

# 平成29年度事業計画

公益財団法人 食の安全・安心財団



## (公財) 財団法人食の安全・安心財団 平成29年度事業計画

### I 事業の基本方針

#### 1 活動の基本

食の安全・安心は消費者にとって最大の関心事項であり、安全で高品質の食品を供給することは、食に携わる事業者の責務である。

食品の表示偽装や異物混入問題等は、食品事業者に対する消費者の信頼を大きく損ね、廃棄した食品が廃棄物処理業者から横流しされ食品として販売されていた事件は、あってはならない行為として社会に不安を与えた。また、学校給食に使用された「きざみのり」を原因とするノロウイルスによる食中毒は、わずかな食材で発症者が約2千名に達するなど、原因食材の意外性とう感染力は、改めて食品関係事業者に衛生管理の徹底が求められることとなった。

食品表示については、加工食品に使用される一番多い原料を対象に、輸入等の多くくり表示、国産又は輸入等の可能性表示、国内製造等の製造地表示を認めることにより、全ての加工食品に原料原産地表示を義務づけるとする方針が示されたが、曖昧なルールの導入は、食品表示制度の根幹に関わる問題として議論を呼ぶことになった。

2020 東京オリンピック・パラリンピックに向けた準備も本格化している。HACCPの義務化、飲食店等における受動喫煙の防止等、食に関わる関係者も具体的な対応が求められ、政府は制度化に向けて法的な見直しを進めている。また、外食・中食におけるアレルギー情報の提供など、消費者視点に立った対応が一層求められている。

食の信頼を確保するためには、食に関する生産者、加工業者、流通業者、外食業者、消費者等のステークホルダー（利害関係者）をはじめ、行政機関、研究者、メディアが連携し、関係当事者がすべて「一つのプラットフォーム」の上に立ち、「食の安全を守る」という目的を共有して、お互いに信頼関係をともに協力するフィールドが必要である。

公益財団法人食の安全・安心財団（以下、財団）は、このような問題意識を踏まえて、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、その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する。

#### 2 食の安全・安心に関わる取組

##### (1) 食中毒予防

平成23年のユッケによる腸管出血性大腸菌（O-157）食中毒（100人以

上が発症、5人が死亡)、平成24年の浅漬けが原因とされるO-157による食中毒(約170人が発症、8人が死亡)は多数が発症し死者が出る惨事となった。平成28年にも、5月のゴールデンウィークに、東京都や福岡市で行われた食のイベントで、半生の鶏肉を食べた約600人以上が、カンピロバクターによる食中毒を発症した。さらに、11月には、市販の冷凍メンチカツに起因する腸管出血性大腸菌O-157による食中毒が発生した。家庭で加熱調理する冷凍の食品が原因で多数の感染者が出たことから、メディアでも大きく報道されたが、原因となった冷凍の「そうざい半製品」が、食品衛生法に基づき定められている冷凍食品の規格基準の対象とされていないなど、制度上の課題も浮き彫りになった。

特に、冬場に多発するノロウイルス対策については、昨年につき、遺伝子の変異による大流行の可能性があることから、ノロウイルスによる食中毒の予防を呼びかけたが、平成29年2月に東京都立川市の学校給食で親子丼に使用された「きざみのり」が原因で1000名を超える生徒・教委職員が発症した食中毒は、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、原因食材の意外性ととも、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に、改めて食中毒対策の難しさと重要性を知る事となった。

食中毒予防については、一般社団法人日本フードサービス協会(以下、JF)等、関係団体と連携して、引き続きタイムリーに適切な情報の提供を行うとともに、正しい知識の普及に努めることとする。

## (2) 外食等におけるアレルギー情報の提供に関する自主的取り組み

食物アレルギー患者とその家族にとって、購入する食品のアレルゲン情報は極めて重要であり、何よりも正確であることが求められる。

消費者庁は、平成26年12月に「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告」として、正しい知識・理解に基づく事業者の規模・業態に応じたアレルゲン情報の自主的な情報提供の促進に向けた基本的な留意点を取りまとめた。報告書は、「アレルゲン情報のミスは生命に関わることもあるため情報の正確性の確保が最も重要」とし、「各外食等事業者が自らの事業の実態に合わせたマニュアルを作成し、外食等事業者による誤認のない、適切なアレルゲン情報の提供が促進されることが期待される」との結論を示した。

