

令和元年度事業報告

公益財団法人 食の安全・安心財団

令和元年度事業報告（案）

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 12 月に中華人民共和国湖北省武漢市において発生した「新型コロナウイルス感染症（COVID-19）」は、アジアからヨーロッパを中心に全世界に感染が拡大し、我が国においても、感染が拡大し、食品事業者においてもその対応が迫られた。こうしたなか、財団では、日本フードサービス協会（以下、「JF」という）と連携して感染拡大に伴い「感染拡大期における外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策（暫定版）」（令和 2 年 3 月 2 日）の作成に加え、外食店舗の従業員が感染した場合に伴う「外食店における新型コロナウイルス感染者発生時の対応に関するガイドライン（暫定版）」（令和 2 年 3 月 27 日）を作成したところである。

また、食品衛生法の改正により義務付けられた外食事業者のための HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画書を作成し、衛生管理計画書の手引書の活用方法について、JF と連携してセミナーを開催した。

食品添加物を危険視するなど、加工食品や外食に対する不安を煽る記事が一部週刊誌で繰り返し掲載されているが、加工食品の製造・加工、流通、販売、提供を行う多くの関連事業者団体が連携して科学的根拠に基づいた正確な情報の発信に取り組むことを目的に、財団、JF も参加し、昨年 11 月に 15 団体の参加により協議会として正式に発足させた。

また、今年度も消費者庁により景品表示法による措置命令等の行政処分が行われた。財団では、JF と連携して、JF 表示相談センター、JF に関連する委員会や JF マンスリー等を通じて適切な表示の普及に努めたが、事業者の更なる法的遵守を徹底する必要がある。

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）新型コロナウイルス感染症に対する対応

昨年 12 月に中華人民共和国湖北省武漢市において発生した「新型コロナウイルス感染症（COVID-19）」は、アジアからヨーロッパを中心に全世界に感染が拡大、3 月 11 日、WHO（世界保健機関）は「新型コロナウイルスは

パンデミック(世界的な大流行)にある」として各国に対策の強化を求めた。
3月18日現在で、27の国と地域で非常事態や緊急事態が宣言され、世界の感染者は20万人を超えている。

我が国では、新型コロナウイルス感染症を感染症法に基づく「指定感染症」に指定するとともに、大規模イベントの自粛等を呼び掛けたが、感染は全国的に拡大、3月19日現在で、1635人(クルーズ船、チャーター機帰国含む)の感染が確認されている。

我が国においては、感染が急激に拡大しているヨーロッパに比べ、現時点では緊急事態には至っていないとしているものの、訪日外国人の激減、大規模イベントの中止や小中高の休校措置などにより経済活動にも大きな影響を及ぼすことになり、食品関係事業者もその対応に追われている。

こうしたなか、財団では、事態の進展に応じて、政府の最新情報や感染防止に向けた対策等の最新情報を、その都度、会員あてにメールで配信するとともに、完全防止や従業員の管理等に対する会員等からの問い合わせに対応した。

また、一般社団法人日本フードサービス協会(JF)と連携し、外食事業者向けに「外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策(暫定版)」(令和2年2月4日)、感染拡大に伴い「感染拡大期における外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策(暫定版)」(令和2年3月2日)、**感染者発生に伴う「外食店における新型コロナウイルス感染者発生時の対応に関するガイドライン(暫定版)」(令和2年3月27日)**、さらに「**緊急事態宣言下における外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策(暫定版)」(令和2年4月7日)**」を作成した。

(2) 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普及等

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」が2018年6月13日に公布された。

食品衛生法の改正により、全ての食品事業者に HACCP にそった「衛生管理計画」の作成が義務付けられ、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計画書の作成が求められることとなった。

財団では、有識者、実務者をメンバーとした「作業部会」を設置し、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。2019年1月16日に厚生労働省技術検討会に上梓し、同年3月28日に厚生労働省の確認が終了しHPに掲載された。

