

2018.06.01

PL レポート(食品) <2018 No.1>

■「PL レポート (食品安全)」は原則として、隔月第 1 営業日に発行。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。

○消費者庁が「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」を公表

(2018 年 3 月 28 日 消費者庁)

消費者庁は、同庁 HP で「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書 (以下、「報告書」) を公表した。

報告書は、遺伝子組換え表示制度の在り方について「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」における議論の結果を取りまとめたもの。検討に当たっては、消費者の声および遺伝子組換え農産物の流通状況、事業者の実行可能性等が考慮された。

報告書の末尾、「5. おわりに」の中では、今後消費者庁が報告書に示された下記リストの方向性に沿って新たな表示制度を構築し、円滑な施行に万全を期すべきである旨、および、制度施行後には適宜運用実態のモニタリング調査を行い、制度の見直し実施を求める旨が記されている。

今後の遺伝子組換え表示制度の方向性

項目	整理の方向性
(1) 表示義務対象範囲	
①表示義務対象品目	科学的検証が可能な組換え DNA 等が残存する品目に義務表示の対象を限定する現行制度を維持することが適当
②表示義務原材料の範囲	事業者の実行可能性、表示の見やすさ・優先度等を踏まえると、現行制度を維持することが適当
(2) 表示方法	
①「遺伝子組換え不分別」の表示方法	消費者庁が「遺伝子組換え不分別」の表現に代わる実態を反映した分かりやすく誤認を招かないような表示を検討し、Q&A 等に示すよう取り組むことが適当
②「遺伝子組換えでない」の表示方法	表示が認められる条件を現行制度の「(意図せざる混入) 5%以下」から「不検出」に引き下げるのが適当

(報告書の内容を基に MS&AD インターリスク総研で作成)

出所：(消費者庁) 遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_010/pdf/review_meeting_010_180328_0003.pdf

○消費者庁が「インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する要請について（平成 30 年 1 月～3 月）」を公表

（2018 年 4 月 27 日 消費者庁）

消費者庁は、インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示の監視および改善要請等を取りまとめ、その結果を公表した。

2018 年 1 月～3 月の期間において、『がん』、『動脈硬化』、『糖尿病』、『インフルエンザ』等の疾病の治療又は予防を目的とする効果があるかのような表現、『ストレス』等の身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効果があるかのような表現等について検索を行った結果、インターネットで健康食品等を販売している 54 事業者・55 商品の表示において健康増進法第 31 条第 1 項の規定に違反するおそれのある文言等が見つかった。

消費者庁は、当該事業者に表示の改善要請を行うとともに、当該事業者がショッピングモールに出店している場合には、モールの運営事業者に対しても表示の適正化について協力を要請した。

なお、消費者庁による虚偽・誇大表示に関するインターネット監視は 3 か月に 1 度の頻度で定期的実施されており、過去 3 年間の改善要請件数は、以下のように推移している。

改善要請の件数（累計）

年度	事業者数	商品数
2015 年度	400	501
2016 年度	336	389
2017 年度	381	425

※検索の対象となる表現は毎回変動する

（公開データを基に MS&AD インターリスク総研で作成）

出所：（消費者庁）インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する要請について（平成 30 年 1 月～3 月）

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/pdf/extravagant_advertisement_180427_0001.pdf

<参考>

健康増進法第 31 条第 1 項：

何人も、食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をするときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項（次条第三項において「健康保持増進効果等」という。）について、著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示をしてはならない。

○厚生労働省が 2017 年（1 月～12 月）の食中毒発生状況を公表

（2018 年 3 月 厚生労働省）

厚生労働省は、同省 HP「食中毒統計資料」において、2016 年 1 月～12 月の食中毒発生状況について、調査を実施した都道府県等からの報告を取りまとめ、結果を公表した。

