

次期「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」の骨子案について

令和2年9月30日
食品生活衛生課

1 趣旨

「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン（平成27年度～令和2年度）」について、法改正等の社会情勢の変化及びこれまでの取組の成果と課題を踏まえ、次期プラン（計画期間：令和3年度～令和7年度）を策定する。

2 次期プランの位置付け

「安心▷誇り▷挑戦 ひろしまビジョン」における「治安・暮らしの安全」に掲げる目指す姿を実現するため、具体的な取組等を定めるもの

目指す姿：「生産者・事業者・消費者及び行政が相互に協働して食品の安全性を確保するためのリスク管理の仕組みが構築され、県民は安全な食品を安心して食べることができています。」

3 プランの概要

(1) 目的

生産者、事業者、消費者及び行政が自主的かつ相互に連携し、生産から製造・加工、流通、消費に至る一貫した取組を推進し、食品の安全と安心を確保する。

(2) 施策体系

現行プランのあるべき姿を引き継ぎ、ビジョンに掲げる目指す姿を実現するため、次期プランでは目指す姿を「安全」と「安心」に分けて整理し、その目指す姿の実現に寄与する取組内容を施策領域ごとに設定した。

あるべき姿 (概ね30年後)	目指す姿 (10年後)	施策領域	取組の柱	取組内容
みんなで創る安全な食品を安心して食べることができる社会	生産者・事業者・消費者及び行政が相互に協働して食品の安全性を確保するためのリスク管理の仕組みが構築されています。	安全な食品の提供	衛生管理	○生産から製造・加工、流通の各段階における生産工程管理・自主衛生管理体制の定着
			危機管理	○違反・健康被害発生時の速やかな報告・回収・公表体制の確立
	流通している食品の正確な情報を簡単に入手できる仕組みが整備されており、安全な食品を安心して食べることができています。	安心感の醸成	食品表示	○適正な食品表示による正確な情報伝達の推進
			リスクコミュニケーション	○生産者、事業者、消費者及び行政における相互理解の促進 ○消費者の食品を選択するための知識の普及

(3) 施策マネジメント

食品安全推進協議会を設置し、施策の具体的取組の設定、施策の推進状況の評価を行う。

4 スケジュール（案）

	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
策定	骨子案検討		素案検討				最終案検討		改定公表
食品安全推進協議会	●骨子案				●素案			●最終案	
議会			●常任委員会 (骨子案)				●常任委員会 (素案)		

次期「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」骨子（案）

あるべき姿（概ね 30 年後）

- みんなで創る，安全な食品を安心して食べることができる社会

目指す姿（10 年後）

- 生産者・事業者・消費者及び行政が相互に協働して食品の安全性を確保するためのリスク管理の仕組みが構築されています。→【領域Ⅰ】安全な食品の提供
- 流通している食品の正確な情報を簡単に入手できる仕組みが整備されており，安全な食品を安心して食べることができています。→【領域Ⅱ】安心感の醸成

【領域Ⅰ】安全な食品の提供

〔1〕衛生管理

目指す姿 (5年後)	生産者・事業者の生産工程管理・自主衛生管理が定着し，食中毒リスクの少ない食品が提供できるようになってきており，県内における <u>大規模な集団食中毒の発生が抑えられてきています。</u>
KPI (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・有症者 50 人以上の集団食中毒発生件数（過去 5 年平均） ・GAP 認証件数 ・監視指導件数 ・食品衛生講習会開催数 ・農薬危害防止講習会参加者数 など
取組の方向性 (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・GAP の導入・定着 ・HACCP の定着 ・監視指導体制の充実 など

〔2〕危機管理

目指す姿 (5年後)	生産者・事業者が自社製品において違反又は健康被害の可能性のある旨を探知した場合には，速やかな情報収集を行い， <u>早期に製品の回収に着手</u> できるようになってきています。
KPI (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・回収着手報告書提出までの所要日数 （喫食時の健康被害の危険度によりクラスⅠ，Ⅱ，Ⅲに分類されており，クラスⅠ及びⅡを対象とする。） ・危機管理マニュアル整備施設数 ・相談窓口設置施設数 ・食品の試験検査検体数 など
取組の方向性 (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・情報収集体制の整備 ・健康被害事案への対応 ・検査体制の充実 など

