

「消費者に安全な食品を提供するための提言」(概要)

はじめに

消費者に安全かつ品質の優れた食品を提供するためには、いわゆる「農場から食卓まで」の各段階で、関係する事業者などがその責任や役割分担を明確にし、適切な連携・協力を図ることが不可欠。

昨夏の一連の食品事故が、単に事故を起こした当事者のみの問題として捉えられることなく、今こそ、食品供給に携わるすべての人々が、食品事故防止の重要性を理解し、食品産業界が一丸となってこの問題に取り組むことを要望。

また、万一に備え、事故発生時における対応策の充実や適切な消費者対応のための準備も必要。自主回収については、回収製品の廃棄に伴う経済的損失や廃棄物の増大も考慮して、その規模を必要最小限に止める配慮も必要。

今後、本提言にもとづき、食品事故の再発防止の取り組みが各方面で積極的に開始され、消費者の理解のもと、安全・安心な食品提供が推進されることに期待。

安全な食品を提供するために

1. 「農場から食卓まで」の体制づくり

消費者に安全な食品を供給するためには、原材料供給から消費にいたる一連のフードシステムに携わる事業者の広範な連携・協力が不可欠。

今後は事業者間におけるいっそうの連携やコミュニケーションの促進、チェック機能の発揮などが必要。さらに、クレームなどの消費者情報のフィードバックや消費者に対して正しい商品情報を提供する役割も事業者が必要。

2. とくに製造段階の関係者が留意すべき事項

(1) 求められる「経営者の責任」

経営者のリーダーシップの発揮

経営者自らが「品質重視の社内風土」づくりに努め、食品の品質管理面においても適切なリーダーシップを発揮することが重要。

そして、「品質保証のための方針」を従業員に周知徹底することが重要。

組織や体制の整備

経営者と直結した品質管理体制の整備などの抜本的な強化・見直しが必要。消費者から寄せられる苦情や相談の情報が迅速かつ適切に製造部門にフィードバックされ、製造過程の品質管理に活かされることが重要。

(2) 安全性確保のための管理システム

事業所内における製造基準やルールの作成、衛生管理上で不可欠な施設・設備の整備、従業員に対する衛生管理教育の実施など、いわゆる一般的な衛生管理事項に確実に取り組むことが最優先。

具体的な進め方については、(財)食品産業センターが作成した「HACCP実践のための一般的衛生管理マニュアル」等を参照。

HACCP手法やISOについては、システムが効果的に機能することが重要。

(3) 食品事故への対応

食品事故への対応は「消費者の立場に立った判断」が基本。

具体的な食品事故の対応については、(財)食品産業センターが作成した「食品事故への対応について」を参照。

(4) 従業員の教育

日頃から従業員の意識高揚に努めるとともに、「決められたことを、決められた通りに行う」ことがいかに重要であるかを全従業員に対して理解させることが大事。

(5) 施設・設備の整備

食品の安全性を確保するための衛生設備の充実や防虫対策に努めることが必要。

また、金属異物などの検出機器や計測機器についてもいっそうの充実に努めることが大事。

3．製造段階以外の関係者が留意すべき事項

(1) 原材料の供給段階

原材料の多くは天然物に由来するため、日頃から情報交換や安定的な取引のための関係づくりに努めることが重要。

(2) 輸送・配送段階

事業者においては食品に関する幅広い知識の習得や食品の特性に応じたきめ細かな取り扱いが必要。さらに、輸送業者の食品の取り扱い知識をサポートするために、商品取り扱い注意マーク（ケア・マーク）を活用することが重要。

(3) 販売段階

小売段階においては、食品の特性に応じた店舗内での保管や陳列方法などに十分な注意を払うことが必要。また、販売に見合った的確な発注を行うことが、食品の品質保持や廃棄物削減から重要であり、受発注業務の情報化が必要。

中食や外食産業などの段階においては、大量の調理を行うセントラルキッチンにおける衛生管理に特に注意することが必要。

(4) 消費段階

家庭においては、食品の保管状態を適切に保つことや、表示内容をよく見て使用する、なるべく速やかに消費するなどの心がけが重要。

食品の特性や衛生的な取り扱い方法など、消費者として十分に知識を身につけることが重要。

安全な食品を提供するための環境づくり

(1) 危害情報や事故事例の蓄積

異物混入など、消費者からの苦情や相談に基づく事故事例の収集・蓄積と情報を共有化することが必要。

(2) 技術開発の推進

食品の安全性確保や品質管理においても技術開発の強化が必要(有害微生物や化学物質、異物等の迅速かつ簡易な検出技術、新しい殺菌技術等の開発など)。

I T 関連等の異業種の事業者とも連携して取り組むことが重要。

(3) 品質保証のための環境整備

今後は、中小事業者が H A C C P や I S O などの新たな管理システムに、容易に取り組むことができるような環境の整備が必要。

(4) 情報の共有化

日頃から事業者間における交流や情報交換などを進めることが大切。また、今後は、事業者または業界団体自らが、消費者との対話づくりや情報提供（インターネットの積極活用など）に努めることも必要。また、食品の原材料から販売までの一連の供給ルートを追跡できる「トレーサビリティ（追跡可能性）」の導入についても検討が必要。

(5) 行政による支援

食品の安全性や品質確保については、各事業者や業界団体が各種基準づくりや自主規制に主体的に取り組むことが重要。しかし、中小事業者が多くを占める現状においては、食品事故の未然防止に役立つ新技術の開発や新たな設備投資などに関し、引き続き行政による適切な支援が必要。

食品の安全性確保や品質管理に厚生労働省と農林水産省が密接な連携をとって施策を遂行することを期待。

各自治体間においても事故事例に関する情報交換などをいっそう進め、事業者に対する適切な指導が行われることを期待。