



# 諸外国（カナダ、メキシコ）の食品安全にかかる取り組み

－米国食品安全強化法への対応状況－

---

2015年3月  
日本貿易振興機構（ジェトロ）  
農林水産・食品調査課

## 目次

はじめに  
概要

第1章 総括（まとめ）	2
＜参考＞ 米国向け農林水産物・食品貿易（カナダ、メキシコ、日本）	
第2章 日本の食品安全にかかる取り組み状況	4
第3章 カナダの食品安全にかかる取り組み状況	4
1. 政府の状況	
2. 食品業界団体の反応	
＜参考＞ 「食品規則と品質保証サミット」（於：トロント）参加報告	
第4章 メキシコの食品安全にかかる取り組み	8
1. 政府の状況	
2. 食品業界団体の反応	

### 【本報告書の利用についての注意・免責事項】

本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）が2015年3月時点で入手している情報に基づくものです。

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

本報告書は信頼できると思われる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。ジェトロは、本報告書の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発効する可能性があります。

本報告書には、ジェトロの公式見解ではなく外部委託先の論考、意見が含まれます。これらについてジェトロは一切の責任を負うものではありません。

## はじめに

ジェトロでは、米国向け農林水産物・食品輸出促進のため、米国食品安全強化法にかかる調査を実施しているところ。米国向けの農林水産物・食品輸出の多いカナダ、メキシコ（NAFTAの構成国）における、米国食品安全強化法に係る対応状況について情報収集することで、日本における対応や外国との協力関係を検討する上での参考としたい。

## 概要

### 調査内容

- 米国の強化法の動きとの比較しつつ、カナダ、メキシコの食品安全の取り組みについて理解を深める。
- カナダ、メキシコの農林水産物・食品業界における対米輸出についての課題に関し情報収集する。

### 調査対象

#### <カナダ> カナダ政府とカナダ食品・消費者製品協会

- カナダ食品・消費者製品協会（FCPC : Food & Consumer Products of Canada）
- カナダ食品輸出者協会（CFEA : Canadian Food Exporters Association）
- カナダ園芸協議会（CHC : Canadian Horticultural Council）
- カナダGAP（Canada Gap）
- カナダ食品検査庁（CFIA : Canadian Food Inspection Agency）

#### <メキシコ>

- メキシコ貿易投資促進機関（PROMEXICO）
- メキシコ最高品質認証機関（México Calidad Suprema）
- メキシコ食品衛生安全品質管理局（SENASICA）
- 農牧畜産品流通 サービス局（ASERCA）

### 実施機関

2014年9月～10月

### 手法

ジェトロ農林水産・食品調査課員、およびシカゴ事務所の担当者、所管事務所の駐在員によるヒアリング調査

## 第1章 総括(まとめ)

- ◆ **カナダのみならず、メキシコも含めて、輸出品に関しては品質管理を含んだ食品認証の取得が一般的。食品輸出が本格化していない日本側の対応の遅れが浮き彫りに。**
- ◆ **アメリカとの輸出入量が多いところでは、政府間のワーキンググループが設置されるなど、本格的な話し合いが行われている。**

