

資料 1

平成29年度事業報告

公益財団法人 食の安全・安心財団

平成29年度事業報告

公益財団法人食の安全・安心財団（以下「財団」という）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29年度は、夏に全国各地でO-157による食中毒が発生し、8月には関東で3歳の女児が死亡する事態となった。当初、O-157による食中毒の発生は惣菜店が販売したポテトサラダが原因とされたが、死亡した女児が摂取したのが加熱済み食品であったことから、トング等による2次感染を示唆する報道もあるなど、小売や外食の現場に混乱が広がった。

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、翌年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」の課徴金制度がスタートしている。さらに、29年9月1日に「食品表示基準」が改正され、全ての加工食品に原料原産地表示が義務付けられることとなり、本年度は、遺伝子組換え食品の表示の見直しが予定されている。

外食・中食については、日々食材を仕入れ、その場で料理・提供するという特性から、包装されて流通する加工食品と同様の表示義務は課せられていないものの、アレルギーや栄養成分、産地などに関する情報の提供を求める意見も多く、事業者の自主的な対応が求められている。また、2020東京オリンピック・パラリンピックを控え、産地におけるGAPへの取組や事業者のHACCP手法を取り入れた衛生管理の導入等、食の安全確保に向けた一層の対策が求められている。

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. 食の安全・安心にかかわる諸問題と対応

(1) 食品衛生法の改正とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の義務化

政府は、HACCPに沿った衛生管理の制度化、食品リコール情報の報告制度の創設等を盛り込んだ「食品衛生法等の一部を改正する法律案」を提出、今国会での成立を目指している。

法改正に先立ち、厚生労働省は「食品衛生規制の見直しに関する骨子案」を提示しパブリックコメントを実施しており、財団からは、①広域的な食中毒事案への対応強化を目的とした「広域連携協議会」が実質的な機能を

發揮すること、②広域食中毒事案厚生労働省の責任で迅速な広域調査や情報提供が一元的に行われるようにすべき、③農畜水産物が食中毒の原因として疑われる場合は、農林水産省や自治体と連携して、生産者まで訴求調査出来る仕組みと体制を整備すべき、④HACCPの制度化にあたっては、現場の実行可能性に配慮した弾力的な運用を行うべき、⑤食品衛生規制の見直しに併せて、自治体間の指導、運用についての標準化を図られたい、とする意見を提出した。

改正食品衛生法は、全ての食品事業者に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実施が義務付けており、厚生労働省は、制度化に先立ち業界ごとに「HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引き」の作成を求めている。

このため、財団では、農林水産省補助事業を活用して、有識者、消費者、事業者をメンバーとする検討会を設置（6月20日）、一般社団法人日本フードサービス協会（以下、「JF」という）安全安心委員会と連携して、本社（本部）が管理して複数の店舗を展開する外食事業者を対象に一般衛生管理をより充実させることを主眼とした「外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き（案）」を作成した。

手引書案については、30年度中の成案を目指して、業界団体である J F の提案として厚生労働省が設置した「食品衛生管理に関する技術検討会」の審査を受けることとなるが、財団としても引き続き J F 安全・安心委員会と連携して対応する。

□外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き（案）のポイント

- ① 本社管理で店舗展開する事業者においても、店舗では限られたスペースと人数で制約された作業を行うという特性から、衛生管理手法は基本的に小規模事業者と大きく変わるものではないことを考慮
- ② 手引きの作成にあたっては、日本食品衛生協会が作成した小規模飲食店向けの手引き（平成29年9月）を補完し、各事業者が保有する既存の衛生管理マニュアルを活用することを前提
- ③ 業界として統一的な手引きを示すことにより、自治体間で異なる衛生管理の指導、運用についての標準化を期待

（2）広域化する食中毒事案への対応

平成28年8月に東京、千葉の老人福祉施設で発生したキュウリのゆかり漬けを原因とした腸出血性大腸菌O(オー)157による食中毒、昨年2月に立川市などの学校給食で発生した刻み海苔を原因とするノロウイルスによる食中毒を受けて「大量調理施設衛生管理マニュアル」（6月16日）が改正された。

財団では、マニュアル改正に先立って厚生労働省が実施したパブリックコメントに、「実効性のある効果的な対策」とするように財団の意見を提出するとともに、担当課と直接意見を交換した。