本年度は、東京（6月）と大阪（7月）に開催されたJF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手引書の活用方法、また、食中毒・感染症予防対策と実践的な事例について説明するとともに、手引書の使い方について、使いにくい点やわかりにくい点等を探るべく、JFと連携して普及を図っている。

◆令和元年度第1回作業部会

- 日 時：令和元年8月5日（月）
- 場 所：JFセンター会議室
- 議 事：○普及過程（現時点）で得られた課題整理
○普及に向けての方向性の検討

(3) 加工食品の危険性を誇張した一部メディア情報と食の安全に関わる正確な情報の発信

食品添加物を危険視するなど、加工食品や外食に対する不安を煽る記事が一部週刊誌で繰り返し掲載されているが、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、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。その中であって、食品添加物は食品の品質保持、風味や食感を加えるなど、食中毒の防止や食味の向上に重要な役割を果たしている。

こうした中、加工食品団体と財団が連携して科学的根拠に基づいた正確な情報の発信に取り組むことし、4月に加工食品業界団体と連携して「加工食品食育推進委員会（以下「推進委員会」という）」を試行的に立ち上げた。具体的な活動として、7月に東京流通センターで開催された「夏休み2019宿題自由研究大作戦」の子供向けのイベントに参加、食品添加物の役割と食品表示について情報を提供するとともに、8月には「無添加表示はどうして問題なのか」について、有識者、実務者による解説と意見交換の会を開催した。

推進委員会は、加工食品の製造、加工、流通、販売、提供を行う多くの関連事業者団体が集い、加工食品の安全性、食品表示、環境、食生活、環境、食生活等について、連携して科学的根拠に基づいた正確な情報の発信に取り

組むことを目的に、昨年11月に15団体の参加により、協議会として正式に発足した。

財団では、昨年11月に同協議会の活動の一環として「美味しい減塩」をテーマとした意見交換会を開催した。

（「加工食品食育推進協議会」参加団体）

公益財団法人 食の安全・安心財団
一般財団法人 食品産業センター
一般社団法人 全国清涼飲料連合会
全日本カレー工業協同組合
一般社団法人 日本加工食品卸協会
日本菓子BB協会
一般社団法人 日本即席食品工業協会（事務局）
一般社団法人 日本食肉加工協会
一般社団法人 日本食品添加物協会
一般社団法人 日本スーパーマーケット協会
日本チェーンストア協会
日本ハム・ソーセージ工業協同組合
一般社団法人 日本パン工業会
一般社団法人 日本フードサービス協会
一般社団法人 日本冷凍食品協会

（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？～」

平成30年8月に、国内で26年ぶりとなる豚コレラが岐阜県で発生、昨年未までに、東海・関西・関東の1府8県に拡大、農水省はワクチン投与等の対策を進めたが、今年1月には沖縄でも発生が確認される事態となっている。さらに、アフリカ豚コレラの感染が中国はじめアジアに広く拡大しており、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ワクチン・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が、各地の空港で来日旅行者の手荷物から豚コレラに感染した豚肉加工品が見つかるなど、余談を許さない状況となっている。

財団では、平成30年11月、農林水産省担当官を招いて、国内で発生した豚コレラと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

を開催するとともに、状況の進展に応じてホームページや会員向けメールで情報の提供に努めてきた。特に、海を挟んだ遠く沖縄での新たな感染は、イノシシなど野生動物を介したと考えられるこれまでの感染経路と異なり、今後の動向を注視していくとともに、正確な情報の提供を通じて風評被害の防止に努めることとしている。

この豚コレラについて、農林水産省は、病名としての印象が悪く消費者の誤解を招くとして、豚コレラは CSF (Classical Swine Fever)、アフリカ豚コレラは ASF (African Swine Fever) と呼び方を変え、法律上は「熱豚」と称されることとなった。

