

平成28年度 事業報告

公益財団法人 食の安全・安心財団

平成28年度 事業報告

公益財団法人食の安全・安心財団（以下、財団）は、我が国の食の安全の向上及び食に対する社会の信頼の確保に資するため、その活動の目的をステークホルダー間の異なる立場・意見の調整を行うこととし、活動の中心をリスクコミュニケーションの研究と実施としている。

平成28年度は、5月に、野外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉によって500名を越える患者が発生。また、2月には、刻み海苔という意外な食材が原因で、立川市7つの小学校で給食を食べた児童と教職員計1000人以上がノロウイルスによる食中毒を発症、児童9人が入院する事態となった。

食品表示制度については、食品表示ルールを一元化した「食品表示法」が、平成27年4月1日に施行、本年4月1日には、同法に基づく製造所固有記号のルールが改正され、景品表示法による課徴金制度が、本年4月1日からスタートしている。さらに、環太平洋パートナーシップ協定（TPP）の大筋合意に伴う国内対策として、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けるための告示案が提示され、平成29年度は、遺伝子組換え食品表示制度の見直しが予定されている。

外食事業者が、処理を依頼した廃棄物が処理業者を通じて食品として流通・販売されていた問題は、食の安全を脅かす深刻な問題に発展、再発防止に向け、環境省は、不正流通防止のためのガイドラインを策定した。

また、「消費者の誤認を招かない、自主的かつ合理的な商品選択に資する表示制度」としてスタートした機能性表示食品が様々な課題を残す中で、一般の食品として売られている「水素水」の行き過ぎた宣伝については、消費者への情報提供のあり方が問われることとなった。

財団は、これら諸課題に対して積極的に情報を収集するとともに、適切な情報提供に務めてきた。

1. 食品表示の適正化と情報提供にかかわる諸問題と対応

(1) 加工食品原料原産地表示の義務化にむけた議論

食品表示法が、平成27年4月に施行され、本年4月には製造所固有記号のルールが改正された。食品表示法の移行期間は、法の施行から5年、東京オリンピックが開催される2020年の3月までとなっているが、新ルールへの移行期間中に、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けるため、新たな表示ルールを設ける方針が示された。

加工食品の原料原産地表示については、「消費者基本計画」（平成27年3

月 24 日閣議決定)において、「順次実態を踏まえた検討を行う」とされており、「食料・農業・農村基本計画」(平成 27 年 3 月 31 日閣議決定)において、「実行可能性を確保しつつ拡大に向けて検討する」とされている。また、「総合的な TPP 関連政策大綱」(平成 27 年 11 月 25 日 TPP 総合対策本部決定)において、食の安全・安心に関する施策として、「原料原産地表示について、実行可能性を確保しつつ、拡大に向けた検討を行う」とされたことから、昨年 1 月、消費者庁と農林水産省は合同で検討会を設置、加工食品を対象に表示拡大に向けた議論を開始した。

その後、「日本再興戦略 2016」及び「経済財政運営と改革の基本方針 2016」(いずれも平成 28 年 6 月 2 日閣議決定)において「原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」とされたことから、検討会は、全ての加工品を原料原産地表示の対象とするための方策を議論することを余儀なくされた。

TPP により海外からの農産物輸入が増えることを心配する国内の生産者団体は、対策として原料原産地表示の義務化を強く要望しており、消費者代表も知る権利として表示義務化の拡大を求めている。しかし、実行可能性を考慮した場合、多様な原料を使用し、頻繁に産地の切り替えを行う加工食品のすべてに表示を義務化することは現実的ではなく、食品表示一元化の検討においても見送られた経緯がある。

消費者庁は、この課題を解決し、すべての加工食品に表示を可能とするための新たな方法として、大きくくり表示と可能性表示、製造地表示の導入を提案し、昨年 1 1 月 2 日の検討会で中間報告として了承された。

現行の食品表示法は、「かもしれない」等のあいまいな表示は認めていないが、これを可能にすることで、すべての加工食品を義務化とするとしている。例えば、原料の輸入国が頻繁に変わる商品は、「A 国又は B 国又は・・・」と、可能性のあるすべての国を併記する。あるいは、「輸入」と大きくくり表示をする。さらには、国産原料も使用する場合は、「国産又は輸入」との表示を認めるとしている。また、様々な産地を原料とする加工品を使用した場合は、小麦粉(国内製造)という製造地表示も認めている。

