

令和 3 年度事業計画及び予算

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3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。

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、昨年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、2度にわたり緊急事態宣言が発出される事態となった。

感染防止のため、飲食店業者へ営業時間短縮要請、テレワークや不要の外出自粛、イベントの客数制限等の推進等、様々な対策を講じているものの、変異型ウイルスの感染拡大も懸念されているなど予断を許さない状況が続いており、国民生活にも大きな影響を与えるなど重大な問題となっている。

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実施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実施が求められ、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、一昨年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」の普及に努めている。

食品の表示は、消費者が知りたい情報、生産者・加工者が伝えたい情報を伝達する重要な伝達手段である。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は「無添加」「不使用」の表示の在り方については、ガイドラインを策定することになっており、検討の動向が注視されている。

さらに、2年10か月ぶりに国内で発生した鳥インフルエンザは広範囲に感染が拡大したこと、鶏卵の不足による鶏卵価格の上昇、食肉需給に影響を及ぼしており、これらの適切な情報提供等に努めることとする。

また、コロナ禍で急速に市場が拡大した飲食店の配達代行サービスは、食品表示制度等との整合性や品質・安全の確保等の課題も多く、これら諸課題に対

応するため、JF と連携して「外食事業者の配達代行サービス利用に関する検討会」を設置、外食事業者が配達代行を利用するための指針を作成し、その普及を図ることとしている。

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）新型コロナウイルス感染症（COVID-19）への対応

財団では、国内における感染の広がり等、事態の進展に応じて、営業規制等の行政の対応や事業者の感染防止策などの最新情報を、メールを活用して随時迅速な提供を行ってきたが、本年度も引き続き、関係情報の提供に努めていく。

また、JF との連携により、コロナ禍における外食事業者の行動指針として、「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）、「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」（同 4 月 7 日）を作成した。

さらに、JF 及び一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会と連携し、新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針に基づく「外食業の事業継続のためのガイドライン」（令和 2 年 5 月 14 日・同 11 月 30 日改正）を作成した。本年も、コロナウイルスの感染状況や政府の施策の進展を踏まえ、飲食の現場における感染防止対策等、関係団体と連携して積極的に対応する。

（２）国際的に通用する食品の安全対策と品質管理の推進

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の実施が求められている。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

に沿った衛生管理は、本年6月から本格施行されることになっている。

財団では、一昨年、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、これらを通じて外食事業者の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、フードディフェンス（食品防御）への対応についても、引き続き、JF及び関係団体と連携し、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。

（3）豚コレラ（CSF）と鳥インフルエンザへの対応

平成30年8月に、国内で26年ぶりに岐阜県で発生したCSFは、11県で発生、野生イノシシからも23都府県で感染が確認されており、中国はじめアジアに広く拡大しているアフリカ豚コレラ（ASF）とともに、引き続き状況を注視し、海外から肉や肉製品の国内持ち込み禁止の啓発に協力することとする。

また、高病原性鳥インフルエンザが国内の広範囲で発生しており、鶏卵需給への影響も懸念されている。財団では、引き続き今後の動向を注視し、正確な情報の収集・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2年の食中毒の事件数は、803件を超え、原因施設が判明しているうちの43%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、J F、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、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。）」を作成、平成 29 年 6 月に公表した。

財団では、引き続き J F 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を推進する。

（6）輸入食品と安全

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，令和元年度は 2 5 4 万件の輸入食品に対して 21 万 7 千件（8.5％）の検査を行い，7 6 3 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（0.23％）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提供に努める。

（7）食品やプラスチックなどの廃棄物の削減およびリサイクルの推進

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。

また、令和 2 年 3 月には、持ち帰り商品に付属するワンウェイプラスチック（スプーン・フォークなどカトラリー）や、業務で発生するプラスチック製品の合理的使用・削減等を、事業者側に義務付けることを検討している「プラスチック資源循環促進法案」が閣議決定され、令和 4 年 4 月に施行が予定

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や、プラスチック製品の合理的使用や削減を進め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連事業者等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。コロナ禍にあって、イベント事業等の活動が制約されているものの、引き続き関係団体と連携して情報の共有と発信に努めることとする。

(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。

また、財団としても、国産ジビエ認証処理施設との情報交換を強化するため、JFと連携し、JF国産ジビエ認証処理施設連絡会議を設置した。今後、実需者である外食事業者が積極的にジビエを利用していくためには、認証施設の規模や数の拡充等を図り、この連絡会議を全国規模のネットワークに発展させる必要がある。また、JFが長年培ってきた経営資源をこの連絡会議の活動に集中させることにより、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ることとする。

(10) アレルギーの表示対象品目への対応

令和元年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、今回の改正の根拠となった調査報告書では、くるみの症例数が著しく増えたとの報告があり、現在、推奨表示品目の「くるみ」について義務表示品目への指定が検討されている。

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なっている外食等についても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ゲン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)の普及を通じて、自主的な情報提供の推進を図る。

(11) 外食事業者が利用する配達代行サービスに係る指針の検討について

働く女性の活躍、少子高齢化や単身世帯の増加による社会構造の変化や、コロナ禍における家庭での飲食機会の増加に伴って、外食の出前への消費者ニーズが高まり、新たなビジネスモデルとして、配達代行サービスの市場が拡大しつつある。外食は、基本的に従業員と消費者が相対で直接コミュニケーションがとれることから、事業者による出前を含めて、食品表示法による表示義務は課せられていない。