【領域Ⅱ】安心感の醸成

〔1〕食品表示

目指す姿 (5年後)	事業者が食品表示法に基づく表示制度を理解し、 <u>不適切な食品表示が減少</u> してきており、また、消費者が食品表示を確認する機会が増加し、 <u>商品の情報を正確に把握</u> できるようになってきています。
KPI (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・表示違反（不良）による回収件数（過去5年平均） ・表示講習会受講者数 ・食品表示ウォッチャーによる指摘数 ・食品表示一斉点検時の不適率 ・食品表示に対する理解度 <p style="text-align: right;">など</p>
取組の方向性 (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・新表示制度への対応 ・食品表示の知識の習得 ・監視指導の徹底 <p style="text-align: right;">など</p>

〔2〕リスクコミュニケーション

目指す姿 (5年後)	行政が中心となって食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進し、生産者・事業者、消費者との相互理解を深める場が提供できており、流通する食品に対する <u>消費者の不安意識が軽減</u> できるようになってきています。
KPI (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・食品安全情報の提供回数 ・食品安全に関する正しい知識の保有割合 ・各種講習会の理解度 ・食品安全推進リーダーの活動回数 ・新型コロナウイルス感染症取組宣言店の宣言数 <p style="text-align: right;">など</p>
取組の方向性 (案) ※	<ul style="list-style-type: none"> ・情報提供体制の充実 ・講習会での理解度チェック ・意見交換の実施 ・食品に関する新しい情報の発信 ・新型コロナウイルス感染症対策の周知 <p style="text-align: right;">など</p>

※KPI 及び取組の方向性については、ビジョンのアクションプラン策定過程における議論や、食品安全推進協議会の協議結果を踏まえて決定する。

○GAP (Good Agricultural Practice : 農業生産工程管理)

・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。

○HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

・食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために、特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法のこと。

現行プランの振り返り及び社会情勢や有識者意見

I 衛生管理

	内 容			
	項目	達成状況	目標値	現状値 (R1)
数値目標	HACCP 導入率	×未達成	20%以上	11.3%
	食中毒発生件数 (過去5年平均)	◎達成	100件以下	33件
現状の取組	<p>【生産者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「広島県 GAP 実践の手引」の配付、生産者向け GAP 研修会の開催等により、GAP の導入推進への取組を実施した。 <p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP プランの作成等を支援する講習会、ホームページやパンフレット等による周知により、各保健所が主体となって HACCP の導入支援を実施した。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ホームページや地域のイベントを活用し、HACCP の考え方についての理解促進を図った。 			
取組への評価	<p>【生産者】</p> <ul style="list-style-type: none"> GAP の導入推進の取組は進められているが、全体的な定着には至っていない。 <p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP の導入には、手間と労力(コスト)がかかるため、HACCP 導入率は 11.3% で、目標 (20%以上) を達成できていない。 食品衛生法改正により、大規模施設以外は業界団体等が作成する手引書を用いた HACCP を実施することで導入したと見なされることとなったため、令和3年6月までに HACCP の導入は進められていくと考えられる。 HACCP 導入率の目標自体は達成できていないが、少しずつ伸びてきているため、食中毒発生件数 (過去5年平均) が 33 件となり、目標 (100 件以下) を達成できたと考えられる。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本国内の食品に関しては、安全性が確保されていることが当然であるという認識が固定化されており、HACCP を導入しても評価されにくい。 			
課題と今後の取組	<p>【生産者】</p> <ul style="list-style-type: none"> GAP の導入・定着に向けた取組を実施していく。 <p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP 導入後において、HACCP 定着のための支援は継続していく必要があり、監視指導による実施記録などの確認、講習会の開催による運用面での助言を実施していく。 食中毒発生件数は目標達成しているが、より衛生管理の寄与度が高いと考えられる大規模な食中毒を減少させることが求められる。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP を導入している事業者が評価されるよう、理解促進に向けた取組を実施していく。 			
社会情勢の変化	<ul style="list-style-type: none"> 近年、食品流通の広域化に伴い、広域的な食中毒事案の発生が懸念されており、食中毒情報の探知、共通汚染源の調査などを早期に実施できる体制整備が求められる。 東京オリンピック・パラリンピックの開催により、全国的に波及すると考えられるインバウンドの増加を見据え、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められることから、食品衛生法の改正により、HACCP の事業者への導入が令和3年6月から義務化される。 			

