

2020.3.02

PL レポート(食品) <2019 No.4>

■「PL レポート (食品安全)」は原則として、3 か月ごとに発行します。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、安全な農産物の生産や、持続可能な農場運営を目指す GAP (Good Agricultural Practice) について、解説 (全 4 回) を行います。

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

○東京都が今冬の食品衛生一斉監視実施結果 (中間報告) を公表

(2019 年 12 月 25 日 東京都)

東京都の福祉保健局は 12 月 1 日から 30 日まで、食品関係事業者等に対する歳末の食品衛生一斉監視を実施した。そのうち 12 月 15 日までの実施結果について速報値をとりまとめ、12 月 25 日に公表した。

東京都ではクリスマスや年末年始を控えて贈答用食品が大量に流通し、かつノロウイルス食中毒が多発する時期に合わせ、食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するために食品衛生一斉監視を例年実施している。

今冬の食品衛生一斉監視では重点項目として 5 つを定め、15 日までに延べ 59,698 軒の食品関係営業施設に対し立入検査を行った。5 つの重点項目および結果の概要は以下のとおり。

- 1 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導 (O157、ノロウイルス対策)
高齢者施設等の給食施設 1,199 軒に立ち入り、衛生管理の状況等を確認した結果、39 軒に対して指導を実施 (適切な手洗いの徹底、記録の実施等)。
- 2 クリスマス、年末年始用食品等の検査
クリスマスケーキ、正月用そうざい等を中心に検査を実施。表示に記載のない添加物を検出した煮豆等、3 検体の法違反品を発見。
- 3 東京オリンピック・パラリンピック 2020 協議大会に向けた監視指導
宿泊施設や飲食店等延べ 13,456 軒に立ち入り、衛生管理の確認を実施。545 軒に対して施設内の整理整頓や清掃の徹底等を指導。
- 4 HACCP の取組支援
食品等事業者 6,144 軒に立ち入り、衛生管理計画の作成、記録の実施等について指導。
- 5 その他 (期限表示やアレルゲン表示等の表示監視、生肉の提供に対する監視指導と検査)
期限表示やアレルゲン表示等を中心に、130,474 品目の食品に対し食品表示法に基づく表示監視を実施し、306 品目の食品に対し表示改善を指導。
飲食店等延べ 4,527 軒に対して鶏肉等を生又は加熱不十分な調理で提供していないかとの観点から監視指導と検査を実施。生食での提供が禁止されている牛レバーや豚レバーを提供し

ていた飲食店 2 軒に対して提供中止を指導。また、鶏タタキ等からカンピロバクターやサルモネラを検出したため、十分に加熱するよう指導。

出所：東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 「今冬の食品衛生一斉監視実施結果（中間報告）」

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2019/12/26/01.html>

○消費者庁、新たな加工食品の原料原産地表示制度等に係る実態調査結果を公表

（2020 年 2 月 18 日 消費者庁）

消費者庁は 2 月 18 日、新たな加工食品の原料原産地表示制度等に係る実態調査結果をホームページ上で公表した。

2017 年 9 月 1 日に食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の一部が改正され、輸入品を除く全ての加工食品に原料原産地表示が義務付けられたこと、及び 2015 年に制定された食品表示基準に基づく新たな食品表示制度の経過措置期間が今年の 3 月 31 日までとなっている。本調査は、原料原産地表示等に対する対応状況や、新たな食品表示制度への移行状況について実態を把握するため、2019 年 7 月に横浜市内の食品スーパーの協力のもと行われた。

1,514 点の加工食品（うち国産品 1,349 点、輸入品 165 点）について、原料原産地の表示の実態等を調査したところ、以下の結果であった。

- ・国産品 1,349 点のうち原料原産地の表示があるものは 494 点（36.6%）にとどまった。
- ・上記 494 点のうち、新たな原料原産地表示制度に基づいて表示された 274 点の表示方法については、生鮮地表示のものも製造地表示のものも、ほとんどの商品が国別重量順表示でなされていた。

【図表】新たな原料原産地表示商品の表示方法

	商品数
生鮮産地表示（国別重量順表示）	131
生鮮産地表示（又は表示）	2
生鮮産地表示（大括り表示）	2
生鮮産地表示（大括り表示＋又は表示）	0
製造地表示（国別重量順表示）	134
製造地表示（又は表示）	0
製造地表示（大括り表示）	1
製造地表示（大括り表示＋又は表示）	4
合計	274

