をあけると社告がズラッと並んでいるという状況が続いたわけですが、*「食品事故への対応について」*を公表したことが、香料添加物の問題とか、そういうことを含めて機能したと評価できるのかどうか。もっと消費者と対話をする形で製品回収を行うべきではないかと私は思うのですが、その辺をどう考えるのか。香料の場合には、微量であるということもあるとは思いますが、香料会社の言い分を聞いてきた責任といいますが、当然、香料であっても、食べるのですから食品として考えなければいけないわけですが、その責任をどう考えるのかということをお伺いしたいと思います。

それから、策定の手引きの19ページでございますけれども、そのところでは、規範の1の「安全な食品とサービスを提供します」ということが書かれております。その行動指針の中で、1番で「安全性の確認できる原材料・資材の調達に努める」ということで、原材料調達のことが書かれているのですが、これだけ安全性が問われている時期になっても、まだ「努める」ということで努力目標に終わっているというのは、私ども消費者から見ますと問題ではないかと思っておりますけれども、この点についてはどのようにお考えなのか。以上をお伺いしたいと思います。

それから、配布部数が38,000部とたしか御説明がありましたけれども、最初に御説明いただいた団体の規模、そういうところから見ますと、この部数では、業界に配布するだけでも余り多くはないのではないかと、そんな感じがいたしますが、その辺も含めて御見解をお伺いしたいと思います。

門間氏 まず、消費者の関与というお話でございますが、事故対応のものにつきましては、私どものほうで「食品事故への対応について」という冊子をまず作りまして、それ以降、食品事故防止対策委員会というものを、座長を東京水産大学の藤井先生、これは食品生産学科の先生でございますが、以下、学識経験者と消費者代表の方も入っていただきまして、全部で13名の方でございますが、この「食品事故への対応について」を各方面からどのように受け止めることができるか。そして、この内容でよいのかどうか。それから、それ以外に全体として食品の流れ、生産から消費者までずっと流れがございますが、その各段階でこの考え方がどのように普及されるか、普及すべきかということについて御検討いただいております。ですから、原案につきましては、消費者の御意見というものは直接的には入っておりません。ただ、最初の「食品事故への対応について」の具体例なり、製品回収なり、それから事故対応の考え方につきましては、過去の事例をもとにやっておりますので、個々の企業の消費者対応窓口の蓄積を利用させていただいております。そのような経緯でできておりますので、企業だけで物ができるというようなものではございません。全てが実際にあった事例をもとに、どのようにしていけばよいかということについて原案を作成しております。それが消費者の関与です。今回の手引きにつきましては、これは社内の話が基本でございますので、まずは社内を固めるという考え方からできております。

それから、香料添加物の話でございます。直接的には私どもはどちらかという被害者のほうですけども、ここに努力目標のようにというふうにおっしゃっておられますけれども、原材料全てについて安全性を100%確保するというはまず不可能でございます。物が無いということを証明するというはできませんので、誠意をもって、ある程度までは調べられますけれども、個々の企業の生産の現場の、しかも助剤が何であったかとか、そこで使っていたマシンオイルが何であったかとか、そのような細部にまで物を調べるということは実際上、不可能であるということをお理解いただきたいと思っております。

それから、原材料というものは自然物でございます。工業製品ではございませんので、どれだけ監視しても、夾雑物なり異物は入る可能性がございます。それから、食品は生物が起源でございますので、必ず腐ります。その場合に、そこまでを100%ということとはできないわけです。食べるということは、常に100%という安全性を確保するというはとてもできない。だから、やれるだけのことはやる。でも、そこから先というのは、やはりそこは事故が起きたときに、またもとに戻って、なぜ起きたかということをおすぐに再確認し、再発生を防いでいくというのが基本であろうと思っております。

吉岡委員 おっしゃるように、安全の問題は、食品だけに限らず、100%完全に安全ということをお要求されたら、それは無理かもしれないと思っております。そういう意味で、おっしゃることは一部は理解できないわけではないのですけれども、例えば香料の場合に、全てを調べるのは不可能だったから香料でわからなかったのは仕方がないんだという、そういう考え方がもし食品業界の企業の中にあるとしますと、香料自体がやはり食べるものとして入ってしまうという、その認識の問題ではないかと、そのように考えます。

確かに、微量ですから、調べるのは難しいということはお言えるかもしれませんが、でも、あの香料メーカーの場合には、もうずいぶん前から違法である、食品衛生法上認められていないということをお認識しながら販売していたわけです。ですから、その辺のところは、ある意味では被害者だとおっしゃった食品製造会社がもう少しシビアな感覚で原材料の仕入れをしていらっしゃれば、一々それぞれの零細企業まで含めて、その場で企業側がテストするというはできないにしても、情報を得るとか、それによって使うか使わないか検討して判断するとか、そういうことはできたはずだと思います。

それから、確かに食べ物と工業製品とは違うというのは、一部、工業製品のものもありますけれども、腐るのは当たり前、これは当然のこととして消費者もわかっております。ここでいろいろ議論するのは悪いのですけれども、例えば少し前に遡りまして、雪印乳業の問題が起きましたときに、返品された牛乳を再利用しているんですね。そういうことが業界では当たり前、私たちから見ると考えられないというような問題が起きています。それは業界から言えば、廃棄も含めて、再利用していくのが当たり前ということになっているかと思っておりますけれども、それは消費者の論理では通用しない論理です。そういうことから考えまして、100%はできないとか、全てを調べるのは不可能だ、そういうことを事業者として、業界団体としてお考えになる。これも、やはり消費者の声として聞いているのが、実際の製品事故があったものについて企業から

意見を聞いているという、そういうことだから徹底しないという考え方が消費者の立場から言えば当然だと思います。そういう意味で、消費者の意見をどれだけ入れて、また、その意見を踏まえて、改善するべきところは改善する、そういう姿勢を示していただきたい。そういうことが本当の意味での自主行動基準が機能するということにつながっていくのではないかと思います、あえて苦言を呈しました。

松本委員長 今の吉岡委員の御発言に、何か御発言したいことがございましたらどうぞ。もしなければ、ほかの委員から御質問を受けますが。

高委員 2点だけお伺いいたします。すばらしい行動規範、行動指針、それから「食品事故への対応について」というマニュアルを作成していただいて、これからほかの業界等も、こういう取組をやっていく上での1つのひな形になるのではないかというふうに思っております。

2つ質問と言いましたけれども、1番目は、今、無認可の添加物の問題が出ておりましたけれども、こういった指針とか規範とか対応マニュアルというのは、当然、つくことは非常に大切なことですが、それと同時に、常に不完全であるというのは認めざるを得ないと思うんです。どこまでやっても完全なものというのはでき上がらないと思うんです。例えば「食品事故への対応について」の19ページですが、クラスを分けて健康危害に関する等級区分があって、事故拡大云々という非常にはっきりした、これは製品安全の分野でもそうですけれども、こういうものを示していただけるとありがたいのですが、先ほどの添加物の問題は、多分、クラス1には入らないと思うんです。もし中小企業の方がこれを活用して考えれば、これは回収する必要はないなという判断につながる可能性もあると思うんです。そういう意味で、つまり、これが問題だということではなくて、つくったものは常に定期的に見直していく必要があるのではないかという意味で、今後、改訂のお考えがあるのかということをお伺いしたい。また、どういうプロセスを経て、改訂を試みていくのかということをお伺いしたいというのが1番目です。

それから、2番目ですけれども、会員企業さんといったらいいのか、加盟企業さんといったらいいのか、その企業さんとの関係、例えば会員企業の方が自主行動基準をつくりたいということで策定するときに、センターに協力を仰いだ場合に、センターがそれに対して支援するというようなことを考えておられるのか。あるいは、もっと広い意味でセンターと加盟企業との関係はどうなっていくのか。例えば、この基準をしっかり守っている企業に対しては何かラベルを提供するとか、そんなところまで踏み込んでいくのか。あるいは、ただひな形を示して、それで終わりにするのか。その辺のところをお伺いしたいのですけれども。