腸出血性大腸菌O157による食中毒は、毎年夏場に多く発生するが、昨年は、東京都感染症情報センターが公表している「腸管出血性大腸菌感染報告数の推移」が、8月に入った32週から感染症報告数が急増し、過去5年間の比較でも突出していることから、財団ホームページやJFマンスリー等を通じて嚴重な警戒を呼びかけた。

警戒を呼びかけた後に、関東で3歳の女児が死亡するなど、O157による食中毒が全国に広がる事態となった。当初、O157の感染原因として惣菜店が販売したポテトサラダが疑われていたが、死亡した女児が摂取したのが加熱済み食品であったことから、調査を担当した保健所が記者会見で店内のトングによる2次感染を示唆、O157の感染原因がトングであるかの報道がなされて小売や外食の現場に混乱が広がった。

財団としては、広域に発生しているO157による食中毒の発生原因を店舗内のトングの扱いとするのは無理が有り、同一遺伝子のO157による食中毒が全国11都県に拡大している現状を説明できないとして、報道機関からの取材に対しては、食中毒をトングと決めつける報道について慎重な対応を要請した。

また、各地の飲食店等で発生したカンピロバクターによる食中毒では、約半数の事例では、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことから、厚生労働省は自治体に対して3月29日付けで「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」とする通知を発出し、今後の対応として、過去の食中毒事例をふまえつつ、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発等、厳正な措置を講じるよう求めており、財団として関係者に改めて注意を喚起した。

2. 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) 遺伝子組換え食品表示の見直しについて

消費者庁は、4月18日に、遺伝子組換え食品の表示ルールの見直しに向け「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」を設置した。

遺伝子組換え農産物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤの8作物がアメリカなどで商業生産されており、我が国への輸入が認められている。

現行の表示ルールは、豆腐やスナック菓子などの加工食品について、使用

原料の上位3品目かつ5%以上使用した原料に、大豆やトウモロコシなどの遺伝子組換え農産物を使用した場合は「遺伝子組換え」、遺伝子組換えを分別していない原料を使用した場合には「遺伝子組換え不分別」の表示が義務づけられている。また、遺伝子組換え農産物を使用した場合であっても、精製や発酵等の製造過程で、組換えられたDNAが製品に残らない植物油や醤油などは表示の必要がなく、遺伝子組換え不分別の原料も多く使われている。

一方、遺伝子組換えでない農産物を原料としている場合は、任意で「遺伝子組換えでない」等の表示が認められている。この場合、生産国の農場から国内の食品工場まで遺伝子組換えでない農産物を分別流通管理（IPハンドリング）した証明が整っていることと、意図しない遺伝子組換え原料の混入（コンタミネーション）が5%以下であることが条件となっている。

検討会では、現行の表示ルールを引き続き維持されることとなったが、この見直しについて、遺伝子組換え農産物が最大5%混入しているにも関わらず、遺伝子組換えでないという表示を可能としていることは、誤認を招くとの意見を踏まえ、誤認防止、表示の正確性担保及び消費者の選択幅の拡大の観点から、「遺伝子組換えではないという任意表示が認められる条件を現行制度の5%以下から検出限界以下とする「不検出」に引き下げることが適当となったものである。一方、IPハンドリングにより、95%以上の非遺伝子組換え原料を使用している事業者については、「遺伝子組換えでない」にかわる表示を検討することとされた。また、「不検出」をどこまで厳しくするのか、分析方法などは、まだ議論されていない。検討会ではあくまでも方向性を示したもので、具体的な制度設計は、これから検討されることになっている。なお、消費者庁は現時点では「施行時期は未定」としている。

財団では、日本でのGMの栽培と消費の実態はどうなっているのか、現在のGM表示とはどのようなものなのか、その問題点は何か、どのような変更が考えられるのか、そもそもGM表示の目的は何か、などの話題についてメディア等との解説と意見交換の会を、日本農学アカデミーとの共催で開催した。

○メディアとの意見交換会「遺伝子組換え作物（GMO）を考える」

平成29年5月15日（月）

JF センター会議室

（2）加工食品原料原産地表示の義務化拡大にむけた議論

①全ての加工食品に原料原産地を義務化

消費者庁は、外食等を除く全ての加工食品に原料原産地表示を義務付ける

ため「食品表示基準」の一部を改正する内閣府令を公布・施行（9月1日）した。

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、「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「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を設置した。