こうしたなか、コロナ禍の影響もあり、配達代行サービス市場が急速に拡大する中で、品質・安全面や配達員の交通マナーなど、配達を第三者に委託することに伴う問題が浮上している。また、第三者による配達と法制度との整合性や外食としてのクオリティの確保など、解決すべき課題も多い。

本年は、関係者と連携して「外食事業者の配達代行サービス利用に関する検討会」が作成する「外食事業者が配達代行サービスを利用する際の指針」の普及を通じて、外食産業の振興と配達代行サービス事業の健全な発展に貢献していく。

(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10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20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。

平成27年4月に施行された食品表示法は、移行期間を得て昨年4月に完全移行された。また、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けと検出限界以下でないと「遺伝子組換えでない」とする表示を認めないとする表示方法の見直しのため、食品表示基準が改正され、原料原産地表示は令和4年4月1日、遺伝子組換えは令和5年4月1日までに新ルールに移行することになっている。

表示ルールの見直しが相次ぐ中、財団では、新たな食品表示制度への円滑な移行とともに、表示制度については、五月雨的な見直しを避け、情報としての必要性や実効可能性等に配慮し、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要請するとともに、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。

外食やインスタ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、J F 安全安心委員会、関係団体等と連携して、昨年作成した「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」（外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会）のパンフレットを活用して、外食の原料原産地表示の普及に努めることとする。

（３）ゲノム編集技術を応用した食品等の表示の見直

ゲノム編集技術は従来の育種と変わらないことから人体への影響はなく、また、ゲノム編集技術による農産物か否かを検査では確認できないことから表示義務の対象となっていない。

本年度は、ゲノム編集技術を応用した食品が国内で販売され、また、この技術は、国内農業への貢献も期待されていることから、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。

（４）食品添加物表示について

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、消費者庁は食品表示基準の改正により、「人工」「合成」の表記を削除し、一括表示欄の「人工甘味料」や「合成保存料」といった表示を「甘味料」「保存料」に変更し、容器包装の変更を伴うことから、2022年3月31日まで従来の表示方法も認め経過措置期間を設けて実施することになっている。

また、「無添加」、「不使用」の表示の在り方についても、消費者庁で検討会を設置し、ガイドライン作成に向けた議論が進められている。

財団では、消費者に誤解を与える情報は是正すべきとの立場から、必要な情報を発信していく。

（５）外食における適正な情報提供の推進

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し、平成28年4月から

は課徴金制度が導入されている。

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ているが、近年は、相談の内容が表示に止まらず、衛生管理や営業許可に関わる問題、特に本年は新型コロナウイルス感染症に伴う相談等、広範囲にわたり、JFや財団の会員以外の相談も増えている。

今後も、窓口を狭めることなく、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) 令和2年度末法人賛助会員数114社・団体

(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3年度事業計画

コロナ禍での影響が長引く中、これまで財団が実施してきた多人数を集めてのリスクコミュニケーション活動が困難となっている。

本年度は、活動が制約される中で、事態の改善状況に応じた事業の進め方を工夫することとする。

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。

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）

(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する。

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労務管理セミナー

4)市場動向等に関するセミナー等の実施

 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

令和3年度予算
令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

(単位:円)

科目	公益目的事業会計	法人会計	合計
	公1		
経常増減の部			
(1) 経常収益			
基本財産運用益		3,660,000	3,660,000
受取会費	18,900,000	8,100,000	27,000,000
事業収益	35,470,000		35,470,000
受託事業収益	7,000,000		7,000,000
出版事業収益	3,450,000		3,450,000
研修セミナー収益	25,020,000		25,020,000
雑収益	40,000	50,000	90,000
経常収益計	54,410,000	11,810,000	66,220,000
(2) 経常費用			
事業費	55,070,000		55,070,000
給料手当	34,000,000		34,000,000
賞与引当金繰入	1,100,000		1,100,000
退職給与引当金繰入	1,800,000		1,800,000
法定福利費	3,700,000		3,700,000
福利厚生費	200,000		200,000
旅費交通費	450,000		450,000
通信運搬費	90,000		90,000
消耗品費	30,000		30,000
印刷出版費	700,000		700,000
会議費	130,000		130,000
会場費	4,370,000		4,370,000
賃借料	5,850,000		5,850,000
調査研究費	500,000		500,000
謝金	1,460,000		1,460,000
諸税公課	650,000		650,000
雑費	40,000		40,000
管理費		11,010,000	11,010,000
給料手当		4,800,000	4,800,000
賞与引当金繰入		150,000	150,000
退職給与引当金繰入		250,000	250,000
法定福利費		500,000	500,000
福利厚生費		20,000	20,000
旅費交通費		1,900,000	1,900,000
通信運搬費		500,000	500,000
消耗品費		30,000	30,000
会議費		10,000	10,000
評議員会・理事会費		200,000	200,000
賃借料		800,000	800,000
謝金		900,000	900,000
諸税公課		700,000	700,000
雑費		250,000	250,000
経常費用計	55,070,000	11,010,000	66,080,000
評価損益等調整前当期経常増減額	△ 660,000	800,000	140,000
基本財産評価損益等			0
特定資産評価損益等			0
投資有価証券評価損益等			0
評価損益等計	0	0	0
当期経常増減額	△ 660,000	800,000	140,000