

2023.10.02

## PLレポート(食品) <2023年10月号>

■ 「PLレポート(食品安全)」は年4回発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、解説コーナーでは「食品安全・食品リスクマネジメント高度化のためのDX導入の勘所」と題し解説(全4回)を行います。

国内トピックス：最近公開された食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

### ○食品関連事業に係る法改正等の動向(2023年4月~9月公布・発出)

2023年4月から9月(9月15日時点まで)にかけて公布・発出された、食品関連事業に係る主な法改正を以下に示す。

#### ① 食品表示法関連(所管：消費者庁)

食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布について<sup>1)</sup> 2023年4月25日

遺伝子組換え表示制度の任意表示の移行期間が終了した。

「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)の一部改正について<sup>2)</sup> 2023年6月29日

「乳児用規格適用食品である旨」の表示について「食品衛生法に基づき乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品であることを明記する」ことを原則とされた。

#### ② 食品衛生法関連(所管：厚生労働省)

「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律」の公布について(通知)<sup>3)</sup> 2023年5月26日

「食品衛生基準行政の機能強化」として、食安全行政の司令塔機能を担う消費者庁に、厚生労働省が所管している食品衛生に関する規格基準の策定等の食品衛生基準行政が移管される(2024年4月)。

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について<sup>4)</sup> 2023年7月26日

##### 1. 省令関係

食品添加物として「フィチン酸カルシウム」が、指定添加物リスト(規則別表第1)に新たに追加された。

##### 2. 規格基準値関係

農薬の残留基準値、食品添加物の規格基準が改正された。

<改正対象>

- ・農薬の残留基準値 動物用医薬品イソシンコメロン酸二プロピル等
- ・食品添加物の規格基準 フィチン酸カルシウム、硫酸銅について

## ③ 計量法関連（所管：経済産業省）

計量制度の最近の動向と概要<sup>5)</sup> 2023年5月

自動はかり4機種のうち、自動捕捉式はかりで新たに使用するものは2024年4月までの検定合格が必須。その他の機種も段階的に検定合格が必須化された。

## コメント：

2023年度上半期において注目すべきは、「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律」の公布である。2024年4月に食品衛生基準行政が厚生労働省から消費者庁に移管されることになるが、これにより次の3点が可能になり、食品衛生についての科学的な安全の確保と、消費者利益の更なる増進が期待される。

- ① 科学的知見に裏打ちされた食品安全に関する啓発の推進
- ② 販売現場におけるニーズや消費者行動等を規格・基準策定の議論へタイムリーに反映
- ③ 国際食品基準（コーデックス）における国際的な議論に消費者庁が一体的に参画

本レポートにおいて、今後、食品関連事業に係る法改正等の動向を半期に1回レビューしていくので、法改正等に抜け漏れなく対応するための参考にされたい。

- 1) 消費者庁 食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布について  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/genetically\\_modified/pdf/genetically\\_modified\\_190425\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/pdf/genetically_modified_190425_0001.pdf)
- 2) 消費者庁 「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）の一部改正について  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_230629\\_04.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230629_04.pdf)
- 3) 厚生労働省 「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律」の公布について（通知）  
<https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T230530I0030.pdf>
- 4) 厚生労働省 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について  
<https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T230727I0090.pdf>
- 5) 経済産業省 計量制度の最近の動向と概要  
[https://www.meti.go.jp/policy/economy/hyojun/techno\\_infra/00\\_download/keiryoudoukou202305r.pdf](https://www.meti.go.jp/policy/economy/hyojun/techno_infra/00_download/keiryoudoukou202305r.pdf)

解説コーナー：食品安全・食品リスクマネジメント高度化のための DX 導入の勘所  
第2回 事例に学ぶ食品 DX の導入ポイント（その1）

## はじめに

今年度の解説コーナーでは、「食品安全・食品リスクマネジメント高度化のための DX 導入の勘所」と題し、昨今、DX（デジタル・トランスフォーメーション）に取り組んでいる食品関連事業者が増えている中で、食品安全やリスクマネジメントの観点で導入した食品 DX の取組事例や導入にあたってのポイント等の解説を連載しています。

前号は、食品 DX 入門として、DX の定義と DX 成功パターン、食品関連事業者における DX の取組状況と課題、DX 推進に関する自社の現状評価のやり方、食品関連事業者の DX 取組の概要について解説しました。

本号以降は、食品関連事業者が抱える課題のうち、食品安全マネジメントおよび品質マネジメントの観点から、DX 取組の成功事例や導入のポイントを解説していきます。

## 1. トレーサビリティ強化を目的の1つとして食品 DX を導入した事例

### (1) 食品関連事業者（食品加工メーカー）の課題

食品加工メーカーでは、調達先からの仕入れを含む原材料にロット番号を付与した上で、社内の内部トレーサビリティ（ロット番号の分岐）、出荷先のトレーサビリティが求められます。なぜならば、異物混入等が発生した場合は、出荷された製品からトレースバックにより原因究明を行い、原因の特定後はトレースフォワードにより回収範囲を特定する必要があるからです。

