

2023.07.03

## PLレポート(食品) <2023年7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。

### ○消費者庁、令和4年度における食品等の景品表示法違反処理事件の状況を公表

消費者庁は6月1日、不当な表示及び過大な景品類の提供行為に対して、令和4年度における景品表示法の規定に基づく違反被疑事件の処理状況、表示等の適正化への取組状況等をまとめた資料を公表した。

令和4年度における処理事件の商品役務分類(表1)によると、食品が31件と最も件数が多くなっており、全体の約20%を占めている。

表1 令和4年度における処理事件の商品役務別分類

商品役務	措置命令	指導	合計
食品 (外食等は含まず)	10	21	31 (20.3%)
住居品	9	14	23 (15.0%)
教養娯楽品	6	13	19 (12.4%)
保健衛生品	1	13	14 (9.2%)
被服品	4	9	13 (8.5%)
教養・娯楽サービス	3	10	13 (8.5%)
車両・乗り物	2	5	7 (4.6%)
教育サービス	2	5	7 (4.6%)
運輸・通信サービス	0	2	2 (1.3%)
土地・建物・設備	0	1	1 (0.7%)
保険・福祉サービス	0	1	1 (0.7%)
その他	4	18	22 (14.4%)
合計	41	112	153 (100.0%)

出所：消費者庁「令和4年度における景品表示法の運用状況及び表示等の適正化への取組」を基に  
MS&AD インターリスク総研作成

食品で措置命令及び指導を受けた事例のうち、主なものは表 2 のとおり。品質、規格その他の内容について、著しく優良であると誤認されるおそれのある表示（優良誤認）、実際よりも有利であると偽って宣伝したり、競争事業者よりも著しく安いかにように偽って宣伝する行為（有利誤認）、おとり広告に関する事例が発生している。

表 2 措置命令及び指導を受けた主な事例

区分	対象	主な事例
措置命令	健康食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・【優良誤認】商品に含まれる成分の作用により、容易に著しい痩身効果が得られるかのように示す表示をしていた。</li> <li>・【優良誤認】摂取により新型コロナウイルスの感染予防及び重症化予防の効果を得られるかのように示す表示をしていた。</li> </ul>
	その他食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・【有利誤認】通常価格より安いかにように表示していたが、通常価格で販売した実績がなかった。</li> <li>・【優良誤認】100%〇〇味という趣旨の表示をしていたが、実際には〇〇以外の果物を合わせて果汁 100%だった。</li> </ul>
指導	乳飲料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・【優良誤認】店頭でのメニュー表等であたかも牛乳を使用しているかのように示す表示をしていたが、実際には加工乳を使用していた。</li> </ul>
	その他食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・【優良誤認】Web サイトで、睡眠の改善、血糖値の改善等の効果が得られるかのように示す表示をしていたが、実際には表示通りの効果があるとは認められないものだった。</li> </ul>
	飲食店	<ul style="list-style-type: none"> <li>・【有利誤認/おとり広告】飲料の提供に当たり、あたかも通常の半額で提供するかのように表示していたが、一部店舗において半額で提供する準備ができていなかった。</li> </ul>

出所：消費者庁「令和 4 年度における景品表示法の運用状況及び表示等の適正化への取組」を基に  
MS&AD インターリスク総研作成

#### コメント：

食品表示については、食品表示法とともに景品表示法を遵守することが求められる。景品表示法の観点からは、表 2 の事例のように、効能効果、含有量・含有物、価格の表示に関する不当表示が多く指摘されている。これらの表示をする場合は、関連法令の理解と遵守は当然のこととして、その根拠が正しいか、読み手の立場にたって明確に伝えられているかを確認・評価することが求められる。

消費者庁は、景品表示法の概要や代表的な違反事例とともに、事業者が講ずべき管理上の措置（表 3）等をわかりやすく解説したガイドブック<sup>1)</sup>を作成しており、食品関連の事例についても解説されている。食品関連事業者においては、これらの資料を参考に適正な表示をするための留意事項の理解に努め、体制整備及びその運用を確実にしていくことが望まれる。