財団では、事業者の自主的な取組を推進する立場から、中間報告を踏まえて、平成27年8月、JF、一般社団法人日本惣菜協会(以下、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（以下、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（以下、協議会）」に、「外食等におけるアレルギー情報推進検討会（以下、検討会）」を設置し、4回の会合を得て、外食・惣菜事業者等におけるアレルギー情報の具体的な提供の方法等について、事業者の自主的な情報提供を推進するための指針として「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（以下「手引き」という。）案を作成した。

今後、JFの安全安心委員会、惣菜協会等関係団体と連携して、財団が開催する意見交換会等を通じて、外食・中食等における自主的な食品表示の適正化に向けて具体的な普及を行う。

### （3）輸入食品と安全

TPP（環太平洋戦略的経済連携協定）は、アメリカのトランプ大統領誕生によって発効が絶望的となったが、TPP対策として検討が始まった加工食品の原料原産地表示については、全ての加工食品に表示を義務づけることとなり、使用量の一番多い原料について重量の多い順に国名を記載することを原則としつつも、「輸入」という大きく表示や「輸入または国産」などの可能性表示、「国内製造」等の製造地表示等を認める案を提示している。

この案に対しては、消費者、事業者の双方から反対の意見が出ており、昨年12月に開催された内閣府消費者委員会食品表示部会においても、多くの委員から政府案に対して懸念する意見が出ているものの、政府の方針は変わらず、各地で開催された説明会を踏まえて、内閣府令の段階でパブリックコメントを実施している。

特定の国から輸入される食品の安全性、中でも消費者の信頼を失う事案が相次いで発生した中国産の食品に対して不安を感じる消費者は少なくない。中国産食品については、我が国の食品輸入業者が、中国国内での日本向け食品の品質管理を強化しているが、国においても輸入段階での検査を強化するとともに、輸出国政府による監視体制の強化、輸出前検査の実施等による安全管理措置を講じている。結果、輸入段階の検査では、中国産の食品の違反率が特に高いという結果にはなっていない。

しかし、3月には、ブラジルで衛生基準を外れた食肉や加工肉を国内外に販売していたとして21社が摘発されるなど、輸入食品に対する消費者の信頼を損なう事件も発生している。

また、消費者庁は、平成29年度に遺伝子組換え食品表示を見直すための検討を行うとしており、輸入される非遺伝子組換え農産物の物流に影響を与えることも予想される。

財団では、引き続き、客観的データを示して輸入農産物・食品についての情報の提供に努める。

#### (4) 国際的に通用する食品の安全対策と品質管理の推進

2020年東京オリンピック・パラリンピックを見据え、ハードとともに、ソフト面でも様々な準備が進められている。食についても、衛生管理の向上及び安全リスクの低減を図るため、全ての食品事業者を対象に食品衛生管理の国際基準に対応したHACCP（危害分析重要管理点）の導入が検討されている。さらに、外食事業者の海外進出、来日観光客の増加等、外食産業の国際化の進展に対応するため、我が国における外食産業の実情を踏まえた国際的に通用する食品管理規格の策定も喫緊の課題となっている。

また、平成25年に発生した工場内で従業員による冷凍加工食品への農薬混入事件は、食の安全にかかわる新たなリスクを予見させる問題となり、事業者は故意による人的危害に対して、従来の品質管理とは別の視点から、悪意の加害者に対する安全管理対策（フードディフェンス）の必要性を現実の問題として受け止めざるを得なくなっている。

財団では、国際化の進展に対応した外食等のサービス産業の品質・衛生管理の向上に向けて、引き続き、JFや関係団体と連携し、関係者と情報を共有するとともに、具体的な施策に協力・参画することとする。

#### (5) 食品廃棄物の削減と食品リサイクルの普及

平成28年1月に愛知県で発覚した廃棄物処理業者による廃棄食品の横流し事件は、廃棄された食品が消費者に販売されていたことから、消費者に不安を与え、食品関係事業者は大きな衝撃を受けることとなった。

この問題を受け、環境省は、廃棄物処理業者に対する行政の検査・監視を強化や、排出事業者に対して不正転売防止のためのガイドラインを作成する等、再発防止に向けた対策を講じている。

