

令和 2 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 令和2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。

令和2年度は、東京オリンピック・パラリンピックが開催されるが、これに合わせて、食に関わる施策の見直しが行われている。

食品衛生法の改正により、一昨年6月に、広域的な食中毒の対策強化、HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業許可の制度の見直し、営業届出制度の創設等の改正が行われた。これにより、本年6月(1年の経過措置期間)までに、HACCPに沿った衛生管理の制度化が義務化され、全ての食品事業者が、一般衛生管理に加えHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の運用が求められることとなった。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運用が求められ、財団では引き続き、日本フードサービス協会(以下、「JF」という)と連携して、昨年3月に作成した「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画書作成の手引き」の普及に努める。

また、食品表示法の移行期間が本年度末に終了する。円滑な移行に努めるとともに、食品表示法の対象となっていない中食や外食についても、引き続きアレルギーや原料原産地の情報提供について自主的な取り組みを推進する。また食品添加物表示についても見直しの検討が行われており、財団では、消費者、事業者双方にとって、適切で分かりやすい表示を推進する立場から、検討の動向を注視するとともに適切な情報提供に取り組むこととする。

昨年、中国武漢で発生した新型コロナウイルスによる感染症(COVID-19)は、全世界的に感染が拡大、世界保健機関(WHO)は、1月30日、新型コロナウイルスの感染拡大について、「国際的に懸念される公衆衛生上の緊急事態(パンデミック)」を宣言した。国内においても、大規模イベントの自粛要請、小中高の臨時休校、テレワークや時差通勤の自粛等の対策を講じているものの、感染は全国に拡大しており、直面する重要な問題となっている。財団においても、引き続き事態の進展に併せて迅速な対応を実践する。

さらに、国内で26年ぶりとなる「豚コレラ」の発生や中国における「アフリカ豚コレラ」の感染拡大、大手外食チェーンにおける食中毒の発生、バイオテクノロジーを利用した新しい技術への取組等、食の安全・安心に関わ

る諸問題について引き続き積極的な情報収集と適切な情報提供に努めることとする。

食に関わる情報は、様々な媒体を通じて発信されているが、依然として消費者に誤解を与え不安を煽る情報が拡散されている。加工食品の分野でも、教育、保健、栄養分野の専門家に携わる専門家においても誤解されている実態がある。財団としては、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と連携して科学的根拠に基づいた正確で分かりやすい情報の発信に努める。また、高齢化の進展、健康志向の高まりを背景に、新たな取り組みとして、加工食品や外食の減塩に向けた取り組み等、食と健康をテーマとした活動を関係機関と連携して展開する。

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）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）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（平成30年6月13日公布）を国会で成立した。

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、昨年度は多店舗展開する外食事業者を対象にした「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画書作成の手引き（平成31年3月）」と同資料編を作成、冊子として発行しており、引き続き同手引きの普及に努め、外食事業者のHACCPの考え方に基づいた衛生管理計画策定を支援する。

また、国際的イベント等を控え、食品への意図的な危害を防止するフードディフェンス（食品防御）への対応が求められている。フードディフェンスは、セキュリティ、労務管理、食品衛生対策と関連しており、これらの対策が一体として機能する取組みであることから、この考え方を取り入れた対応が事業者の課題となる。

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。

（２）新型コロナウイルス感染症（COVID-19）への対応

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による感染症は、世界に拡大するとともに、国内でも全国的に感染が広がっている。

財団では、事態の進展と行政の対策等、メールを活用して最新の情報を迅速に提供するとともに、JFと連携し、「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）を作成した。

新型コロナウイルス関連については、引き続き、事態の進展に注視し、迅速かつ適切な情報の収集と提供に努め、状況に合わせた柔軟な対応を図っていく。

（３）豚コレラとアフリカ豚コレラへの対応

平成30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、昨年末までに、東海・関西・関東と沖縄の1府9県に拡大、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。