表3 事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置

項目	内容
①景品表示法の考え方の周知・啓発	景品表示法の考え方について、表示等に関係している役員や従業員にその職務に応じた周知・啓発を行う。
②法令遵守の方針等の明確化	景品表示法を含む法令遵守の方針や法令遵守のためにとるべき手順等を明確化する。
③表示等に関する情報の確認	景品類の提供を行う場合には、違法とならない景品類の価額の最高額等を、商品又はサービスの長所や要点を一般消費者に訴求するためにその内容等について積極的に表示を行う場合には、当該表示の根拠となる情報を確認する。
④表示等に関する情報の共有	③で確認した情報を、当該表示等に関係する各組織部門が必要に応じて共有し確認できるようにする。
⑤表示等を管理するための担当者等（表示等管理担当者）を定めること	表示等に関する事項を適正に管理するため、表示等を管理する担当者又は担当部門をあらかじめ定める。
⑥表示等の根拠となる情報を事後的に確認するために必要な措置を採ること	③で確認した表示等に関する情報を、表示等の対象となる商品又はサービスが一般消費者に供給され得ると合理的と考えられる期間、事後的に確認するために、例えば、資料の保管等必要な措置を採る。
⑦不当な表示等が明らかになった場合における迅速かつ適切な対応	特定の商品又はサービスに景品表示法違反又はそのおそれがある事案が発生した場合、事実関係の迅速かつ正確な確認、迅速かつ適正な一般消費者の誤認排除、再発防止に向けた措置を行う。

出所：消費者庁「事例でわかる景品表示法 不当景品類及び不当表示防止法ガイドブック」を基に  
MS&AD インターリスク総研作成

- 1) 消費者庁「事例でわかる景品表示法 不当景品類及び不当表示防止法ガイドブック」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair\\_labeling/pdf/fair\\_labeling\\_160801\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/fair_labeling_160801_0001.pdf)

※その他、食品の表示に関する参考として、次の資料<sup>2)</sup>が公表されている（本留意事項では、健康増進法に定める健康保持増進効果等を表示して食品として販売に供する物を「健康食品」としている）。

- 2) 消費者庁「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant\\_advertisement/assets/representation\\_cms214\\_221205\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms214_221205_01.pdf)

出所：消費者庁

『「令和4年度における景品表示法の運用状況及び表示等の適正化への取組」の公表について』

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/033477/>

## 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1回 食品 DX 入門

### はじめに

これまで PL レポート（食品）では、食品関連事業者において食品安全・食品衛生の実現のために求められる体制構築・運用のあり方について解説してきました。2020 年度は「一步先を行く食品安全マネジメントシステム」、2021 年度は「よくある食品安全マネジメントシステムの認証取得後のお悩み 20 選」、2022 年度は「食品安全文化を醸成するための処方箋」と題し、連載しました。

今年度は、「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成功した食品 DX の取組事例や導入ポイントの解説を 4 回にわたって連載します。

事業者が DX を導入する背景には「2025 年の壁」があります。経済産業省は、2018 年 9 月に公表した「DX レポート」<sup>\*1</sup>において、老朽化・複雑化・ブラックボックス化した既存のレガシーシステムが DX を導入する際の障壁となり、この課題を克服しなければ、2025 年以降、最大 12 兆円の経済損失が生じる可能性（いわゆる「2025 年の壁」）を指摘しています。来るべき「2025 年の壁」が迫るなか、DX を導入する食品関連事業者が増えています。

例えば、製造部門の食品安全担当者として自社の DX 推進チームに参画した場合、DX の考え方や他社事例を踏まえ、消費者の健康危害のリスク対策に欠かせない HACCP やトレーサビリティ等の食品安全の観点を自社 DX に盛り込む場面が想定されます。そのためにも、DX の考え方や他社事例を把握することは、食品安全やリスクマネジメントを向上する一助に成り得ます。

第 1 回目は、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 取組事例について解説します。

### 1. DX の定義と DX 成功パターン

2019 年 7 月に経済産業省が取りまとめた『DX 推進指標』とそのガイダンス<sup>\*2</sup>で示された DX の定義は以下のとおりです。

企業がビジネス環境の激しい変化に対応し、データとデジタル技術を活用して、顧客や社会のニーズを基に、製品やサービス、ビジネスモデルを変革するとともに、業務そのものや、組織、プロセス、企業文化・風土を変革し、競争上の優位性を確立すること

