

平成30年度事業報告

公益財団法人 食の安全・安心財団

平成30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。

昨年は、食品衛生法が15年ぶりに改正され、6月に公布された。この改正により、広域的な食中毒事案への対策強化、食品事業者の実態等に応じた営業許可・届出制度の見直し、食品リコール情報の報告制度が創設され、全ての食品製造事業者がHACCPに沿った「衛生管理計画」の作成が義務付けられた。HACCPの制度化に伴い、財団では日本フードサービス協会（以下、「JF」という）と連携して「多店舗展開する外食事業者」を対象とした「衛生管理計画作成の手引き」を作成した。

また、食品表示法に基づく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たことに伴ない、外食・中食についても自主的な対応が期待されることとなった。このため、これまで外食と惣菜がそれぞれ作成していたガイドラインを統合し、外食・中食を対象に原料原産地表示の自主的な推進のためのガイドラインを新たに策定した。

本年度も、食の安全・安心に関わる様々な出来事があった。

昨年8月に国内で26年ぶりに岐阜県で発生した豚コレラは、本年2月に愛知、大阪、滋賀、長野に感染が拡大、いまだに収束に至っていない。さらに、昨年中国に侵入したアフリカ豚コレラは中国全土、モンゴル、ベトナム、カンボジア等にも感染が拡大しており、我が国への進入が懸念されている。

一部週刊誌では、刺激的な見出しで加工食品や外食などの危険性を強調し、消費者の不安を煽る特集記事が何週も連載されるなど、その対応に関係者は苦慮することとなった。また、外食事業者では、チェーン店における食中毒、優良誤認による景品表示法違反も相次ぎ、改めて衛生・品質管理の徹底が求められた。

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、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催を見据え、食の安全確保の強化を図るため、HACCP（食品の製造工程における品質管理システム）に沿った衛生管理の制度化、広域的な食中毒事案への対策強化、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」を提出し、6月7日の衆議院本会議において全会一致で可決・成立した（参議院先議）。

食品衛生法改正により、全ての食品製造事業者は HACCP に沿った「衛生管理計画」の作成が義務付けられ、加工食品など工場生産の食品事業者以外の外食店や惣菜販売事業者においても、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の取組が必要になる。この制度化に先立ち、厚生労働省は、それぞれの業界団体に事業者向け手引き書の作成を求めており、行政においても、事業者の導入を支援するとともに監視指導の平準化を図ることとしている。

財団では、平成29年度事業として、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と実務者をメンバーとした「作業部会」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実行可能性の高い衛生管理のあり方を検討し、手引き書案を作成した。

本年度は、前年度に引き続き、JF 会員企業を対象とした試行調査（アンケート調査・訪問調査）と作業部会の検討を踏まえて、「外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」の最終案を作成、本年1月16日に開催された厚労省技術検討会に提出した。手引書は、より実践的で使い易いものとしており、技術検討会の意見との調整を得て、3月29日に厚労省のHPに掲載された。

○5月9日 第1回作業部会 （於：JFセンター会議室）

（1）平成29年度に積み残した課題検討

① 手引書について

- ・対象業種業態の確認
- ・衛生管理計画の役割
- ・全体構成の確認
- ・手引書の使い方

② 手引書別冊資料集について

- ・記録様式の精査
- ・科学的バックデータの精査等

③ 試行調査先の選定について

（2）厚労省技術検討会への上梓に向けたスケジュール確認

○6月11日 第2回作業部会 （於：JFセンター会議室）

（1）前回の検討を踏まえた課題確認

- ① 手引書について
 - ・目次構成の変更確認
 - ・手引書の使い方
 - ・衛生管理計画の役割
 - ・温度計の校正部分の記述（一般衛生管理「機器の校正」）
 - ・衛生管理項目の一般的な記述例の確認
 - ② 手引書別冊資料集について
 - ・記録様式の精査
 - ・科学的バックデータの精査等
 - ③ 試行調査先への打診について
- (2) 今後のスケジュール確認