このような方法であれば、確かに表示は可能かもしれないが、消費者に提供する情報としての意味があるのか疑問であり、表示を義務付けることが目的化して、情報としての価値が失われることになり、曖昧な表示は消費者に誤解を与えることも懸念される。

消費者の支持のもとに国産農畜水産物の消費を拡大し、国内農業の活性化を図ることは極めて重要であり、財団においても、意見交換会等を通じてそのために努力している生産者、事業者を応援してきた。消費者にとって必要

な表示とは何か、表示は生産者に貢献できるのか、事業者が実行可能な表示とは何か、原料原産地表示のあり方について関係者を招いた意見交換会を開催した。また、消費者庁が開催した「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」に係る説明会においても、財団として、表示の真正性の確認の難しさ等について意見を表明した。

消費者庁は、3月27日から内閣府令の改正案についてのパブリックコメントを開始しているが、中間報告については、消費者委員会食品表示部会においても、各委員から懸念あるいは反対する意見が多数出されており、財団も関係団体等との連携のもと、内閣府令の改正等、今後の作業に併せて必要な情報・意見を発信していくこととする。

○緊急意見交換会「加工食品の原料原産地表示を考える」

～表示義務化拡大の必要性和実効性は～

平成28年11月10日（木）

TKP ガーデンシティ竹橋 大ホール（千代田区）

（2） 外食等におけるアレルギー情報の提供

中食・外食の表示は、JAS法と同様に義務の対象とはされていないが、食品表示法案を審議した衆参の「消費者問題に関する特別委員会」において、中食・外食のアレルギー表示の在り方については速やかに検討に着手することを求める附帯決議がなされ、消費者庁は、平成26年4月21日に「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を設置し、同年12月に、法による義務化ではなく事業者の自主的な取組を推進するべきとする中間報告を取りまとめた。

アレルギー情報は、食物アレルギー患者にとって極めて重要であり、正確であることが求められる。消費者庁の中間報告を踏まえて、財団では、事業者の自主的な取組を推進する立場から、関係団体と連携して幅広い関係者の参加による議論を深めるため、一般社団法人日本フードサービス協会（JF）、一般社団法人日本惣菜協会（惣菜協会）と財団で構成し、全国飲食業生活衛生同業組合連合会（全飲連）の協力で運営する「外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会（適正化協議会）」に「外食等におけるアレルギー情報推進検討会」を平成27年8月に設置、自主的推進に向けて具体的な検討を開始した。

検討会は、本年3月に開催された第4回検討会において「外食・中食におけるアレルギー情報の提供に向けた手引き」を作成したところであり、今後、指針を踏まえてアレルギー情報の普及に向けた具体的な活動を検討していく。

○外食等におけるアレルギー情報推進検討会・検討委員

座長 今井 孝成（昭和大学医学部小児学講座 講師）

阿南 久（一般社団法人消費者市民社会をつくる会 理事長）

小城 哲郎（全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事）

園部 まり子（NPO アレルギーを考える母の会 代表）

丹 敬二（NPO 食物アレルギーパートナーシップ 事務局長）

野村 一正（財団副理事長 千葉科学大学大学院 教授）

服部 佳苗（NPO ALサインプロジェクト 理事長）

福田 久雄（一般社団法人日本フードサービス協会 常務理事）

藤木 吉紀（一般社団法人日本惣菜協会 専務理事）

森田 満樹（消費生活コンサルタント）

行 政 農林水産省・消費者庁 担当官

・第3回検討会 平成28年10月4日 JF センター会議室

外食等におけるアレルギー情報提供ガイドラインの素案について意見を交換。

（オブザーバーとして、JF 会員から10名が出席）

・第4回検討会 平成29年3月16日 JF センター会議室

外食等におけるアレルギー情報提供ガイドライン最終案について意見を交換

（3）廃棄食品不正流通問題

外食事業者が、異物混入の可能性から廃棄処理を依頼したビーフカツが、廃棄物処理業者を通じて食品として流通・販売されていた問題は、当該外食事業者以外の大手食品加工業者や流通業者の商品にも拡大するなど、食の安全を脅かす深刻な問題に発展した。

本件は、運搬から最終処理まで、廃棄処理に係わる各段階の事業者が、その役割を履行した管理記録（マニフェスト）により確認する廃掃法の仕組みが機能しなかったことから、排出事業者だけでなく、行政及びフードチェーンを通じた対策が求められることとなった。

再発防止に向け、環境省は、行政の検査・監視を強化するとともに、廃棄物処理業者に対しては、処理状況の積極的な情報公開を求め、優良事業者の育成・拡大を図るとしている。他方、食品の排出事業者に対しては、廃棄物食品をそのまま食品として販売することが困難となるよう