(4) ジビエ振興への対応

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を通じ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こととしており、捕獲した野生のシカやイノシシを適正に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 月に創設した。この制度は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（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（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）と連携して、ジビエ協会が行う食肉処理施設の認証業務を支援、食肉処理施設現地審査の立ち合い、認証の判定委員会の審査過程の記録等に参画した。また、ジビエ協会が主催した第 6 回日本ジビエサミットや JF が主催する「全国ジビエフェア」の開催に協力し、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に努めた。

本年度は、西米良村ジビエ処理加工施設、TAGKNIGHT、宇佐ジビエファクトリー、わかさ 29 工房、長野市ジビエ加工センター、ゆすはらジビエの里、清流ジビエフードサービス、伊豆市食肉センターの 8 施設が認証され、全部で 11 施設となった。

(現地審査)

鳥取県若桜町「わかさ 29 工房、」 (令和元年 6 月 14 日)

長野県長野市「長野市ジビエ加工センター」 (令和元年 7 月 6 日)

高知県梶原町「ゆすはらジビエの里」 (令和元年 11 月 2 日)

岐阜県大野町「清流ジビエフードサービス」 令和 2 年 2 月 19 日)

静岡県伊豆市「伊豆市食肉センター」 (令和 2 年 3 月 17 日)

(定期監査)

京都府京丹波町「京丹波自然工房」 (令和元年 12 月 10 日)

徳島県三好市「祖谷の地美栄」 (令和 2 年)

(判定委員会)

令和元年 5 月 28 日、令和元年 6 月 24 日、令和元年 8 月 9 日、令和元年 12 月 10 日、令和 2 年 3 月 18 日

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)

「景品表示法」は、消費者に優良又は有利と誤認させる表示や広告を禁止している。消費者庁は、平成 30 年に外食 3 社に対して景品表示法による措置命令、2 社に対して課徴金納付命令を行ったが、その運用については事業者の認識と行政の解釈が異なる場面もみられた。

景表法は、故意・過失の有無にかかわらず、不当表示があった場合に措置命令の対象となるが、課徴金納付命令については、事業者が課徴金対象行為をした期間の間に故意・過失がある場合に課される。

この故意・過失の有無については、正常な商慣習に照らして必要とされる注意をしていたか否かにより個別事案ごとに判断されるものとされており、事業者には表示の根拠となる情報の管理が求められる。

行政が優良誤認として違反と判断するにあたり、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」と説明しており、行政の裁量が大きいことが伺える。事業者としては、メニューや店頭の表示だけでなく、チラシや TV CM の画像など、優良誤認と判断されないための十分な注意が求められている。

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、関連する委員会や JF マンスリー等を通じて適切な表示の普及に努める。

(2) 外食・中食における原料原産地表示情報の提供

平成29年9月、食品表示基準が改正され、全ての加工食品に原料原産の表示が義務付けられた。

外食やインストア加工の惣菜等の中食については、引き続き「食品表示基準」の対象とはされていないが、外食・中食における原料原産地情報は、消費者の選択に寄与するとともに、生産者、外食・中食事業者にとっても産地と消費者を繋ぐ有効な手段となっていることから、自主的な取り組みが期待されている。

このため、日本惣菜協会、JF、財団で構成する「外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会」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、これまで外食と惣菜それぞれに定めていたガイドラインを見直し、二つのガイドラインを統合した「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」を取りまとめ3月に公表した。

財団では、JFと連携して「メニュー相談センター」や「JFマンスリー」、パンフレットの作成等を通じてガイドラインの普及に努めることとする。

(3) 食品添加物表示の見直しについて

消費者庁は、食品表示法に基づく食品添加物表示の在り方について、本年4月に食品添加物表示制度に関する検討会を設置し、来年3月末までに取りまとめを行うとしている。

検討会では、表示の実態を踏まえ、わかりやすさ、実行可能性、国際整合性の観点から議論がおこなわれており、用途名だけではなく全ての物質名を表記すべき、詳細な表示は消費者にわかりづらくなる等の意見の他、最近多くみられる「無添加」表示についても、消費者、事業者双方から問題を指摘する意見が出されている。一方で、「添加物無添加」、「添加物不使用」と表示された食品については、消費者の7割が、他の食品より安全で健康に良さそうと回答したアンケート調査もある。

