

2019.03.01

PL レポート(食品) <2018 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。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、東京 2020 オリンピック・パラリンピックを見据えた食品安全対策のポイントとして、連載解説(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。

○東京都が初の「東京都GAP 認証取得者」を公表

(2018 年 11 月 29 日 東京都産業労働局)

東京都は、2018 年 4 月から開始した「東京都 GAP^{※1} 認証制度」の第 1 回認証取得者 7 団体を公表した。

本制度は、農林水産省の「GAP ガイドライン」に準拠し、持続可能な東京農業の実現と、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会における都内産農産物の活用に向けて都市農業の特徴を反映した東京都独自のもの。

本制度の対象者は、都内で農産物を生産する農業者等。対象となる品目は「野菜」と「果樹」で、点検内容は、「食品安全」「環境保全」「労働安全」等の約 90 の取組事項で構成される。認証取得後、登録から 5 年間有効となり、毎年調査機関による取組状況の検査と指導が行われる。

東京都は、今後も本制度を継続し、認証取得者の情報を順次追加・更新していくとしている。

※1 GAP

「Good (良い) Agricultural (農業) を Practice (実践) する」を略して頭文字を取ったもの。一般的には「農業生産工程管理」と呼ばれ、農業において食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための取組を指すもの。

出所：(東京都) 初の「東京都 GAP」認証取得者が誕生!

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2018/11/29/10.html>

(東京都) 東京都における GAP の推進

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/nourin/shoku/anzen/gap/>

○厚生労働省が「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会を開催

(2018 年 11 月～12 月 厚生労働省)

厚生労働省は、2018 年 11 月～12 月に、全国 7 ブロックで「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会(以下、「本説明会」)を開催した。

本説明会では、改正食品衛生法の 7 項目(①広域的な食中毒事案への対策強化、②HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化、③特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集、④国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、⑥食品リコール情報の報告制度の創設、⑦その他(乳製品・水産食品

の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)の概要、施行スケジュール、検討状況が示され、説明内容に対する質疑応答の時間が設けられた。当日の配布資料および議事録は、厚生労働省のホームページから閲覧が可能。

改正食品衛生法施行スケジュール

平成30年11月現在

	2018年 7～12月	2019年 1～6月	2019年 7～12月	2020年 1～6月
①広域連携	関係機関との調整 8月 → パブコメ 11～12月 省令・監視指 導方針公布	要領等決定 協議会開催 第1回 施行		
②HACCP	業界との調整 検討会開催	WTO通報 → パブコメ → 政省令公布	引き続き技術検討会で手引書作成 自治体条例改正	※2021年まで 現行基準適用 施行
③営業許可	業界との調整 検討会開催	WTO通報 → パブコメ → 政省令公布	自治体条例改正 システム開発	※2021年 施行
④リコール	自治体向け説明会 業界・自治体 との調整	WTO通報 → パブコメ → 政省令公布	自治体条例改正 システム開発	※2021年 施行
⑤輸出入	原案作成	WTO通報 → パブコメ → 政省令公布		※2021年まで 現行基準適用 施行
⑥指定成分	厚労科研等 業界との調整	薬食審・食安委 → WTO通報 → 省令・告示公布		施行
⑦容器包装	業界との調整 検討会開催	WTO通報 → パブコメ → 政省令公布 → 薬食審・食安委 → WTO通報 → 省令・告示公布		施行

(出典：厚生労働省「資料（「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する情報提供）」2頁
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000410105.pdf>)

また、本説明会での質疑応答の内容を踏まえて、「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」が更新された。「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる具体的な事業者、省令の公布予定時期、施行後の監視指導内容、保健所の食品衛生監視員の質の担保方法等が新たに示されている。

出所：(厚生労働省)「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会(平成30年度HACCP普及推進地方連絡協議会)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186645_00001.html

(厚生労働省)「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A (平成31年1月30日更新)」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000475365.pdf>

○アレルギーや消費期限等の安全性に係る表示違反による食品リコールの届出義務と公表が法制化
(2018 年 12 月 14 日 消費者庁)