な措置を求め、不正流通防止のためのガイドライン作成が策定公表された（「食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の不適正な転売の防止の取組強化のための食品関連事業者向けガイドライン」平成 29 年 1 月）。

農林水産省の調べでは、年間約 6 4 2 万トンの食品が、本来食べられるにもかかわらず捨てられているとしている。廃棄物の削減は、製造、流通、外食など食品関係事業者が消費者の理解と協力を得ながら連携して進めていく必要があり、財団としても関係団体と協力し、情報の収集発信に努めることとする。

（４）食の安全に関わる情報への迅速な対応

食の安全に関わる情報は様々であり、消費者は、これら情報を主にメディアを通じて知ることになるが、時に過剰な報道が消費者に必要以上の不安を与える例もみられる。

財団では、食の安全に関わる報道について、信頼できる機関の見解をホームページや J F と連携した緊急情報（J F ニュースレター）、ブログ協議会等を活用して、正確な情報提供と冷静な対応を呼びかけた。

また、電子メールを登録している財団賛助会員には、一斉送信で情報を速やかに提供した。

①ニュースレター等による情報発信

○カンピロバクターによる食中毒の予防（6月24日）

本年 5 月には、野外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉によって 5 0 0 名を越える患者が発生。カンピロバクターによる食中毒は、半生または加熱不足の鶏肉料理により多発している。

鶏肉や鶏肉製品を扱う場合は、

- ・ 中心部まで十分加熱する（中心部を 75 度で 1 分以上加熱）
- ・ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管する
- ・ 食肉を取り扱った後は十分に手洗いしてから他の食品を取り扱う
- ・ 食肉に触れた調理器具等は使用後に消毒・殺菌する

ことで予防できる。

（財団ホームページ、J F ニュースレター）。

○外食事業者等との取引を謳い商品を販売する事案の注意（8月22日）

「世界の宝物・高級スーパーフードマクロビオティック世界遺産のサトウキビ」と称する商品を著名な外食企業や食品企業に提供（一部契約準備中と標記）しているとして、あたかも取引先であるかのように、企業のロゴ等を入れたパンフレットを作成・配布し、売上に応じ

て高額な配当があるとして会員を募る事案が発生。消費者庁、農林水産省にも情報提供。

(J F ニュースレター)

○青森県、新潟県における高病原性鳥インフルエンザ疑似患畜が確認されました。鶏肉や卵を食べても鳥インフルエンザに感染することはありません(12月1日)

(財団ホームページ・J F ニュースレター)

○ノロウイルスを原因とする食中毒に厳重な警戒を(12月22日)

本年は、遺伝子の変化によりヒトが免疫を持たない新たなウイルスの感染がみられるなど、平成18年から19年にかけての大流行に並ぶおそれがあります。ノロウイルスを原因とする食中毒に厳重な警戒をお願いします。

(財団ホームページ・一斉メール、J F ニュースレター)

○ノロウイルスによる食中毒事案について(3月3日)

刻み海苔を原因とする学校給食の食中毒事案について、厚生労働省が3月1日付けで都道府県等に対して注意喚起文書を発出しました。

(財団一斉メール)

○ブラジル産鶏肉等の取扱いについて(3月21日)

ブラジル政府から食肉検査の不正に関する事案が公表され、厚生労働省は、不適正な衛生管理で摘発された21で処理・加工・製造された鶏肉等の畜産食品の輸入手続を保留する措置を講じた。

(財団ホームページ・一斉メール)

②ブロック協議会における情報提供

加工食品の原料原産地表示拡大に向けた検討、食品廃棄物の横流し問題の波紋、カンピロバクターによる食中毒に注意等、直面している課題について、J F ブロック協議会を通じて情報を提供し意見を交換した(中村事務局長)。

北海道ブロック (7月 1日、京王プラザホテル札幌)

北越ブロック (7月 4日、ホテル金沢)

近畿ブロック (7月11日、天満研修センター)

中国四国ブロック (7月13日、ANA クラウンプラザホテル岡山)

東北ブロック (7月26日、TKP 仙台カンファレンスセンター)

九州ブロック (8月 9日、TKP 博多駅前シティセンター)
東海ブロック (8月 24日、TKP ガーデンシティ名古屋新幹線口)