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、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、大きくり表示と可能性は表示、製造地表示の導入を提案し、平成28年11月2日の検討会で中間報告として了承した。

消費者庁は、本年3月に内閣府令の改正案についてのパブリックコメントを実施、消費者委員会食品表示部会に食品表示基準の改正を諮問した。部会では、各委員から懸念あるいは反対する意見が多数出されたが、平成29年7月28日に、消費者への普及・啓発や事業者への周知等の付帯意見を添えて食品表示基準を認める答申を行った。

消費者の支持のもとに国産農畜水産物の消費を拡大し、国内農業等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、事業者を支援してきた。

しかし、全ての加工食品に表示させるための様々な例外規定が、消費者に必要な情報なのか、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、昨年につき、関係者を招いた意見交換会を開催した。

- 「本当にこれでいいの？ 加工食品の原料原産地表示」
～新たな加工食品の原料原産地表示制度を巡る議論と課題～
平成29年6月27日（火）
主婦会館プラザエフ（千代田区）

②外食・中食における原料原産地表示情報の提供

食品の原産地情報の提供は、消費者の自主的かつ合理的な食品選択に寄与すると共に、生産者・事業者にとっても産地と消費者を繋ぐ有効な手段である。

消費者庁と農林水産省の共催で設置された「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」は、平成28年11月に全ての加工食品について、重量割合上位1位の原料の原産地を義務表示の対象とする中間報告書を取りまとめたが、注文に応じて多様なメニューを同じ厨房で調理する外食店や惣菜店等については、正確性の確保、実行性の困難等の現状から義務表示の対象とはされていない。

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、JF、一般社団法人日本惣菜協会（以下「惣菜協会」という）と財団で構成し、全国飲食業生活衛生同業組合連合会（以下「全飲連」という）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（以下「適正化協議会」という）」に、外食・中食における原料原産地表示情報提供ガイドライン検討会を設置した。

本検討会では、加工食品の原料原産地表示制度拡大を踏まえて、旧JAS法下で平成17年に作成した「外食における原産地表示に関するガイドライン」を見直し、外食及び中食事業者における原料の原産地情報の現状と課題、具体的な提供の方法等について検討し、自主的な情報提供を推進するためのガイドラインを作成に向けた検討を行うこととしている。

【検討委員会の開催】

○第1回検討会（3月13日 於：JFセンター会議室）

- (1) 検討会の設置について
- (2) 座長の選任について
- (3) 外食・中食における原料原産地表示の現状について
- (4) 外食・中食における原料原産地情報提供の方向について
- (5) その他

【検討委員】

- | | |
|-------|---------------------------------------|
| 池戸 重信 | （宮城大学名誉教授・一般社団法人日本農林規格協会 会長） |
| 阿南 久 | （一般社団法人消費者市民社会をつくる会 理事長） |
| 河野 康子 | （特定非営利活動法人 消費者スマイル基金 事務局長） |
| 森田 満樹 | （消費生活コンサルタント） |
| 伊藤 哲也 | （株式会社ヤオコー デリカ事業部デリカ・生鮮センター品質管理マネージャー） |
| 歌川 修一 | （オリジン東秀株式会社 商品統括本部 商品仕入部長） |

- 源川 洋子 (株式会社すかいらく 品質管理グループ規格基準チームリーダー)
- 藤木 吉紀 (公益社団法人日本惣菜協会 専務理事)
- 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)
- 小城 哲朗 (全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事)
- 野村 一正 (公益財団法人食の安全・安心財団 副理事長)

(4) 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、旧 J A S 法と同様に食品表示法においても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、「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 月に設置し、自主的推進に向けて具体的な検討を開始した。

検討会は、これまでの議論を踏まえて、「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 (平成 29 年 6 月 30 日)」を作成した。

○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
(オブザーバーとして、J F 会員から 10 名が出席)

(6) 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)、ブロック協議会等を活用して、正確な情報を提供し、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 J F ニュースレター等による情報発信

腸出血性大腸菌 O157 食中毒に厳重な警戒を周知 (8 月 25 日)

② ブロック協議会における情報提供

大量調理施設マニュアルの改正、外食等におけるアレルギー情報提供の提供に向けた手引き、加工食品の原料原産地表示拡大等、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 (中村常務理事)。

九州ブロック (7 月 25 日、TKP 博多アネックス)

北海道ブロック (8 月 3 日、京王プラザホテル札幌)