検討会は、現在の表示方法である物質名表示、用途名表示、一括名表示は現行制度が維持する方向で纏まる一方で、義務事項ではなく、一括名や使用用途に関する情報提供を推進し、その方法を検討することが適当であるとし、事業者の取り組みを促す方針が示された。また、「無添加・不使用表示の在り方」については、表示することについて規制するのは難しく、来年度に検討会を立ち上げ、ガイドラインを策定することになった。今後とも、引き続き情報収集に努める。

(4) 食の安全に関わる情報への迅速な対応

① JFニュースレター等による情報発信

- 1.4.4 外食事業者向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引き」および「原料原産地情報提供ガイドライン」を公表。
- 1.7.19 高温期の食中毒予防対策の徹底を呼び掛けた。

近年、カンピロバクター、アニサキスによる食中毒が増えている。平成30年の食中毒発生状況（厚生労働省）によると、原因施設別事件数（患者数2人以上）の72%が飲食店であり、病因物質別事件数の35%がアニサキス、同事件数（患者数2人以上）の38%がカンピロバクターとなっている。
- 1.9.26 アレルギー食品表示推奨品目への「アーモンド」を追加

消費者庁は、「アーモンド」を「アレルゲンを含む食品」として「特定原材料に準ずるもの」に追加した。なお、2013年に、カシューナッツ及びゴマが「特定原材料に準ずるもの」追加された際は、1年間の移行期間が設けられたが、今回は、表示推奨品目であるとして移行期間が設けられていない。
- 2.1.27 新型コロナウイルス関連肺炎に関する情報 No.1（新型コロナウイルスについて、関係機関の情報サイト）
- 2.1.28 同 No.2（新型コロナウイルス関連感染症を指定感染症に指定）
- 2.1.31 同 No.3（新型コロナウイルスとマスクの効果について）
- 2.1.3 同 No.4（新型コロナウイルスに関する事業者・職場のQ&Aについて）
- 2.2.4 同 No.5（「外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策（暫定版）」を作成）
- 2.2.18 同 No.6（手洗い・消毒など通常の衛生管理の徹底のお願い）
- 2.2.21 同 No.7（イベント開催自粛に関する協力のお願い）
- 2.2.21 同 No.8（「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」を対策本部が決定）
- 2.3.2 同 No.9（「感染拡大期における外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策（暫定版）」を作成）
- 2.3.3 同 No.10（新型コロナウイルス感染症に係る新たな助成金制度について）
- 2.3.6 同 No.11（新型コロナウイルス感染症に係る支援策について）
- 2.3.13 同 No.12（新型コロナウイルスによる売上減少、経営悪化に対する融資制度の案内）
- 2.3.27 同 No.13（外食店における新型コロナウイルス感染者発生時の対応に関するガイドライン（暫定版））

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、食の安全・安心財団【情報提供】として電子メールでの情報提供を行った。