門間氏 まず、リニューアルの件でございますけれども、これは、「食品事故への対応について」、それから今回の手引きもそうですが、随所に時期折々に触れ見直せということにははっきり言っておまして、事故がなかったからといって、ずっとそのままにするなという話は当然でございます。それから、先ほど申し上げましたように、人が代わったり、施設が変わったり、それから売り方なり商品が変わっていくと、同じマニュアルは通用しませんよというのをはっきり言っておまして、その折々に見直すことが必要であると

というのは、下世話に言いますと、口を酸っぱくして言っているところでございます。これは、どちらのマニュアル、手引きにつきましても同じことだろうというふうに考えております。

それから、会員企業との関係でございますけれども、私どもの会員は直接的には団体加盟でございます。ですから、団体様がおつくりになる、例えば菓子の団体であるとか、乳業の団体であるとか、そういうふうな各業界団体に対して私どもが御説明し、そこでさらに説明会なりが必要であれば一緒にやるということになります。前回の場合には、前回というのは「食品事故への対応について」のほうでございますが、このときには、業界団体のほうでさらに説明会をしていただきまして、その場に私どもの作成しました人間なり、その部分部分での専門家をその講習会に派遣いたしまして説明する。それから、場合によっては、今、先生がおっしゃいましたように、この部分をどのように書けばよいか、あるいは、どういうふうな事例が適当かというのをご相談いただくときもございますので、そういうときには私どもが団体の団体として御説明しているところでございます。

宮部委員 今日日本というのは、我々が食べている食料品の原材料のうち国内で生産されているものの割合は少なく、海外から非常にたくさん入ってきているわけです。これについては、おたくの業界としてはどういう態度をとっておられるのでしょうか。

門間氏 輸入品についてということでございますか。

宮部委員 はい。

門間氏 原材料として、私どもの会員企業は相当量、輸入品に依存しております。国産品を利用する率というのは、金額にして大体6割から7割弱だろうと思います。基礎的な原材料については、かなりの部分が輸入に依存しております。そういうことから、輸入品に対するスペックの調査というのは非常に気をつけておりまして、現地の圃場というか、農地に行って、どのような作付けがされているか、どのようにつくられているか、それからインフラがどのようになっているかということについては非常に注意しております。特に、現地の法律で許されているが、日本の法律では許されていないものというようなものがかなりございます。それから、途上国に行きますと、薬物などに対して、かなり緩い規制というか、感覚でおつくりになっている場合もございます。そういうときのために、各企業とも現地との連絡は非常に気をつけております。しかしながら、どうしてもわからないところというのは出てきます。四六時中ずっと見張っているというわけにはいきませんので、その原料の確保のときの安全性というものは非常に難しいものがございます。

それから、中間製品のときはもっと難しくなります。中間製品に入ってくる原材料、あるいは、その中間製品のもとをつくっている施設で何が使われているかということになりますと、ものすごく広がってしまっていて、結局、信頼性のおけないところからは物を買わないという話が一番前に出てまいります。ですから、どのようなときにも具体のものの検査というよりは、まず相手が信用できるかどうかということから始まっているというふうにお考えいただきたいと思います。

宮部委員 それからもう1点、製品として入ってくるものについてはどうですか。今回の例の香料事件を聞いていますと、日本で恐らく輸入チョコレートのおいしいものは添加物に関しては海外の基準で製造されているので、国内の厳しい基準に適合せず、本来は全部食べられないと思うんです。これが国際的に見てトラブルが起きないのかどうか、その辺の御感覚を教えていただきたいと思います。

門間氏 私の口からはちょっと言いかねるところがございますが、食品衛生法にのっとって検査されているものと思っておりますけれども、どうでしょうか。今回の香料の工場にしても、創業以来ずっと食品衛生法で検査されていて、安全だとみんなが思っていたわけがございますので、それは私どもから言う話ではないと思っております。

鍋嶋委員 なかなか立派なもので御説明に感謝いたしますが、実は、規格はH A C C PでもI S Oでもたくさんあるわけですが、企業不祥事で私が気がついたのは、トップが消費者のほうを向いていたかどうかということが基本的な問題だということです。ですから、これを会員企業、業界団体に説明するときは、企業トップが消費者窓口あるいは消費者対応の人たちにどういうふうに指示するかが問題です。その辺も含めて、的確に指示するように一緒にお話になっていただけたらと思います。

それからもう一つは、先ほどと同じですけれども、H A C C PやI S O 9000のような規格が社内でシステムの通りに行われていれば何も問題はない。問題は、そこで働いている人の問題です。そこを十分に考慮しないと、我々はこういう行動指針を試行的につくりましたが、そこで働く人がそれを本当に生かせない。社内体制やシステムに不備があったら直していくという風通しの良い雰囲気がなければいけません。その辺も含めて、業界団体の方に御説明のときには御注意も含めて入れていただきたいと思います。

山本（豊）委員 自主行動基準に関しての熱心な取組に敬意を表したいと思います。これまで私どもが自主行動基準について取り組んできた観点から、若干感想を申し述べたいと思いますので、何かお答えがいただければと思います。

今回、センターさんは団体の団体であるということで、そこと関係すると思うのですが、私の印象では、今日、提示していただいたのは自主行動基準のひな形というよりは、むしろ自主行動基準をつくる場合の食品業界なりの指針であると理解しました。もちろん、ひな形の部分も若干入ってはいますけれども、どちらかという指針であって、また、よりブレイクダウンした、本当に使えるようなものは各傘下の団体さんでつくられる、そんな考え方、理解でおられるのかということについて、確認も兼ねて質問させていただきたいと思います。

それから、これは注文ですけれども、私どもが公表しました中間報告と今回の手引きを比べて読んでみまして、顕著に違う点が2つありまして、1つは透明性ということ。先ほどすでに言及がありましたけれども、中間報告で透明性というのは、つくるときに消費者など外部の人の中に入れてどうかどうかは別として、消費者の意見も聞いてということでしたけれども、こちらの手引きの透明性は、情報が企業内に開示される

ということで、透明性の中身が違っているわけです。それから、モニタリングも、ちゃんと守っているかどうかチェックするというのも、中間報告では内部監査とともに外部監査もということを書いてありますが、こちらでは内部のチェックということです。それは、先ほど指摘されたようないろいろな現場においてはなかなか難しい問題があるということはおありかもしれません。しかし、多くの団体を傘下におさめるセンターとして、指針の中で透明性なり、モニタリングについてこういうふうに記載されますと、どうしても消費者の外部の声を聞くことは余り必要ないんだと、あるいは外部のチェックも必要ないんだというふうに受け取られてしまって、中には、会員企業あるいは傘下の団体で、そういうこともやりたいと、自分たちはやるのではないかという声も場合によっては出てくるかもしれないですね。ですから、センターのほうでも、こういうふうに書いてしまうということは、こういう取組を推進するというメリットもありますけれども、他方、これよりもっと立ち入った取組をするというのを抑えてしまうような、そういう役割も果してしまうようなことが若干心配されるわけです。

ですから、その辺の書きぶりを、必ずやらなければいけないわけではないけれども、場合によっては消費者の声を聞くことも考えられるとか、あるいは、外部のチェックを受けることも考えられるとか、そこは現場なり、さらに傘下の企業でどういう方針をとるかは決めていただくことにして、そういう書きぶりをされるということがより望ましいのではないかというふうに私は思いますが、いかがお考えかということ。そして、全体にわたって、これはミニマムのスタンダードであって、これよりももっと立ち入った取組をしたいという場合には、それは当然可能で許されるということもどこかで明示されるのが望ましいのではないかと考えますが、いかがでしょうかということです。

門間氏 この扱いでございますけれども、これをもとに右から左に書き直せというようなつもりではございません。これをもとに、各団体なり企業が、食品企業というのは一括りでございますけれども、まるで装置産業から地場の手作業までバラバラでございますので、その業界に応じたつくり方をさせていただくのが基本でございます。それが中にはっきり明示してございます。それから、これがミニマムかどうかということも、そのとおりでございます。これは一番スタンダードに誰にでも通用するようなものを提示した。さらに特殊なものにつきましては、これに加えていただきたいというものは随所に入れてございます。