①食中毒発生件数と患者数並びに死者数

食中毒件数は 1,014 件（前年比 125 件減）、患者数は 16,464 名（前年比 3,788 名減）、死者数は 3 名（前年比 11 名減）であった。

②食中毒の原因物質

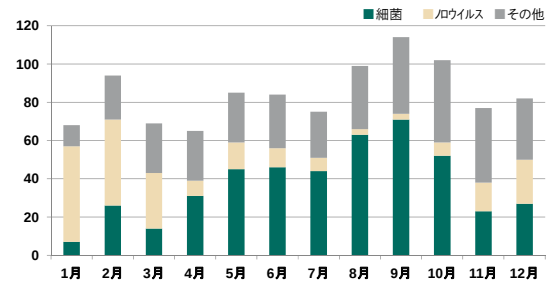
食中毒件数 1,014 件のうち、原因物質の上位 3 件は次のとおり

- 1 位：カンピロバクター（320 件）
- 2 位：アニサキス（230 件）
- 3 位：ノロウイルス（214 件）

③月別の発生件数

発生件数が多かったのは 2 月と 8 月～10 月であった。

病因物質別では、細菌性の食中毒（カンピロバクター、サルモネラ属菌、ウェルシュ菌、ぶどう球菌腸管出血性大腸菌等）は夏期の発生が、ウイルス性の食中毒は冬期の発生が多い。



図：食中毒の月別発生件数

(公表データを基に MS&AD インターリスク総研で作成)

出所：(厚生労働省) 平成 29 年（2017 年）食中毒発生状況

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html#j4-2

○東京都が「東京都食品安全 FAQ」に「ドライエイジングビーフ」に関する項目を追加

(2018 年 3 月 30 日 東京都福祉保健局)

東京都は、東京都福祉保健局の HP「東京都食品安全 FAQ」において、「最近話題の『ドライエイジングビーフ』って何ですか？熟成すると生でも食べられるのですか？」の項目を追加した。

FAQ の回答要旨は、以下のとおり。

- 「ドライエイジングビーフ」には統一的な定義や基準がなく、各店が独自の方法で肉を熟成し提供・販売している
- 「ドライエイジングビーフ」は熟成過程を経ても生肉と変わらず、生で食べた場合には食中毒の危険がある
- 東京都が実施した調査では「ドライエイジングビーフ」の表面から、生肉からも検出されることのある食中毒菌が検出された
- 「ドライエイジングビーフ」を食する際は十分な加熱が必要。また、家庭で調理する場合は、生肉を扱う時と同様に調理器具の使い分け等の対応が必要である

出所：(厚生労働省) 平成 29 年（2017 年）食中毒発生状況

<https://food-faq.jp.net/modules/faq/?action=Detail&faqid=110>

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 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

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 HACCP（一般衛生管理含む）による衛生管理
- 第 3 回 食品製造におけるフードディフェンス対策
- 第 4 回 食品リスクコミュニケーションの実施

はじめに

来る 2020 年 7 月から東京 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」）が開催されます。公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以下、「組織委員会」）が策定した「東京 2020 大会 飲食提供に係る基本戦略」によれば、本戦略の対象となる選手やプレス、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おり、これらのステークホルダーにケータリング等で食事を提供する外食産業や加工食品を提供する食品製造業者等も多く、数に上るものと想定されます。

一方で、今年 2 月に開催されたオリンピック冬季競技大会（平昌）では、民間警備員宿舎でノロウイルスによる集団食中毒事故が発生しており、ひとたびこうした食品事故が発生すれば、その情報は瞬時に世界中に流布され、自社のみならず開催国としての信用の失墜や風評被害の拡大にも繋がります。

東京 2020 大会に関与することを考えている食品関連事業者としては、農畜水産物の生産から、調理・製造、消費に至るまでのフードチェーン全体を俯瞰した上でリスク管理を行い、安全が担保された食品を提供することが求められますが、実践に際しては次の 4 つの視点に分けて検討していくことが望まれます。

食品リスク対策	当該対策が求められる理由
①「持続可能性に配慮した調達コード（第 1 版）」※ ¹ を踏まえた生鮮食品の調達先管理	組織委員会と契約を締結したサプライヤーやライセンシーには、生鮮食品の調達にあたって左記調達コードの遵守が求められる。
②HACCP（一般衛生管理含む）による衛生管理	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に提供する食品については衛生管理の徹底が強く求められる。
③食品製造におけるフードディフェンス対策	世界が注目するイベントでは食品テロも危惧されており、その対策が求められる。
④食品リスクコミュニケーションの実施	法規制の違いや食習慣の相違などを背景に、アレルギー表示やハラル対応などを巡るトラブルが想定され、その対策が求められる。