「食品表示法の一部を改正する法律」が 12 月 14 日に公布され、アレルギーや消費期限等の安全性に係る表示の欠落や誤りにより事業者が自主回収を行う場合の行政機関への届出義務と、当該情報に係る国（消費者庁）による公表制度が法制化された。届出をしない又は虚偽の届出をした者には罰金が科せられる。

施行は、公布日から 3 年以内であり、それまでに具体的な届出事項と届出手続きは、厚生労働省令・内閣府令等で規定される。

消費者庁の HP によると、今後、同法および改正食品衛生法^{※1}に基づく食品の自主回収を行う際の届出は、原則オンライン上のシステムによる（当該システムは現在国が開発中で、2021 年 6 月までに稼働開始予定）。システム稼働後は、各事業者の届出情報が一元的に管理・公表される見込み^{※2}。

※1 改正食品衛生法

2018 年 6 月公布。7 項目のうちの一つ「食品リコール情報の報告制度の創設」の中で、「食品衛生法違反又は違反のおそれのある食品の自主回収を行う場合の届出義務化」が示され、公布から 3 年以内に施行される。

※2 （消費者庁）「事業者の皆様へ 消費者の健康被害防止のため、2021 年 6 月までに、食品リコール（自主回収）を行った場合の届出が義務化されます！」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001/pdf/amendment_001_190122_0002.pdf

出所：（消費者庁）「食品表示法の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 97 号）」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001/

解説コーナー：東京 2020 オリンピック・パラリンピックを見据えた食品安全対策のポイント
第 4 回「食品リスクコミュニケーションの実施」

東京 2020 オリンピック・パラリンピックを見据え、食品事業者に求められる食品安全対策のポイントについて全 4 回にわたって解説します。各回のテーマは以下のとおりです。

- 第 1 回 「持続可能性に配慮した調達コード（第 1 版）」を踏まえた生鮮食品の調達先管理
- 第 2 回 食品関連企業に求められる HACCP 対応のポイント
- 第 3 回 食品テロ対策のポイント
- 第 4 回 食品リスクコミュニケーションの実施

はじめに

東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会（以下、「東京 2020 大会」という）において、選手やプレス、観客（チケット保有者）等のステークホルダーの人数は、延べ 1,044 万人以上と予想されています。

一方で、食品表示に係る法規制や食習慣の違いなどを背景にしたトラブルや食品事故も想定されます。

事業者としては、食品衛生法に準拠した対応はもちろんのこと、訪日外国人に対して、食品安全に関するしるべきリスクコミュニケーションを実現することで、これらのトラブル・事故等を未然に防ぐことが望まれます。「東京 2020 大会 飲食提供に係る基本戦略」においても、「提供する飲食における配慮の具体的内容や水準について、飲食提供対象者に詳細な情報を多言語で提供する、あるいは説明できるような体制を整備しておくこと」と言及されています。

当該対応を行う上で、多言語対応等の情報提供のあり方はもちろんのこと、提供すべき情報の内容にも留意することが必要です。とりわけ、喫食者において特に関心が高いアレルギー等、当該食品を喫食することで健康危害が生じうる情報（アレルギー等の健康危害に係る情報）と個人の思想・信仰上の観点から喫食の判断が必要な情報（菜食主義者や宗教上の考え方への配慮等を踏まえた商品選択に係る情報）の提供は重要となります。

上記を踏まえ、本稿では、食品製造・加工事業者及び外食事業者それぞれに期待される対応の留意点を整理します。

1. 情報提供のあり方に関する留意点と求められる対応

一般には、日本語表記のみならず、多言語表記することが望ましいといえます。ただし、企業規模や表示できる面積等によってこうした対応は左右されるので、対応には限界があります。

少なくとも、外国人から使用原材料にアレルギーが含まれているか、商品選択上禁忌される原材料が含まれているか照会があった場合に回答できる準備をしておくことが望まれます。具体的には以下のとおりです。

- ・問い合わせに対する英文 Q&A の作成
- ・ホームページ等での英文 Q&A の掲載
- ・問い合わせ窓口における英文 Q&A の周知

また、当該問い合わせへのアクセス方法が不明であれば、そもそも問い合わせすらできません。そこで、問い合わせ方法について、マークやイラスト等を用いて、外国人にわかりやすく示してお