○7月17日 第3回作業部会 （於：山口大学東京事務所）

- (1) 前回の検討を踏まえた課題確認
- ① 手引書について
 - ・温度計の校正部分の記述（一般衛生管理「機器の校正」）
 - ・衛生管理項目の一般的な記述例の確認
 - ② 手引書別冊資料集について
 - ・記録様式の精査
 - ・科学的バックデータの精査等
 - ③ 試行調査先への打診について

○7月27日 第4回作業部会 （於：J F センター会議室）

- (1) 前回の検討を踏まえた課題確認
- ① 手引書について
 - ・衛生管理項目の確認
 - ・手順①～⑦の流れ検討
 - ・衛生管理計画書全体構成の確認
 - ・衛生管理計画の役割
 - ② 手引書別冊資料集について
 - ・記録様式の精査
 - ・科学的バックデータの精査等
 - ③ 試行調査先への打診について
- (2) 今後のスケジュール確認

○8月3日 第5回作業部会 （於：J F センター会議室）

(1) 前回の検討を踏まえた課題確認

① 手引書について

- ・衛生管理項目の構成確認
 - － 例示の掲載の可否
- ・手順の流れ検討（手順④と⑤の検討）
- ・衛生管理計画の役割
- ・おちいりやすいポイント（継ぎ足し部分の表）

② 手引書別冊資料集について

- ・記録様式の精査
- ・科学的バックデータの精査等

③ 試行調査先への打診について

(2) 今後のスケジュール確認

○8月18日 第6回作業部会 （於：山口大学東京事務所）

(1) 手引書：衛生管理項目について

- ①－「7.3 テイクアウト時の注意」
- ②－「7.7 キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けメニューの管理」
- ③－事例の掲載について

(2) 手引書：手順①～⑥の流れと細部（手順⑥）

(3) 手引書：おちいりやすいポイント

- ①「持ち帰り」項目
- ②「継ぎ足し」の資料

(4) 手引書：「手引書の使い方」（Ⅰ章（4）②）

(5) 手引書：衛生管理計画の役割（Ⅱ章（2）①）

(6) 別冊資料集：①記録様式の精査

(7) 別冊資料集：②科学的バックデータの精査等

(8) 試行調査について

- ①調査先への打診について
- ③アンケート調査票について

○8月31日 第7回作業部会 （於：JFセンター会議室）

(1) 「デリバリー」の検討

- －「おちいりやすいポイント」の検討
- －衛生管理項目「7.3 テイクアウト/デリバリー時の注意」の検討

(2) 「衛生管理項目」の検討

- －全ての「不十分な場合の対処例示」検討
- －「1.2 承認物流業者の選定」の確認
- －「対処」欄のない項目について検討
- (3) 食品衛生に関する組織表の追加事項の確認
- (4) 「手順⑥調理プロセスの衛生管理項目」文言の検討
- (5) 「①衛生管理の役割」文言と「②弾力的運用の有効性」文言検討
- (6) 表紙の署名についての検討
- (7) 試行調査について
- (8) 今後のスケジュールの確認

- 10月19日 第8回作業部会 (於：JFセンター会議室)
 - (1) アンケート結果の確認
 - (2) 記録用紙の検討
 - (3) 食品衛生協会手引書との違いに関わる検討
 - －対象事業者の具体的体制記載の検討【厚労省の指摘から】
 - －「手引書の使い方」事例の検討【アンケート：全体へのコメントから】
 - (4) 目次項目ごとの修正についての検討【アンケート：目次項目から】
 - (5) 今後のスケジュールの確認

- 11月19日 第9回作業部会 (於：JFセンター会議室)
 - (1) 技術検討会（非公開）からの指摘事項検討
 - (2) アンケートコメントからの指摘事項検討

- 11月21日 第10回作業部会 (於：JFセンター会議室)
 - (1) 技術検討会（非公開）からの指摘事項検討
 - (2) アンケートコメントからの指摘事項検討

- 12月3日 第11回作業部会 (於：JFセンター会議室)
 - (1) 技術検討会（非公開）からの指摘事項検討
 - (2) アンケートコメントからの指摘事項検討

- 1月16日 厚生労働省技術検討会 (於：TKP 赤坂)

- 1月25日 第12回作業部会 (於：JFセンター会議室)
 - (1) 技術検討会からの指摘検討
 - －国際的データの扱いについて

- －記載漏れチェックシートの確認
- (2) 今後のスケジュールの確認
- (3) その他
- －作業部会構成員の記載について

○1月28日 第13回作業部会 (於：山口大学東京事務所)