### （1）日本の国際認証等の取得の遅れが浮き彫りに

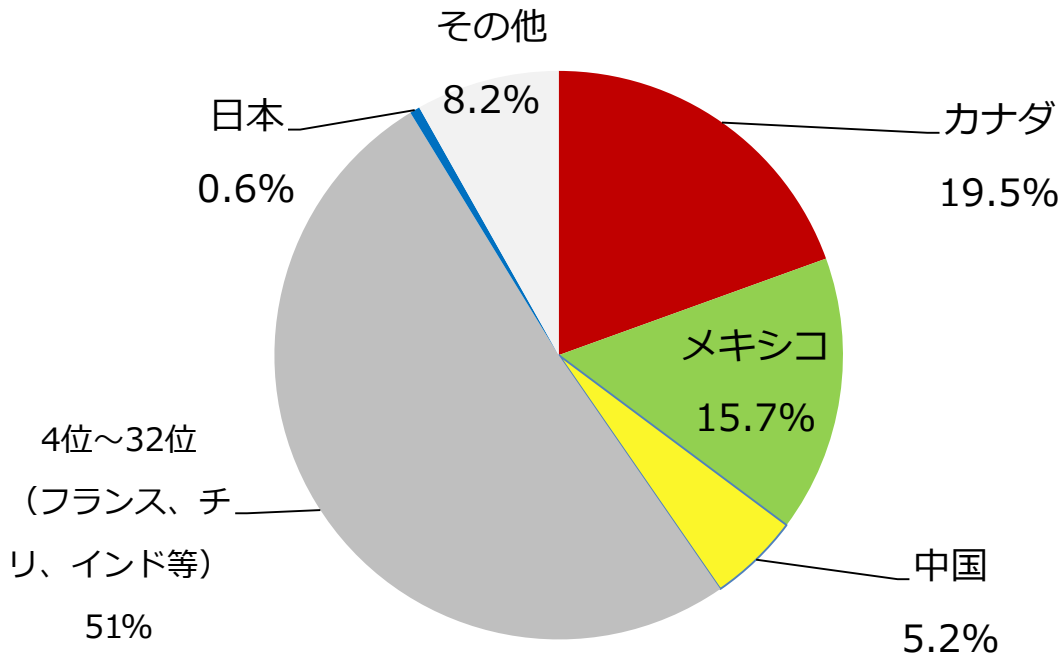
- カナダ、メキシコのように、従来から農林水産物・食品の輸出が積極的に行われてきた国では、特に輸出品に関しては、欧米系の取引先からの要求により、食品安全にかかる国際認証を取得するなど、衛生管理だけでなく、HACCP計画や食品監査などの安全管理を行ってきた。
- 従い、今回の規制で特別な対応が必要になるところは少数との見方。日本においても、食品安全にかかる国際認証取得が進んでいるとはいえ、カナダ、メキシコに比べると、対応の遅れが浮き彫りに。
- 今後、日本が本格的に輸出を行っていく場合には、欧米系の取引先を中心に国際認証取得などを通じた品質管理（HACCP計画+食品監査）が求められる可能性が高い。

### （2）政府間対話で食品安全制度を構築

- 米国との貿易量が多いカナダ、メキシコともに、食品の安全にかかる制度構築、対応策等について、政府間のワーキンググループが設置されるなど、本格的な話し合いが行われている。
- 特にカナダでは、米国との間で食品安全制度の同等性承認に向け、協議が進められている。また、メキシコは一次産品（およびその単純加工品）について米国との同等性承認を求めようとしている。
- いずれも自国企業が、米国向け輸出にあたり、重複した規制対応をしなくて済むようにするのが狙い。

＜参考＞ 米国向け農林水産物・食品貿易（カナダ、メキシコ、日本）

**米国の食品輸入（2014年）**



〔出所〕 米国商務省 輸入統計よりジェトロ作成

表. 各国の米国向け品目別輸出額（2014年、100万ドル）

HS	Description	カナダ	メキシコ	日本
合計		26,405	19,618	782
01	動物（生きているものに限る。）	2,375	754	1
02	肉及び食用のくず肉	2,565	845	12
03	魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物	2,401	601	240
04	酪農品、鳥卵、天然はちみつ及び他の類に該当しない食用の動物性生産品	168	113	0
05	動物性生産品（他の類に該当するものを除く。）	138	13	0
06	生きている樹木その他の植物及びりん茎、根その他これらに類する物品並びに切花及び装飾用の葉	327	47	2
07	食用の野菜、根及び塊茎	1,560	5,163	9
08	食用の果実及びナット、かんきつ類の果皮並びにメロンの皮	384	3,510	0
09	コーヒー、茶、マテ及び香辛料	417	314	34
10	穀物	1,817	29	0
11	穀粉、加工穀物、麦芽、でん粉、イヌリン及び小麦グルテン	691	60	2
12	採油用の種及び果実、各種の種及び果実、工業用又は医薬用の植物並びにわら及び飼料用植物	1,139	120	14
13	ラック並びにガム、樹脂その他の植物性の液汁及びエキス	16	70	6
14	植物性の組物材料及び他の類に該当しない植物性生産品	1	36	0
15	動物性又は植物性の油脂及びその分解生産物、調製食用脂並びに動物性又は植物性のろう	1,855	129	45
16	肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物の調製品	584	98	58
17	糖類及び砂糖菓子	793	1,371	12
18	ココア及びその調製品	1,184	519	5
19	穀物、穀粉、でん粉又はミルクの調製品及びベーカリー製品	2,682	912	71
20	野菜、果実、ナットその他植物の部分の調製品	1,233	937	17
21	各種の調製食料品	1,267	541	163
22	飲料、アルコール及び食酢	765	3,196	84
23	食品工業において生ずる残留物及びくず並びに調製飼料	1,896	32	7
24	たばこ及び製造たばこ代用品	147	209	1