それから、モニタリングの件につきましては、いろいろ意見が内部でございまして、外部の有識者の活用も図っていくというような文言も入れております。それから、この規範なり指針につきましては、原則として公表するというふうに考えるというふうに基本的な考え方のところであってございます。ただ、無用な誤解、混乱というのは、確かに場合によっては不都合な部分があるわけでございます。特殊株主の問題であるとか、悪質なクレマーの問題というものの対応につきましては、これを公表するわけにはまいりません。そのような部分というのは、やはり注意して扱う必要がございます。しかしながら、基本的なところにつきましては何も隠す必要はございませんので、これは積極的に公表すればどうかというふうに我々は考えてお

ります。

それから、この件につきまして、全体に、先ほども御意見がございましたけれども、最初は「経営トップ」という文字を入れていなかったのですが、会長会社なり、むしろ社長会等の御意見をお聞きいたしますと、経営トップということをもまず真っ先に書けと。それから、トップが自ら遵守し、意思表示し、垂範しなければならないということをはっきりとうたえというふうに会長からも申されてまいりましたので、その点につきましては、消費者の声なりはすぐにトップに上がるように、それから実践に対してはトップが自ら率先してやるようにという話を加えるようにということが各要所要所に盛り込まれてございます。

池田委員 自主行動基準というのは、骨格は共通な部分が多いと思うのですけれども、しかし一面、業種業態によって重点が異なるのではないかと、勝手にこんなことを思っています。そういう点で、特に食品・食材というのは、先ほどもちょっと論議がありましたけれども、その効用などが「過ぎたれば及ばざるが如し」という言葉が当てはまるかどうかわかりませんが、これに近い面があるようにも感じます。まさにリスク評価、リスク分析ということも大事だろうと思えますし、そういうふうなリスクということについてのコミュニケーションが、食品・食材という業種業態においては大事ななと思っています。この行動規範、あるいは行動指針等々の中で、リスク評価、リスク分析、あるいはそういうふうなリスクの存在も、表現の仕方は考えなければいけないと思うのですけれども、コミュニケーションを何らかの形で盛り込んでいくということも重要ではないかと思っておりますが、将来の検討としてはいかがでしょうか。

門間氏 この規範、あるいは指針の策定の手引きというのが後からできているものですからちょっと難しいのですが、最初に「食品事故への対応について」をつくっております。むしろ、こちらがリスクの話が大きいわけですね。最初にこれが出てしまって、事故への対応についての細かいものが出ておまして、これよりさらに分厚く、いろいろな対応の具体的なマニュアルなり考え方ができているわけですね。その上に立って、この指針なり規範の手引きができているものですから、こちらにはリスクに関連した表現というのは非常に少なく抑えられております。その部分を盛り込んでしまいますと、ほとんど同じようなものが出てしまうわけですね。むしろ食品企業の規範なり指針策定の手引きでは、そのような具体的話、それからリスクに関連した話につきましては、事故対応を考える基本的な考え方を別途考えているということを前提に、精神的な話を主体に作成されております。

澤藤委員 実効性の確保という観点でお伺いいたします。私は、食品問題というのは絶対的な安全が必要だというふうに考えております。それを確保するために、私は内部告発を奨励する制度、少なくとも内部告発があった場合に、これを処罰しない、あるいは、こういう方を保護する制度が必要だと思っております。それが消費者の安全にとって非常に有益だと思っておりますが、そういう観点から御検討されたのでしょうか。あるいは、していないとすれば、これからそういうことについてここに盛り込む御予定といたしますか、考えられるのでしょうか、お伺いいたします。

門間氏 内部告発ということは非常に難しい言い方でございますけれども、この作成に当たって、いわゆる内部告発ということにつきましては非常に注意を払ったところでございます。各社とも、内部告発を奨励するというのはいかがなものかと。基本的には、そのようなものはそもそもその企業風土自体がおかしいのではないかというのがまず1つありまして、それから、各社ともそういうルートはつくっているし、この中でも、内部告発というか、これに反した事象が起きた場合に、別のルートでトップに上がるようにすることについてはやぶさかでない。また、そのことをもって、その者に対する不利益があってはならないということと書いております。それは、14ページの「行動規範の運営の透明性の確保と明るい風通しのよい組織」というところにありますが、そこに「通常の業務遂行手続の情報ルートとは別の情報ルートを設ける等、通常の業務系統では流れ難い情報・・・」という段でございますが、この(4)に今、先生がおっしゃいましたことは表現したつもりでございます。

タン委員 今日、門間さんの御報告、非常によくわかりました。ありがとうございました。独占禁止法と自主行動基準の策定との関係について2点と、手引きの内容について3点お聞きします。

まず、一般的な質問のほうからですが、この手引きを策定するに当たって、公正取引委員会に相談をしましたか。それから、もし相談をした場合は、どのようなことを言われましたか、教えていただければと思います。

それから、2点目ですが、もし食品産業の業界団体が行動指針を策定すると、その実効性を確保するために、ある程度のサンクション(制裁)やペナルティーを課すべきであるという考え方がありますが、それについてどうお考えでしょうか。

それから、手引きの内容についてですが、手引きの13ページの「行動規範等の策定・運用とその実効性を確保するために必要と考えられる措置」のところについて何点か確認したいのですが、この中に、例えば企業が社内の自主行動基準をつくった場合は、その自主行動基準に違反した個人、社員に対するサンクション、あるいはペナルティーについて何も書かれていないと思います。そうすると、そこまでそういう事項を設けるべきではないとお考えなのでしょうか、教えていただきたいです。

それから、モニタリングの話ですけど、先ほど山本委員から内部と外部のモニタリング、必ずその2つが必要だという御発言があったと思いますが、私も同じ質問をしようと思いましたが、ちょっと別の観点から質問をさせていただきます。この手引きの中に、モニタリングのメンバーとしては、今、13ページを見て引用させていただいているのですが、関係部局の責任者をメンバーとする委員会や外部の有識者等の活用を図ると書いてありますが、門間さんの御報告に、外部の方を策定の段階に入れるのはちょっと難しいのではないかと御発言があったと思います。そうすると、モニタリングの段階で外部の方を入れることは、私の目から見ればちょっと矛盾しているのではないかという気がしますが、策定のときに外部の方はだめ、モニタリングのときは可能だということについても詳しく説明していただければと思います。

それから、モニタリングの結果が社内の上のほうへ伝えられるかどうか、重要な問題だと思いますが、それについては余り書かれていないような気がしまして、それについてどうお考えなのでしょうか。

それから、14ページのところですが、消費者から寄せられるクレームの対応についてのところですが、下から6行目のパラグラフです。消費者のクレーム情報が迅速かつ正確に担当役員に伝えられることが必要だと書いてあります。私は勉強不足でよくわかりませんが、最近起こっている香料の事件と、もう1つのミスタードーナツの事件のどちらかだと思いますが、新聞の報道によりますと、違法な添加物が入っていることを役員が取引業者から教えられたんです。取引業者は当然、社長にそのことが伝えられると思ったら、そうではなかったようです。そうすると、クレーム情報が担当役員までだけじゃなくて、もっと上のほうにいくように、もちろん社長、それから取締役会のほうにいく、そういうシステムを整備する必要があるのではないかと思います。それについてどうお考えでしょうか。

以上です。

門間氏 まず、公正取引委員会の件でございますが、これは御相談申し上げておりません。私ども単独でつくっております。

それから、各団体が策定された場合に、ペナルティーの実効性をどうするかということでございますけれども、これは、ここで業界としてペナルティーを課すべきである、あるいは課すべきでないというのはむしろ言うべきでない話であろうと思っております。それから、企業がこういう規範をつくって、それに対して個人、あるいは社員のペナルティーについて言及がないのは、これは各社によって事情が非常に違うだろうと思います。ただ、お手元には間に合いませんでしたけれども、具体の事例をつくった中に、そのような場合に会社は損害賠償を請求することもあり得るというようなQ & Aなり、表現を中に事例として盛り込んでおまして、場合によっては、そういうことをはっきりと明言すべきであろうというのは、具体的な表現の中に盛り込んでいるところでございます。