とかく DX は、単なるデジタル化と混同しやすいこともあり、2020 年 12 月に経済産業省が公表した DX レポート 2（中間とりまとめ）<sup>\*3</sup>では、以下のように「DX の構造」を説明しており、それらの相違を見て取ることができます。

すなわち、自社業務の効率化のためにデジタルツールを導入し、アナログ・物理データをデジタルデータ化するのが「デジタイゼーション」、ワークフローシステムの導入等により、業務プロセスや製造プロセスをデジタル化するのが「デジタルライゼーション」との位置づけです。それに対し、DXは、デジタル技術の活用による新たな商品・サービスの提供、新たなビジネスモデルの開発を通して、社会制度や組織文化なども変革していくような取組を指す概念です。なお、DXは、あくまで企業が特定の目的を達成するための手段であり、それ自身を目的とするものではない点に留意が必要です。

また、同レポートでは、DX成功パターンとして「製造プロセスのソフトウェア化」の例を示しています。

図表1 DXの成功パターンの例：製造プロセスのソフトウェア化



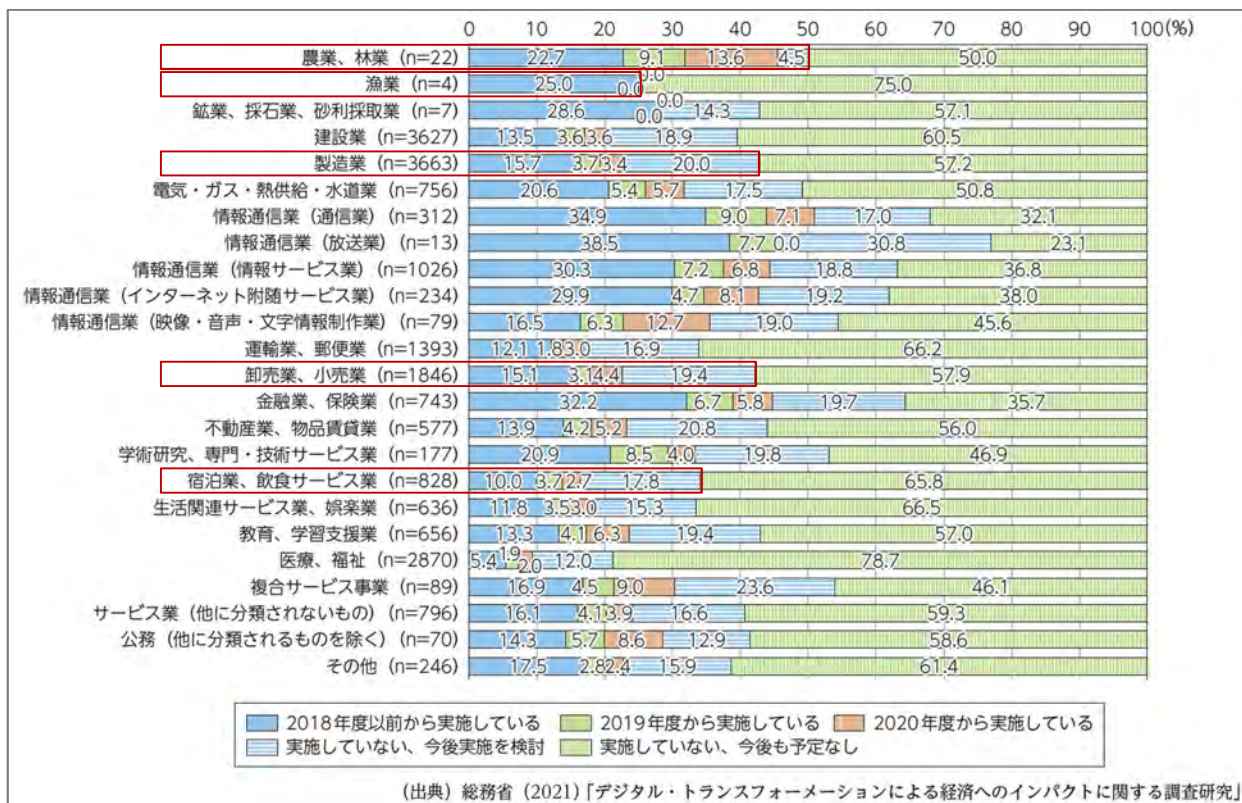
出所：経済産業省「DXレポート2（中間とりまとめ）」より抜粋

上記「パターン」は、左側のデジタイゼーションから右側のDXに向かって進んでいますが、目指すDXをゴールに設定した上で、そのゴールから逆算して今後の取組を検討することが想定されています。また、上記は一般的な製造業をモデルとして作成した例ですが、自社の実態に応じて将来的に目指すべきDXの状態をゴールとして設定し、そこから逆算してパターンに当てはめて検討することで、自社のDX推進戦略の立案に活かしていくことが期待されています。

2. 食品関連事業者における DX の取組状況と課題

総務省が 2021 年 7 月に公表した情報通信白書\*4 によれば、2021 年 2 月時点でのアンケート調査に基づく日本の業種別 DX の取組状況は以下のとおりです。

図表 2 日本の業種別 DX の取組み状況



出所：総務省「情報通信白書令和 3 年版」を基に MS&AD インターリスク総研にて一部加工

食品関連事業者は「農業、林業」「漁業」「製造業」「卸業、小売業」「宿泊、飲食サービス業」に含まれますが、これらの業種では、50%以上が「実施していない、今後も予定なし」と回答しており、取組が進んでいない状況が見て取れます。

なお、同白書では、デジタルによる生産性向上の必要性を訴えており、「我が国が持続的に成長を図るためには生産性向上は避けて通れない課題である」としています。