〔出所〕 各国輸出統計よりジェトロ作成

第1章 日本の食品安全にかかるとる取り組み状況

- FSMA103条 (2015年8月公表、2016年8月以降試行予定) により、対米輸出される加工食品 (調味料、清涼飲料水、菓子、米菓等) やお茶等の製造施設に対して、HACCP が義務化されることになる。
- しかし、日本国内のHACCP 導入状況は、平成25年度全体で23%であり、特に中小規模事業者で導入率が低い。

(1) HACCPの導入状況

- ➡ 農林水産省で行っているアンケート調査では、大手企業では7~8割が既にHACCPを導入しているのに対し、食品事業者の大部分を占める中小企業 (ここでは、年間の食品販売金額が1~50億円) では、HACCP導入率が3割弱という結果になっている。

図. HACCPの導入状況

	全 体	中小規模層 (1億~50億円)	(参考) 大手層	
			50~100億円未満	100億円以上
(参考) 平成12年度	10%	-	35%	59%
平成18年度	15%	16%	68%	73%
平成22年度	19%	22%	77%	73%
平成23年度	24%	27%	67%	76%
平成24年度	24%	27%	80%	84%
平成25年度	23%	28%	69%	85%

〔出所〕平成18年度は「食品産業動向調査」、平成22年度以降は「食品産業におけるHACCPの導入状況実態調査」(農林水産省調べ)。  
平成12年度は回答の選択肢が異なるため、参考として掲載。

(2) 進まないHACCP導入

- ➡ アンケート調査の結果や有識者から意見を聞いてみると、①HACCPを導入するにあたって、専門的知識を有するチームの編成や、監視・記録のための従業員確保が難しいこと、②HACCPを導入するためには、その前段階の一般的衛生管理に取り組んでいることが必要だが、事業者の認識不足や制度面から、十分に組み立てていないこと、などが指摘されている。
- ➡ FSMA103条の遵守にあたっては、まず「適格者 (QI) 」と呼ばれる食品安全計画策定の責任者、および食品安全の専属チームの編成が必要になる。そして、「食品安全計画の策定」にあたって、最も重要な (1) 危害要因分析だけでなく、(2) 予防管理、(3) 妥当性検証、(4) モニタリング、(5) 是正措置、(6) 検証活動、(7) 記録保存という、一連の活動が求められる。米国向けに食品を輸出している供給業者で、これらの対応が進んでいない場合は、同規則の施行に向け、早急な対応が求められる。

第2章 カナダの食品安全にかかるとる取り組み状況

1. 政府の状況

- カナダ政府は、米国と同時期の2015年夏 (6月) \*に、「カナダ人のための安全食品法」の規則完全施行を目指している。また米国と食品安全制度の同等性の承認に向けて本格的に動いている。  
(\*その後の動きにより、延期される可能性が高まっている。以下同。)
- 米国もカナダも、危害に関する未然予防計画を食品供給業者に策定させ、その遵守状況を輸入業者に確認させるという、全体的な構造は似ている。しかし、カナダは成果主義をポイントにし成果達成の手段については業界に裁量を持たせていること、また米国のように検査を強化しようとはしていないことなどに、当局の監督姿勢の違いが見えた。

(1) カナダ政府 (CFIA) の食品安全にかかるとる基本姿勢

- CFIAは、①規制上のプログラムの変革、②検査業務の変革の2つの観点から改革を行おうとしている。カナダは、最大のパートナーである米国と密接に連携し、規制の枠組みを考えている。