それから、モニタリングの先ほどの件ですが、ちょっと言葉足らずで失礼いたしました。ここに書きますと、策定時に必ず入れるという話になります。mustな話ではないのだろうと。要するに、各企業で外部の方をお入れになるのであればなればいいし、企業として、それはというときには別に入れなくてもよいという趣旨でございます。ですから、このところの有識者というのは、外部の学識者であってもいいし、消費者代表の方であってもいいし、そこは企業の自主的判断であろうというふうに考えております。

それから、消費者クレームの件で、上に上がるシステムというお話がございました。これは、この手引きにもはっきり、担当役員、地位と権限のある役員というのは、企業トップ、それに準ずるところを普通は考えております。食品企業におきましては、事故というのは致命的でございますので、平取締役で止まるということはあり得ないんです。大抵、低くても専務、まず社長に重要なことはすぐに飛び込んでいくというふうに基本的には考えております。それから、今回の香料事件みたいな話は、これは法に反する話でございま

して、これを一般論化されておっしゃられてもちょっと答えようがないのですけれども、通常の会社では上に上がるシステムというのは常時つくられております。それから、お客様相談室なり、消費者相談の窓口というもので、難しい案件のもの、非常に企業の経営に差し障るようなおそれのあるものにつきましては、上に上がるシステムというものは既に各社で確立しているというふうに考えております。

以上でございます。

松本委員長 ほかにも御質問があるかもしれませんが、本日はもうお1方来ていただいておりますので、食品産業センターさんのお話としてはこれで終了させていただきたいと思っております。先ほど、今日で上がったばかりと言われている冊子も我々は非常に興味あるところですので、後ほど事務局経由で委員の皆様にご配付いただきたいと思います。

それでは、続きまして、全国農業協同組合中央会の甲斐野課長から御説明をお願いいたします。

甲斐野氏 ただいまご紹介いただきました全国農協中央会(全中)のJA改革推進課の甲斐野と申します。今日はよろしく申し上げます。

今日は自主行動基準の委員会ということで、私どもの取組を簡単に御紹介したいと思います。今回、私どもがこういうことに取り組んだ背景は、御承知かと思いますが、今年の3月に、私どものJAグループの一部であります全農の子会社の全農チキンというところが、食肉、鶏肉の偽装表示、輸入のものを国産の無薬鶏として販売していたという事件が生まれて、それ以降、生協さんなどとやっている産直で幾つかの農協のほうに、いわゆる産地偽装の問題が生まれて、これで消費者の皆さんに非常に御迷惑をおかけしたということ、それから農協組織全体に対する信頼みたいなものが非常に落ちてきたというか、失墜したということ契機に、ここ数か月間の取り組みをしておるところでございます。ですから、直接、今、食品産業さんのほうで自主行動基準というお話がありましたが、そこにいく前の段階のプロセスだというふうに考えていただければと思います。

資料は、「消費者の信頼回復に向けたJAグループの取組み」というのがありますが、まず冒頭に、私どもの団体の特徴みたいなものを御説明したいと思います。開いていただきますと、2ページ目に「JAグループについて」というのがあります。ご存じのように、まち中にもありますけれども、地方へ行きますと農協という組織がありまして、それは普通、総合農協という形で、農産物の販売とか、餌を売ったり、肥料を売ったり、そういうことのほかに、金融関係の事業とか、信用事業、共済事業というのを総合的にやっている総合農協というのが全国に約1,000程度ございます。いろいろそれぞれの農協で事業をやっているわけですが、それを補完する団体として連合会というのが事業ごとに組織されておりまして、私どもでは経済事業というふうに呼んでおりますけれども、農産物を販売したり、それから生産資材の共同購入をしたり、そういうことをやっているのが経済事業でございます、ここの全国組織が全農ということになります。2ページの上から2つ目ぐらいのところです。

それから、金融関係ですと、農林中央金庫とか、全共連、今はJA共済連と呼んでおりますけれども、そういうような団体がございます。今回、私は上のほうにありますJA全中というところの人間でございまして、協同組合組織の場合、中央会というちょっと特殊な制度を持っております。これは協同組合法制で、ほかのところにも幾つか中小共同事業協同組合などにもあるわけでありましてけれども、もともと中小の協同組合組織からなっておりますので、それに対する内部的な指導とか、そういうものをやる機関を法律の中に持っているんです。それが中央会という組織で、開いていただきますと、3ページ目のところに、中央会に関する、これは農協法ですが、農協法の主要な内容が書いてございます。これは、目的としては、組合というのは農協とか連合会全てを指しますけれども、組合の健全な発展を図ることを目的として、以下の2つ目のパラグラフにあります事業を行うということで、組合の経営事業及び経営の指導ということですので。それから、組合の監査、教育・情報の提供、このような事業が中央会の事業になっております。全中のイメージというと、どうも米価とか自由化阻止のほうのイメージが大変強いのですけれども、本質的にはこういう事業をする団体でございます。

そのほかに、若干、そういうのをやっていく上で、普通の関係とは違う、一番下のところに組合からの報告等の徴求ということがございまして、これは中央会が農協の経営指導とか事業指導をしていく上で、必要なときは組合に対してその経営状況の報告とか資料提出を求めることができるとか、それを受けて何らかの指導をした場合は、その当該組合の理事は指導内容を総会に報告しなくてはならないとか、そういうような規定が法律の中に盛り込まれているわけでありまして。ですから、今回、そういう機関でこの問題の検討を進めてきております。

それで、3月に全農の子会社の食肉の偽装が発覚いたしまして、その後、私どもでは、その次の4ページ、横になりますが、今後どうするかということで大きく2つの取組をしております。

1つは、今回の事件の原因は何だったのか。それから、その再発防止とか、その後、信頼回復のためにどういう取組をしていったらいいのかということで、4ページの左のほうにございますように、いろいろなものがあるのですが、経済事業刷新委員会という、ちょっと変わった名前ですが、そういう委員会をつくっております。その次の5ページに委員の名簿がございまして、生協の方とか、消団連の方、それから農業関係とか消費者関係のマスコミの方とか、流通業者の方、それから、こちらサイドというわけではないんですけど、生産者とか農協の組合長さんとか、そういう方で委員会をつくって、ここで今回の問題の原因とか背景について、これまで4回ぐらい御議論をさせていただいております。

それから、併せてもう1つ、自主点検ということで、今回、食肉の偽装表示の問題が発端になりまして、現在、表示問題につきましては、農林省が所管しておりますJAS法と厚生労働省所管の食品衛生法、2つの法律がございまして、それらに照らして、表示が適切に行われているかどうかというような点検を、これは全農、JAグループ全体、農協なども含めてやっております。この経済事業の刷新委員会はいろいろな議

論をしまして、6月21日に中間的な取りまとめというのを行っております。

あともう一つ、この委員会につきましては、6ページにございますように、その内容は、私どもJAグループのホームページというのがあるのですけれども、そちらのほうで提出した資料、それから議事の内容については公表させていただいているところであります。

それで、まず1点目に行いました表示についての自主点検の内容を簡単に御説明したいと思います。これは、今も申し上げましたように、事件を起こしたのは全農もしくは一部の農協でありましたが、JAグループ全体、1,000の農協はどんな感じになっているのか。もう一回、表示について中身の点検をしてみようということで、2つの点から、自主点検ですので、それぞれの農協での自主的な点検を行っております。

2つの視点のうち1つは、表示に誤りがないかどうかという視点です。次のページを開いていただきますと、全国で大体2,000か所ぐらいの施設の調査をしたのですけれども、商品アイテム数にすると大体23,000ぐらいのアイテムになったのですが、その程度のアイテム数を調べたところ、8ページの(2)のところがございますように、これは新聞報道等もされておりますが、3,768という全体の大体16%ぐらいについては表示が適正に行われていないというような点検結果になっております。これは、加工食品とか生鮮品についてはJAS法並びに食品衛生法で表示の規定がなされておりますが、それが守られていないとか、書かれていないとか、こういうものがかなりありました。これは、特に小規模の施設などではそのあたりが遅れている部分がありました。

