

# 平成30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30年度事業計画 (案)

### 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。

昨年8月に発生した「腸管出血性大腸菌O157」による食中毒は3歳の女児が死亡する事態となった。当初、総菜店における衛生管理が原因の可能性と報道されたが、その後の厚生労働省の調査では、同一遺伝子によるO157の患者が7月から8月にかけて全国15都県で91名に達しており、総菜店との関係は明らかでないとしている。食の安全に関わる問題は、消費者は報道を通じて知ることになり、そのためには、信頼できる関係機関が正しい情報を提供することが大切である。

食品表示については、「食品表示基準」が改正され、加工食品に使用される一番多い原料を対象に、輸入等の大括り表示、国産又は輸入等の大括り表示を又はで、つなぐ表示、中間原料については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こととされたが、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。

平昌冬季オリンピック・パラリンピックでの日本選手の活躍で、2020東京オリンピック・パラリンピックへの期待も高まり、開催に向けた準備も本格化している。HACCPに沿った衛生管理の制度化、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もと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

昨年8月に、群馬県、埼玉県で発生したO157による食中毒は、当初、チェーン展開している総菜店が販売したポテトサラダが感染源として疑われた。しかし、ポテトサラダを製造した食品会社の保存サンプルからはO157が検出されず、原因食材の調査が難航する中、同店の惣菜を食べた3歳の女儿が死亡する事態となった。さらに、女儿を含む2名が発症者したグループが総菜店から購入したのは、サラダ類ではなく加熱調理された惣菜であったことから、その感染原因が注目されたが、所轄保健所が、「バイキングやサラダバーなど客が自分で盛りつける際の管理が不十分な面が見受けられる」として「加熱調理後の2次汚染の可能性も強くなってきた」と説明したことから、各メディアは、「トングの使い回しが汚染拡大の原因の可能性」と一斉に報じ、トングメーカーには食品販売事業者からの注文が殺到してトングが品薄となる騒ぎとなり、原因とされた惣菜チェーンは、系列の17店舗全店を閉店することになった。

この事案について、厚生労働省は、全国の自治体を対象に「O157の暴露状況調査」を実施し、11月に調査結果を報告している。それによると、「同一遺伝子型によるO157の感染は（総菜店の食中毒発生前の）7月から関東を中心に広域で発生しており、各自治体間の情報共有が出来なかったことから疫学的関連性を把握できなかった」とされ、さらに「この中に総菜店の食中毒事例があったが、死亡女儿を含む2名の感染原因、総菜店の衛生管理と汚染経路との関係は明らかにならなかった」としたうえで、「報道対応について、複数の自治体が十分な調整をすることなく調査結果等に関する報道発表を行ったことにより情報の混乱が生じた」としている。

過剰な不安や混乱を招かないためにも、信頼できる機関が正しい情報を適切にメディアに提供することが大切であり、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、「アレルギー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、適切なアレルギー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、6月に公表した。

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、外食・中食等における自主的なアレルギー情報提供の推進に向けて具体的な普及を行う。

### （3）輸入食品と安全

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会を開催し、表示対象品目の範囲、IPハンドリング（分別流通）による混入率5%等については現状のルールを維持するとした一方、「遺伝子組み換えでない」との表示については、表示できる要件を現状の遺伝子組換え農産物混入率5%以下から、混入率を検出限界値に引き下げることを方針を決定した。

しかし、現状の物流システムでは、米国等から大量に輸入されるところこしや大豆について、遺伝子組換えの混入を、流通過程で常に検出限界以下にコントロールするのは困難であることから、IPハンドリングによる食品には新たな表示方法を認めることになった。

検出限界以下とする厳しい基準となったのは、遺伝子組換え農産物の安全性を懸念する消費者の意見が反映された結果であるが、検討会報告書は、「遺伝子組換え農産物の生産・流通実態や安全性などの実情及び遺伝子組換え表示制度の普及・啓発活動を積極的に行うべきである」としている。

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。

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）の考え方に基づいた衛生管理が求められている。厚生労働省は、広域的な食中毒事案への対策強化等とともに、HACCPに沿った衛生管理の制度化を目的に食品衛生法の改正を国会に上程している。

HACCPの制度化に先立ち、厚生労働省は、事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理計画を策定するため、業界毎に手引きの作成を求めている。財団では、昨年度事業として、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書案を作成したが、今年度は、厚生労働省「食品衛生管理に関する技術検討会」の審査等、JFと連携して認定に向けた手続きを進めることとする。

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

2015年に2030年までの国際的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))」では“食品ロスの半減”が求められるており、日本でも環境省が新たに改訂する「循環型社会推進基本計画」での家庭系食品ロス半減が謳われる予定となっている。

このような中、食品リサイクル法定期改正のための農水省・環境省主催の審議会(食品リサイクル小委員会)が本年度秋にも開始されことになっており、小委員会では事業系食品ロス特に可食部廃棄の削減が議論となることが想定されている。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「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8年目を迎え、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解消されつつあるものの、影響は今日も続いている。

農畜水産業の生産活動を通じた福島の復興は、引き続き財団の活動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が、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、おおくり表示、製造地表示を認めることとし、消費者委員食品表示部会の了承を得て、昨年9月に表示基準を改正した。

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、非遺伝子組換え農産物をIPハンドリングしていない場合は「遺伝子組換え不分別」表示を義務付ける等、現行の表示ルールを継続する一方、IPハンドリングにより95%以上の非遺伝子組換え農産物について認められていた「遺伝子組換えでない」との表示は、遺伝子組換え農産物が検出限界以下でないと認めないとする報告を取りまとめた。

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、情報としての必要性や実効可能性等、様々な議論があったことを踏まえ、新表示ルールの運用が、消費者、事業者双方にとって現実的で信頼性が確保されるものとなるように、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が、近年は、相談の内容が表示に止まらず、衛生管理や営業に関わる問題等、広範囲にわたっていることから、総合的な相談窓口としての機能を充実させていくこととする。

## (3) 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。加工食品の原料原産地表示については、平成28年6月に閣議決定された

「日本再興戦略」において「消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、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、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。

これらの議論を踏まえ、消費者庁は、「食品表示基準（内閣府令）」を改正（平成29年9月1日施行）したが、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、適正化協議会に「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（3月15日）、本検討会において、加工食品の原料原産地表示制度拡大を踏まえて、外食・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、その普及に努める。

#### 【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 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、賛助会員の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) 29年度末法人賛助会員数119社(28年度末123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30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29年度に実施した意見交換会のテーマ

- 「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～  
(6月27日、200名参加)

- 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～  
(3月6日、150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29年度に実施した情報見交換会のテーマ

- 「遺伝子組換え作物(GMO)を考える」(5月15日)

## (2) 食の安全・安心に関わる情報の収集・提供、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。

特に、重要な食の安全安心に関わる情報については、一斉メール等により、迅速な情報の提供に努める。

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。

## 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29年度実績

- ・日本発食品安全管理規格策定推進事業（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