くことにも留意が必要です。

2. 提供すべき情報の内容に関する留意点と求められる対応

(1) 健康危害（アレルゲン）に係る情報

食品製造事業者は、上記対応を実現するためにも、使用原材料にアレルゲンが含まれているかをあらかじめ確認しておくことが必要になります。

この際、留意すべきは、以下の点となります。

- ・容器包装された加工食品について、食品衛生法上、表示義務がない「特定原材料に準ずる 20 品目」や「アレルゲンのコンタミネーションの可能性」についても、アレルギー症状を発症させるおそれがあるので、棚卸ししておく
- ・食品衛生法上、表示義務ないし表示推奨の品目とされてはいないが、諸外国では表示義務の原材料（例えば、EU では、セロリ、マスタード等が対象となっている）となっているものもあるので、「各国の食品・添加物等の規格基準」（農林水産省）※1などを参照し、これらについても棚卸ししておく

その際、他社から業務用加工食品を原材料として調達している場合には、調達先から提供される商品カルテ（商品仕様書、商品規格書）等で、上記にあてはまるアレルゲンの有無を確認することが求められます。

(2) 商品選択（菜食主義者や宗教上の考え方への配慮）に係る情報

法令上規制はされていませんが、さまざまな思想・信仰を有する外国人が来日することが想定されることから、食品製造事業者においては、これらの思想・信仰に配慮した形で、商品選択に資する情報を提供していくことも望まれます。

一方で、すべての思想・信仰に配慮することは現実的には困難であるため、一定数の割合を占める、菜食主義者やイスラム教への対応が主なものといえるでしょう。

事業者としては、これらの喫食者に関する禁忌の原材料を理解し、自社の製品に使用されているか否かを確認する必要があります。その際、以下の留意が必要です。

- ・食品衛生法上、一括表示欄において表示が省略できたり、「その他」として括ることが可能な原材料（ポークエキス、動物性たんぱく質等）についても、思想・信仰上禁忌される原材料がありうるので、それらの原材料を十分に棚卸ししておく
- ・発酵によって生成されるアルコール成分など副産物が禁忌食材にあたらないことを確認しておく

なお、イスラム教の喫食者への対応としては、ハラール認証を付与する機関も国内に存在するので、当該機関を利用することも有用といえます。

(3) 外食事業者における留意点

外食事業者は、調理レシピをもとに、使用食材にアレルゲンが含まれているか、思想・信仰上の禁忌食材が含まれているかを確認することが望まれます。また、使用食材のうち加工食品については、使用原材料にアレルゲンや禁忌食材を含んだものがあるかを調達先に対して照会することが大切です。

3. 事故対応マニュアル等の整備

事業者には上記の準備をしておくことが期待されますが、一方で、来日した外国人との間で、アレルギー食材や思想・信仰上の禁忌食材の喫食による食品事故・トラブルの発生は否定できません。

食品製造事業者や外食事業者のいずれにおいても、当該事象の発生に際しては、事故対応マニュアルや苦情対応マニュアルに則って対応することになります。これらのマニュアルが外国人に対しても十分に機能するかどうかを確認しておくことが望めます。

また、実際に外国人から問い合わせがあった場合を想定した模擬訓練を実施しておくことも有用です。

おわりに

さまざまな喫食者の属性に応じた対応は現実的に難しいものがあります。一方で、自社製品の使用原材料や使用食材を正しく把握していれば、これらに関するいかなる問い合わせがあっても正確な情報提供が可能となり、トラブルの未然防止にもつながります。

これは、東京 2020 大会に限った話ではなく、今後増え続ける訪日外国人への対応においても必要なこととなります。1 年半後に迫った東京 2020 大会を、上記対応を進めていく上での一つの契機として前向きに対応していくことが望ましいといえるでしょう。

※1 「各国の食品・添加物等の規格基準」(農林水産省)

<https://www.shokuhin-kikaku.info/table.html>

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 2019