- 31.4.1 メニューの栄養成分に関する外食事業者への取材について
- 31.4.1 多店舗展開する外食事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画書作成の手引について
- 31.4.26 新たな遺伝子組換え表示について
- 31.5.30 韓国産ヒラメ等に係る衛生対策の確保について
 - 1.5.31 超加工用添加物の使用に関する外食事業者への取材について
- 1.6.5 アクリルアミドに関する外食事業者等への取材について
- 1.6.13 ASCON シンポジウム「食品表示制度の現状と課題」について
- 1.7.2 原産地情報に関する外食事業者等への取材について
- 1.7.8 「アレルギー食品表示推奨品目への「アーモンド」、義務表示品目への「クルミ」の追加について」
- 1.7.8 財団メディア関係者等との情報交換会のご案内「無添加表示は、どうして問題なのか。」
- 1.7.11 オンラインデリバリーサービスの安全運転等に関する国会質問主意書について
- 1.7.16 高温期における食中毒への警戒および多店舗展開する外食事業者向け HACCP の手引きについて」
- 1.7.29 改正食衛法の施行に伴う政令（案）及び省令（案）のパブコメが開始
- 1.8.1 平成30年外食産業市場規模推計値について
- 1.8.8 YouTube 加工食品食育推進委員会の公式チャンネルの公開について
- 1.8.27 食品表示の今後の方向性等について
- 1.8.27 食品表示の全体像に関する報告書」等について
- 1.9.11 「豚コレラの状況について（解説）」
- 1.9.20 「ゲノム編集技術応用食品の表示」及びアレルギー食品表示推奨品目への「アーモンド」を追加
- 1.10.16 「豚コレラに関する正しい知識の普及等について」等
- 1.10.29 「要冷蔵食品の常温配送に関する注意喚起及び意見交換会の開催について」
- 1.10.30 11/12 J F フードサービスバ
イヤーズ商談会 2019 開催 のお知らせについて

- 1. 11. 5 「原料原産地表示制度説明会及びジビエサミット等の開催について」
- 1. 11. 8 「食衛法等改正に伴う政省令の制定及び外食・中食アレルギー情報提供ガイドラインの修正について」
- 1. 11. 14 「豚コレラの名称変更」「短時間労働者の社会保険適用拡大」について、11/27「美味しい減塩」ご案内（再送）
- 1. 11. 18 日本ジビエサミット in 東京～「外食産業のジビエ利用拡大」特別対談セミナーのご案内
- 2. 1. 8 営業許可業種・施設基準等に関する施行通知について
- 2. 1. 15 「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令等に関する説明会」について
- 2. 1. 15 環境関連情報について
- 2. 1. 16 不正な通販サイトについて（至急のお知らせ）
- 2. 1. 24 中華人民共和国湖北省武漢市における新型コロナウイルス関連肺炎の発生について 第1報(国民のみなさへのメッセージ)
- 2. 1. 25 同 第2報(関係機関情報の一覧)
- 2. 1. 25 同 第3報(東京都感染症情報センター発表)
- 2. 1. 28 同 第4報(新型コロナウイルス関連感染症を感染症法に基づく「指定感染症」と、検疫法に基づく「検疫感染症」に定める政令が閣議決定、新型コロナウイルスに関するQ&Aが公表されました(厚生労働省)。
- 2. 1. 31 同 第5報(新型コロナウイルス関連感染症とマスクの効果について、「新型インフルエンザ流行時の日常生活におけるマスク使用の考え方」新型インフルエンザ専門家会議(平成20年11月20日)、咳エチケットとは(厚生労働省))
- 2. 2. 3 同 第6報(新型コロナウイルスに関する事業者・職場のQ&Aについて、咳エチケットとは(厚生労働省))
- 2. 2. 4 同 第7報(外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策(暫定版)について、財団のホームページに新型コロナウイルス関連肺炎に関する関係機関の情報先一覧「新型コロナウイルス関連肺炎に関する情報について随時更新)」を掲載
- 同 第8報(咳エチケット、手洗い感染予防の英語版・中国版リーフレットについて
- 2. 2. 18 同 第9報(新型コロナウイルス感染症についての相談・受信の目安、財団のホームページに、新型コロナウイルス関連肺炎