- (1) 技術検討会からの指摘検討
 - －国際的データの扱いに関わる食肉加熱条件の見直し意見書作成
- (2) 今後のスケジュールの確認
- (3) その他
 - －第12回作業部会からの修正確認

○2月23日 第14回作業部会 (於：山口大学東京事務所)

- (1) 技術検討会からの指摘検討
- (2) Q&A試案の検討

○3月6日 第15回作業部会 (於：山口大学東京事務所)

- (1) 普及に関わり今後の展開
- (2) Q&A試案の検討
 - －Q&Aの有無検討 (位置づけ検討)
 - －普及版について検討
- (3) その他

○3月29日 厚生労働省ホームページに「外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」を掲載

□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 手引きの作成に当たっては、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

食品衛生法の改正により、広域的な食中毒事案への対策を強化するため、広域な食中毒が発生した場合は、国と関係自治体が連携・協力する「広域連携協議会」を設置し、厚生労働大臣は協議会を活用して対応するとしている。

消費者に安全で高品質な食を提供することは、食に携わる事業者にとって最も重要な責務であり、中でも食中毒は最大のリスクとして、事業者は発生の予防に務めている。しかし、近年の食材調達の多様化や流通の広域化等を背景に、刻み海苔など、想定外の食材に起因した広域的な食中毒の発生を防止することは、従来の事業者の努力のみでは対応が難しい現状にある。

また、平成29年8月に群馬県のそうざい店で発生した腸管出血性大腸菌O-157による食中毒は、本事案の発生以前から同一遺伝子による食中毒が広範囲に拡大していた事実が見過ごされ、自治体の連携不足から原因についての情報が混乱する等の問題が指摘された。本年度も、9月に、腸炎ビブリオと腸管出血性大腸菌O-121による食中毒が相次いで発生したが、O-121については、感染原因が特定出来なかった。

広域な食中毒が発生した場合は、国と関係自治体が連携・協力する「広域連携協議会」を設置し、厚生労働大臣は協議会を活用して対応するとしており、国の主導による情報の共有や効率的な原因究明など、「広域連携協議会」が実質的な機能を発揮することを期待される。

特に、腸管出血性大腸菌による食中毒など、原因が農畜産物に起因する可能性がある場合は、農林水産省等との連携により、圃場まで遡っての原因究明が可能な体制の整備・強化が求められる。

財団では、「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令(案)」（広域的な食中毒事案への対策強化）に対し、「広域連携協議会」が実質的に機能を発揮することと、腸管出血性大腸菌による食中毒など原因が農畜産物に起因する可能性がある場合は、農林水産省等との連携により、圃場まで遡っての原因究明が可能な体制の整備・強化が必要とする旨を意見として提出（10月30日）した。

(3) 「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ案（政省令関係事項）」に関するパブリックコメントの提出

食品衛生法改正に伴い、営業許可業種と施設基準の見直しが図られることとなり、「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ案（政省令関係事項）」に係るパブリックコメントの募集が開始された。

とりまとめ案では、「営業許可業種の見直し及び施設の参酌基準の素案等」の基本的考え方として「要許可業種はリスクに応じて決めること」としており、

留意事項として「単一許可業種で取扱いが可能な食品の範囲を拡大し、施設の営業形態に最も適切な許可を取得する「一施設一許可」となるように見直す」としている。また、一般飲食店営業の施設基準素案として、「原材料保管場所」「製品梱包室や洗浄設備などその他の施設設備」「機械器具」が「共通基準の除外規定」とされている。

従来、営業許可業種については、外食事業者は飲食店営業の他に、自治体によっては菓子製造業やそうざい製造業など複数の営業許可を取得する必要があった。また、施設基準についてもリスクと整合性が取れない指導を受けることがあった。飲食店営業のみの取得、また、リスク低減に効果のある指導のもと、各自治体間での指導の平準化を求めるパブリックコメントを、JFと連携して提出した。