(2) カナダの食品安全にかかるとる取り組み「成果ベースでの食品安全管理」

➡ 規制上のプログラムの変革

- 今後2015年1月に規則案のパブコメ、同年6月に施行を目指している。米国のFSMAが2015年8月以降順次施行されるのとはほぼ同時期の施行になる可能性がある。各業界の意見を聞きながら、規制のドラフトを作っている段階。
- この規制改革案では、これまでコモディティごと (肉、魚、卵、はちみつなど) に法律が分かれていたところを、一つに統合して管理することになる。また、今まで規則で細かく規定してきた食品安全管理を、リスクベース、成果ベースでみる仕組み (→成果達成手段については業者にある程度裁量を与えられるような仕組み) に変えようとしている。これらはすべてCODEXと整合性をとっている。

(例) これまでの肉に関する法律では、排水施設に関して、その配管の細かい角度や、設備の素材などが規制されていたのに対し、今回の規制改革では「適切に排水できること」といった点しか規定されないようになり、成果達成のための手法は問われないようになってくる。

- これまで各種法律で規制を受けてきた肉や魚、乳製品は、今回の規制改革案でもマイナーチェンジしかしておらず、大きな影響はない。それに対し、食品加工品や、飲料品などは今回の規制改革案で初めて、一律の規制を受けることになる。

➡ 検査業務の変革

- より効果的な検査方法を検討中。また、サービスを改善する観点から、(カナダ国外への) 輸出承認のアクセスをしやすくするツールの開発や、消費者に政府の取り組みをもっと知ってもらえるようにするなどのサービスも検討中である。



## (3) 輸入業者に対する規制

### ◎ 輸入業者の登録制度 (ライセンス制度)

- カナダは、輸入業者の登録制度 (ライセンス制度) を導入する予定。リコールなどが起きた場合、誰がどこから輸入したものか分かるようにすることで、食品の流通を追跡するのを、より容易に迅速に行えるようにするのが、輸入業者のライセンス制度の目的。
- 輸入業者には、最初の登録 (その後は2年に1回の更新) が求められ、1回あたり250カナダドルの支払いが求められる (予定)。
- 規制案では、ブローカーなど特定の施設を保有していない業者も、輸入業者と同様、ライセンスが求められ、未然の予防危害に関する計画の策定が求められるようになるかもしれない。

### ◎ トレーサビリティ

- トレーサビリティについても、ワンステップフォワード&バック方式 (前後の流通先) を把握する仕組みと整えることで、自分の商品が次にどこに売られたか、どこから原料を買ったかを、各段階で把握できるようになる。
- 米国のトレーサビリティの仕組みとの整合性もとれるよう、カナダは米国の動きも注視している。

## (4) 米国との制度同等性承認に向けた動き

### ◎ 進捗状況

- 制度承認が認められれば、米国FDAによるカナダの食品関連施設への検査は減るのではないかと期待。CFIAは、FDAと制度承認に向けた枠組み作りを行っている。早期の合意を目指しているが、承認の時期は未定。

### <参考>

#### ◎ 米国との制度承認に対するカナダ食品業界の見方

カナダの製造業者団体、輸出業者団体は、もし米国とカナダの制度同等性が承認された場合には、以下のメリットがあると考えている。

##### ① 米国代理人 (セールスエージェント) 不要によるコスト削減

カナダの場合、輸入業者に対し2年に1回のライセンス更新を義務付けており、1回250ドルを徴収しているが、米国の場合、こうした料金徴収の仕組みがない代わりに米国代理人を米国に置かなければならない。この米国代理人が、食品供給業者にコスト負担 (高額な場合あり) を求める構造になっているが、制度承認により、不要となれば、その分のコスト削減が期待される。

##### ② ペーパーワークの負担削減

制度承認により、食品安全規制のモニタリング状況などの記録・保存義務がなくなった場合には、そうした負担が軽減される可能性があり、ペーパーワークの負担削減につながる。

## 2. 食品業界団体の反応

- 米国やカナダで食品安全規制が強化される以前から、野菜・果実の生産・包装・保管・卸の各過程における第三者認証制度として、カナダGAPが確立しており、これが危害の未然予防管理に関する計画の策定や監査も含んだ内容となっている。
- また、カナダGAPはGFSIの認証基準に位置づけられる中で、小売りが生産サイドに当該GAPの認証を求める動きがある中で、カナダの生産物の70%は何らかの第三者認証の取得が進んでいる。
- このため、既にこうした認証を取得している大部分の野菜・果実の関係者は既に米国やカナダの新たな食品安全規制の動きに対応できており、業界団体としては、大きな混乱は予想されないとみている。