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」と称されることになった。

財団では、豚コレラとアフリカ豚コレラの現状と対策について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を提供してきたが、引き続き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。

（４）食中毒予防

厚生労働省が公表している令和元年の食中毒の事件数は、９７０件を超え、原因施設が判明しているうちの５４％が飲食店で発生している。

食中毒は食品事業者にとって最大のリスクであり、食材調達の多様化や流通の広域化を背景に、想定外の食材に起因した広域での食中毒が発生するなど、事業者の努力のみでは対応が難しく、広域の食中毒事故は、感染源と感染経路の特定に至っていない事例も少なくない。

このような事例については、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、実質的な機能を発揮することが期待される。

食中毒の発生を防ぐことは、食品事業者にとって喫緊の課題であり、ＪＦと連携した食中毒セミナーの開催等、引き続きタイムリーな情報の提供に務める。

（５）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。

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ゲン情報推進検討会（以下、検討会）」を設置し、外食・惣菜事業者等におけるアレルゲン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ゲン情報の提供に向けた手引き（以下「手引き」という。）」を作成、一昨年６月に公表した。

財団では、引き続き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ゲン情報提供を推進する。

（６）輸入食品と安全

米国を除く日本など１１カ国が加盟する「環太平洋パートナーシップ（TPP11）」が一昨年１２月３０日に発効した。TPP11は、関税の撤廃・削減、環境、労働、知的財産等、幅広い内容を扱うことになり、幅広い分野での自由化が促進されることになる。また、日ＥＵ・ＥＰＡ協定（平成３１年２月１日）に続き、日米貿易協定（令和２年１月１日）の発効により、新たな国際貿易環境の下で、輸入食品の増加も想定される。

こうした中、輸入食品の安全性に対する消費者の関心が高く、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。

輸入食品は食品衛生法、植物防疫法、家畜伝染病予防法に基づいて検疫、検査を行っており、平成30年度は248万件の輸入食品に対して20万6千件（8.3%）の検査を行い、780件の違反案件について積み戻し、廃棄等の処分を行っているが、厚生労働省の輸入食品監視統計によると、検査件数からみた中国からの輸入品の違反率は、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。

（7）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”が求められており、日本でも環境省が平成30年6月に改訂した「循環型社会推進基本計画」で家庭系食品ロス半減が明記された。

事業系の食品ロス削減についても、令和元年7月の食品リサイクル法基本方針の改正において、2000年基準で2030年に食品産業全体として食品ロスを半減させることを目標としている。

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。

（8）加工食品・外食の安全にかかわる提供

最近、一部週刊誌等で、加工食品や外食に使用される食品添加物の危険性を強調した記事が特集として連載されるなど、消費者の不安を煽る情報が流布されている。国民の食生活は様々な加工食品や外食によって支えられており、栄養やおいしさはもちろん、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。

本年は、現在検討が行われている食品添加物表示の見直しについても、検討会の議論を注視し、適切な情報提供に努める。

また、昨年11月に、加工食品の製造、加工、流通、販売、提供を行う15団体をメンバーに設立した「加工食品食育推進協議会（以下「推進協

議会」という)」と連携し、加工食品の安全性、食品表示、環境、食生活等についての正確で適切な情報提供を行うための活動に積極的に取り組むこととする。

(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

(9) ジビエ振興への対応

ジビエの処理加工施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成 30 年 5 月に、農林水産省は「国産ジビエ認証制度」を制定した。

本制度は、ジビエ処理加工施設を認証する制度であり、衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理により、他の食肉と同様の品質管理を求めるものである。

財団としても、「国産ジビエ認証制度」に基づく認証機関の一般社団法人日本ジビエ振興協会が実施する現地審査等への支援、JF と連携して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務める。

(10) アレルギーの表示対象品目への対応

昨年 9 月、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。さらに、現在、推奨表示品目の「くるみ」についても義務表示品目への指定が検討されており、引き続き、実行