それから、若干、優良誤認を招きかねないような表示がなされているというのが、ここでは31アイテムぐらいあります。この中身につきましては、例えば「減農薬」というのを表示する場合がありますのですけれども、この場合は、今、ガイドラインというのがございまして、慣行農法の2分の1ぐらいの農薬の散布にしなければいけないとか、そういう基準がございまして、それを立証できないのにこういう表示をしていたとか、あと、地場産ではないんですけど地場産を誤認させるようなものが表示に含まれていたとか、何々に効く等のいわゆる健康食品であるようなキャッチコピーを使っていたとか、こういう問題が出されています。

これらにつきましては、特に優良誤認については全て適切に処理というか、表示を変えたり、シールを貼り直したりとか、そのような対応をしております。

それからもう一つ、表示につきましては、その表示の真実性というか、本当にその表示のとおりになっているのか、中でのチェック体制はどうなっているのかということ、一応、品質管理のISO9000シリーズに基づいたような問いをそれぞれの施設に出してみまして、その結果が9ページ以降でございます。これは自主点検ですから、その人がある程度適切と思えば「適切」にをつけてきますし、適切じゃないと思えば適切じゃないところにがついてくるわけでありまして、やはり品質管理の体制というのが全般的に低いのではないかと。特に、よく見ていただきますと、教育とか研修、この部分が一般的に低くなっているのではないかと感じておりまして、これは、この後、何か対策を考えるときの基礎になるのでは

ないかというふうに考えております。

こういう調査を受けまして、JAグループでは、基本的に表示につきましては法律事項でありますので、適正に表示されるように指導していくということと、特に教育・研修について、農協の場合は、先ほど食品産業さんのほうからお話がありましたけれども、農協が持っている地方のかなり小さい施設とか、ファーマーズマーケットといまして農産物の直売所みたいなものをかなり持っておりますので、そういうところでの表示の徹底とか、JAS法とか食品衛生法の変更の内容がそこまで徹底されていないという部分がかかりございましたので、そういう取組をしていく必要があるのではないかというふうに考えております。

それから、少し飛びまして、12ページからは先ほど申し上げました経済事業の委員会のところでの中間取りまとめでございます。6月21日に委員会として取りまとめをいただいております。ですから、私どもとしては、一応、委員会の取りまとめが中間的なものができましたので、これをベースに今後、具体的にどうやってこれらに対応していくかということとJAグループとして考えていきたいというふうに考えています。できれば秋ぐらいまでにはその方向を出していきたいというふうに考えています。

このときに、そういう面では初めて消費者の方々も入れて今回の事件を発端にした委員会を開きましたので、当初は、事件が事件でしたので、消費者の皆さんなり、マスコミなり、学識経験者の方からはかなり厳しい意見が出ています。やはり私どもが中でやっているのと視点が違う委員の皆さんですので、そうなんだなと思えるような意見もかなり出てきております。特に、2つ目のパラグラフでございますように、今回の影響が大きい、特に農協がそういうことに対して事件を起こしたということが非常に大きいというような意識の問題とか、それから、本来、こういう問題の根っこにはある程度ガバナンスとか、そういう問題もあるのではないかとありますが、とりあえず中間取りまとめということで、信頼とか安全とか安心とか、そのものについての内容だけを中間的に取りまとめていただいております。

項目は、12ページの下にございますように、産地偽装とか優良誤認、それから表示制度全般について、消費者相談窓口について、加工・流通段階、これもJAグループでやっている部分があるわけですが、これについての安全・安心の確保について、それから、消費者と連携した地域での営農・販売の取組というのは、どちらかという、地域での農業生産をどうしていくか。低農薬とか、そういうような問題ですね。それから、今話題になっておりますトレーサビリティ、生産まで遡れるシステムについてということの約7点について取りまとめをいただいております。

13ページ以降が具体的内容で、そういう面では、これはその委員会が出された意見をそのまま項目立てしてまとめたような形になっておりますので、全体的に論理性というか、うまく流れていない部分もあるのですが、直接そのまま委員の皆さんの意見を取りまとめるような形にしております。いろいろ意見が出されておりますが、例えば産地偽装とか優良誤認については、2つ目の・にございますが、JAグループとして虚偽表示については自主的なペナルティーを課すことが必要ではないかと、それから、今、産地表示

が生鮮品については義務づけられておりますが、これを流過程も含めてチェックできるシステムがなかなかないので、何か統一基準等をつくる必要があるのではないかと、2点目の表示問題につきましては、2つ目の・にありますように、表示がかなり複雑になっているので、表示に関する自主的な相談機関等の設置を図るべきではないかと、それから表示内容についての検証システム、欧米のほうはかなり進んでいるというお話ですけれども、こういうことを検討する必要があるのではないかと、それから、その下にありますように、いわゆる消費者モニター制度みたいなものを入れていく必要があるのではないかと、14ページのところで、相談窓口等については、クレームの事業への活かし方とか、いろいろとございますが、それを実際の事業に活かしていくような取組が必要である。あと、併せて、相談窓口の一番下でございますが、農業とか、そういうものの理解のための情報提供とか、子どもたちへの食農教育というふうに一般的に言っていますけれども、そういうものに取り組む必要があるのではないかと。

それから4点目として、加工・流通段階における安全・安心の確保ということでは、いろいろ出ていますが、HACCPの問題ですとか、ISOの問題、それから教育・研修の充実ということをやらなければならないかというふうな意見が取りまとめになっております。

それから、特に最近では、農産物の場合でも、こだわり商品ということで、地域単位での小ロットの流通というのが出てきておりますけれども、こういう場合は地域と消費者の関係が重要だと、その場合、地域が変わっていくというか、地域の農業の仕方、地域循環とか、そういう問題への転換が必要なのではないかと。あと、委員会の後半の部分ではかなり残留農薬の問題が出されておまして、農薬についての基準、これは全て農薬については都道府県ごとに基準が設定してあるのですけれども、その遵守なり徹底に取り組む必要があるのではないかと。それから、そういうものについては、できるだけ海外情報を集めたりする必要があるのではないかとということでもあります。

それから6点目としましては、トレーサビリティということで、これは今、牛肉につきましては、BSEの関係がございまして、全頭、個別識別できるようになっているのですけれども、それが食卓まで続くかどうかという問題ですが、今、農林省のほうはそれはつなげようというふうにいる法律上で規制しているということですが、私どもは、この問題が出る前から、農協大会というのを3年に一度やっているのですけれども、一昨年のおときから安心システムというものを方向として打ち出していたんです。それはどういうことかということ、例えば産地で農家の人が農薬を減らすとか、化学肥料の投入を減らすとか、いろいろな取組をしても、それは広域流通していくと消費者に伝わっていかないんです。途中でいろいろなところに流れていってしまいますから。それと、流過程では、いわゆる物が混在するということが必ずあるんです。例えば米を精米するときには、玄米から精米しますけれども、そのときに、普通の米を精米した後に低農薬の米を精米すれば、そこにどうしても前のものが残ってしまうとか、それから分別流通できるような流通の仕組みになっていないとか、そういうことがあって、かなり産直に近い、これは量販店さんなどの指定等に

基づいてやるわけでありまして、その場合、生産から流通を特定して、全部最後まで生産まで遡れるというようなやり方をやっているものがあります。今、15品目ぐらいやっています、例えばお茶ですとか、米とか、牛肉とか、そういうものについては、今、イオンさんなどでよくテレビなどで出ているのですが、押すと産地まで戻って、そこでどういう農薬をまいたとか、こういう形で何日に防除したとか、こういう肥料をまいたとか、そういうような情報が出るような仕組みを、従来も段階的に取り組んでいこうということで進めていたのですけれども、いろいろ事件がございましたので、やはりこれをもう少し加速度的に進める必要があるのではないかとということで、今回、特に農業生産している段階で、生産工程をもう少し記録したり、それを公表したりというような取組を進めていこうというふうに今しているところです。