### (1) 国内の食品安全規制 (カナダ人のための食品安全法) への対応

#### ◎ 食品安全に対する高い意識

- カナダでは、米国やカナダで食品安全規制が強化される以前から、生産・包装・保管・卸の各過程における第三者認証制度として、カナダGAP(\*)が確立しており、これが危害の未然予防管理に関する計画の策定や監査も含んだ内容となっている。

\*カナダGAPは、1999年以降、野菜・果実や、肉類、卵、乳製品など、20に及ぶ各業界団体からの意見を政府が吸い上げる形で作られてきた。

#### ◎ 国際認証取得の潮流

- カナダの小売業者は食品安全に対する意識が高く、取引する野菜・果実の生産者に国際認証基準であるカナダGAPの取得を求める動きがある。政府主導というよりも、消費者の視点を意識した小売業者のマーケットイシューとして、こうした国際認証基準の普及が急速に進んでいる。カナダ産の生産物ベースで約70%は、何らかの第三者認証の取得が進んでいるとされる。
- カナダの生産者が一般的に取得している認証は、カナダGAP、グローバルGAP、Primus GFSである。他方、包装業者、再包装業者、倉庫業者、卸売業者が取得しているのは、カナダGAP、BRC、FSSC22000、IFS、SQF、Primus GFSなど多岐にわたる。

### (2) 米国食品安全強化法が業界に与える影響

#### ◎ 「食の安全」への対応はマーケティングツールのひとつ

- カナダの場合、海外に輸出している食品メーカーは、ほとんど全てHACCPを取得しており、その後の食品監査も適切に行っている。小売業者が求める国際認証 (BRC等) を取得していれば、この中に危害の未然予防管理プログラムも組み込まれているため、米国が求めるHACCP計画を策定したのと同様とみなされると考えている。米国の安価な商品と競争するために、カナダの輸出業者や食品メーカーは、マーケティングのツールとして、食品の品質、安全性を打ち出そうとしてきた。これが食品メーカーの意識の高さにつながっているのかもしれない。

## <参考> 「食品規則と品質保証サミット」 (於：トロント) 参加報告

● 15年10月、カナダのトロントで「食品規制と品質保証にかかるサミットが開催された。

● CFIAやFDAが、各国の食品安全関連法案の解説などを行った。サミットには食品業界関係者ら約150名が参加した。



### (1) 基調講演：「カナダにおける食品規制改革の影響と2015年に予想されること」

カナダ食品検査庁 (CFIA) Colleen Barnes氏

#### ○ カナダにおける食品安全規制改革の必要性

- 食品安全基準のグローバルな変化や技術の進展、GMOなど新たな問題が生じるなか、カナダはもはや時代遅れとなった現行の食品安全規制を改正し、カナダ国民の食の安全を確保する必要に迫られている。ほかにも、企業のグローバル化、世界的な高齢化社会の進展、従来なかった病気の出現、リスク管理の発展、国際貿易協定の進展などもあり、そうした時代の変化に即した食品安全規制の枠組みが必要となっている。

#### ○ カナダ人のための安全食品法 (SFCA)

- カナダは、輸入業者の登録制度 (ライセンス制度) を導入する予定であり、輸入業者はカナダ国内に事業所を有する者であることが求められることになる。説明責任が求められたり、リコール問題などが発生した場合を想定し、輸入業者の信頼性や食品の品質を担保するために設計された規制である。
- ただし、これに関しては産業界からの反対もあり、カナダ政府は現在、輸入業者が非居住者であっても、主要な国際食品規制基準を満たしている場合には、ライセンス制度の適用対象外にすることを再検討しているところ。

#### ○ 今後の動き

- CFIAは、SFCAに関し、供給業者や輸入業者、卸売業者等多岐にわたる利害関係者と協議している。また、小規模企業が新しい規制を遵守できるよう、今後適切な手段等を提供する方針だ。2015年10月時点では、2015年1月に最終提案規則が公表され、2015年6月に最終規則が公表される予定と発表していた (ただし、2015年3月現在、未公表)。