担保の観点から、試験方法の開発と妥当性評価を整理することとされている。

財団では、食物アレルギー問題について情報の収集と提供に努めるとともに、食品表示法の義務表示の対象外とされた外食等について自主的取り組みを推進するため、引き続き「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・修正 令和元年9月）の普及を図る。

（11）新しいビジネスモデルに対する対応

高齢化社会の進展や女性の社会進出を背景に、オンラインデリバリーサービス（宅配代行）が急速に拡大しており、人手不足が深刻な外食・中食事業者にとっても、新たな販路拡大に繋がるとして期待されている。

しかし、ネットを介しての受注により第三者が配送する仕組みは、食品表示基準等、現行制度が想定していないことから、何らかの整理が必要とされている。また、品質・衛生管理面についての課題を指摘する意見もあり、外食事業者の視点からの対応策が求められている。

オンラインデリバリーサービス等の新たなビジネスモデルは、消費者の生活支援と外食産業の発展に寄与することが期待されており、財団では、JFと連携して、食品事業者の視点から宅配代行の健全な発展に向けた自主的なガイドラインの作成を検討する。

（12）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9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。

（13）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。

財団では、昨年、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「証言 BSE 問題の真実」を発行した。日本でBSEが発見されてから19年目になったが、BSE問題については、忘却させてはならない出来事として、引き続き、財団の重要な課題として取り組んでいく。

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、大括り表示、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、平成29年9月に食品表示基準を改正し、令和4年4月1日までに完全移行することになった。

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、現行の表示ルールを継続する一方、「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。昨年4月に、食品表示基準を改正し、令和5年4月1日に施行されることになっている。

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、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) 外食・中食における原料原産地表示情報の提供

外食・中食産業は、国民の豊かな食生活の実現に大きな役割を果たしており、食生活において重要な地位を占めている。また、外食・中食における正確な原料原産地情報の提供は、外食メニューや惣菜等の中食商品の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である。

外食やインストア加工の惣菜等の中食は、食品表示法の表示対象ではないが、原料原産地表示の対象が全ての加工食品に拡大されたことに伴い、外食・中食についても事業者の自主的な取り組みが期待されている。

財団では、JF安全安心委員会、関係団体等と連携して、「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」（外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会）普及に向けた情報提供や、JFと連携して「メニュー相談センター」、「JFマンスリー」、パンフレット等を通じてガイドラインの普及に努めることとする。

(3) 遺伝子組換え食品等の表示の見直し

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（分別生産流通管理）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とうも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とされ、今後、不検出の基準値の設定や、公定検査法の開発が行われることになる。昨年4月に、食品表示基準が改正され、令和5年4月1日に施行されるが、財団としても、引き続き情報提供に努めたい。

また、ゲノム編集技術を利用した食品は、作物の遺伝子の突然変異であり、従来の育種と変わらないことから、人体への影響はなく、検査しても編集したか否かはわからないため、表示義務の対象となっていない。今後も、その動向を注視するとともに科学的視点からの情報提供に努める。

食品添加物表示については、基本的に現行の表示制度を維持することとし、無添加・不使用等の表示のあり方について議論されている。

財団では、引き続き、表示に関わる議論を注視し、情報収集に努めると

もに、消費者が知りたい情報、生産者が伝えたい情報を伝達する重要な手段である食品表示のあるべき役割について、積極的に情報を発信していく。

(4) 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制の確立、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。

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) 元年度末法人賛助会員数115社(30年度末116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 令和2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）令和元年度に実施した意見交換会のテーマ

○意見交換会「美味しい減塩」

～食品事業者の役割を考える～

（11月27日、160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）令和元年度に実施した情報交換会のテーマ

○「どうして無添加表示が問題なのか。」（6月25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、J F 等関係団体とも連携して積極的に対応する。

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、新型コロナウイルス対策等)

- 5)研修・技能実習制度の検討
- 6)出版事業

以上