それから、以下、安心・安全についての考え方とか、これを契機にした日本農業全体のあり方とか、それから農産物と工業製品は違うというような違いの問題。それから、特に今回、先ほど食品産業さんのほうでも御議論になっていましたが、やはり組織構造とか、ガバナンスとか、そういうことに問題があったのではないかと。できるだけ情報公開とか、第三者評価とか、そういうものを進めていくべきではないかというような取りまとめをいただいております。

一応、中間取りまとめをそういう形でいただきましたので、今後はこれをJAグループなり全農グループとして具体的にどうやっていくかということの具体的な実践策とか、農協になりますと、まだ1,000も日本全国にありますので、中央会のほうで、こういう基準で指導していくとか、そういうものをつくっていきたいというふうに考えています。その際、今回、この委員会で取りまとめていただきました自主行動基準策定の指針みたいなものを先般読ませてもらって、かなり参考にさせていただいて、これから具体的な取組を図っていきたいというふうに考えています。

最後に、今回も委員会の皆様方の中間取りまとめの中で、私どもから見ても、幾つかそのとおりだなと思っているのがありましたので、幾つか御意見を申し上げたいと思います。

1つは、この取りまとめの中の前段に「共同規制的アプローチ」というような表現が出ていて、業界なり企業が自主的に基準をつくるだけではなくて、関係者が共同して規制をつくる手法の検討が必要ではないかというようなことが出されておりますが、特に食品は、そういう面では、JAグループのほうは、どちらかという川上というか、生産に近い部分になっていますし、量販店などは川下に近い部分を担っているのではないかとこのように考えていますが、例えばこれだけ食品問題が出てきますと、量販店とか、本当に川下の販売されている方々には消費者からたくさんクレームがきているのではないかとこのように思います。委員会の中でもそういう意見を言われたのですけれども、そうすると、そこが何らかの自主行動基準をつくっていく。それは、次は仕入業者に同じような形が求められて、それが次は生産のところにも求められてくるというステップになるのではないかとこのように思います。

ただ、商売の優位という面では、こちらは売っていただいている立場ですので、そういう面ではなかなか

弱いところもあったりするのですけれども、そういうときに、そういう人たちの代表が共同で一定のものについては基準をつくっていくような取組、これは法律でやるという方法もあるでしょうけれども、そういうような取組も、特に安全性などの問題については、これは委員会をやっているときに、消費者の皆さんと生産者の方の農業についての認識の違いとか、そういうものがかなりあるのではないかというふうに感じていまして、そういうような取組も、どういうふうにやったらできるのかよくわからないんですけど、必要ではないかというふうに考えております。

それから、今回、自主点検をやる中で一番気になったのは公表の問題ですね。自主点検をやるときには、何か問題があったら、例えば私ども全中のほうで名前も含めて公表したらどうかというような意見があったんです。ただ、今のやり方だと、公表した段階で一気にマスコミとか、そちらのほうが出て、先ほど言いましたように、かなりリスクの高いものというよりも、これが産地が書いていなかったとか、産地を誤認するような表示があったという内容についての公表の問題ですね。これも報告の中に出ていましたし、パブリックコメントの中でもいろいろな御意見が出ていて、やはりかなり問題のあるところではないかということを感じております。とりわけ、今後この委員会で取りまとめが行われますと、特に食品の業界ではいろいろなところで自主行動基準というのがつくられていくのではないかと考えていますけれども、そのときに、流通各段階の調整なり、そういうものについては何らかの考え方というか、アプローチというものが必要ではないかというふうに考えております。

私のほうからの報告は以上にさせていただきたいと思います。

松本委員長 どうもありがとうございました。それでは、委員の方からどうぞ。

田中委員 自主点検及び中間取りまとめの詳細な御報告、ありがとうございました。これを今お伺いして、2点お伺いしたいのです。1つは、これから全体のコンプライアンスを推進するとき、どういうふうに指導・監督していくか、その統括部署はどこが担うのでしょうか。全中さんは、どこがどうなるのかという点が1点です。

2点目は、一番初めのいろいろな法律のところでも、組合の監督とか、教育・情報の提供とありますが、そういうのは具体的に今までどの程度やってこられて、今度はどのような方向にいかうとしておられるのか。その2点をお伺いしたいと思います。

甲斐野氏 私どもでは、特に全中は全中で1つの法人ですし、農協は農協で1,000もあって、それぞれ別々の法人で、別々の経営をしているので、そういう面では、指導・監督というのは、法律の根拠はあるのですけれども、完全に命令できるかということになると、先ほど総会に報告するとか、間接的な形でしか行使できないんです。今まで私どもは、コンプライアンスとか監督というと、力の98%ぐらいは信用事業に入っていたんです。金融事業をやっていますから、どちらかということ、ペイオフなどもありましたので、ほとんどは信用関係のコンプライアンス、それから信用関係の経営指導というのをやってきたんです。それで、

今までは、経済事業関係、販売とか、そちらについては、どちらかというと、それぞれの農協の自主性に任せていたんです。金融の場合、業態規制がまずありまして、これが厳しくなっていますから、これを組織内部で徹底させるなり、実質的に稼働させるための仕組みを、例えば全中の中には経営関係の部署があって、うちの場合は、そこから47の都道府県の中央会に指導を出して、その47の都道府県の中央会が直接、農協を指導するという形で、金融などはかなり画一的なマニュアルとか、画一的な手法、コンプライアンスの体制も、こういうことをつくれ、こういうことをつくれ、内部監査はこうしろとか決まっていますので、それに準拠した運営ができるようにという指導を直接やってまいりましたし、仮にそういう体制ができていなかったら、この中で監査という私どもの事業があるのですが、その中で定期的に監査をして、うまくちゃんとできていなければ、その部分を指摘して改善を求めるといような取組になっております。

高委員 幾つかお聞きしたいことがあるのですが、まず、今回、全農チキンの問題があって、消費者全般が抱いた印象というのは、恐らく全農全体の体質ではないかというような、ちょっと厳しい言い方ですけども、そういう印象を持っていると思うんです。今日、これからの刷新方針として幾つか挙げていただいたのですが、いずれも、その必要があるというだけであって、具体的にこれからどうやっていくのかというのが何も見えてこないんです。ですから、例えば虚偽表示についての自主的なペナルティーを課すという取組み、あるいは虚偽表示を防ぐ基準づくり、それから、先ほどから出ている監査の仕組み、モニタリングの仕組みとか、具体的にどんなところまで突っ込んでやろうとしているのか。

あと、最初、私はちょっときつい言い方をしましたけれども、そういう理解が正しいとすれば、組織の文化を変えていくためには、本格的な教育とか研修をやっていかない限り、変わらないと思うんです。ガバナンスの問題もありますけれども、そういうことを念頭に置いて、具体的にどういうことをやっていくのか。あるいは、タイムテーブル、具体的にいつぐらいまでにどういうことをやるのかとか、もし決まっているのであれば教えていただけませんか。

甲斐野氏 御指摘のとおり、委員会の取りまとめというのは、そういう面では、あくまでも第三者委員会が今回の事件なり、それに対して持っている考えとか、それから、私どもでいろいろ資料提供して、それについての御意見を取りまとめたいただいたという形になっていますので、では、具体的に何をやるかというのは、これから私どものほうで考えて、また、次に9月ぐらいを考えているのですが、もう一度この委員会を開いて、具体的にこういうことをやろうと思っていますということを御報告しようかなというふうに思っています。作業もあるのでズレてしまうかもしれないですけども、そのようなスケジュールを今考えています。ですから、それまでに具体的にこの委員会で指摘されたような内容を本当に実行するためには、どういう形がいいのかを、もう少し詰めて提案をしていきたいというふうに思っています。

例えば虚偽表示のペナルティーみたいな問題は、先ほどの法律にありました、例えば何かうわさが立てば調査して、それを総会に報告するとか、そういう手法を使ったほうがいいのかどうか。監査などについても、