II 危機管理

	内 容			
	項目	達成状況	目標値	現状値 (R1)
数値目標	事業者等の相談窓口設置率	◎達成	90%以上	95.4%
	危機管理マニュアル整備率	◎達成	30%以上	49%
現状の取組	<p>【生産者・事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 危機管理マニュアルについて周知し、ホームページや講習会を利用して作成に向けた支援を実施した。 <p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 消費者からの食品に対する有症苦情などを速やかに探知できるようにするため、各保健所による監視の中で相談窓口設置の指導を実施した。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ホームページにより、回収情報等を周知した。 			
取組への評価	<p>【生産者・事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 製造施設における危機管理マニュアル整備率は49%で、目標（30%以上）を達成することができた。 一方で、マニュアル中に回収等が発生したときの対応方法を定めている製造施設は62%であり、衛生管理の不備などにより回収が必要となった場合、スムーズな対応ができない可能性がある。 <p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 相談窓口の設置率は95.4%となり、目標（90%以上）を達成することができた。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 回収着手報告の遅れから、ホームページへの掲載が数日かかってしまうことがあった。 			
課題と今後の取組	<p>【生産者・事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 十分な衛生管理を実施しても、安全性の確保されていない食品が流通する可能性があるため、速やかに情報収集を行うことができる体制を整備し、早期に回収着手できるようにしていく。 水際対策として、流通する食品の試験検査を実施していく。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 回収着手情報を入手した際には、速やかにホームページ等に公表し、消費者の健康被害が拡大しないような対応を行っていく。 			
社会情勢の変化	<ul style="list-style-type: none"> 欧米では、法令により食品回収制度を設け、速やかに回収情報を公表できる体制が整備されている。 日本でも回収情報を行政が把握し、早期の監視指導や消費者への情報提供の実施が求められることから、食品衛生法改正により、食品の回収情報の報告が令和3年6月から制度化される。 			

Ⅲ 食品表示

	内 容			
	項目	達成状況	目標値	現状値 (R1)
数値目標	食品表示一斉点検時の不適率	×未達成	30%以下	32.4%
	偽装表示の不安意識を持つ県民の割合	◎達成	30%以下	2.3%
現状の取組	<p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品表示講習会を開催し、表示制度の普及を図った。 ・表示違反を発見するため、一斉点検等の監視指導を実施した。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・表示制度についてのホームページへの掲載、食品表示に関する講習会等の啓発活動を実施した。 			
取組への評価	<p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品表示の新表示制度が施行されたことで、栄養成分表示などより多くの情報の表示が必要となったが、令和2年3月末まで経過措置期間が設けられていた。 ・従来の表示制度のときから散見されていた記載間違い（消費期限など）に加えて、新表示の理解不足による誤記載が確認されたことから、食品表示一斉点検時の不適率が32.4%となり、目標（30%以下）を達成できていない。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・偽装表示に不安意識を持つ県民の割合は2.3%となり、目標（30%以下）を達成することができた。 ・食品表示を確認する習慣については未だに根付いてはおらず、新表示をはじめとする食品表示制度への理解も不足している。 			
課題と今後の取組	<p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・流通する食品の表示は、消費者が安心して購入するためには不可欠なものであり、誤記載があった場合には、不安意識につながってしまうことが考えられるため、今後も食品表示一斉点検をはじめとする監視指導を徹底していく。 <p>【事業者・消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・表示制度（特に新制度）への理解が進んでいないため、表示講習会の開催により食品表示の知識を向上させる機会を増やすとともに、新表示を中心とする表示制度の理解度を確認する仕組みを構築していく。 			
社会情勢の変化	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度が平成27年に施行され、経過措置期間が令和2年3月末で終了した。 			