（４）ジビエ振興への対応

近年、第一次産業人口の減少や高齢化により、全国各地で農林業への鳥獣による被害が頻発している。その対策として農作物等に被害をもたらすシカやイノシシを捕獲し、資源として食材に活用する「ジビエ」が注目を集めている。ジビエ料理の普及拡大は増え続ける鳥獣被害を減らし、地域の活性化による社会貢献の実現が期待されるが、一方で、品質・衛生管理面での課題も指摘されている。

厚生労働省は、野生鳥獣の食利用について衛生管理の徹底を図るため、2014年に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定し、捕獲から消費に至るまでの各工程におけるジビエの安全性確保のための取組を示した。さらに、農林水産省は、ジビエ料理の普及拡大によって増え続ける鳥獣被害を減らし、地域の活性化や社会貢献の実現を目指すため捕獲した野生のシカやイノシシを処理する食肉処理施設の認証を行う「国産ジビエ認証制度」を平成30年5月に制定した。この認証制度の制定に当たっては、野外解体処理の規制の等、ジビエの安全確保の見地から、財団として意見を提出（4月23日）している。

この制度はガイドラインに基づいた解体処理時の衛生管理（衛生管理基準の遵守）、モモやロースなど各部位への切り分け方（カットチャートによる流通規格の遵守）、搬入時の個体の状態や枝肉の保管温度をはじめとしたデータ記録の管理（適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保）等を適切に行う食肉処理施設を認証し、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する消費者の信頼確保を図ることを目的としている。

財団は、「国産ジビエ認証制度」に基づく認証機関（国産ジビエ認証委員会が認定）として登録された一般社団法人日本ジビエ振興協会（以下、ジビエ協

会)と連携し、飲食店におけるジビエ需要の拡大や一般消費者へのジビエの認知度向上のため、JF が主催する「全国ジビエフェア」及び日本ジビエ協会が主催する「第5回日本ジビエサミット」(1月23日から26日迄 於・徳島市)等の開催に協力した。

ジビエ協会が行う食肉処理施設の認証業務については、ジビエの食肉処理施設の現地審査に立ち合い、認証の可否の判定を行う判定委員会に向けて、審査過程の記録、課題を整理等の支援を行い、本年度は、京丹波自然工房、祖谷の地美栄、信州富士見高原ファームの3施設が認証された。

(現地審査)

京都府京丹波市「京丹波自然工房、」(平成30年8月17日)

徳島県三好市「祖谷の地美栄」(平成30年11月29日)

岡山県美作市の「地美恵の郷みまさか」(平成31年2月19日)

大分県宇佐市「宇佐ジビエファクトリー」(平成31年3月6日)

長野県富士見町「信州富士見高原ファーム」(平成31年3月19日)

(判定委員会)

平成30年9月3日、12月27日、平成31年3月26日

(5) 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と言える問題であり、消費者に不安を与え、畜産農家や牛肉を扱う事業者が大きな打撃を受けるなど深刻な社会問題となった一方で、食品安全委員会の発足など食品安全行政の見直しを促し財団の活動の原点ともいえるものである。

財団では、BSE問題、特に全頭検査に関するリスクコミュニケーションを中心に経緯を明らかにして検証し、大きな混乱を繰り返さないための教訓をくみ取することを目的に、約100名の証言を本にまとめた「BSE問題の真実」を発行(12月3日)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) 外食事業者による景品表示法違反(優良誤認)

今年の5月以降、消費者庁は外食事業者4社に対して景品表示法による措置命令を行った。

4社は、①メニュー全体が地鶏をイメージさせるデザインでありながらメニューの一部に地鶏以外の鶏肉を使用していた、②黒ビールの使用を謳ったメニューにもかかわらず調理原料の仕入れ先で黒ビールが使用されていな

かった、③塊肉を切っている映像などを使用しながら、一部に成形肉を使用していた、④魚介類が水揚げされた当日のうちに店舗に配送されると誤解する POP を掲示したことが、いずれも優良誤認とされた。

「景品表示法」は、消費者が受ける「印象」、「期待感」等、優良誤認と判断する行政の裁量の幅が広いことから、知名度の高い事業者に厳しいなどの傾向もみられ、低単価の商品の商品が、景品表示法でいう「著しく優良」と消費者に誤認させるかという疑問もある。これに対して消費者庁は、「一般消費者が受ける「印象」、「期待感」と実際のものに相違があると認められれば、実際に一般消費者が誤認したという結果まで必要としない」と説明している。