東海ブロック (8 月 22 日、TKP ガーデンシティ名古屋新幹線口)

近畿ブロック (8 月 24 日、TKP 新大阪カンファレンスセンター)

③ 電子メールによる情報提供

食の安全・安心にかかる重要情報を迅速に賛助会員に周知するため、電子メールでの情報提供を行った。

29. 08. 25 O157 食中毒について厳重な警戒を要請

29. 09. 01 原料原産地表示制度について

29. 09. 04 O157 食中毒について [続報]

29. 09. 12 食品防御セミナーについて

29. 10. 20 JF バイヤーズ商談会の開催について

29. 11. 20 O157 食中毒調査結果の取りまとめについて

29. 12. 22 ノロウイルスの感染予防対策の啓発について

- 30.01.09 農水省「G I 説明会」の開催について
東京商工会議所「地震時初動対応マニュアル」について
- 30.01.11 香川県で高病原性鳥インフルエンザが疑われる事例の発生について
- 30.01.12 香川県での高病原性鳥インフルエンザについて
- 30.01.24 「食品表示基準について」及び「食品表示基準Q & A」の一部改正について
- 30.02.28 新しい原料原産地表示制度- 事業者向け活用マニュアル - を作成（消費者庁）
- 30.03.05 リステリア菌感染原の豪州産メロンの輸入にについて
- 30.03.15 食品衛生法改正案の閣議決定について
- 30.03.30 カンピロバクター食中毒事案に対する告発について（厚生労働省 2018年3月29日）

(6) JF 安全安心委員会との連携

食の安全・安心に関わる諸問題について、JF 安全安心委員会と連携して情報を共有するとともに、適切な対応を図る。

① オリンピック・パラリンピックに向けた対応等

H A C C P 義務化に向けた動き、大量調理施設マニュアルの改訂の経過、フードデフェンスの対応等について情報を交換した

日 時 : 平成29年7月30日

場 所 : J F センター会議室

② O157 対策の情報交換

8月に急増したO157による食中毒の対応について情報を交換した。

日 時 : 平成29年9月27日

場 所 : J F センター会議室

③ アレルギー表示対応セミナー

「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（平成29年6月30日）」の作成を受けて、アレルギー表示の事例や、情報プラットフォームを活用したアレルギー管理方法について情報提供した。

日 時 : 平成30年1月22日

場 所 : J F センター会議室

④ HACCP対応

HACCPの制度化に向けた外食事業者が実務的に利用しやすい衛生管理計画の手引き案について情報提供し、意見交換を行った。

日 時：平成30年2月13日

場 所：JFセンター会議室

(7) 食品廃棄物の削減と食品リサイクルの普及等 環境問題への対応

①環境情報交換会の開催

外食産業での省エネルギーを主テーマとし、農林水産省などが策定した食べ残し対策についての「飲食店等における“食べ残し”対策に取り組むにあたっての留意事項」や環境省が策定した食品廃棄物を含む廃棄物処理の際の「排出者責任についてのチェックリスト」などについて、情報提供を行い、意見交換を行った。

日 時：平成29年7月5日

場 所：味覚糖 UHA 館 TKP 浜松町カンファレンスセンター

②9/22環境対策セミナーの開催

外食産業の省エネ対策を中心に外食産業の環境問題への対応を図るため、農水省（食品産業環境対策室）からの情報提供及び会員企業の事例発表等を内容として開催した。

日 時：平成29年9月22日

場 所：JFセンター会議室

内 容：「外食産業に期待される環境対策と行政対応」

③2/6環境対策セミナーの開催

施行後3年が経過する「フロン対策抑制法」など外食産業が順守すべき環境法令について、また、2015年に今後15年間に世界が目指すべき国際目標として国連で採択された「SDGs(Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標))」の概略と現状について、それぞれ外食企業の理解促進・普及啓発を図るセミナーを開催した。

日 時：平成30年2月6日

場 所：JFセンター会議室

内 容：「フロン排出抑制法のポイントと外食企業での対応方法」

④外食産業 環境対応実態調査の実施

外食産業におけるエネルギー使用実態の把握および外食産業のエネ

ルギー施策や規制に関する基礎データを把握することを目的に、また、
外食産業の食品リサイクルの状況について把握する実態調査を行った。

・外食産業環境対応実態調査

(食品リサイクル実態調査、エネルギー使用実態調査)