本レポートでは、東京 2020 大会を見据えた食品安全対策のポイントとして、全 4 回にわたって、上記①～④に関するリスク対策の解説を行います。1 回目は、組織委員会が昨年策定した「持続可能性に配慮した調達コード（第 1 版）」を踏まえ、東京 2020 大会に参画する食品関連事業者が生鮮食品の調達にあたって求められる取組みについて解説します。

1. 「持続可能性に配慮した調達コード」の概要

組織委員会は、2017年3月24日、「持続可能性に配慮した調達コード（第1版）」（以下、「本調達コード」）を策定、公表しました。本調達コードは、組織委員会と契約を締結したサプライヤーやライセンシーを対象に、彼らが調達する全ての物品・サービスやライセンス商品の持続可能性に関する基準^{※2}を定めており、2015年9月に国連で採択された「持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）^{※3}」を踏まえた内容となっています。

本調達コードの範囲は、環境、人権など多岐にわたりますが食品安全固有の要件は以下の2点です。

- （1）生鮮食品は、生鮮食品別に定める調達基準を満たすものを調達する。
- （2）加工食品は、主要な原材料の生鮮食品が調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達する。

ここでいう「調達基準を満たすもの」とは、以下のとおりとなります。

生鮮食品	調達基準を満たすもの
農産物	①JGAP Advance^{※4}やGLOBAL.G.A.P.^{※5}の認証、または組織委員会が認める認証スキームによる認証を受けて生産された農産物。 ②「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠したGAPに基づき生産され、都道府県等公的機関による第三者の確認を受けていることが示された農産物。 ③上記①②を満たした上で、有機農業等により生産された農産物を推奨。
畜産物	①JGAPやGLOBAL.G.A.P.の認証、または組織委員会が認める認証スキームによる認証を受けて生産された畜産物。 ②「GAP取得チャレンジシステム」に則って生産され、第三者により確認を受けていることが示された畜産物。 ③上記①②を満たした上で、農場HACCP等の下で生産された畜産物を推奨。
水産物	①MEL^{※6}、MSC^{※7}、AEL^{※8}、ASC^{※9}の認証を受けた水産物。 ②FAO^{※10}のガイドラインに準拠したものとして組織委員会が認める水産エコラベル認証スキームによる認証を受けた水産物。

公開情報を基にMS&ADインターリスク総研にて作成

2. 本調達コードを踏まえた取組みのポイント

本調達コードでは、組織委員会が通報受付窓口を設置することが明記されています。このため、例えば組織委員会との契約後に、調達先が大会期間中にJGAP等の認証を取り消されたり、維持審査や更新審査を受けていなかったことなどが内部告発等により発覚すると、最悪の場合、組織委員会との契約解除を余儀なくされることがあり得るだけでなく、東京2020大会の注目度の大きさと相まって、自社の信用が大きく失墜する恐れがあります。

このため、組織委員会との契約時に調達先が生鮮食品別の調達基準を満たしていることはもちろんのこと、大会期間中も調達先が調達基準を引き続き満たしていることの確認が、サプライヤーやライセンシーにとっては必須となります。