もう少し厳しい形にしていくかとか、今回、自主点検をやるときも、これは農協法では監事というのですが、商法でいう監査役ですが、それぞれの組合の監事が一応判子を押して出してくださいということにしている、判子を押すときにどれだけちゃんと見たかどうかは問題ですが、ある程度そういう牽制を働かせてやるようにしています。ですから、具体策はもう少し秋ぐらいまで、あと1~2か月ぐらいで詰めていきたいなど。そのときに、今回おまとめいただいた中間取りまとめなどでいろいろ御指摘されているような点ですとか、それから、いろいろなものについて、ある程度標準的なものが最近できて、消費者相談窓口の設定の仕方のJIS規格ですとか、JISの標準ですとか、いろいろなところで標準的なものはできているので、ある程度それを織り込んだりしながら、ただ、現実としてできるかできないかというのは、レベルがあって、あのとおりみんなできないようなところもあるのではないかと思うのですけれども、そういうのも併せて1~2か月の間に具体策を出していきたいというふうに考えています。

山本(隆)委員 基本的なことをお伺いしたいのですけれども、先ほどHACCPやISOの話が出てきたと思うのですが、現実これを取得している事業所になるのでしょうか、子会社は、そもそもどういう単位で取得するのかというのもよくわからないのですけれども、どういうところが単位になって、どの程度のところが現実に取得をしているのかということをお伺いしたいのと、それから漠然としたことになってしまいますけれども、そういったものを運用する場合に、かなり専門家が必要になってくるだろうと思うのですけれども、現実に安全とか、何かそういったことに取り組むための専門家というのが足りているのか。あるいは、不足しているとすれば、どういった分野、あるいはどういった事業所などに不足しているのかという点についてお伺いしたいのですけれども。

甲斐野氏 これは食品産業さんのところでも出てきたかと思えますけれども、もともとHACCPのほうは、雪印の例が典型ですが、例えば牛乳をつくるときに途中で雑菌が入って、あれは雑菌じゃなかったのかもしれないのですけれども、結局、食中毒を起こすということで、食品のところ、危険度に合わせた観測点を置くというようなシステムです。ですから、HACCP自体は、牛乳工場とか、肉工場とか、1つは事業所単位で取るということになります。これは厚生省のほうの食品衛生法の指導でしょうけれども、結局、牛乳と食肉加工だったと思うのですが、あと、水産練製品、この3つぐらいは、基本的にHACCPの標準というのを今つくっているんです。HACCP自体は、そういうふうに危険点をやっていきましょうねということで。では、牛乳にすればどこが危険ですかというのがいろいろあるわけですね。ハム・ソーセージをつくるところはどこが雑菌が入りやすいかとか、練製品はどこが雑菌が入りやすいかというのはまた違うわけで、それぞれの標準を、たしか牛乳と肉と練製品が何かをつくっているんです。ですから、その部門はかなり取っています。ですから、牛乳関係の工場というのは、大きいところはほとんど今、HACCPというのは取っています。例えば私どもの全農直販というところが牛乳工場を持っていたり、県域で牛乳工場を持っていたりします。今、牛乳は雪印関係で再編していたりしますけれども、そういう大きいところはみんな

取得をしています。ISOのほうは、どちらかというと、その後に来ていますので、今後、これは9000シリーズですから品質管理全般についてやっているの、その後、これもボチボチ事業所単位で取り始めているので、取るようなところが出てきています。これは、一応、全部認証ということになるのですけれども、その前に、入れるときは必ずコンサルというのを入れるんです。認証は大してお金はかからないですけど、いわゆるコンサルと、コンサルに基づくマニュアルづくりとか、作業手順の見直しとか、HACCPなどと、流通とか流れ形態の見直しとか、そういう施設投資なども要るので、そういうところにお金がかかるような内容になって、個別に一個一個、1つの工場が取得していくというような形になります。

ただ、これは厚生省などでも問題にされているのでしょけれど、取得するのはいいのですが、運転免許証と一緒に更新というのがなくて、その後ちゃんと運営されているかというのは、内部チェックみたいなことはルールとしてはつくられているのですけれども、それが機能しているかどうかというのは、本当は自社内のモニタリングみたいなところに任されているようなところがあるので、そういう取っているところでも事故が起きていたり、そういうような事例は出てきて、今ちょっと見直しをしているようだけれども。

宮部委員 2ページの全農さんの系統図ですけれども、今、御説明いただいたように組合員が一番上にいるんですね。組合長を選ぶのは組合であり、どうも我々の考えている組織とちょっと違うような気がするんです。選ばれた組合長は、組合員のほうが上位関係にあるので、文句が言えないというシステムではないかという気がするのですが、いかがでしょう。

甲斐野氏 これは協同組合ですので、基本的には、いわゆるガバナンスの主体は組合員です。組合員は、農協の場合は農家ですから。ただ、これは委員会をやっているときにも、そういう御意見はあったのですけれども、例えば会社の場合は株主がトップになりますよね。ただ、それぞれの企業というのは、例えば消費者向けの企業は、対消費者にかなりウエートを置いたような運営をしているわけです。例えば小売店だったら、株主というのも1つのステークホルダーですけれども、消費者というステークホルダーのほうがウエートが大きくなるわけです。農協の場合は、協同組合ですので、どうしても生産者という実際のガバナンスを持っているところで、もちろん、ステークホルダーの中で一番大きいわけですけれども、委員会の中ではもう少し、農協組織というのは、消費者のほうのステークホルダーを大切にしないと、かえって生産者を不幸にするのではないかというような意見が何回も出てきていますので、そういう面では、そういう点はあるのではないかという気はします。

吉岡委員 まず最初に申し上げたいのは、今回の全農チキンの偽装事件ですけれども、全農が関わって、しかも生活協同組合が関わって、その偽装されたものを消費者が買ったと。ある意味では、生協の組合員ですけれども、そういうことで、むしろ信頼関係が強いと思われるような組織の中で出てきている。それが非常にショックでもあり、残念だったということをもっと申し上げたいと思います。

それで、質問させていただきたいのですけれども、やはり小規模のところほど安全に向けたチェック体制

の整備は重要ではないかと思うのですけれども、整備体制について、これからどのようなことが必要だとお考えになるのが1点です。それから、表示の自主点検は今後も定期的に行っていくおつもりなのかどうかというのが2点目です。

また、自主点検のみにとどまっていると、なかなか不正は発見できないというのが現状でもありますので、その辺も含めて、内部審査をやっているということですが、外部監査が必要ではないかと思うのですけれども、全中は監査を実施するのにどのようにお考えになっているかという点。

それから、今回の刷新会議の中身についてはオープンにされているようですが、JA全体としての取組をどのようにして消費者に公開していくのか。今後の決意といいますか、その辺を伺いたいと思います。

甲斐野氏 1つ目の小規模施設の整備ですが、これは、大きいところは、今申し上げましたようなHACCPですとか、ISOとか、ああいう取得が比較的できるのですけれども、お金がかかるので小規模のところはできないというところ。ただ、今おっしゃったように、やはり何らかの形で小規模のところの整備もしていけないといけないので、1つは、教育・研修というか、これは先ほどの中央会の中にもありましたように、これも中央会の仕事の1つなので、集合研修などが比較的多いのですが、そういうものですか、そういう形で、小さいものになりますと本当に数名でやっているようなところもあつたりしますので、まず核になる、そういうのがある程度わかっている人を育てていくということと、それから、できるだけリスクの高いところから記録を徹底していくような取組からまず始めたらいいのではないかと思います。そういうことでございます。

それから、自主点検につきましては、今回、事件が起きてすぐ取り組んだので、やるほうも受けるほうも初めての取組だったので、いろいろわからなかったところもあるのかもしれないんですけども、私どものやっている調査の中では、かなり短期間の中でかなり意見が出てきて、よくこういうことを書いてくるなどということも含めて、正直にかなり上がってきたのではないかというふうに考えています。