※¹ 又は表示：

原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法。

※² 大括り表示：3 か国以上の外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法。

出所：消費者庁「令和元年度 新たな加工食品の原料原産地表示制度等に係る表示実態調査結果」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2019/

解説コーナー：安全な農産物の生産を目指す GAP（Good Agricultural Practice）の概要とポイント
第4回「取組み方のポイント③ 労務管理・経営管理編」

近時、食の安全への関心は、加工・製造された食品のみならず、農産物そのものについても高まっています。農業事業者にとって遵守・実施すべき管理基準を定めたものが GAP です。本コーナーでは GAP のポイントについて4回にわたって連載します。各回のテーマは以下のとおりです。

第1回 GAP とは何か

第2回 取組み方のポイント①「食品の安全確保編」

第3回 取組み方のポイント②「環境保全・労働安全編」

第4回 取組み方のポイント③「労務管理・経営管理編」

1. 今回解説の対象

GAP で求められる取組み事項は「食の安全確保」、「環境保全」、「労働安全」、「労務管理」、「農場経営」に分類できますが、前号までで「食の安全確保」、「環境保全」、「労働安全」について解説をしてきました。

最終回の今号は、「労務管理」、「経営管理」の2つについて、取組みのポイントを解説します。

2. 労務管理

(1) 適切な労務管理が求められる理由

GAP とは、農産物を取りまくさまざまなプロセスに着目し、しかるべきプロセスを経た活動が行われれば、結果として品質や安全性が担保された農産物が出来るものである、という考え方が根底にあります。この考え方は、農業従事者の労務管理にもあてはまります。

農産物によっては作業が早朝や夜遅くに及ぶこともあり、また、作業自体も天候に左右されやすい面もあるため、農業従事者の労働時間が不規則になりがちとなる傾向があります。しかしながら、こうした特徴があるとはいえ、労働時間や賃金の支払等において農業従事者の権利をおろそかにすることはできません。また、近年では、海外からの技能実習生や外国人を雇用しているケースも少なくないため、このような外国人労働者に対する待遇面での差別や人種・国籍等による差別の禁止はもとより、適切な労働条件の提示とその遂行等にも留意が必要になってきています。

このように、GAP では、農業従事者の労働者としての人権の保護を実現するために、適切な労務管理を行うことも求められています。

(2) 具体的な取組み事項

それでは、適切な労務管理を行うために、どのような点に留意すればよいのでしょうか。図表 1 は取り組まなければならない事項を整理したものです。

【図表 1】適切な労務管理を行うための取組み事項

法令等遵守	・強制労働の禁止 ・労働条件の提示 ・労働条件の遵守 ・差別の禁止 など 関連法令等の遵守
-------	---

福利厚生の実施	・働きやすい職場環境の整備 ・安全で健康的な生活環境の整備
労使間のコミュニケーション	・使用者と労働者の間での、労働条件や労働環境、労働安全などについての意見交換とその記録

「法令等遵守」とは、労働関連法令の遵守であり、事業者として必須であることは言うまでもありません。さらに、労働者がより働きやすい環境となるよう、福利厚生を充実させることも求められます。また、経営者は労働条件や労働環境、労働安全、さらに職場環境の改善や福利厚生などに関する意見を労働者から定期的に聞き取るなどして、率先してコミュニケーションを図り、改善できることは積極的に反映させることが大切です。

これらを実現するためにも、農業経営者が「人権を尊重し、適切な労務管理を実施すること」を経営目標や基本方針にて宣言していくことが求められます。

3. 経営管理

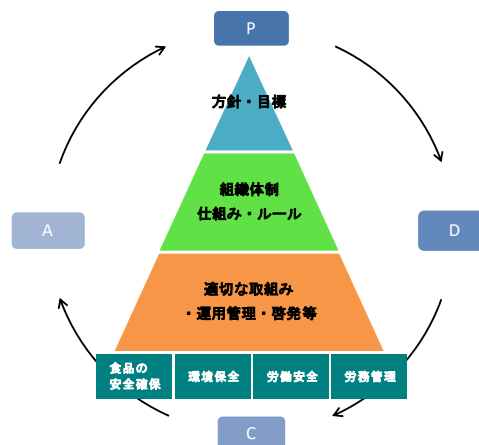
(1) 農業経営者に求められる経営管理

ここまで「食品の安全確保」、「環境保全」、「労働安全」、「適切な労務管理」の各観点から実施すべき事項を解説してきましたが、GAPではこれらを遂行し、さまざまなステークホルダーの期待に応えた持続可能な農場経営を実現していくことが目的となります。そのために農場経営者としては、上記4項目の実施の前提として、しかるべき経営管理体制を構築し、維持・改善していくことが求められます。