一方、農林水産省の調べでは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品が年間約642万トンもあるなど、品質に問題のない食品が大量に廃棄されている実態がある。このため、同省が8年前に策定した食品業界向けの自主回収などの手引きを1月に改訂し、法令違反がなく、健康被害も想定されない場合には、基本的に自主回収は不要との原則を示し、必要以上の回収は食品ロスが発生させることを認識した対応を事業者に求めている。

食品ロスの削減やリサイクルにより、食品廃棄物を削減することは極めて重要であり、そのためには、製造、流通、販売、外食にかかわる食品関係事業者の連携が不可欠である。財団では、引き続き食の安全に関わる課題とし

て取り組むこととする。

#### (6) 食と放射能

財団では、食に対する消費者の信頼を確保するためには、消費者への正確な情報の発信とともに、食に関わるステークホルダーがお互いに意見を交換し認識を共有するためのリスクコミュニケーションが不可欠であるとの考えから、東日本大震災直後から8回にわたって「食と放射能」をテーマとした意見交換会を開催するなど、風評被害払拭に向けた取り組みを行って来た。

震災から5年を経過し、東京電力福島第一原子力発電所の事故による食品の放射性物質の汚染に対する消費者の不安は、生産地で行われている詳細な検査結果が判明するとともに落ち着きを取り戻しているが、影響は今日も続いている。福島第一原子力発電所の廃炉に向けた作業が難航している中で問題の長期化が懸念されており、農水産業の生産活動を通じた福島の復興は、引き続き財団のテーマとして取り組んでいく。

#### (7) BSE問題

BSE問題は、今日にみられる食の安全・安心に対する消費者の関心の高まりの起点であり、財団の活動の原点ともいえるものである。

平成27年12月には、日本でBSEが発見されてから15年目になることから、BSE問題の経緯を明らかにして検証し、教訓とするため、この問題に深く関わった方々を招いての意見交換会を開催した。BSE問題については、忘却させてはならない出来事として、これまでの記録を整理・集成させるなど、引き続き、財団の重要な課題として取り組むこととする。

### 3 適正な食品表示の推進

#### (1) 新たな食品表示制度への円滑な移行

消費者が必要とする情報をわかりやすく提供することは、事業者の務めであり消費者の信頼を得るうえでも重要である。中でも食品表示は、事業者が商品の情報を消費者に伝える有効な情報伝達手段であり、消費者にとっては商品を選択するための重要な情報源となっている。

食品衛生法、JAS法、健康増進法にかかる食品表示の規程を一元化して、平成25年6月に成立した「食品表示法」は、平成27年4月に施行（加工食品は5年、生鮮食品は1年6ヶ月の経過措置期間）された。また、原則として製造所の名称・所在地の記載を必要とする加工食品の製造所固有記号のルールが、平成28年4月から適用されている。「食品表示法」は、東京オリンピ

ック・パラリンピックが開催される平成32年4月までに、新法に基づく表示への完全移行を求めているが、この移行期間中に、新たな表示ルールの変更が行われることとなった。

消費者庁と農林水産省は、平成28年1月に「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、同年11月に中間報告をとりまとめた。中間報告は、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けるとして、現行のルールにはない可能性表示、おおくくり表示、製造地表示を認めることとし、食品表示基準を改正することとしている。さらに、平成29年度には、遺伝子組換え食品表示ルールを見直すための検討会を設置し、年度内に結論を出すとしている。

財団では、新たな食品表示制度への円滑な移行とともに、表示制度の見直しについては、消費者、事業者双方にとって、現実的で実行可能なルールとなるよう、引き続きわかりやすい情報の発信等に努めていく。

## (2) 適正な食品表示の推進

消費者庁は、ホテル等で相次いだメニュー表示問題を受け、平成26年3月にガイドライン「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」を公表するとともに、コンプライアンス体勢の確立、監視指導体制の強化等を図るために景品表示法を改正、平成28年4月からは課徴金制度が導入されている。課徴金は、法律に違反した行為で不当に利益を得た事業者に対して、経済的な制裁を与えることにより不正行為の再発を抑止する効果を期待するものであり、景品表示法はこれに加えて消費者への被害回復の促進という目的を加えている。