平成29年11～2月 アンケート調査票の送付 412社

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) 意見交換会の開催

1) 「本当にこれでいいの？ 加工食品の原料原産地表示」

～新たな加工食品の原料原産地表示制度を巡る議論と課題～

消費者庁は、昨年11月の「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会（以下、検討会）の中間報告」を受け、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けるための「食品表示基準改正案」を提示した。

消費者の支持のもとに国産食材の消費を拡大し、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」（又は表示）、「大きくり表示」や「製造地表示」については、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の正確性に欠け食品表示として適切ではないとの意見もある。財団では、昨年11月に続いて、加工食品の原料原産地表示をテーマとした意見交換会を開催した（参加者260名）。

【開催場所】 主婦会館プラザエフ9階 スズラン

(東京都千代田区六番町15)

【開催日時】 平成29年6月27日（火）午後2時～4時

【出席者】

基調講演「原料原産地表示の検討経過と課題」

鬼武 一夫 氏（食品表示一元化検討会委員、日本生活協同組合連
合会 品質保証本部安全政策推進部長）

パネリスト

小島 正美 氏（食生活ジャーナリストの会代表幹事、毎日新聞
生活報道部編集委員）

武石 徹 氏（検討会委員、一般財団法人食品産業センター）

企画調査部長)

二村 睦子 氏 (日本生活協同組合連合会 組織推進本部長)

鬼武 一夫 氏

コーディネーター

唐木 英明 (公益財団法人食の安全・安心財団 理事長)

2) JF ジビエシンポジウム

～新たな地域食材!ジビエ活用による外食と農との連携とは～

現在、全国で捕獲した野生鳥獣のうちジビエとして利用される個体数は1割程度に止まっており、年々増え続ける野生鳥獣被害に歯止めをかけるため、新たな地域食材として注目されるジビエを積極的に活用することが急務となっており、ジビエの付加価値を創り出す外食産業の商品開発への期待が高まっている。

一方、ジビエの利用拡大には、衛生的な処理・加工はじめ、全国統一の加工・流通規格に則った安心・安全な流通、業務用需要等に対応した量の確保等の課題も山積していることから、政府及び関係業界団体が一体となった対策を図ることも求められている。

このため、シンポジウムを通じて、外食産業において地域的特色のある食材として注目されるジビエの活用方法や、今後の外食と農との連携のあり方等について意見交換を行った。

【開催場所】TKP ガーデンシティ PREMIUM 名古屋新幹線口7階

(名古屋市中村区椿町1-16 井門名古屋ビル7階)

【開催日時】平成30年3月6日(火)午後2時～4時半)

【出席者】

基調講演「外食産業と農業の持続的成長に向けて」

菊地 唯夫 氏 (一般社団法人日本フードサービス協会会長)

ロイヤルホールディングス(株)代表取締役会長兼 CEO)

パネリスト

藤木 徳彦 氏 (一般社団法人日本ジビエ振興協会理事長)

金田 治久 氏 (奥三河ジビエの森 代表)

菊地 唯夫 氏 (協会会長)

赤塚 保正 氏 (協会副会長)

司 会

中田 宏 氏

(外食産業総合調査研究センター チーフコンサルタント)

(2) 報道関係者等との意見交換会

農学研究者の集まりである日本農学アカデミーは、3月に国内でGMの試験栽培を開始することを提言した。また、消費者庁は、食品表示の見直しの一環として「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」を設置、4月26日に第1回検討会を開催した。

日本でのGMの栽培と消費の実態はどうなっているのか、現在のGM表示とはどのようなものなのか、その問題点は何か、どのような変更が考えられるのか、そもそもGM表示の目的は何か、などの話題についての解説と意見交換の会を、日本農学アカデミーとの共催で開催した（参加者62名）。