また、食品表示法の原料原産地表示制度においては、重量割合上位1位の産地（加工食品においては製造地）の表示が義務化されていますが、製品の付加価値を高める（差別化する）ために、産地を狭めた表示（県や地域単位に限定等）をすることがあります。この場合、受入れ原材料の産地はもとより、保管、製造、パッケージ印字までの厳格なトレーサビリティの管理が求められますが、トレーサビリティの不備により産地表示ミスが発生し、自主回収をしている事例も散見されます。

### (2) 食品安全マネジメントシステムを踏まえた一般的な取組例

上記の課題解決に向けた取組みを行う場合、以下の ISO22000 の要求事項が参考になります。

#### 8.3 トレーサビリティシステム

トレーサビリティシステムは、供給者から納入される材料及び最終製品の最初の流通経路を一意的に特定できなければならない。トレーサビリティシステムの確立及び実施の場合、少なくとも、次の事項を考慮しなければならない。

- a) 最終製品に対する受入れ材料、原料及び中間製品のロットの関係
- b) 材料／製品の再加工
- c) 最終製品の流通

組織は、適用される法令、規制及び顧客要求事項が特定されることを確実にしなければならない。

トレーサビリティシステムの証拠としての文書化した情報は、少なくとも、最終製品のシ

エルフライフを含む定められた期間、保持しなければならない。組織は、トレーサビリティシステムの有効性を検証、試験しなければならない。

注記 該当する場合、システムの検証は、有効性の証拠として最終製品量と材料量との照合を含むことが期待される。

下線は MS&AD インターリスク総研にて加筆

食品加工メーカーにおいては、上記の要求事項を踏まえ、受入れ原材料から加工(再加工含む)、流通に至るまでトレースが可能となるような仕組み・ルールの設定はもとより、それらの記録も一定期間、保管しておくことが求められます。

多岐にわたる産地や品種の原材料を仕入れつつ、産地等を限定した製品を製造・販売するためには、相応のトレーサビリティシステムを構築する必要がありますが、人手による対応は困難なため、産地を限定した製品の商品化に踏み切れない食品加工メーカーも少なくありません。

### (3) 食品 DX の導入事例とメリット

経済産業省『デジタルガバナンス・コード実践の手引き 1.0 DX 取組事例集』<sup>1)</sup>によれば、A社(酒類製造業)では、使用するブドウの産地をより細分化(国産→地方→県→市町村)して管理した上で、細分化した産地表示による付加価値の高いワインの増産や安定供給を実現するためのDX取組を以下のように推進しています。

#### <従前の取組み>

ブドウの品種や生産農家、重量等の情報を、口頭で伝達し、手書きで記帳した上で、PCに入力して管理していた。このやり方では、ブドウの収穫期に合わせた短時間かつ大量の受け入れ、リアルタイムでの産地情報等の把握が極めて困難だった。

#### <DXの導入>

ブドウの重量データを計測器と専用PCを連携させてデータ送信するとともに、生産農家や品種をコード管理して産地等とリンクできるようにするシステムを構築した。このシステムにより、ブドウの重量・品種・産地・生産者をリアルタイムで集約管理し、特定産地のブドウを特定のタンクに貯蔵する、いわゆる「産地細分化ワイン」を製造することが可能となった。

この手法は、ブドウを使ったワインに留まらず、さまざまな農産物・畜産物・水産物を原材料とした加工食品に応用することが期待できます。また、本件は、ブドウ単品を原材料とした、仕込み(製造)段階までのトレーサビリティでしたが、複数の原材料を用いた食品における中間製品のロットや、最終製品の流通段階を含めたトレーサビリティへの展開も期待されます。

### (4) 食品 DX の導入に際しての留意点

自社向けに同様なDXを導入するにあたり、まずは、現行の自社のトレーサビリティシステムに問題がないことを確認することが大前提となります。その上で、しかるべきデジタル化(デジタイゼーション/デジタイゼーション)の推進、システムのリリースに向けての活動に移行することを推奨します。

## 2. DXを導入した調達先から原材料供給を受けるメリット

### (1) 食品関連事業者（食品加工メーカー）の課題

食品加工メーカーが原材料として製品に使用する野菜・穀物等の農作物は、作付けする土壌や施肥、日照、気温等の管理が難しく、生育が不安定なことから、安定的に農産物を仕入れることが困難なケースが少なくありません。安定した原材料の確保のため、複数購入に奔走する等、余分なコストが発生するケースも散見されます。

### (2) 品質マネジメントシステムを踏まえた一般的な取組例

上記の課題解決に向けた取組を行う場合、以下のISO9001の要求事項が参考になります。

#### 7.2 力量

組織は、次の事項を行わなければならない。

- a) 品質マネジメントシステムのパフォーマンス及び有効性に影響を与える業務をその管理下で行う人（又は人々）に必要な力量を明確にする。

下線はMS&AD インターリスク総研にて加筆

食品加工メーカーにおいては、調達先の農業事業者を選定するに当たって、GAP（Good Agricultural Practices：適正農業規範）を導入しているか否かを指標としていることが少なくありませんが、原材料の安定的供給の実現の視点まで含めた評価には至っていないケースがほとんどです。