加工食品の原料原産地表示義務化に向けた動き、HACCPの義務化に向けた動き、そうざい半製品と冷凍食品の違い、新型ノロウイルスに警戒、遺伝子組換え食品表示見直しに向けた動きについて、JFブロック協議会を通じて情報を提供し意見を交換した(中村事務局長)。

東海ブロック (2月 2日、TKP ガーデンシティ名古屋新幹線口)
北越ブロック (2月 6日、新潟市 万台シルバーホテル)

③ノロウイルス対策情報交換

冬場に多発するノロウイルス対策の事前防止のため、JF食品安全委員会と連携し、専門家を招いて情報を共有するとともに、会員社における感染症対策の現状について情報を交換した。

日時 : 平成28年9月26日

場所 : JFセンター会議室

事例発表:「外食産業の感染症対策～保健所への対応とコミュニケーションのポイント～」(サントリービジネスエキスパート(株) 品質保証推進部顧問 谷口 力夫 氏)

ノロウイルスについては、昨年から遺伝子の変化によりヒトが免疫を持たない新たなウイルスの感染がみられるなど、平成18年から19年にかけての大流行に並ぶおそれがあるとして行政も警戒を呼びかけていた。

2月17日に発生した立川市の集団食中毒は、市内の7つの小学校で給食を食べた児童と教職員計1000人以上がノロウイルスによる食中毒を発症、児童9人が入院する事態となった。

この感染源として特定されたのが、16日に給食センターで調理・提供された親子丼に使用された「刻み海苔」であり、同じ海苔を使用した給食が原因とされる食中毒が、和歌山県御坊市で小中学生ら800人が発症、都内でも小平市で児童ら100人の発症が確認されており、想定外の原因食材とともに、わずかに使用される海苔で2千人もの感染者を出す感染力の強さが改めて認識された。

2. 食の安全・安心に関わるリスクコミュニケーションの実施

(1) 意見交換会の実施

①第21回意見交換会の開催

「加工食品の原料原産地表示を考える」 ～表示義務化拡大の必要性和実効性は～

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」が、消費者庁と農林水産省の共催で開催されている。消費者の支持のもとに国産農畜水産物の消費を拡大し、国内農業の活性化を図ることは極めて重要であり、財団においても、そのために努力している生産者、事業者を応援してきた。

しかし、原料原産地表示をすべての加工食品に義務化とするため、新たに導入しようとする「可能性表示」「大きく表示」や「製造地表示」については様々な意見がある。国産表示が国内農畜水産物の消費拡大につながると期待する一方で、消費者への情報としてどのような価値があるのか、TPPにより国際競争にさらされるのは、食品事業者も同様であり、すべての加工食品の原料原産地表示の義務化による負担は、中小事業が太宗を占める国内事業者の大きなハンデともなりうるとの意見もある。

消費者にとって必要な表示とは何か、表示は生産者に貢献できるのか、事業者が実行可能な表示とは、原料原産地表示のあり方について関係者を招いて意見を交換した。

【日 時】 平成28年11月10日（木）午後3時～5時半

【場 所】 TKP ガーデンシティ竹橋 大ホール
(千代田区一ツ橋 1-2-2 住友商事竹橋ビル 2F)

【出席者】

基調講演

原料原産地表示の検討方向について 吉井 巧 氏（消費者庁審議官）

原料原産地表示制度のあり方について森田 満樹 氏

（消費生活コンサルタント・食品表示一元化検討会委員）

パネラー

河野 康子 氏（一般社団法人 全国消費者団体連絡会 事務局長）

山田 敏之 氏（公益社団法人 日本農業法人協会副会長

こと京都株式会社 代表取締役）

武石 徹 氏（一般財団法人 食品産業センター企画調査部長

原産地表示検討会委員）

森田 満樹 氏（講演者）

川口 貢 氏（消費者庁 食品表示企画課衛生調査官）

コーディネーター

野村 一正 （食の安全・安心財団副理事長）

②第22回意見交換会の開催

「地域資源から地方創生を考える意見交換会」

昨今、人口減少・地域間の経済格差等を背景に、地域活性化が喫緊の課題となっている。地域資源、なかでも伝統野菜あるいは特産品は地域の産地形成に寄与する可能性が大きいと考えられ、これら地方の食材は地域振興の大きな要として期待されている。

しかしながら、中山間地域における深刻な鳥獣被害、担い手不足、耕作放棄地・遊休農地等の増加、農業技術継承の課題等、地域特産品の栽培・加工が継続して実施されるには大きな壁も存在している。