【日 時】平成29年5月15日（月） 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）

【基調説明】唐木 英明「GMOは安全か」ファシリテーター

（食の安全・安心財団理事長、日本農学アカデミー会員、
東京大学名誉教授）

中村 啓一「GMO表示とIPハンドリング」

（食の安全・安心財団理事・事務局長）

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）

2018年改訂版を発行（1月配本）

(2) 農林水産省補助事業

1) 「日本発食品安全管理規格策定推進事業」

外食事業者は、チェーン展開の事業者を中心に集中調理施設の設置等により、効率化が進展している一方で、店舗レベルでは、限られた空間での労働集約型

作業を余儀なくされている。また、外食事業者の太宗を占める小零細事業者は、経験と勘に頼った家業的経営も多い。

本事業は、2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けて、国際的基準とも整合性のある外食事業における食品安全管理規格案を示すことにより国際社会の一員としての自覚と意識の醸成を図ることを目的とするものであり、財団に日本発食品安全管理規格策定推進事業（外食分野）検討会（以下「検討会」という。）を設置（6月20日）し、我が国の外食産業の現状を踏まえ、事業者のレベルに対応した、国際的基準とも整合性のある外食事業におけるJFS-A規格（外部監査プログラム・認証スキーム）案を策定した。

一方、政府は、HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けて食品衛生法の改正を閣議決定しており、外食事業者においても、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施が義務付けられることとなる。このため、本事業を活用して、本社（本部）が管理して複数の店舗を展開する外食事業者を対象とした「外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」案を作成した。

【検討委員名簿】（◎は座長 ○は座長代理 五十音順 敬称略）

- | | |
|---------|--|
| ◎豊福 肇 | 山口大学共同獣医学部 教授 |
| ○湯川 剛一郎 | 東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門教授 |
| 伊藤 武 | 一般財団法人東京顕微鏡院 理事 |
| 小城 哲郎 | 全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事 |
| 小関 成樹 | 北海道大学大学院農学研究院 食品加工工学研究室 准教授 |
| 齋藤 恵美 | オーディス株式会社 最高審査・研修責任者 |
| 杉浦 嘉彦 | 株式会社鶏卵肉情報センター 代表取締役社長 |
| 野村 一正 | 公益財団法人食の安全・安心財団 副理事長 |
| 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 |
| 宮澤 公栄 | エコア株式会社 代表取締役社長 |
| 森田 満樹 | 消費生活コンサルタント |
| 山下 安信 | 日本マクドナルド株式会社クオリティ・アシュアランス部マネージャー |
| 山田 研 | 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
副校長 教育研究本部 本部長 |

【検討委員会の開催】

○第1回検討委員会（6月20日 於：JFセンター会議室）

- （1）平成29年度農林水産省補助事業日本発食品安全管理規格策定推進事業の実施計画について
- （2）事業の進め方について

(3) その他

○第2回検討委員会 (10月4日 於:貿易センタービル38階「マリーン」)

- (1) 衛生管理計画手引書の進捗と構成について
- (2) 現場視察・アンケートの実施について
- (3) JFS-A規格の進捗について
- (4) その他

○第3回検討委員会 (2月5日 於:JFセンター会議室)

- (1) JFS-G-A規格の中間報告
- (2) 衛生管理計画手引書案の中間報告
- (3) その他

○第4回検討委員会 (3月15日 於:JFセンター会議室)

- (1) JFS-G-A規格案の報告
- (2) 衛生管理計画手引書案の報告
- (3) その他

【作業部会・分科会の開催】

○第1回分科会 (7月18日 於:みなと保健所)

- (1) 保健所との目線合わせ
- (2) 第1回作業部会叩き台資料作成

○第2回分科会 (7月25日 於:JFセンター会議室)

- (1) 手引書のイメージ目線合わせ
- (2) 第1回作業部会叩き台資料作成

○第1回作業部会 (7月31日 於:JFセンター会議室)

- (1) これまでの検討事項の確認
- (2) 代表的なメニューの温度帯別パターンの確認作業
- (3) その他

○第3回分科会 (8月21日 於:JFセンター会議室)

- (1) 手引書骨子に向けた具体的作業
(保健所との目線合わせ/メニューを温度帯別3パターンに分類)
- (2) 衛生管理計画書の構成と要件についての検討

(3) 惣菜との整合性

○第2回作業部会 (8月28日 於：JFセンター会議室)

- (1) 衛生管理計画書の要件整理
- (2) 手引書のモデル作成 (店舗タイプ1のメニューハザード分析)
- (3) フローダイアグラムと危害要因分析作業

○第4回分科会 (9月15日 於：貿易センタービル3回「ルームC」)

- (1) 衛生管理計画書の構成と要件についての検討：目次案
- (2) フローダイアグラムと危害要因分析作業

○第3回作業部会 (9月26日 於：JFセンター会議室)

- (1) 衛生管理計画書の構成と要件についての検討：目次案
- (2) フローダイアグラムと危害要因分析作業

○第5回分科会 (10月16日 於：JFセンター会議室)