#### ○ 質疑応答

Q.GFSIなど、すでに国際的な食品安全基準を満たしていると思われる大企業への適用除外や緩和要件はあるのか。また、すぐに規制対応ができない小規模企業への例外適用はあるのか。

A.大企業への適用除外はない。ただし、通常の監査は要求されるが、すでに対応済みと見做される場合には、追加で発生する負担は最小化されるべきと考えている。小規模企業にとっては、法令遵守のための教育・トレーニングが必要となる。

### (2) 「米国食品安全強化法の最新動向と事業への示唆」

米国食品医薬品局 (FDA) Rebecca J. Buckner氏

#### ○ 食品安全強化法の最新動向

- FDAは、「野菜・果実の安全基準」、「ヒト向け食品の予防管理措置」「動物向け食品の予防管理措置」「外国供給業者検証プログラム」「第三者監査人制度」「意図的な食品不良の防止」「衛生的な食品・資料の輸送」という重要規則案を公表している。
- FDAはまた、「野菜・果実の安全基準」、「ヒト向け食品の予防管理措置」「動物向け食品の予防管理措置」「外国供給業者検証プログラム」の4つの規則案について、さらに補足的規則 (supplemental rules) を公表したところ。

#### ○ 補足的規則 (supplemental rules) の主な改正点について

- 「野菜・果実の安全基準」に関しては、補足的規則により、水質検査の厳密性や頻度についてより柔軟性が高い形で修正される見込み。
- 小規模企業 (Small Business) の定義は、年間売上高が100万ドル未満となる見込み。
- 「食品偽装」の問題も共通の課題ではあるが、危害要因分析、FSMAの枠組みには含まれない (例：食品の味や特性、外見を変えずに、材料をより安価なもので代用する場合)。
- また、アルコール醸造者が、農場で産出されたホップの副産物を、動物向け飼料に利用することについても、問題提起された (現在のところ、輸送の段階で交差汚染の可能性がない限り、それを規制する規則はない)。
- FDAは、できる限り供給業者等による混乱最小化の要望に応えるため、食品の安全性を担保しながらの実現可能性を探っている。

#### ○ 今後の動き

- FDAは現在、FSMAの施行のタイムラインに従っていない (間に合っていない) ことに対し、複数の企業から訴えられている。
- FDAはまもなく、FSMAの重要規則についてタイムラインを公表すると見込まれている。

#### ○ 質疑応答

Q.FSMAの中には、水産物やジュースに関してどのような規則があるのか。

A.水産物やジュースは、(別規則で措置済みのため) FSMAの枠組みには含まれていない。

Q.FSMAにかかる公表資料、規則、査察官の基準には、一貫性がないことがかねてより問題視されている。この点についてどのようにお考えか。

A.FSMAは、非常に大きな変更を伴う規制改革であり、全てについて、FDA関係者水準等を統一するためには、相当な教育やトレーニングが必要であり、時間がかかると考えている。



## （3）CFIAのフードリコール手順 「どのようにリコールを予防・管理するか」

Tom Graham 氏

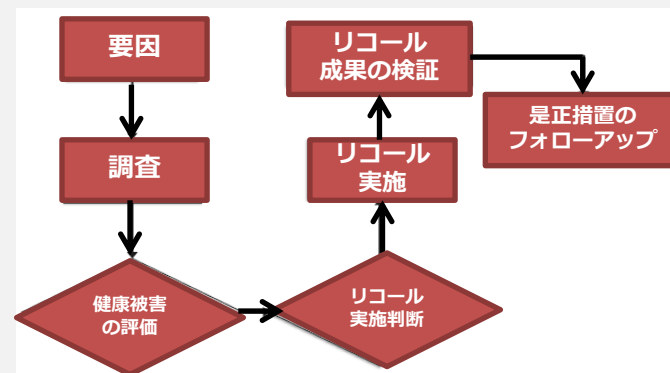
### ◎ リコールが起きる主な要因

- 多くのリコールは、アレルギー関連で起きている。食品中の原材料が、アレルギー反応を引き起こす可能性がありながら、ラベルに正しく表示されていない場合、リコールとなる。
- リコールは、たった一つでもリスクとなる可能性が発覚し苦情が出た場合、また生産・加工工程で潜在的なリスクが指摘された場合にも引き起こされる。