に関する関係機関の情報先一覧を掲載しています。

- 2.2.18 同 第10報（新型インフルエンザ対策行動計画・ガイドライン（厚生労働省・平成21年2月））
- 2.2.21 同 第11報（イベントの開催に関する国民の皆様へのメッセージ、新型コロナウイルス感染症についてのQ&A・一般、企業向け（厚生労働省・更新））
- 2.2.21 同 第12報（職場における新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みについて（令和2年21日厚生労働省））
- 2.2.25 同 第13報（「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針の具体化に向けた見解」（令和2年2月24日・新型コロナウイルス感染症対策専門家会議（以下、専門家会議）））
- 2.2.25 同 第14報（「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」（令和2年2月25日・新型コロナウイルス感染症対策本部（以下、対策本部）決定））
- 2.2.26 同 第15報（新型コロナウイルスに関するQ&A・更新（一般の方向け）厚生労働省）
【参考情報】新型コロナウイルス感染症の影響に伴う雇用調整助成金の特例（厚生労働省）
- 2.2.26 同 第16報（対策本部での総理発言（令和2年2月26日、総理大臣官邸））
- 2.3.2 同 第17報（小中高校等の一斉臨時休業に関する文部科学省の通知およびQ&A（令和2年2月28日）、厚生労働大臣記者会見配布資料（令和2年3月1日））
- 2.3.2 同 第18報（「感染拡大期における外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策（暫定版）」（令和2年3月2日・一般社団法人日本フードサービス協会））
- 2.3.3 同 第19報（「新型コロナウイルス感染症対策の見解」（令和2年3月2日・専門家会議））
- 2.3.3 同 第20報（新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用について（令和2年3月3日・消費者庁））
- 2.3.6 同 第21報（新型コロナウイルス感染症の影響に伴う雇用調整助成金等・時間外労働等改善助成金（テレワーク等）の特例、小学校等の臨時休業等に伴う保護者の休暇取得支援（新たな助成金制度）について（厚生労働省）、新型コロナウイルス感染症で影響を受ける事業者への支援策（経済産業省））

- 2.3.10 同 第22報(新型コロナウイルス感染症対策の見解(3月9・対策本部・全文))
- 2.3.11 同 第23報(新型コロナウイルス感染症に関する緊急対応策—第2弾—(令和2年3月10日 対策本部)安倍総理発言(令和2年3月10日))
- 2.3.11 同 第24報(【支援策】新型コロナウイルス感染症で影響を受ける食品事業者の皆様へ(農林水産省))
- 2.3.13 同 第25報(新型コロナウイルス感染症発生時の対応・業務継続に関するガイドライン(農林水産省))
- 2.3.23 同 第26報(新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言(令和2年3月19日 専門家会議))
- 2.3.27 同 第27報(外食店における新型コロナウイルス感染者発生時の対応に関するガイドライン(暫定版))

(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 HACCP、宅配代行サービス、新型コロナウイルスの問題について情報を共有した。

① 食品衛生法改正に伴う対応等

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手引書の活用方法、また、食中毒・感染症予防対策と実践的な事例について説明した。

《東京地区》

日 時 令和元年6月28日(金)
 会 場 アジュール竹芝 14階 東京都港区海岸1-11-2
 講 師 厚生労働省監視安全課 HACCP 企画推進室室長補佐 岡崎隆之氏
 日本マクドナルド(株)食品安全・品質システム部マネジャー 山下安信氏
 (株)トリドールホールディングス 品質管理部 部長 草野篤氏
 (株)プレナス品質保証部課長 西村貴弘氏
 カッパ・クリエイト(株)品質保証室室長 緒方寛剛氏

《大阪地区》

日 時 令和元年7月5日(木)
 会 場 天満研修センター 大阪市北区錦町2-21
 講 師 厚生労働省監視安全課 HACCP 企画推進室室長補佐 岡崎隆之氏
 日本マクドナルド(株)食品安全・品質システム部マネジャー 山下安信氏
 (株)トリドールホールディングス 品質管理部 部長 草野篤氏

(株)プレナス品質保証部課長 西村貴弘氏

カップ・クリエイト(株)品質保証室室長 緒方寛剛氏

② JF安全・安心委員会

【日時】令和2年2月4日(火)