IV リスクコミュニケーション

	内 容			
	項目	達成状況	目標値	現状値 (R1)
数値目標	食品安全に関する正しい知識の保有割合	○概ね達成	60%以上	51.9% (5年平均 62.3%)
	アレルギー表示店把握数	◎達成	1,000 店舗以上	1,469 店舗
現状の取組	<p>【生産者・事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 講習会や意見交換会等を通じて、食品のリスクに対する総合的な理解促進を図った。 <p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ホームページ等を活用した啓発により、食物アレルギーに関する理解を促進した。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 意見交換会の開催、広報誌や SNS を利用した情報発信により、正しい知識の普及を図った。 			
取組への評価	<p>【生産者・事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全への理解は進んでいるが、その内容を消費者に対して伝達することが十分にできていない。 <p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> アレルギー表示を実施している店舗の数は 1,469 店舗となり、目標（1,000 店舗以上）を達成した。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全に関する正しい知識を持つ県民の割合は 5 年平均 62.3% となり、目標（60%以上）を概ね達成することができた。 			
課題と今後の取組	<p>【生産者・事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 消費者の要望を把握する機会が少ないため、消費者を含めた意見交換を実施していく。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全に関する正しい知識の普及は進んでいるが、依然として輸入食品や食品添加物の安全性などに対しては一定の不安感を持っており、行政が中心となって、SNS を活用した情報提供体制を充実させ、また、各種講習会を開催することで理解度を向上させていく。 食品に関する新しい情報は、行政から速やかに発信していく。 事業者が実施している新型コロナウイルス感染症の拡大防止につながる取組について、消費者に対して周知を図っていく。 			
社会情勢の変化	<ul style="list-style-type: none"> 近年、インターネットの普及、SNS の発達などにより、手軽に多くの情報を入手することが可能となり、また、誰でも自由に情報を発信することができることから、中には信頼性に疑わしい情報が見受けられる状態となっており、正しい情報が入手できる環境整備が求められている。 ゲノム編集技術応用食品などの食品に関する新しい情報は出続けており、消費者の不安は尽きないことから、情報発信の重要性が高まっている。 新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、事業者や消費者の不安意識が広がっている。 			

V 人材育成

	内 容			
	項目	達成状況	目標値	現状値 (R1)
数値目標	食品衛生責任者実務講習会の受講率	×未達成	60%以上	35.7%
	食品安全推進リーダー養成数	◎達成	500人以上	629人
現状の取組	<p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 各種講習会を開催し、営業施設における衛生管理の核となる食品衛生責任者等の資質向上を図った。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 消費者の中から各地域ごとに食品の表示や食品衛生に関する知識を有する者として食品安全推進リーダーを養成した。 			
取組への評価	<p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可更新時の実務講習会の受講率については 35.7%で、目標（60%以上）を達成できなかったが、食品衛生法の改正、食品表示法の完全施行などがあったため、各分野での講習会を受講していた。 <p>【消費者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全推進リーダーの養成人数は 629 人となり、目標（500人以上）を達成した。 			
課題と今後の取組	<p>【事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の安全、安心を確保するためには、各分野に特化した専門的知識を有する人材の育成が求められることから、行政等が実施する講習会についても、各分野ごとの講習会を開催していく。 			
社会情勢の変化	<ul style="list-style-type: none"> 引き続き施策を実施するための人材を育成していく必要があるが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、講習会の開催方法や実施回数の検討が求められている。 			

○有識者意見

(総論)

- 食の安全・安心の取組については、かなり進んできており、現状を良化させることよりも悪化させないことも大切である。

(KPI)

- 数値目標において、「不安意識の割合」などの意識調査による指標は、評価するのが難しいため、客観的な指標を設けた方が良いと考える。

(新型コロナ)

- 新型コロナウイルスに関しても健康上のリスク等と大きな関連があるので、考えていく必要があるのではないか。

(その他)

- 食品衛生法改正の反映も重要であるが、SDGs の理念を反映する必要もあるのではないか。また、今後、ゲノム編集食品などの新しい情報を取り入れることも検討していただきたい。