上記を踏まえ、サプライヤーやライセンシーに求められる具体的な取組み内容と留意点のポイントを以下に示します。

STEP	取組み内容	留意点					
1	生鮮食品の洗い出し	・対象製品のレシピ（配合表）／製品仕様書／製品説明書に基づき、製造現場（厨房／工場）で生鮮食品を確認、洗い出す。	東京 2020 大会用と一般販売用とで生鮮食品の仕様が異なる場合は、当該文書で仕様を明確にした上で、関係部署（購買や製造担当等）とも当該文書を共有する。				
2	調達先の認証取得状況の確認	・洗い出した生鮮食品について、調達先を紐付ける。 ・従前の調達先が JGAP 等の認証取得先かどうかを確認する。 ＜認証取得先の場合＞ ・直近の JGAP 等の認定書等を取付ける。 ＜認証未取得先の場合＞ ・JGAP 等の認証取得を促したり、認証取得予定を確認する。 ・認証予定や認証取得意志がない場合は、調達先を JGAP 等の認証取得事業者へ変更する。	供給能力の確認と共に、天候不良による欠品等を考慮し、複数購買の観点から JGAP 等の認証を取得している調達先を複数選定する。				
3	調達先の認証維持状況の確認	・調達先の JGAP 等の認証期限を確認する。 ＜認証期限が大会終了後の場合＞ ・大会前や大会期間中も認証を維持するよう誓約書を交わす。 ＜認証期限が大会開催中の場合＞ ・認証期限までは認証を維持し、期限後も継続して維持審査／更新審査を受け、指摘事項については可及的速やかに改善し、認証を維持するよう誓約書を交わす。	認証規格の種類に応じて認証期間が異なるため要確認（以下、一例）。 <table><tr><td>JGAP</td><td>認証の有効期限は 2 年。ただし、中間に維持審査あり。なお、審査機関の判断で更新審査の成績が一定以上のレベルであれば維持審査を省略することができる。</td></tr><tr><td>GLOBAL G.A.P.</td><td>認証の有効期限は 1 年</td></tr></table>	JGAP	認証の有効期限は 2 年。ただし、中間に維持審査あり。なお、審査機関の判断で更新審査の成績が一定以上のレベルであれば維持審査を省略することができる。	GLOBAL G.A.P.	認証の有効期限は 1 年
JGAP	認証の有効期限は 2 年。ただし、中間に維持審査あり。なお、審査機関の判断で更新審査の成績が一定以上のレベルであれば維持審査を省略することができる。						
GLOBAL G.A.P.	認証の有効期限は 1 年						
4	調達先の認証に関する運用状況の確認	・JGAP 等の要求事項の履行状況が形骸化していないか、現地確認する。 例：毎日／毎週末に押印するルールが守られていない（月末にまとめて押印している）等	事前に現地確認すべき項目を JGAP 等の要求事項等から棚卸した上で、チェックリスト等を作成しておく。また、確認後は報告書等を作成し、調達先に対してフィードバックを行う。				

おわりに

我が国では今後も国際的なビッグイベントが相次いで開催されることが見込まれており、また訪日客も更に増加することが予想される中、東京 2020 大会を契機として、本調達コードが食材を調達する食品関連企業にとっての重要なメルクマールとなる可能性があります。食品関連事業者としては本調達コードの運用状況を注視するとともに、自社事業への適用について、今のうちから検討を進めておくことをお勧めします。

※1：持続可能性に配慮した調達コード（第1版）：下記 URL を参照。

<https://tokyo2020.org/jp/games/sustainability/sus-code/wcode-timber/data/sus-procurement-code.pdf>

※2：持続可能性に関する基準：

本調達コードでは、以下の事項の内容をサプライヤー、ライセンシー、それらのサプライチェーンに要求している。

事項	内容
全般	法令順守、報復行為の禁止
環境	省エネルギー、低炭素・脱炭素エネルギーの利用等
人権	国際的人権基準の遵守・尊重、差別・ハラスメントの禁止等
労働	国際的人権基準の遵守・尊重、結社の自由、団体交渉権等
経済	腐敗の防止、公正な取引慣行等

公開情報を基に MS&AD インターリスク総研にて作成

※3：SDGs：「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」にて記載された 2016 年から 2030 年までの国際目標。持続可能な世界を実現するための 17 のゴール、169 のターゲットから構成されている。

※4：JGAP Advance：日本 GAP 協会がオーナーの認証スキームの一つ。JGAP 認証制度には、日本の標準的な GAP*の要求事項を備えた JGAP Basic と、GFSI*の要求事項に対応した JGAP Advance の 2 種類がある。2017 年 8 月 1 日付けで JGAP Basic は JGAP に、JGAP Advance は ASIAGAP にそれぞれ改名された。

*GAP（Good Agricultural Practice）：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生産工程管理の取組のこと。「良い農業のやり方」「適正農業規範」等と訳されている。

*GFSI（Global Food Safety Initiative）：グローバルに展開する小売業・食品メーカーで組織され、活動の一つとして食品安全にかかわる認証制度の仕組み等を提供している。

※5：GLOBALG.A.P.：GFSI が承認している GAP に関する認証スキーム

※6：MEL（Marine Eco-Label）：マリン・エコラベル・ジャパン協議会がオーナーの認証スキーム

※7：MSC（Marine Stewardship Council）：海洋管理協議会がオーナーの認証スキーム

※8：AEL（Aquaculture Eco-Label）：日本食育者協会がオーナーの認証スキーム

※9：ASC（Aquaculture Stewardship Council）：水産養殖管理協議会がオーナーの認証スキーム

※10：FAO（The Food and Agriculture Organization of the United Nations）：国際連合食糧農業機関

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 2018