- (1) 衛生管理計画書の要件確認
- (2) 手引書モデルの確認
- (3) トレーニングプログラムの検討

○第4回作業部会 (10月25日 於：JFセンター会議室)

- (1) 衛生管理計画書の要件確認
- (2) 手引書モデルの確認
- (3) トレーニングプログラムの検討

○第6回分科会 (11月13日 於：JFセンター会議室)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討
- (2) ハザード分析検討
- (3) トレーニングプログラムの検討

○第5回作業部会 (11月27日 於：JFセンター会議室)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討
- (2) ハザード分析検討
- (3) トレーニングプログラムの検討

○第7回分科会 (12月6日 於：貿易センタービル38階「フルール」)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討
- (2) 店舗用バージョン検討

○第1回 JFS 規格部会 (12月25日 於: JF センター会議室)

- (1) JFS 規格の進捗確認
- (2) JFS 規格の課題検討
- (3) JFS 規格と手引書構成案の摺り合わせ

○第6回作業部会 (12月25日 於: JF センター会議室)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討

○第2回 JFS 規格部会 (1月16日 於: JF センター会議室)

- (1) JFS 規格の進捗確認
- (2) JFS 規格の課題検討
- (3) JFS 規格と手引書構成案の摺り合わせ

○第8回分科会 (1月26日 於: JF センター会議室)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討
- (2) その他

○第7回作業部会 (2月15日 於: JF センター会議室)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討

○第9回分科会 (2月26日 於: JF センター会議室)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討
- (2) その他

○臨時作業部会 (3月3日 於: 山口大学東京事務所)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討
- (2) その他

○第8回作業部会 (3月20日 於: JF センター会議室)

- (1) 衛生管理計画手引書の構成案についての検討
- (2) その他

2) 「**外食産業・中食産業における国産食材利活用促進事業**」

(JF 補助事業の委託事業として実施)

本事業は、外食・中食産業における地場食材等の利活用を促進するため、生産者や外食産業及び食品関連産業から関係者を招いて、地場食材等の利活用の優良事例やメニュー開発事例の紹介、国産食材利活用を促進するため、本年は外食産業に於けるジビエの利用をテーマにシンポジウムを開催した。

また、外食産業の国産食材の仕入実態や課題を把握するためのアンケート調査を実施し、関係業界に情報発信を行った。

□JF ジビエシンポジウム

～新たな地域食材!ジビエ活用による外食と農との連携とは～

日時 平成30年3月6日(火) 14時～16時30分

場所 TKP ガーデンシティ PREMIUM 名古屋新幹線口7階(150名参加)

□国内産地と外食・中食産業との連携状況調査

国内農業と外食等業務需要の連携には、産地側の課題や実需者側の仕入れニーズ等それぞれの相互理解が必要になっており、外食産業等と国内産地との取引課題を整理するアンケートを実施し、外食企業と産地との相互理解促進のための資料を作成した。

- ・外食・中食事業者アンケートの実施 2～3月
対象：日本フードサービス協会・日本惣菜協会 会員社 741社
- ・生産者アンケートの実施 2～3月
対象：産地交流会出展団体など 105社

4. 理事会・評議員会、委員会の開催について

◆平成29年度定時理事会

□日 時：平成29年6月1日(木)

□場 所：JF センター会議室

□議 事：○平成29年度事業報告及び決算報告について

○任期満了に伴う評議員及び理事・監事の改選について

◆平成29年度定時評議員会

□日 時：平成29年6月23日(金)

□場 所：JF センター会議室

- 議 事 : ○平成28年度事業報告及び決算報告について
○任期満了に伴う評議員及び理事・監事の選任について

◆理事会

- 日 時 : 平成29年6月23日(金)
- 場 所 : JFセンター会議室
- 議 事 : 代表理事、副理事長、専務理事、常務理事互選について

◆理事会

- 日 時 : 平成29年10月31日(火)
- 場 所 : JFセンター会議室
- 議 事 : ○平成29年度前期活動報告について

◆評議員懇談会

- 日 時 : 平成29年10月31日(火)
- 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30年3月28日(水)
- 場 所 : JFセンター会議室
- 議 事 : ○平成29年度後期活動報告について
○平成30年度事業計画及び予算について

◆評議員懇談会

- 日 時 : 平成29年3月28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 :