「消費者が必要とする情報をわかりやすく伝える」ことは事業者の責務であり、優良誤認と受け取られる可能性がないか、改めて自社の広告や宣伝の内容を見直す必要がある。財団では、JF と連携した「メニュー表示相談センター」に寄せられる事業者からの様々な相談に応じているが、引き続き相談体制を維持するとともに、関連する委員会等を通じて適切な表示の普及に努めることとしたい。

(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り、原料原産地表示の義務化が全ての加工食品に拡大されることを踏まえて、表示が義務付けられていない外食・中食事業者においても自主的な対応が期待されている。

こうしたなか、財団では、事業者の自主的な取組を推進する立場から、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。

本検討会は、関係団体と連携して幅広い関係者の参加による議論を踏まえて、「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」及び Q&A を策定した（平成 31 年 3 月 12 日）。

【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

○第2回検討会 (7月27日 於：JFセンター会議室)

- (1) 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骨子案について
- (2) 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Q&A骨子案について
- (3) その他

○第3回検討会 (10月26日 於：JFセンター会議室)

- (1) 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素案について
- (2) 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Q&A素案について
- (3) その他

○第4回検討会 (2月6日 於：JFセンター会議室)

- (1) 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とりまとめについて
- (2) 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Q&Aとりまとめについて
- (3) 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) |
| 田村 清敏 | (一般社団法人日本フードサービス協会 理事・事務局長) |
| 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) |

(3) 遺伝子組換え食品表示の見直し等について

消費者庁は、平成 29 年 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、パパイアの 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、遺伝子組換え農産物が最大 5 % 混入している可能性があるにも関わらず、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、「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「不検出」に引き下げるとする結論に達した。

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」にかわる表示として、適切に分別流通管理をしている旨の任意表示を認めることとしており、消費者庁は、パブコメ等で提出された意見を参考に来年には食品表示基準を改正し、2023 年 3 月末まで表示切替えのための移行期間を設けるとしている。

また、「不検出」の公定検査法について国立医薬品食品衛生研究所に開発を依頼しており、移行期間の間に「信頼性と実行可能性のバランスのとれた検査法を確立したい」としている。

また、ゲノム編集技術については、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 新開発食品 調査部会が、ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて、その多くで、安全性の審査を求めず、国への届け出のみで販売を認める報告書をまとめ（3 月 18 日）ており、今後、表示制度のあり方等、ゲノム編集技術応用食品の扱いについて検討されることになる。

財団では、関係団体等と連携し、遺伝子組換えやゲノム編集技術について消費者の理解を求め、必要な情報を発信してきた。

(4) 加工食品の危険性を誇張した一部メディアの情報について

国民の食生活は、様々な加工食品によって支えられており、食品としての栄養やおいしさはもちろん、その保存性、利便性、経済性などから、広く消費者に支持され、国民の豊かな食生活に貢献している。

最近、一部メディアを通じて、使用添加物の安全性など、加工食品の危険性を誇張した情報が流され消費者に不安を与えている。一方、食品事業者は、これら加工食品の危険性を指摘する報道について、消費者に十分な説明ができているとはいいがたい状況にある。

このため、6月のJF広報調査委員会と連携して実施した情報交換会に続いて、11月に、加工食品関連団体と連携し、加工食品の安全と情報について専門家・関係者を招いて意見交換会を開催した。

また、取材等に対する事業者等からの問い合わせや相談については、客観的立場から財団としての意見を共有した。

○情報交換会「知っておきたい食品添加物」情報交換会

平成30年6月25日（月） 10時～12時

JF センター会議室

○意見交換会「加工食品の安全と情報」

～食品添加物の役割と食の安全を考える～

平成30年11月7日（水）午後2時～4時半

TKP 赤坂駅カンファレンスセンター ホール13A

(5) 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や正確な情報をホームページやJFと連携した緊急情報（JFニュースレター）、等を活用して提供し、冷静な対応を呼びかけた。