外食におけるメニュー表示は、消費者目線で現実的な実行ある対応が求められており、財団は、平成26年4月に設置された「JFメニュー表示相談センター」への協力等、適正な表示の推進に努める。

## 4 財団の体制強化と公益事業の充実

### (1) 賛助会員の拡大

食の安全の向上と食に対する社会の信頼確保に資するという財団の役割を果たすためには、食に関わる幅広い関係者の参加と協力が不可欠である。

このため、財団事業への理解と賛同を広め、平成29年度は賛助会員の大幅な加入促進を図ることにより、事業の活性化と財政基盤の強化を図る。併せて、また、賛助会員への情報提供、相談機能等を充実させる。

(参考) 28年度末法人賛助会員数123社(27年度末122社)

## (2) 事業活動と執行体制の強化

財団の公益事業を一層推進させるため、研究調査・出版、リスクコミュニケーションの実施・研究等の事業について、財団業務の執行・事務局体制の一層の強化を図ることとする。

## II 平成29年度事業計画

### 1. 主な財団事業

#### (1) 食の安全・安心に関わるリスクコミュニケーション（意見交換会）及びその活性化を図る取組の実施

##### 1) セミナー、シンポジウム形式の意見交換会を開催

食の安全・安心に係わる諸問題について、消費者、生産者、事業者、メディア、行政等、幅広いステークホルダーを対象に、専門家を交えたリスクコミュニケーション（意見交換会）を行う。

(参考) 平成28年度に実施した意見交換会のテーマ

○「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～（11月10日、260名参加）

○「地域資源から地方創生を考える意見交換会～実需者と産地の連携による地域資源の発掘と地域活性化～」（3月15日、85名参加）

##### 2) マスコミ、消費者等との情報交換会の実施

マスコミ、消費者団体との継続した関係を構築するために、財団事業の周知、及び食の安全・安心関係の情報発信を目的とした懇談会を実施する。（テーマに応じて日本フードサービス協会と連携）

(参考) 平成28年度に実施した情報見交換会のテーマ

○「水素水問題を考える」（6月29日）

○「外食における安全と安心」（9月9日）

店舗内調理体験と参加者との意見交換

#### (2) 食の安全・安心に関わる情報収集、調査・研究

行政、公的機関が公表する食品の安全・安心に関わる情報・資料を常時収集し、財団HPから必要な最新情報を直接アクセスできる、ワンストップ情報収集発信体制をつくる。

また、食の安全・安心に関する消費者の懸念・不安の把握のため、意見交換会等の機会を活用して、消費者の意識・認知についての調査を実施。

外食関係データ及び食の安全等に関わる資料を網羅した「外食産業データ集」を発刊する。

(参考)「外食産業データ集」は編集方針を検討後、改訂版として配本予定。

## 2. 補助事業

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とする財団の目的を果たすため、財団の活動として相応しい国の補助事業については、JF等関係団体とも連携して積極的に企画を提案する。

(参考) 平成28年度実績

- ・国産食材利活用情報提供支援事業（農水省補助事業）

## 3. その他の事業

### (1) セミナー・研修事業等

- 1) 食品表示やリスクマネジメント等に関するセミナー等の開催
  - ①食品表示リスクマネジメントセミナー
  - ②危機管理担当者情報交換会
- 2) 食中毒予防等衛生管理及び環境対策に関するセミナー等の実施
  - ①食中毒予防対策セミナーの開催
  - ②サニタリーマネジメントプロフェッショナル養成講座の開催
  - ③環境対策セミナー
  - ④環境担当者研修会
- 3) 経営管理人材育成に関するセミナー等の実施
  - ①教育担当者情報交換会
  - ②情報システムセミナー
- 4) 市場動向等に関するセミナー等の実施
  - ①アメリカ研修
  - ②外食産業ビジネスセミナー

### (2) 外食産業等に関する調査研究及び情報提供事業等

- 1) 食品産業表示推進支援事業
  - 2) 外食産業総合調査研究事業
  - 3) 団体・企業等からの受託事業
  - 4) 安全・安心関係情報提供事業  
(食品の放射性物質に関する情報、食中毒に関する情報、新型インフルエンザ対策等)
  - 5) 研修・技能実習制度の検討
  - 6) 出版事業
- 以上