【会場】JFセンター会議室

【テーマ】ウーバーイーツのサービスと課題：外食との取組み方等について

Uber Japan(株) 政府渉外・公共政策渉外 MG 武田大周氏

Uber Japan(株) セントラルオペレーションズ部長 安井春奈氏

・オンラインデリバリーサービス(宅配代行サービス)に係る対応等
新しい社会インフラとして拡大している配達代行は外食の人手不足の現状等から必要なインフラとして定着しつつある。その一方で、配達員やコールセンターと消費者、外食企業等との間で様々なトラブルも散見される。そこで今回は配達代行業者であるUber Japanを招き、喫緊の課題である食品衛生や食品表示上の運用、配達員の教育の充実等について意見交換を行った。

・新型コロナウイルス感染症対策

新型コロナウイルスの感染が拡大の様相をみせている中、JFと財団で連携し、新型コロナウイルスの予防方法のほか、対策の見直しをする際の検討事項として、発生段階からの進行に応じて感染症対策チェックリストを掲載した感染症対策に関わるガイドライン(暫定版)等を作成した。今回は各社における取組みと現況抱える課題について情報共有し意見交換を行った。

(7) 廃棄物の削減・リサイクルの普及等 環境問題への対応

～環境対策セミナー・環境情報交換会の開催(JF環境委員会との連携)

食品ロス問題は年々深刻な社会問題としてメディアに取り上げられており、本年5月には食べ残し等の“食品ロス”の削減を目指す「食品ロス削減推進法」が公布、7月には食品リサイクル法の新しい基本方針において、発生抑制の目標値の更新がされ、食品ロス対策を含めた廃棄物対策は、外食産業の大きな課題となっている。

また、本年7月に策定された「プラスチック資源循環戦略」では、ワンウェイ(使い捨て)のプラスチック製品の削減が謳われ、現在、レジ袋の有料化義務化(無料配布禁止等)の検討が進められており、様々な持ち帰りメニューを扱う外食産業としても早急な検討が必要となっている。

このようなことから農水省担当官、有識者、外食企業環境担当者など専門家を招いて、それぞれの立場から外食産業の食品ロス対策・レジ袋有料対

策等についてお話を頂く、セミナー情報交換会を開催した。

①環境対策セミナー 外食産業における食品ロス削減などへの対応

□日 時：令和元年7月25日(木)

□場 所：フクラシア浜松町

【講演1】「外食産業に求められる環境法令に対する取組と対応

～食品ロス削減推進法、新たな食品リサイクル法基本方針等」

三浦 寛子 氏(農林水産省 食品産業環境対策室課長補佐)

菅井 剛 氏(農林水産省 食品産業環境対策室課長補佐)

【講演2】「メディアから見た外食産業のロス対策と環境問題」

田中 太郎 氏(日経BP社 日経ESG編集長)

【事例1】「外食産業における食品廃棄物対策の基本的考え方」

高橋 一伸 氏(日本マクドナルド(株) CSR部 コンサルタント)

【事例2】「わが社における食品ロス削減・食品リサイクルの現状と課題」

成田 鉄政 氏(ロイヤルホールディングス(株) CSR推進部 部長)

②環境情報交換会—プラスチック削減・レジ袋有料化義務化などの対策

□日 時：令和元年10月24日(木)

□場 所：JFセンター会議室

【講演】「レジ袋有料化義務化について」

野島 昌浩 氏(農林水産省 食品産業環境対策室長)

【事例1】「レジ袋有料化義務化への対策、店舗での問題点などについて」

桑崎 博文 氏(株)リンガーハット CSRチームリーダー

【事例2】「レジ袋等 包装資材の代替素材開発の現状及び今後の展望」

島田 賢一 氏(三菱商事パッケージング(株) 事業開発本部長付部長)

3. 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

「美味しい減塩」～食と健康について食品事業者の役割を考える～

「おいしさを司るのは塩」と言われるほど、塩は料理や食品に欠かせないものとなっている。一方、健康へのリスク低減のため、減塩は国民的な目標ともなっている。

平成29年の国民健康・栄養調査によると、成人の1日あたりの食塩摂取

量の平均値は9.9g、男女別にみると男性10.8g、女性9.1gであり、ほとんどの日本人は食塩摂取基準をはるかに超える食塩を摂取している現状にあり、WHO（世界保健機関）の一般向けのガイドラインでは、成人には食塩5g/日未満を、目標値として強く推奨しており、我が国の高血圧治療ガイドラインでも、6g未満を勧めている。