今後はどうするかですけれども、本当は、今後は、こういう自主点検のように一気にやるのではなくて、うまくモニタリングですとか、チェックなどを加えながら、一斉にやらなくても、それぞれがある程度やればいいのではないかと思います。今回、自主点検をやって、どちらかという、小規模の施設は初めてこういうことを知ったと。併せて、例えばJAS法の場合は、こういう表示は違法です、産地を書いているとだめですとか、加工品は必ずこれが書いていないとだめなんですよというのを調査票と一緒に流したんです。それで初めてわかったみたいなどころもあるので、そういう面では、点検プラス普及啓蒙みたいなどころもあったのではないかと思います。必要な場合は、また一斉に点検するというところもあるかもしれませんけれども、できれば今後は内部とか、先ほどの監査の中でのチェックをやっていくような形にしたらどうかと思っています。

監査のほうも、今までは、そういう面では外部監査といいますと、日本の企業の場合、一般的に財務諸表

監査のことをみんな認識しますから。今、私どもがやっている監査も、財務諸表監査が中心なんです。ですから、途中のプロセスとか内部統制については、評価をしているだけなんです。ただ、それは、今までは財務のほうが重要というか、例えば農協にとってみれば、信用のほうが圧倒的に、資産規模などが大きいですから、そういう状況だったんですけど、特に最近はこういう問題が、企業というか、農協なども含めて、つぶれてしまう可能性もありますので、特に内部統制の評価とか、プロセスチェックみたいなものを新しく監査の手法の中にも入れていかなければいけないのではないかとこのように考えています。ただ、そうすると、数が多いので、どこまでやり切るかという監査をやるときのサンプリングの問題というのはかなりあって、多くは内部審査に依存して、それを評価するというようなシステムが中心になるのではないかとこのように考えています。

それから、公開についてでありますけれども、基本的には、いろいろ意見もございましたし、特に消費者と関わる問題につきましては、いろいろなものを公表していかなければいけないのではないかとこのように考えています。具体的にどういうことをやっていったらいいのかというのは、まだこれからですけれども、特に委員会のほうの中間取りまとめでも、いわゆる不利益情報みたいなものの取り扱いとか、そういうものについては、まだいろいろな面で課題があるところもあると思うのですけれども、いろいろ公表していかなければいけないようなこともあるのではないかとこのように考えています。

例えば、先ほど安心システムのお話をしましたけれども、農産物の場合、気候によって、あるとき虫が大発生するようなときもあるんです。そうすると、そのときに、基準内だけど、当初、減農薬でつくっていたけれども、虫が大量発生してしまったから農薬をまかないと全部なくなってしまうときは、まいたりもしているのですけれども、今の安心システムの中では、そういうことがあれば、その内容も含めて開示するような形にしているので、そういう開示の仕方でも必要ではないかとこのように考えています。具体的には、9月ぐらいまでにはある程度中身をまとめたらどうかというふうに考えているところです。

池田委員 消費者からの信頼を得るためには、今、論議されているような仕組みの問題と、それからもう1つは意識といいますか、こういう2つが大事かなと実は思っています。先ほどちょっと御説明いただいた中で、例えば農薬ということについて、消費者と生産者の意識が違うようなお話がチラッとあったように思うのですが、認識が違うところは、いいとか悪いではなくて、やはり非常に大事なところかなと、すなわち、仕組みと同時に意識の問題、認識の問題は大事なかなと感じています。ちなみに、農薬に関する消費者と生産者が少し感覚が違うかなというふうに聞こえたのですが、そのあたりを具体的に教えていただけませんか。

甲斐野氏 これは、この委員会の中で議論になったんです。構成を見ていただければ、生産者の方も入っていますし、消費者の方も入っていますね。そのときに言われたのは、農薬の場合は、散布基準というのが都道府県ごとに全部決まっているんです。この農薬は何回まいていいよとか、それはかなり生産者に徹底しているんです。それは、主として対人毒性がない水準まで落とすためには3回しかまいてはいいよとか、

物によっては、収穫の何か月前はまいてはいけないとか、こういうものが決められていて、農家はそれを大体遵守しているから、農家はそれで安心だという感覚なんです。消費者の方は、農薬をかけないのが安全だという認識になると、ここに認識のギャップがあるのではないかということです。農薬のほうも、今は人にどれだけ害を与えるかという基準ではなくて、新たに環境負荷、虫が死んでしまうとか、そのたぐいですが、それども、そちらのほうの農薬にシフトしてきていますし、減農薬の取組などもかなりやってきているんです。そうしないと、最近はやがて売れませんか。ただ、そこと、農薬をかけないというのは圧倒的なギャップがあるんです。虫がついて農薬をかけないと枯れてしまいますから。

そのときに、この取りまとめの中に入った食農教育とか、いわゆるコミュニケーションですが、農協風という食農教育とかいうのですが、そういうものをかなりやっていく必要があるのではないかということがあります。ですから、私どもは、今、例えば学童農園とか、そういうものにはかなり取り組んではいるのですが、そういう取組とか、こちらサイドからいろいろな面でアピールしていく。どれをリスクと感じるかというところの差があるのではないかという感じでした。

タン委員 食品表示と縦割り行政の観点2点についてお聞きしたいのですが、毎年この時期になりますと、私は大学で1年生に食品表示を教えないといけないんです。それで、毎年、私は、できれば時間がないということで飛ばしたいんです。なぜなら、非常にややこしくて、今年教えても、来年また勉強し直さないと覚えられないんです。何がJAS法の規制なのか、何が食品衛生法の規制なのか分かりにくいです。業者にとって、少なくとも食品衛生法やJAS法や景品表示法が関係している法律と思いますが、それぞれの監督官庁が違います。自主行動基準をこれからいろいろな業者がつくっていくと期待されていますが、自主行動基準とコンプライアンスの観点から見れば、このような縦割り行政の弊害について何か御感想があれば、ぜひ教えていただきたいんです。

甲斐野氏 御指摘のとおり、今、表示関係は3つ、あと通産省の法律も1本あって、4つぐらいの法律が絡んでいるんです。これにつきましては、今、農林省と厚生省のほうで表示についての協議会をやっております。私どもの役員がその委員会に入っております。先般、JAグループとしてももう少しこういうところを考えていただけないかというような意見書を出しています。たしか二十何日にやったと思うのですが、その中では、法律自体は、きっと法律の目的が丸っきり違うのではないかと思うんです。特に食品衛生法とJAS法、それから景品表示法も含めて。ですから、法律を一本化するというのは、できれば本当はやったほうがいいと思うのですが、今、そういう議論になっているかどうかというのはちょっとわからないところですが、特に一番困るのは、現場で、食品衛生法というのはちょっと取り締まり色が強いのですが、本来は、表示というのは業者が表示の基準を守って、その内容を消費者に伝えるということが重要なので、取り締まり行政というよりも、普及ですね。先ほど私どもの調査でも16%ぐらいは徹底されていないという、あれは厳密に言えば法令違反なわけですから、普及されていない部分があって、その普及とか相

談という機能については、かなり一元的に、例えばよくある話で、こっちへ電話をすると「うちじゃないです」とか、こっちへ電話をすると「うちじゃないです」的なことは実際かなりありがちだといいますし、現場へ行きますと、食品衛生法のほうは保健所ですし、JAS法のほうは農林省の下部機関みたいなところになりますので、相談するところぐらいは相互に乗り入れていただかないと、業者が本当にこの表示でいいのかというふうに、私どもも含めて、JAグループとして指導するのですが、現実的なチェックというのはかなり現場サイドというか、地方になるわけですので、そういうところについては、もう少し連携をとってやっていただくような形をつくっていただけないかということは御提案をしているところです。

松本委員長 ほかに御意見、御質問ございませんか。

それでは、予定より約20分超過してしまいましたが、2つの食品関係団体から積極的な取組について御紹介いただきまして、皆様からさまざまな発言をいただき、ありがとうございました。本日のヒアリングをもとにして、最終報告に向けて取り組んでいきたいと思っております。

では、最後に、事務局から御連絡をお願いしたいと思います。

堀田消費者企画課長 次回の日程について御案内いたします。

今回は、7月12日、金曜日でございます。時間は2時から、場所はちょっと変わりますけれども、同じ第4号館の第2特別会議室というところです。ヒアリングの予定ですが、全国食肉公正取引協議会、それから、チェーンストア協会をお願いしております。以上でございます。

松本委員長 それでは、本日はこれで閉会といたします。どうもありがとうございました。