

2014年2月25日

食料・農業・農村基本政策審議会 企画部会 検証に関する意見

～今後の課題を中心に～

日本生協連 山内明子

I. 第16条第一項関連

1. リスク管理

- 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター等による大型食中毒の発生は絶えない状況であり、厚生労働省と提携した食品製造業への食品衛生指針の提示、指導が重要。
- 消費者へのわかりやすい注意喚起（生肉消費の問題、家庭における食中毒対策）の継続。
- 科学的な根拠に立脚して優先付けしたり、レギュラトリーサイエンスを活用した施策の実施。食品安全行政関連省庁との価値の共有化と実践。

2. GAP

商品事故や労働事故を未然に防ぎ、消費者に信頼される営農を実現するという観点から、農林水産省のガイドランに沿ったGAPのさらなる普及と定着。

3. フードディフェンス

研究の推進、事業者・行政双方の体制整備。事案の早期発見のための事業者間・行政組織間と相互の情報共有、該当商品の徹底回収のための事業者・行政の連携の検討。

4. 放射性物質への対応

検査結果から対象の合理的な絞り込み。リスクコミュニケーション。

5. リスクコミュニケーション

- 消費者に対する多様なリスクコミュニケーションの実施とふりかえり、見直し→実施の継続。
- 学校教育・社会人教育などの場におけるリスク教育。
- マスメディアとの連携によるわかりやすい情報提供。
- 関係省庁との連携強化（好事例：放射性物質に関する、農水省・消費者庁・厚生労働省・食品安全委員会との取り組み）。

6. 食品表示

国の役割の明確化（安全の観点から優先すべき事項（アレルギー情報、栄養等）を重点的に実施する基準の策定等の推進）と事業者の自主的なわ

かりやすい取り組みを尊重した指針等策定などによる環境整備。

## Ⅱ. 第 16 条第二項関連

### 1. 食育

- 生活習慣病の予防・元気な高齢者の増加をめざすことが、今後きわめて重要。健康を実現できる力をつけるために、すべての世代で、それぞれのニーズを大切にした食育の展開（適切な運動指導含め）がたいせつ。
- 保育所・幼稚園や小中学校での地域産品を大事にした給食や保護者への食事指導、地域の住民が立ち寄るサロンや配食サービスなどでの日本型食生活を生かしたメニュー提供、グリーンツーリズムを通じた地域の食文化を学ぶ機会を拡大するための支援。
- 惣菜、お弁当、外食産業における、地域産品の利用や日本型食生活提供メニュー開発とバランスのとれた組み合わせに対する情報提供。
- 食中毒やリスクなどに関する知識も組み合わせた食育プログラムの実施支援。

## Ⅲ. 第 17 条関連

### 1. 食品産業の健全な発展

- 消費者、地域視点を重視した商品サービス開発は引き続き重要。
- こどもや消費者を巻き込んだ協働による 6 次産業化のための商品開発への支援。

### 2. 流通の合理化

フードチェーンを通じての品質管理の強化（主にコールドチェーンとトレーサビリティの構築）。

### 3. 食品リサイクル

- ① 食品リサイクル率の地域差の把握と対策の立案・実施。  
生協の取り組み状況調査からは、食品リサイクルを実施したいとの意思があっても、地域に再生業者が十分でなく実施できない、または、扱い量が少なくコスト高になるという実態がある。こういった差を解消するための条件整備（優良な業者育成、卸小売・外食のネットワークによる取り扱いの集約・コスト低減など）の実施。
- ② 食品残さを利用した飼料や肥料の利用促進の支援。

以 上