ここでいう経営管理体制とは、農場経営に関する方針・目標・計画、組織体制、仕組み・ルール等を定め、これらを実現するための適切な人員手当や運用管理・啓発等が実施されているといった、持続可能な農業経営が実現できている状態をいいます。対象範囲としては、自組織と関係のある取引先や供給者等の管理や、リスクが顕在化した場合に被る損失を最小化するための危機管理体制の構築も含まれます。

これらを実現するためには、経営者がリーダーシップを発揮して主体的に経営管理体制を整備した上で、PDCAサイクルに沿って継続的に改善を図ることや、組織内での教育・啓発が適切行われていることが重要となります。

【図表 2】適切な農場経営のための管理体制



(2) 具体的な取組み事項

上記で示した農場における経営管理を行うための具体的な取組み事項を整理すると、図表 3 のとおりとなります。

【図表 3】適切な経営管理を行うための取組み事項

項目	取組み事項	具体的な内容（例）
経営者のリーダーシップ・方針の策定	経営者は、持続可能な農場経営を実現するための経営管理体制の整備・維持・改善に関する責務を認識した上で、自らリーダーシップを発揮して方針を打ち出し、迅速かつ適切な経営判断を行うとともに説明責任を果たしていく。	・農場運営の方針の文書化及び農場内への周知
目標・計画の策定	上記方針を実現するための目標・課題を設定し、その目標・課題に向けた計画を策定する。	・食品安全、環境保全、労働安全、労務管理の目標・計画の策定
組織体制の整備	上記の方針・目標・計画を実現するために、組織の役割と権限を明確化し、そのために必要な経営資源（ヒト、モノ、カネ、情報）を投入する。	・食品安全、環境保全、労働安全、労務管理の責任者の決定 ・それぞれの取組みを実現するため組織図の策定
仕組み・ルールの方針と運用	農場経営に必要な仕組み・ルールを文書化し、農場経営の見える化を図る。	・農場経営管理マニュアルの策定と運用 ・食品安全、環境保全、労働安全、労務管理に係る仕組み・ルールの方針と運用
モニタリング	各種仕組み・ルールの運用に係るパフォーマンスの妥当性に関する自己評価・監査を定期的に行い、経営者が実態を把握すると同時に必要な是正措置を講じる。	・内部監査の実施
情報管理	農場経営に係る情報を適切に作成・保存するための管理方法を確立し、それら情報を活用可能な状態にする。	・各種記録の作成・保存
取引先等との連携	農場経営を行う上で、自組織と関係のある取引先等との相互の役割を認識し、連携・協働を図る。	・外部委託先の管理・点検 ・仕入・サービス提供者の管理
危機管理	農場経営の過程で生じるリスクに対して自組織及びステークホルダーにおける損失の最小化を図るための仕組み・ルールを文書化し、実効性を高める。	・危機管理対応のための仕組み・ルールの方針 ・有事を想定した訓練
教育・啓発	農場経営を実現するために必要な仕組み・ルール等について、作業者等に教育・啓発する。	・教育プログラムの策定 ・作業者への教育訓練

4. まとめ

今回の4回シリーズでは、GAPとはどのような仕組みであり、どのような点がポイントになるのかの概要をかいつまんでお伝えしてきました。

GAPに取り組むことによる効果として、「販売先への信頼性が向上した」、「品質が向上した」、「従事者の責任感や自主性が向上した」等の声が聞かれます。何よりも、「取引先などが急に訪問してきても、自信をもって現場を見せることができ、良いイメージをもってお帰りいただくことができる」との言葉も聞かれます。

GAPはこれからの農業の方向性を示す指針の1つであり、農業運営のあり方を見直すための有効なツールにもなりえます。我が国においてもGAPの普及を通じて、より安全・安心な農産物が国内外に広く流通することで、我が国の競争力の強化にもつながっていくことが望まれます。

以上

文責：リスクマネジメント第三部 製品安全グループ

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 製品安全グループ（TEL.03-5296-8974）、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。

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 2020