### ◎ リコールがもたらす負の影響

- CFIAは、リコールの成果（全ての商品が市場から除去されること）として、すべての検証活動を確認することになる。CFIAによるリコールは、右の手順で行われる。
- リコールが発生すると、市場からの撤去にかかる実費、販売機会の喪失、在庫も含めた廃棄費用のほか通常業務の中断、従業員の離職・再教育、保険料の上昇、ブランドイメージの低下など、非常に大きな損失を被ることになる。

図：CFIAによるリコール手順



（出所）配付資料をもとに作成。

### ◎ リコールの予防・管理

- CFIAは、リコールを予防するためのひとつの考え方として、HACCPを予防管理措置のひとつとしている。従業員の行動、バッチを追跡するために、加工過程のデータ類は記録・保存しておく必要がある。
- いかに基準が厳格であったとしても、供給業者はみなリコールに対して敏感である。だからこそ、リコールプランを前もって用意し、リコールを迅速かつ正確に行えるようにしておくことは重要である。
- CFIAは、リコール管理責任チームの構築を促している。そのチームには、製造工程が明確であり、透明性が担保されていることを確実なものとするため、複数部門の人材を含めたほうがよい。
- そしてそれらのチームで、リコールが発生した場合の準備として、潜在的な事故の想定、情報やデータの把握、データ収集手順の策定、警告システムの構築、リコールに対するフォローアップといった各ステップを実践しておくべきである。
- こうした予防・管理を行っておくことにより、万が一リコールが起きた場合でも、対応までの時間やコスト、人的被害、リセット時間、風評被害などを最小化することができる。

### ◎ 質疑応答

Q.CFIAによる義務的リコール（mandatory recall）と、供給業者による自主回収（voluntary withdraw）では、手続き上、どのような違いがあるか。

A.自主回収の場合、供給業者は地元のCFIA担当官と検査官に対し、自主回収の意図と行動指針を、直ちに通知しなければならない。

## （4）GFSI認証と基準:

### 「サプライチェーンにおけるトレーサビリティ整備のためのロードマップ」

Judith Kirkness氏

### ◎ サプライチェーン・トレーサビリティとは

- いわゆる「農場からフォークまで」、食品の流通経路を記録したもの。
- 監査基準がより厳格なものになるなか、トレーサビリティの整備要求も高まっている。
- トレーサビリティの必要要件は、認証スキームや監査基準によって異なる。例えばBRCでは、トレーサビリティのログを4時間以内に提出できることが必要要件とされている。

### ◎ トレーサビリティの方法

- トレーサビリティのデータ管理には、大きく分けて二つの方法がある。
- Giant Data Pooling : 全てのデータ・情報を（政府や協会等の）中央情報管理局に集める仕組み。この方法は、情報を一極集中されるため、監査が必要になった場合、その情報取得（アクセス）が容易であることが利点がある一方、データ容量が大きくデータの保管と管理が高価であることから費用効率が悪いのが難点。
- Data Protocol : 各生産者が各自のデータや加工記録を保存する方法。事故が発生した場合や検査官から要求された場合、供給業者は容易にデータを提供することができる。
- システムチックな管理が要求されるため、小規模企業のように、流通状況を手作業で記録していたりする場合などには、運用面での負担が大きいと考えられる。手作業で管理しているような小規模企業は、時間と費用を最小化するために、電子化することを検討すべき。

### ◎ トレーサビリティを把握することメリット

- 事故が起きた場合の原因をピンポイントで特定することができる。
- 事業全体のなかでの、コスト（採算性）を把握することができる。



## 第3章 メキシコの食品安全にかかる取り組み状況

### 1. 政府の状況

- メキシコ政府としては、一次産品及びその加工品をカバーするSENASICAと、食品加工品一般をカバーするCOFEPRISが協力しながら、米国FDAと頻りにワーキンググループを開催し、FSMA施行に向けて両国の法律制度理解に努めてきている。
- メキシコの場合は、カナダと異なり、米国のような食品安全管理（HACCP計画及び食品監査）を義務付ける制度は持っていないが、米国に古くから食品を売ってきている食品関係者では国際認証などの取得も行われており、FSMAが対応できているとの理解であった。