### (3) 食品DXの導入事例とメリット

経済産業省『中堅・中小企業等向け「デジタルガバナンス・コード」実践の手引き 2.0』<sup>2)</sup>によれば、B社（農業資材小売業）では、データを活かした農業（デジタル農業）を拡大するために、以下の2つのDX取組を進めています。

- ① 農業者と対話型でオリジナル肥料、栽培ノウハウを提供できるシステムの開発
- ② 米穀事業で委託契約、集荷、検査、支払、販売までを一貫してつなぎ、スピーディかつ正確で効率的なサービスを提供するシステムの導入

これらデータを活かした農業（デジタル農業）を推進し、農業の生産性を高め、無駄な肥料を極力抑えつつ、人や環境にやさしく、社会に対して安全で安心な食糧を提供できる次世代型農業の確立を推進するために、社内にDX推進室を設置し最新情報処理技術の情報収集及び環境整備を進めている。

このように、デジタル農業の推進により、農業の生産性を高めることで、天候不良等の影響を最小限に留め、安定的な農産物の供給が可能になるものと考えられます。

食品加工メーカーにおいては、DXを活用し安定的に農産物の供給が可能と考えられる調達先を選定することで、最終製品についても計画的、かつ安定的に製造していくことが期待できます。

#### (4) 食品 DX の導入に際しての留意点

食品加工メーカーの原材料調達においては、DX 取組の変更（例：システムの仕様変更により栽培ノウハウが得られなくなる）により、調達先の生産性が落ちる可能性があるため、以下の点に留意した取組を推奨します。

- ・調達先の DX に関するシステム、仕組み・ルール等の変更があった場合の情報共有の方法（例：変更 2 か月前に担当窓口でメールで共有する等）を取り交す。
- ・システム等の変更がない場合であっても、変更がない旨を 1 年に 1 回程度、調達先に確認する。

#### おわりに

本稿では、事例に学ぶ食品 DX の導入ポイントとして、トレーサビリティ強化を目的の 1 つとして DX を導入した事例や、DX を導入した調達先から原材料の供給を受けるメリットを紹介しました。

今回は、食品製造の管理手法である HACCP 等について、DX を導入した事例や導入のポイントを解説する予定です。

- 1) 経済産業省 デジタルガバナンス・コード実践の手引き 1.0 DX 取組事例集  
[https://www.meti.go.jp/policy/it\\_policy/investment/dx-chushoguidebook/tebiki1.0jirei.pdf](https://www.meti.go.jp/policy/it_policy/investment/dx-chushoguidebook/tebiki1.0jirei.pdf)
- 2) 経済産業省 中堅・中小企業等向け「デジタルガバナンス・コード」実践の手引き 2.0  
[https://www.meti.go.jp/policy/it\\_policy/investment/dx-chushoguidebook/tebiki2-0.pdf](https://www.meti.go.jp/policy/it_policy/investment/dx-chushoguidebook/tebiki2-0.pdf)

以上

文責：リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ

インターリスク総研の食品リスク対策関連サービス

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

食品RM MASTER 代表的なメニュー例

- I. 食品コンプライアンス**  
コンプライアンス態勢の確立
- II. 食品衛生・品質管理**  
食品衛生管理態勢の改善  
異物混入対策の強化  
品質管理態勢全般の改善  
取引先監査の実施
- III. 食品安全マネジメント**  
HACCPシステムの構築・認証取得・維持改善  
ISO22000・FSSC22000の認証取得・維持改善
- IV. 食品リスクコミュニケーション**  
食品誤表示対策  
食品事故対応マニュアルの策定
- V. 食品防御**  
フードディフェンス対策

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ（TEL. 03-5296-8912）、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

（ご参考：弊社の食品衛生法改正関連コンサルティングメニュー）

貴社における食品衛生法改正対応に関連して、弊社では以下のコンサルティングメニューを用意しております。ご活用をご検討ください。

	貴社において課題として認識していること	弊社コンサルティング内容
HACCP に沿った衛生管理	HACCP の社内への浸透	・ 社内研修等による、貴社内における HACCP 浸透の支援。
	HACCP の見直し・実効性強化	・ 現地調査を踏まえた現状評価に基づく、貴社取組内容の見直し、改善の支援。
	HACCP のさらに上を行く仕組みづくり	・ FSSC22000 など食品安全マネジメントシステムの認証取得を目指したお取組への支援。
食品等自主回収報告制度	食品事故・リコール対応マニュアルの整備	・ 食品事故・リコール対応の意思決定手順のほか、具体的な実施手順を示したマニュアル策定を支援。
	食品事故・リコール発生時の対応力強化	・ 食品事故やリコール事案の発生を想定したシミュレーション形式等での訓練実施を支援。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2023