農林水産省では、「食品製造業等の生産性向上」に関して、ロボット、AI、IoT 等の先端技術の導入支援や、その技術の橋渡し役との接点づくりにより、イノベーションを創出、食品産業の生産性向上を推進しています。農林水産省が 2019 年 2 月および 2020 年 2 月に公表した「食品製造業の生産性向上事例集」\*5 では、先進的な取組を中心に、大きな投資を伴わない低コスト、かつ即座に取組むことのできる改善例まで幅広く掲載しています。これらの取組は、DX の前段階（デジタルライゼーション）として参考になります。

3. DX 推進に関する自社の現状評価のやり方

DX を推進するにあたり、ビジネスモデルや企業文化などの変革が求められる一方で、「変革に対する関係者の理解が得られない」や「DX を実現するための経営としての仕組みの構築が伴って

いない」などの課題が散見されます。課題解決のためには、経営幹部、事業部門（食品製造部門や品質管理部門を含む）、総務部門（DXやITの担当部門を含む）等の関係者が、DXを巡る自社の現状や課題、とるべきアクションは何かについて認識を共有することが重要となります。

そこで、経済産業省では、多くの日本企業が直面しているDXを巡る課題を指標項目（チェック項目）とした上で、自社のDXの推進状況の確認ができるセルフチェックシートを前述の『「DX推進指標」とそのガイダンス』の中で公表しています。関係者がベクトルを合わせて次のアクションにつなげたり、気づきを得る機会となりますので、一度、当該指標（チェックシート）を活用し、社内関係者で議論をしながら自社の現状や課題を洗い出すのも一考です。

なお、当該セルフチェックシートを経済産業省に提出することができます。その集計結果は独立行政法人情報処理推進機構から公表されています。直近では2023年5月に約4,000社分を取りまとめた「DX推進指標 自己診断結果 分析レポート（2022年版）」<sup>※6</sup>が公表されています。このレポートには、2019年から始まった各指標の全体傾向や経年変化、企業規模別の特徴等が記載されていますので、自社の現状評価と比較の上では参考となります。

#### 4. 食品関連事業者のDX取組

経済産業省では、経営者に求められる企業価値向上に関して、実践すべき事柄を「デジタルガバナンス・コード」として取りまとめ、直近では、2022年9月に「デジタルガバナンス・コード 2.0」<sup>※7</sup>を公表しています。また、『中堅・中小企業向け「デジタルガバナンス・コード」実践の手引き 2.0」<sup>※8</sup>を2023年4月に公表しており、この中で、複数の食品関連事業者の取組事例も紹介されています。