また、アドレスを登録している財団賛助会員、財団役員には、一斉メールで速やかな情報提供を行った。

① J F ニュースレター等による情報発信

- 30.5.23 景品表示法に違反する優良誤認を招かないように、店舗の宣伝、メニュー等の表現についての再確認を要請
その後、優良誤認として外食事業者に対する食品表示法による措置命令が相次ぐ
- 30.6.18 野菜を原因とした 0157 による食中毒に注意喚起
5～6 月に関東で発生した腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒・感染症の事案のうち、6 件について、同一の遺伝子型であったことが確認、共通の食材であるサンチュを出荷した生産業者は出荷を自粛
- 30.9.10 岐阜県で豚コレラの発生（平成 30 年 9 月 9 日）を確認、冷静な対応を要請。
- 30.9.11 食中毒に厳重な警戒を呼びかけ
9 月に入り大手外食チェーンで食中毒が発生、仕入食材の衛生管理、十分な加熱や手洗いの徹底等、厳重な警戒を要請

② 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、財団役員に周知するため、電子メールでの情報提供を行った。

- 30.4.03 豪州産輸入大麦に関する食品衛生法違反事案について
- 30.4.10 リステリア菌汚染豪州産メロン WHO 公表について
- 30.4.19 輸入食品の違反率などについて
- 30.5.23 景品表示法措置命令関係
- 30.6.8 食品衛生法改正について
- 30.6.15 「特定加熱食肉製品」と「ローストビーフ」の法的な関係について
- 30.6.17 大腸菌 0157:H7 による感染症・食中毒事案について
- 30.6.28 本日発売の週刊誌記事について
- 30.8.1 国産ジビエ認証制度の制定と事業者の公募について
- 30.8.20 遺伝子組換え（GM）食品の表示制度_関連情報について
- 30.8.27 「みらいの食を支える育種フォーラム」の開催について
- 30.9.3 「豚コレラ等」食の安全・安心関連情報について
- 30.9.10 岐阜県岐阜市における「豚コレラ」の発生について
- 30.9.12 食中毒関連情報について
食品防御及び食中毒等関連セミナーについて
- 30.9.14 オーガニックレストラン JAS のパブリックコメント等について
- 30.9.27 有毒な野生キノコによる食中毒の注意喚起について

- 30. 10. 3 加熱式たばこの使用時の空気環境影響について
- 30. 10. 3 食衛法施行規則改正(案)」「(広域食中毒対策強化)に関するパブコメについて
- 30. 10. 4 食品表示基準について(次長通知)及び食品表示基準 Q&A の改正
- 30. 10. 10 原料原産地表示制度についての事業者セミナー及び業務用洗剤の入れ替えによる事故について
- 30. 10. 15 「(加工食品の安全と情報)～食品添加物の役割と食の安全を考える～」意見交換会開催について及び食品表示基準の一部を改正する内閣府令(案)に関するパブリックコメントについて
- 30. 10. 19 日本食品添加物協会「食品添加物技術フォーラム」のご案内
- 30. 11. 2 財団意見交換会案内(再送)及び「無断キャンセルポ-ト」について
- 30. 11. 5 「食品衛生法の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会の開催について
- 30. 11. 8 11/13 J Fフードサービスが イヤーズ 商談会 2018 開催 について
- 30. 11. 9 メディア関係者等との情報交換会(「豚コレラとアフリカ豚コレラ」)の開催と消費税軽減税率の Q&A について
- 30. 11. 26 原料原産地表示制度に関する事業者向け活用マニュアル(別冊)の掲載について
- 30. 12. 6 「ゲノム編集」技術を使った食品の規制を含む報告書及び岐阜県における豚コレラの患畜の確認(豚3例目)について
- 30. 12. 10 ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について(平成30年12月5日・都道府県宛厚生労働省通知)
- 30. 12. 18 「証言 BSE 問題の真実」の発刊について
- 30. 12. 28 「入管法の改正に伴う政令等」及び「レギュラトリーサイエンス研究推進計画」の意見募集について
- 31. 1. 15 「恵方巻廃棄の削減」等について
- 31. 1. 23 「日本フードサービス学会主催の研究部会のお知らせ」について
- 31. 2. 6 愛知県における豚コレラの患畜の確認(国内8例目)について
- 31. 2. 7 「飲食料品製造分野及び外食業分野性における特定技能による外国人材受入れに関するブロック説明会」
- 31. 2. 18 「食品添加物等の使用に関する外食事業者への取材について」
- 31. 3. 1 「飲食店の営業許可業種見直しに係る政省令案について」
- 31. 3. 4 「メニューの食塩相当量の表示に関する外食事業者への取材について」
- 31. 3. 7 「飲食店の営業許可・HACCP 政省令案に係るパブコメについて」