消費者の国産嗜好の増加等も背景に、実需者と生産者の連携は、実需者にとっては地域の優れた食材調達とともにその地域の食文化の把握のためにも、また生産者にとっては実需者との円滑なパートナー関係の構築を通じた産地の持続的発展のためにも、ひいては消費者の豊かな食生活を支える柱として、ますます重要な課題となってくると考えられる。

本意見交換会では、地域食材の掘り起しを起点とした産地と実需者の連携事例から、地域における今後の持続的発展に向けた課題、今後、地域の発展に向けてどのようなことが必要なのかについて、幅広い関係者と情報を共有するとともに意見を交換することを目的とし、生産者と実需者の連携を通じ、地方食材が地域に根付き地域社会の活性化へと発展していくには、どのような仕組みが必要なのか等について、参加者を交えて議論頂いた。

【日 時】 平成29年3月15日（木）午後3時～5時半

【場 所】 WTC コンファレンスセンター ルームB

【講演者】

「ジビエ料理で野生鳥獣被害を新たな資源に」

一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦氏

「生産者と顔の見える関係を通じたレストラン「やさい家めい」のメニュー展開」

株式会社イトウォーク 商品開発部部長 関澤 賢治氏

「中国料理「南国酒家」のフェアの取組みを通じた産地との継続的な連携」

株式会社南国酒家 代表取締役社長 宮田 順次氏

「惣菜事業者「知久屋」による農業への企業参入がもたらす地域の産地形成」

株式会社知久 総務部部長 小澤 勇夫氏

「新潟のじいじとばあばの元気！を支える大衆割烹「庄や」と庭先集荷の取り組み」

新潟：福祉とまちづくりのNPO法人笑顔の里 理事長 大島 雪子氏

○コーディネーター

唐木 英明 (財団理事長)

(2) 報道関係者等との意見交換会

①水素水問題を考える

水に微量の水素を溶かした「水素水」が話題になっている。水素が活性酸素を消去することから、水素水には疾病治療効果が期待されるとして、患者を使った小規模な治療実験が行われ、不確実ながら、効果があったという結果も得られていることから、ボトル詰めにした水素水を健康食品として売り出す企業が急増し、その売り上げも伸びているといわれている。

しかし、健康な成人が水素水を飲んでも、健康の維持にどんな効果があるのかデータはないため、これはニセ科学という声もある。水素水問題をどう考えたらいいのか、この問題に関する記事を書いた方々や関係企業の関係者に話を聞いた。

【日 時】平成28年6月29日（水） 11:00～12:30

【場 所】JF センター会議室

【参集者】メディア関係者等（39名）

【説明者】小島 正美 氏（毎日新聞社 生活報道部編集委員）

平沢 裕子 氏（産経新聞社 文化部記者）

平野 伸一 氏（MiZ 株式会社 取締役研究開発担当）

唐木 英明 （財団理事長）

コーディネーター 野村 一正（財団副理事長）

② 外食における安全と安心

近年、食中毒、異物混入、廃棄食品の横流し等、外食事業者が関わる食の安全を脅かす問題が続いている。これらの問題は、外食に対する消費者の信頼を損なうとともに、外食事業者の経営にも深刻な影響を与えることになる。

しかし、これら食の安全に関わる情報が、食の現場への理解不足や誤解から、時に事実と異なる情報としてSNSなどを通じて増幅され、消費者の不安を煽る事例も少なくない。イメージを大きく損なう窮地に事業者はどのように対処したのか、教訓として何を学びどのような対策を講じたのかについて、当事者を交えて意見を交換する。

特に今回は、マクドナルドの研究施設「スタジオM」で開催し、実際に店舗を再現したキッチン内でクルーと同じ環境でハンバーガーの調理を体験することにより、店舗オペレーションと調理現場における品質・安全管理の実際を公開した。

【日 時】平成28年9月9日（金）11:00～13:00

【場 所】日本マクドナルド株式会社 多目的研究施設 スタジオM

【参集者】メディア関係者等（20名）

【店舗内調理体験と参加者との意見交換】

説明 日本マクドナルド社スタッフ

宮下 賢治 氏

（日本フードサービス協会理事・安全安心委員会副委員長）

ファシリテーター 唐木 英明（財団理事長）

3. 調査・研究事業

外食産業市場規模、品質管理の向上、生産連携による信頼確保等に関する調査・研究事業を実施した。

（1）外食産業総合調査研究事業

外食産業市場規模推計（7月公表）

食の外部化率、外食率の推計（7月、2月更新）

（参考）

「外食産業データ集」のための各種経済統計データの収集を行った。なお、配本については、編集方針を検討後最新版として配本予定

（2）農林水産省補助事業

「国産食材利活用情報提供支援事業」

本事業は、未利用地域食材の加工用需要等の新市場開拓による利用促進を図るため、①新規商材として期待できる少量生産地域農産物の発掘と新たな市場流通ルートの開拓と普及、②生産者と実需者等が連携して取り組んでいる事例の実態調査を通じて、流通事業者、外食・中食事業者に向けて国産食材の利用推進に寄与することを目的としている。