#### (1) 米国は重要な貿易相手国

##### ☞ 輸出相手国の規制遵守対応は必至

- 米国とメキシコの貿易関係は密であり、米国が規制を変える以上、そこに売ろうしている生産者は新たな規制に対応していかなければいけないというのが、政府としての基本的な考え方。米国に輸出している生産者もこの考え方は理解しているとみている。

##### ☞ 両国の制度理解に向けて

- 米国とは、FSMAが成立する一年前の2010年から、お互いの法律制度の理解を深めるため、ワーキンググループを開催。メキシコ側は、SENASICA、COFEPRISが出席している。

#### (2) FSMAで考えられる影響とメキシコ政府の対策案

##### ☞ 既存の食品安全政策の活用

- 大手食品企業はISO22000など、HACCP計画の策定及び食品監査を組み込んだ国際認証を取得しているところが多い。また、昔から米国に輸出してきている企業は、アボガドやトマト等の農産物を単純加工しているような企業でさえも、米國小売業者からの要求に応え、既に国際認証の取得していたりするため、大きな問題はないとみている。
- ただし、食品監査などまでは求められていない一次産品に関しては、政府もFSMAで想定される影響を考え、支援策を考えている。
- 具体的には、FSMAの提案規則で示された野菜や果実の安全基準と、メキシコのSENASICAの認証基準が同一のものであるとして、米国向けの新たな対応をしなくてもすむよう、米国と協議している。
- また、零細企業が多いと思われる、一次産品の半加工品（冷凍トマト、乾燥トウガラシのようなもの）の生産者が、FSMAによりHACCP計画の策定など新たな対応が必要となった場合に備えて、SENASICAの認証基準にHACCP計画の要素などを盛り込む用意をしている。

### 2. 業界団体の状況

- メキシコ独自の認定制度（国際認証の認証基準にはなっていない）を保有しており、この認定がFSMAの基準も満たしていると米国が認めることで、当該認定を取得する生産者もより増加するのではないかと期待。
- 外国に輸出する商品は、SENASICAの認証を任意で受けた上で、このメキシコ独自の認定制度や、グローバルGAP（国際認証）またはメキシコGAPなどの取得を通じて、HACCP計画はすでに策定しているのが一般的と理解されている。

#### (1) 食品安全への取り組み状況

##### ☞ メキシコ独自の認証基準

- 一次産品及びそれらを使った加工品に関して、メキシコ独自の民間認証（México Calidad Suprema）を設けている。同認証は、SENASICAの汚染リスク削減システムや、GLOBAL GAPなどを踏襲したものであり、この認証基準をとっていれば、HACCPの策定や、定期的な食品監査の受検はできていると考えている。
- 同認証は、ISOやGFSIの基準を満たしている信頼性の高いものなので、米国のUSフードやシスコのほか、ウォルマート、マクドナルド、サブウェイなどにも、同認証を認知してもらえよう、売り込みを図っている。

#### (2) FSMA対応の影響

##### ☞ 国際認証等、既存の認証で対応可

- メキシコでは国際食品展示会の開催・出展をひとつの契機に、10年以上前から国際認証取得に関する支援や取り組みがなされてきており、輸出志向の事業者の認証取得は進んでいる。
- FSMAが公表された2011年頃は、この法律が出来て大変なことになると大騒ぎになったが、徐々に規制が公表される中で、メキシコの業者は、国際認証の取得を行うなど、FSMA遵守のための態勢を整えてきた。FSMAに対する不安の声は、以前に比べて相当落ち着いている。
- 米国向けの輸出食品を生産している業者の85%は、GLOBAL GAP（国際認証基準）や、メキシコGAPの他、各種国際認証（GFSI）を取得するなどして、HACCP計画は策定済みであると捉えている。また、加工品であれば食品監査なども受けていると理解している。

2014年度

---

諸外国（カナダ、メキシコ）の食品安全にかかる取り組み  
－米国食品安全強化法への対応状況－

発行 2015年3月  
発行所 日本貿易振興機構（ジェトロ）  
農林水産・食品部 農林水産・食品調査課  
東京都港区赤坂1-12-32  
電話 03（3582）5186