- 31.3.12 「メニューの食塩量等に関する外食事業者への取材について」
- 31.3.12 「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン及び Q&A」について
- 31.3.15 「メニューのカロリーに関する外食事業者への取材について」
- 31.3.25 「メニューの脂質に関する外食事業者への取材について」

(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した。

① 食品衛生法改正に向けた対応等

食品衛生法の改正に伴う HACCP 制度化の考え方、作成中の外食における衛生管理計画手引について情報を共有した

日 時 : 平成30年7月24日

場 所 : JF センター会議室

② 食中毒セミナーの開催

食中毒セミナーにおいて、HACCP の考え方を取り入れた外食における衛星間の手引きについて説明した。

日 時 : 平成30年7月3日(東京)、同5日(大阪)

(7) 廃棄物の削減・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 (JF 環境委員会との連携)

海洋廃棄されたプラスチックゴミによる環境被害を契機として、中国、タイ等のアジア諸国における廃プラスチック輸入規制等が進む一方で、日本国内においても海洋プラスチック問題についての対策が求められることを踏まえ、外食産業の自主的な取り組みのあり方等について検討を行った。

日 時 : 平成30年10月10日

場 所 : JF センター会議室

講 演 : 「食品の容器包装におけるプラスチックをめぐる事情」

農林水産省 食品産業環境対策室長 野島 昌浩 氏

② 環境情報交換会の開催 (JF 環境委員会との連携)

「食品リサイクル法」の定期改正の議論が、平成30年10月から農水省・環境省合同の審議会で行われている。事業系食品ロス削減の目標の設定

などを含む基本方針改正の内容について、意見交換を行う情報交換会を行った。

日 時：平成31年2月21日

場 所：JFセンター会議室

講 演：「食品の容器包装におけるプラスチックをめぐる事情」

農林水産省 食品産業環境対策室課長補佐 鈴木 健太 氏

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) 「加工食品の安全と情報」～食品添加物の役割と食の安全を考える～

加工食品は、食品としての栄養やおいしさはもちろん、その保存性、利便性、経済性などから、広く消費者に支持され、国民の豊かな食生活に貢献しているが、最近、一部メディアで、使用添加物の安全性など、加工食品の危険性を誇張した記事が掲載され消費者に不安を与えている。

消費者に安全で良質な食品を提供するのは食品事業者の使命であり、信頼確保のために必要な情報を適切にわかりやすく提供することは事業者の責務である。加工食品に使われる様々な原材料と食品添加物の役割、安全性はどのように確認され、使用基準はどのように定められているのか、消費者の理解を得るために食品事業者は何をすべきか、加工食品の安全と情報について専門家を招いて意見を交換した（参加者240名）。

【主 催】 公益財団法人 食の安全・安心財団

【開催場所】 TKP 赤坂駅カンファレンスセンター ホール13A

（〒107-0052 港区赤坂2丁目14-27 国際新赤坂ビル東館13F）

【開催日時】 平成30年11月7日（水）午後2時～4時半

【出席者】

基調講演

◆「加工食品に関する安全情報の発信について」

唐木 英明 （食の安全・安心財団理事長）

◆「食品添加物のリスク評価と管理（仮題）」

畝山 智香子 氏（国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部長）

パネルディスカッション

阿南 久 氏

（一般社団法人消費者市民社会をつくる会 代表理事）

畝山 智香子 氏（講演者）

合瀬 宏毅 氏 (NHK 解説主幹)
森田 満樹 氏 (消費生活コンサルタント)
山崎 毅 氏 (NPO 食の安全と安心を科学する会 理事長)
コーディネーター
唐木 英明 (食の安全・安心財団理事長)