本年度は、最終年度であることから、福島風評被害の総括も併せ、産地の実情を把握するための現地調査、未利用食材の利用促進の可能性に向けた生産者・事業者等のアンケート調査等を実施し、流通及び外食・中食事業者等の産地との関わり方等、産地との実需者の連携の成功事例から課題を抽出するとともに、実践的な情報を提供することにより、外食・中食等における国産食材利用推進に寄与するものである。

【国産食材利活用情報提供支援事業 検討委員】

（◎は座長 ○は座長代理 五十音順 敬称略）

伊藤 秀雄（有限会社伊豆沼農産 代表取締役）

- 菊池 宏之 (東洋大学大学院経営学研究科経営学部マーケティング学科 教授)
- ◎生源寺 眞一 (名古屋大学大学院生命農学研究科生命技術科学専攻 教授)
- 田中 長寿 (株式会社大庄 物流統括本部商品本部副本部長)
- 中山 剛 (株式会社ねぎしフードサービス 執行役員営業本部長)
- 藤木 徳彦 (特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会 理事長)
- 藤木 吉紀 (一般社団法人日本惣菜協会 専務理事)
- 藤田 寛 (東京シティ青果株式会社 専務取締役)
- 星 亮 (ロイヤル株式会社購買部 部長補佐)
- 松本 明雄 (株式会社アイソニーフーズ福島 代表取締役社長)
- 山田 敏之 (農業生産法人こと京都株式会社 代表取締役)

【検討委員会の開催】

- 第1回検討委員会 (平成28年10月4日 於：JF センター会議室)
- 1) 検討委員会の設置について
 - 2) 平成28年度事業計画について
 - 3) 平成28年度の事業の進め方について
- 第2回検討委員会 (平成3月27日 於：WTC コンファレンスセンター ルームD)
- 1) 実施事業内容の確認
 - 2) アンケート報告
 - 3) 報告書とりまとめに向けての論点整理

【南相馬市視察の開催】

日 時 : 平成28年12月9日

訪問先：南相馬市

- 農事組合法人うきた夢ファーム (鹿島区)
- J Aふくしま未来そうま地区本部農業振興課原発損害賠償補償対策班 (鹿島区)
- 株式会社ひばり菜園 (鹿島区)
- 有限会社荒井農産 (原町区)
- 小高区認定農業者協議会 (小高区)

【ヒアリング委員会の開催】

○第1回ヒアリング委員会 (実需者)

(平成29年2月8日 WTC コンファレンスセンター)

・聞き取り調査

「フェアの取組みを通じた産地との継続的な連携」

株式会社南国酒家 代表取締役社長 宮田順次氏

「惣菜事業者による農業への企業参入がもたらす地域の産地形成」

- 株式会社知久 総務部部長 小澤勇夫氏
「生産者と顔の見える関係を通じたメニュー展開」
株式会社イトウォーク 商品開発部部長 関澤賢治氏
・質疑応答
・その他

○第2回ヒアリング委員会（風評被害）

（平成29年2月22日 WTC コンファレンスセンター）

- 「浜通り・中通りの生産者の現状と将来像に必要なこと」
福島さくら農業協同組合 営農部 部長 佐久間浩幸氏
「福島の外からみえる福島の現状と今後の可能性」
有限会社伊達水蜜園 会長
株式会社グリーンスタイル 役員 佐藤浩信氏
「南相馬市小高区の現状と再興プラン、これからの課題」
株式会社紅梅夢ファーム 代表取締役 佐藤良一氏

○第3回ヒアリング委員会

（平成29年3月21日 WTC コンファレンスセンター）

- 「実需者との連携課題の実態～震災の前後で～」
有限会社吉水農園 代表取締役 吉水孝道氏
「サツマイモの特産化と地域農業活性化に向けた取組み～震災の前後で～」
農業生産法人 有限会社コウヤマ 代表取締役 香山勇一氏