消費者に安全で良質な食品を提供するのは食に携わる事業者の使命であり、命を支える産業である外食産業や食品製造業の果たす役割は大きく、減塩は食品産業共通の課題として、外食産業は減塩メニューの開発、食品製造業は減塩食品の開発を通じて国民の食生活の向上に寄与する取り組みが期待されている。

減塩について共通の認識を持ち、食に関わる事業者として何をすべきかについて、「美味しい減塩」をテーマに、専門家を招いて意見交換会を開催し、食品事業者に減塩の努力を促すとともに、これに対するメディア関係者の理解を求めた。

【主催】 公益財団法人 食の安全・安心財団

【協力】 一般社団法人 日本即席食品工業会

【開催場所】 TKP ガーデンシティ PREMIUM 田町ホール4C

【開催日時】 令和元年11月27日（水）午後2時～4時半

【出席予定者】

基調講演

◆「あと一歩、何かが足りない減塩法」（60分）

河合 崇行 氏（農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門
食品健康機能研究領域 感覚機能解析ユニット
上級研究員 博士（農学））

パネルディスカッション（90分）

飯野 靖彦 氏（日本医科大学名誉教授）

河合 崇行 氏（講演者）

河野 康子 氏（消費者スマイル基金事務局長）

清野 富久江氏（厚生労働省健康局健康課栄養指導室長）

渡辺 勝敏 氏（読売新聞東京本社メディア局専門委員）

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

無添加表示はどうして問題なのか。

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。食品添加物表示制度に関する検討会では、用途名だけではなく全ての物質名を表記すべきとする意見の一方、詳細な表示は消費者にわかりづらくなるとの指摘もある。さらに、最近氾濫している「無添加」「不使用」等の表示については、消費者、事業者双方から問題を指摘され、改善を求める意見が出されている。

このため、有識者、実務者を招いて「無添加表示はどうして問題なのか」をテーマに専門家による解説と意見交換の会を開催した。

(参加者40名)

【日 時】令和元年8月8日(木) 10:00~12:00

【場 所】JFセンター会議室

【基調説明】森田 満樹氏(消費生活コンサルタント)

上田 要一氏(日本食品添加物協会 専務理事)

4. 調査・研究事業

(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)

外食産業データ集2020年改訂版(3月)

5. 理事会・評議員会、委員会の開催について

◆令和元年度定時理事会

□日 時 : 令和元年6月11日(火)

□場 所 : JFセンター会議室

□議 事 : ○平成30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

◆令和元年度定時評議員会

□日 時 : 令和元年6月27日(木)

□場 所 : JFセンター会議室

□議 事 : ○平成30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 : 令和元年 6 月 27 日 (木)
- 場 所 : 書面理事会
- 議 事 : 代表理事、副理事長、常務理事互選について

◆理事会

- 日 時 : 令和元年 10 月 25 日 (木)
- 場 所 : JF センター会議室
- 議 事 : ○ 令和元年度前期事業活動報告について
○ 食の安全・安心にかかわる諸問題について
○ その他

◆評議員懇談会

- 日 時 : 令和元年 10 月 25 日 (木)
- 場 所 : JF センター会議室
- 議 事 : ○ 令和元年度前期事業活動報告について
○ 食の安全・安心にかかわる諸問題について

◆理事会 (書面理事会)

- 日 時 : 令和 2 年 3 月 3 0 日 (月)
- 場 所 : JF センター会議室
- 議 事 : ○令和元年度後期事業 (活動) 報告について
○令和 2 年度事業計画 (案) について
○令和 2 年度予算 (案) について
○その他