(2) 関係者等との情報交換会

1) 「知っておきたい食品添加物」

一部週刊誌において、刺激的な見出しで食品添加物等の危険性を誇張する記事がみられ、財団にも多くの問い合わせが寄せられた。そこで、食品添加物等の役割、安全性についての科学的な評価、様々な情報への対応等について、解説と情報交換の会を緊急に開催会を、JF 広報調査委員会と連携して開催した (参加者 52 名)。

【日 時】平成 30 年 6 月 25 日 (月) 10:00~12:00

【場 所】JF センター会議室

【基調説明】唐木 英明 (ファシリテーター)

野村 一正 (食の安全・安心財団 副理事長)

2) 「種子法の果たした役割と廃止までの経緯」

主要農作物種子法は、戦後の食糧増産という任務を終えたことから本年 4 月に廃止された。しかし、種子法の廃止により、主要食糧である米・麦・大豆の品質管理が出来なくなる等の影響があるとの理由から、廃止すべきではなかったとの意見も聞かれる。そこで、種子法が果たしてきた役割と廃止まで経緯、廃止したことに対する懸念について、農林水産省担当官を招いての情報交換会を食生活ジャーナリストの会と共催で開催した (参加者 37 名)。

【日 時】平成 30 年 7 月 23 日 (月) 11:00~12:30

【場 所】JF センター会議室

【基調説明】「主要農作物種子法の廃止について」

小口 悠 氏 (農林水産省政策統括官付穀物課 課長補佐)

「記事などで発信されている廃止に対する反対論」

小島 正美 氏 (食生活ジャーナリストの会代表幹事)

唐木 英明 (ファシリテーター)

3) 「豚コレラとアフリカ豚コレラ～アフリカ豚コレラの感染拡大が続く中国と我が国への影響は?～」

8月に、国内で26年ぶりとなる豚コレラが岐阜県で発生した。幸い、豚の感染は一例で止まったが、野生のイノシシの感染も確認されるなど、防疫体制の難しさと重要性が再認識された。さらに、中国では、アフリカ豚コレラの感染が拡大しており、我が国への影響が心配される事態となっている。

アフリカ豚コレラは、従来から知られている豚コレラとは異なるウイルスであり、我が国での発生事例はなく有効な治療方法もないことから、農林水産省では侵入防止対策の徹底を呼びかけ警戒を強めている。農林水産省担当官を招きしてアフリカ豚コレラの現状と対策について解説と情報交換の会を開催した（参加者43名）。

【日 時】平成30年11月27日（火） 11:00～12:30

【場 所】JF センター会議室

【基調説明】「アフリカ豚コレラの現状と対策について」

伴 光 氏（農林水産省消費・安全局 動物衛生課家畜防疫対策室）
唐木 英明（ファシリテーター）

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・3月更新）

（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）

□外食・中食産業における食材仕入れ実態調査

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した。

外食産業等で使用する食材は野菜などを中心に多岐に及ぶものの、食材費の仕入れ割合などについての調査は少ない。そのため、国産食材の仕入実態や課題等を把握し、国産比率の概要を把握のため、情報収集などを行った。

4. 理事会・評議員会、委員会の開催について

◆平成30年度定時理事会

- ☐日 時 : 平成30年6月1日(金)
☐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
○その他

◆平成29年度定時評議員会

- ☐日 時 : 平成30年6月21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
○理事の補選について

◆理事会

- ☐日 時 : 平成30年11月29日(木)
☐場 所 : JF センター会議室
☐議 事 : ○平成30年度前期活動報告について

◆評議員懇談会

- ☐日 時 : 平成30年11月29日(木)
☐場 所 : JF センター会議室
☐議 事 : ○平成30年度前期活動報告について

◆理事会

- ☐日 時 : 平成31年3月29日(金)
☐場 所 : JF センター会議室
☐議 事 : ○平成30年度活動報告について
○平成31年度の事業計画案について
○平成31年度予算案について
○平成31年定時評議員会の開催について

◆評議員懇談会

- ☐日 時 : 平成31年3月29日(金)
☐場 所 : JF センター会議室
☐議 事 : ○平成30年度活動報告について
○平成31年度の事業計画案について
○平成31年度予算案について
○平成31年定時評議員会の開催について