【意見交換会の実施】

「地域資源から地方創生を考える意見交換会」の部、参照

4. 理事会・評議員会、委員会の開催について

◆平成28年度定時理事会

- 日 時：平成28年5月30日（月）
場 所：JF センター会議室
議 事：○平成27年度事業報告及び決算報告について
○理事・監事の補選について

◆平成28年度定時評議員会

- 日 時：平成27年6月21日（火）
場 所：JF センター会議室

- 議 事 : ○平成27年度事業報告及び決算報告について
○理事・監事の補選について

◆理事会

- 日 時 : 平成28年11月14日(月)
- 場 所 : JFセンター会議室
- 議 事 : ○平成28年度前期活動報告について

◆評議員懇談会

- 日 時 : 平成28年11月14日(月)
- 場 所 : JFセンター会議室
- 議 事 : 食の安全・安心にかかわる諸問題について

◆理事会

- 日 時 : 平成29年3月29日(水)
- 場 所 : JFセンター会議室
- 議 事 : ○平成28年度活動報告について
○平成29年度の事業計画案について
○平成29年度の予算案について
○平成29年定時評議員会の開催について

◆評議員懇談会

- 日 時 : 平成29年3月29日(水)
- 場 所 : JFセンター会議室
- 議 事 : 食の安全・安心にかかわる諸問題について

5. 各種情報交換会・セミナー事業等 JF共催活動

(1) 食中毒予防・衛生管理セミナー

食中毒・感染症事故の約大半を占めるノロウイルスをはじめ、カンピロバクター等を原因物質とする事故等、会員企業への食中毒予防と衛生管理対策の周知を図ることを目的に、特に食中毒を引き起こしやすい梅雨から夏の季節の対策を踏まえ、外食店舗での食中毒を防ぐためのポイントについて、実践的な内容に基づき、開催した。

1) 食中毒対策セミナー(大阪)

- 日 時 : 平成28年6月15日(水)
- 場 所 : 天満研修センター
- 講 演 :

「外食店舗等における食中毒予防の重要ポイントと実践」
フードサービステクノコンサルタント 久保田徹氏

□事例発表

「マクドナルドにおける衛生管理システム等について」

日本マクドナルド株式会社

クオリティ・アシュアランス部チーフ 酒井暁子氏

「外食産業での感染症対策について」

株式会社ピーズガード 代表取締役社長 沖原正宜氏

2) 食中毒対策セミナー（東京）

□日 時：平成28年7月5日（火）

□場 所：アジュール竹芝

□講 演：

「外食店舗等における食中毒予防の重要ポイントと実践」

フードサービステクノコンサルタント 久保田徹氏

□事例発表：

「セブン&アイフードシステムズの食品衛生管理について」

株式会社セブン&アイフードシステムズ QC室 小山正彦氏

「外食産業での感染症対策について」

株式会社ピーズガード 代表取締役社長 沖原正宜氏

(2) 外食産業における食品リサイクルマニュアル作成普及事業

食品リサイクル法の新しい基本方針(平成27年)によって外食産業全体での再生利用等実施率(食品のリサイクル率等)の目標値が40%から50%に引き上げられた。外食産業での食品廃棄物の発生抑制とリサイクルの促進を図ることを目的に作成した外食産業全体における食品リサイクルマニュアルを活用して全国でのセミナーを開催した。

1) リサイクル施設見学会の実施

平成28年10月26日 香川県 (於：香川県高松市)

平成28年10月28日 鹿児島県 (於：鹿児島市等)

平成28年11月16日 富山・石川県 (於：富山市、金沢市)

平成28年11月21日 兵庫県 (於：神戸市等)

平成28年11月22日 愛知県 (於：名古屋市)

平成28年11月30日 北海道 (於：恵庭市)

平成29年1月17日 茨城県 (於：下妻市等)

平成29年2月9日 宮城県 (於：仙台市)

2) 環境対策セミナーの実施

平成 29 年 1 月 29 日 (日)	東北地区	(秋田市)
平成 29 年 2 月 2 日 (木)	東海地区	(名古屋市)
平成 29 年 2 月 6 日 (月)	北越地区	(新潟市)
平成 29 年 3 月 13 日 (月)	近畿地区	(大阪市)
平成 29 年 3 月 17 日 (金)	九州地区	(鹿児島市)
平成 29 年 3 月 21 日 (火)	関東地区	(東京都港区)
平成 29 年 3 月 23 日 (木)	中国・四国地区	(広島市)
平成 29 年 3 月 24 日 (金)	北海道地区	(札幌市)

(講師)