図表3に、食品関連事業者が抱える課題とDX取組の例を示します。自社のDXへの推進状況に関する現状評価や自社のレベルを認識した上で、食品関連事業者や他の業界の取組状況を知ること、次に取組むべきステップに対する理解を深めることが期待されます。

図表3 食品関連事業者が抱える課題と課題解決に資するDX取組例

食品関連事業者が抱える課題		DX取組例
大項目	小項目	
人手不足 生産性向上	ロボットの導入	<ul style="list-style-type: none"> <li>AIとロボット活用による自動定量ピッキングシステム</li> <li>製造工程の自動化（画像処理による整列ロボット、カットマシン、等）</li> </ul>
	データの有効活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産ラインを遠隔監視できるシステム構築</li> <li>デジタル技術を活用した業務内製化（労働投入量のデータ測定、マニュアル動画、チャットツールの活用、等）</li> </ul>
食品安全マネジメント	異物混入対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>土壌分析データを活かしたデジタル農業の推進（残留農薬混入の予防、等）</li> <li>AIを活用した原料検査装置の導入</li> </ul>
	HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP支援システムの導入（記録・管理のソフト化、IoTセンサーを活用した自動記録、複数店舗の一元管理、等）</li> <li>IOTセンサーによる機器故障等の予兆管理</li> </ul>
	トレーサビリティ	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料受入から計量までの設備をIoT化（産地情報を含めた計量データをリアルタイムで集積）</li> <li>工場の全工程にかかるデータ（生産設備、調達、製造、出荷、品質管理、等）を収集・統合</li> </ul>
	食品表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材とレシピから表示の自動作成ができるシステムの導入</li> </ul>
品質マネジメント	品質安定化	<ul style="list-style-type: none"> <li>QRコードによる管理状況の把握</li> <li>原材料受入から計量までにおける設備をIoT化</li> </ul>
サプライヤー マネジメント	受発注の最適化、食品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>POS情報等の業務データに加え、曜日や天気等の様々なデータを用いた需要予測・受発注管理</li> </ul>
顧客満足	1to1マーケティング、パーソナルオーダー	<ul style="list-style-type: none"> <li>オンラインとオフラインを融合したデータ分析、1on1マーケティングへの活用</li> <li>飲食メニューのカスタムオーダーができるスマホアプリの導入</li> </ul>

出所：各種資料を基にMS&amp;ADインターリスク総研作成



## おわりに

以下に、官公庁が公表している DX 関連の参考文献を記載しました。これから DX を推進する食品関連事業者においては、これらの文献を読み込むことにより、DX の本質や具体的な他社事例を認識する契機となることが期待できます。

次回以降は、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及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する予定です。

※1 : DX レポート

[https://www.meti.go.jp/shingikai/mono\\_info\\_service/digital\\_transformation/pdf/20180907\\_03.pdf](https://www.meti.go.jp/shingikai/mono_info_service/digital_transformation/pdf/20180907_03.pdf)

※2 : 「DX 推進指標」とそのガイダンス

[https://www.jimga.or.jp/files/news/jimga/200909\\_meti\\_guidance.pdf](https://www.jimga.or.jp/files/news/jimga/200909_meti_guidance.pdf)

※3 : DX レポート 2 (中間とりまとめ)

<https://www.meti.go.jp/press/2020/12/20201228004/20201228004-2.pdf>

※4 : 情報通信白書

<https://www.soumu.go.jp/johotsusintokei/whitepaper/r03.html>

※5 : 食品製造業の生産性向上事例集

(平成 30 年度) <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/attach/pdf/seisansei-7.pdf>

(令和元年度) <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/attach/pdf/seisansei-30.pdf>

※6 : DX 推進指標 自己診断結果 分析レポート (2022 年版)

<https://www.ipa.go.jp/digital/dx-suishin/bunseki2022.html>

※7 : デジタルガバナンス・コード 2.0

[https://www.meti.go.jp/policy/it\\_policy/investment/dgc/dgc2.pdf](https://www.meti.go.jp/policy/it_policy/investment/dgc/dgc2.pdf)

※8 : 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