日本マクドナルド(株)	CSR 部コンサルタント	高橋 一伸 氏
ワタミ(株)	業務本部	福井 聡 氏
康正産業(株)	業務管理部次長	濱崎 英樹 氏
(株)アレフ	エコチームリーダー	渡邊 大介 氏
(株)セブン&アイフードシステムズ	CSR 推進室 SS	中上 富之 氏
農事組合法人百姓倶楽部	代表理事	石島 和美 氏
農事組合法人百姓倶楽部	総務	石濱 寛徳 氏

(3) 教育研修

1) JF 米国研修

①米国研修 (春期;平成 28 年 5 月 21 日～28 日)

□訪問地 : シカゴ・ニューヨーク

□研修テーマ:「拡大を続ける米国外食市場を様々な角度から視察・検証する」

①米国研修 (秋期;平成 28 年 10 月 22 日～29 日)

□訪問地 : ロサンゼルス・ラスベガス

□研修テーマ:「ミレニアル世代を取り込み拡大を続ける米国外食産業に生産性・付加価値向上の鍵を探る!!」

2) パート・アルバイト早期離職防止セミナー

□日 時 : 平成 28 年 9 月 6 日 (火)

□場 所 : JF 会議室

□研修テーマ:

「人間関係作りの第一歩「アイスブレイク」の重要性 体験学習」

○講師 (株)プロジェクト・トゥ・ホスピタリティマネジメント研究所

代表取締役 清水 均 氏

3) JF 新入社員フォローアップ研修

日 時 : 平成28年10月5日 (水)

場 所 : JF 会議室

講師

トーマスアンドチカライシ(株) 代表取締役 力石寛夫 氏

(株)ノヴァ&ホスピタリティカンパニー 代表取締役 松澤宏至 氏

4) 外食産業店舗マネジメント研修

日 時 : 平成28年11月10日 (木)

場 所 : JF 会議室

テーマ : 「店長の店舗運営マネジメント基礎編」

5) JF トップセミナー

日 時 : 平成28年9月16日 (金)

場 所 : 東海大学校友会館

講 演 :

「人生に夢があるのではなく夢が人生を創る」

(株)三ツ星レストランシステム 代表取締役 谷川 富成氏

「ワンダーテーブルの事業戦略とフィロソフィ経営」

(株)ワンダーテーブル 代表取締役社長 秋元巳智雄氏

日 時 : 平成28年11月25日 (金)

場 所 : LEVELXXI

講 演 :

「地方企業が取り組む六次化チェーンづくり」

(株)イーストン 代表取締役社長 大山 泰正氏

「徒手空拳で挑む我が商売人生」

(株)トリートメントホールディングス 代表取締役社長 栗田 貴也氏

日 時 : 平成29年3月2日 (木)

場 所 : 學士会館

講 演 :

「とんでんの生き方 - 今大事にしていること - 」

(株)とんでん 代表取締役社長 長尾治人氏

「アホなことを真面目に考えて綺麗に即やる」
～はなまるうどんのエイプリルフール施策ほか～
(株)はなまる 代表取締役社長 成瀬哲也氏

6) JF 戦略セミナー

- 日 時 : 平成29年1月13日(金)
- 場 所 : ANA インターコンチネンタルホテル東京
- 講 演 :
「2017年日本経済の展望と直面する課題」
(株)KKR ジャパン会長 斉藤 惇氏
- パネルディスカッション
(株)柿安本店 代表取締役社長 赤塚保正氏
(株)ラケル 代表取締役社長 山中辰郎氏
(株)リンガーハット 代表取締役社長 秋本英樹氏
- 司会
外食産業総合調査研究センター チーフコンサルタント 中田 宏 氏

7) 教育担当者の会

- 日 時 : 平成29年2月4日～5日
- 場 所 : ANA インターコンチネンタルホテル東京
- 事例発表
(株)すかいらく 教育・研修チームリーダー 織部始氏
東和フードサービス(株) 総務人事グループ部長 長谷川研二氏
- グループディスカッション
- グループ発表

8) 外食市場研修 ーストアコンパリソナー

- 日 時 : 平成29年3月8日(水)
- 場 所 : 神奈川県海老名市周辺
- (株)リンガーハット 富士小山工場 第2工場視察
- (株)リンガーハット 町田鶴川店
IH調理機による一杯調理導入厨房、ぎょうぎ製造ロボットの視察
- がんこ新宿山野愛子邸
- 京橋エドグラン内 焼肉ビストロ 牛印

以上