

○ 食料・農業・農村分野における情報技術の活用

情報技術（IT）の飛躍的な進歩によって、社会経済構造は急激に変化してきています。政府は平成15年7月に「e-Japan戦略Ⅱ」を策定し、情報技術を活用して構造改革を成し遂げ、新たな価値を創造する社会の実現に取り組んでいます。

食料・農業・農村分野においても、情報技術の導入は、生産や流通の合理化、農村地域の活性化等様々な効果が期待されており、積極的な取組が求められています。

インターネットに代表される情報技術の飛躍的な進歩と普及は、情報のやりとりに要する費用と時間を劇的に低下させ、密度の高い情報の受発信を可能としました。その効果は、社会全体の効率の向上やコストの縮減、付加価値の向上、生活様式の変化等多方面にわたっています。

食料・農業・農村分野においても、情報技術の導入は、生産性の向上、流通の合理化、農村地域の活性化等様々な効果が期待されています。

例えば、農産物の流通面では、無線ICタグを活用したトレーサビリティシステム（生産流通履歴情報把握システム）や電子商取引の導入等の推進によって、消費者への安全で安心な食品の供給や流通の合理化、コスト縮減等が可能となります。なお、無線ICタグ導入による全産業のコスト縮減効果は4兆6千億円^{*1}に及ぶと推計されています。

農業生産に関しては、情報技術の活用によって、気象の変化や病害虫の発生状況等、営農に必要な情報の迅速な把握が可能となります。さらに、市況や消費動向に関する様々な情報の入手を通じて、計画的で効率的な生産と出荷が可能となります。

また、地理情報システム（GIS^{*2}）や位置情報システム（GPS^{*3}）等の活用によって、農地や農作物の生育に関する情報をきめ細かく地図上に表示、分析し、生産性の向上や農産物の高品質化・差別化を行うことが可能となります。

農村においては、ケーブルテレビや無線通信を利用した在宅健康診断やテレビ会議システム等の活用により、遠隔地における医療や教育環境の改善が可能となります。また、情報通信機器の発達に伴い、場所や時間にとらわれない勤務形態が可能となり、在宅勤務や遠隔勤務（SOHO^{*4}）等による新たな雇用機会の創出が期待されます。さらに、グリーン・ツーリズムに関する情報を提供するホームページの充実等を通じ、都市と農村の交流の活性化が期待されます。

このように、情報技術の導入は食料・農業・農村分野において、食の安全・安心と食料の安定供給の確保や物流の効率化、都市と農村の交流等の様々な効果が期待されており、その積極的な取組が求められています。

【第Ⅰ章第1節（3）（P.23）、第2節（4）（P.69）、第Ⅲ章第2節（4）イ（P.249）参照】

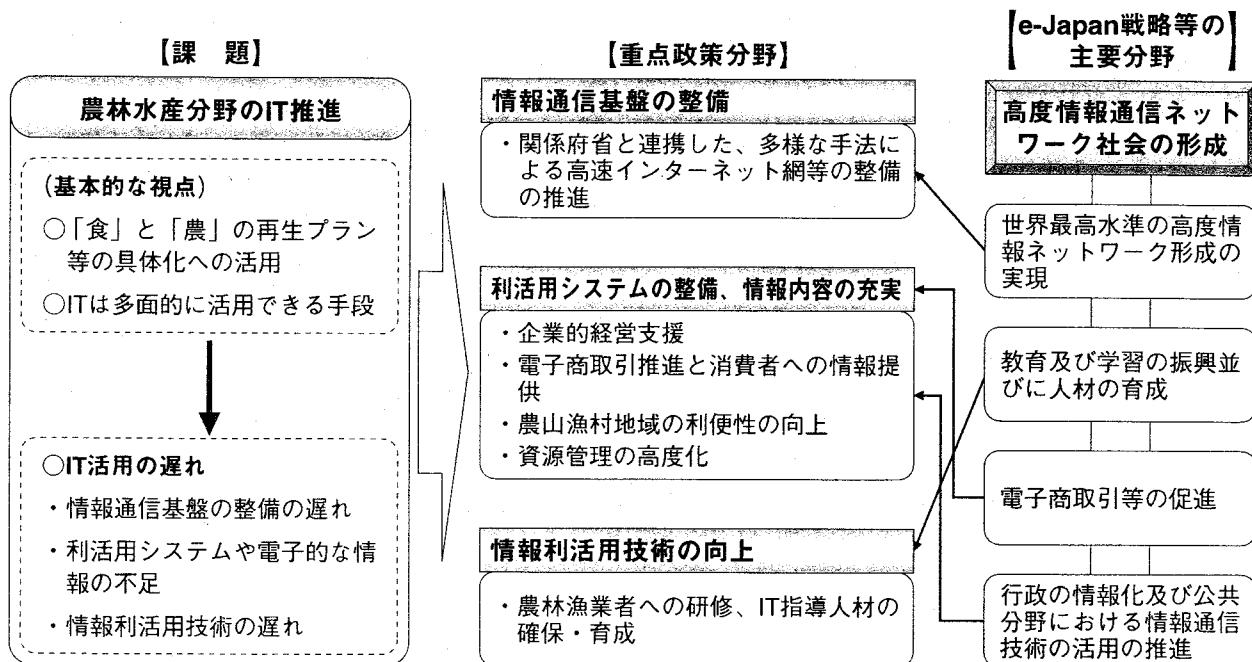
※1 総務省「ユビキタスネットワーク時代における電子タグの高度な利活用に関する調査研究会最終報告」（16年3月）。

※2 GIS：Geographic Information System。様々な情報を地図上に重ね合わせて表示したり、分析するシステム。

※3 GPS：Global Positioning System。人工衛星からの電波を受信して緯度経度を測定し、現在位置を地図上に表示するシステム。

※4 卷末〔用語の解説〕（P. ）参照。

食料・農業・農村分野における情報技術（IT）推進の基本的考え方



食料・農業・農村分野における情報技術の活用例



第Ⅰ章 食料の安定供給システムの構築

第1節 食の安全と安心の確保に向けた取組の推進

我が国は、限られた国土に1億を超える人口を有しながら、多くの国民はかつてないほど多様で豊かな食生活を享受している。その一方で、平成13年以降、BSE（牛海綿状脳症）^{*1}の発生、輸入農産物等における農薬の残留、食品の不正表示等、国民の食に対する不安を著しく増大させる事態が相次いで発生し、国民の食の安全に対する関心が高まっている。このため、国民の健康を保護することが最も重要であるという基本的認識のもとで、食品安全性の確保のための必要な措置を講じることなどを基本理念とする「食品安全基本法」が15年5月に成立し、新たな食品安全行政の枠組みが構築された。

本節では、新たな食品安全行政の枠組みにおける施策の進展状況、生産・加工・流通の各段階における食品安全性確保に向けた具体的な取組と課題、リスクコミュニケーション（関係者相互間の情報及び意見交換）の重要性を明らかにする。

（1）新たな食品安全行政の展開

（食品安全基本法の施行を契機に食品安全行政の組織等が抜本的に強化された）

食品の安全性に関する国民の不安・不信を解消し、安全な食品を消費者に届けるために、食品安全基本法が制定され、同法に基づき新たな食品安全行政を展開していくこととなった。これに伴い15年7月から内閣府に設置された食品安全委員会は、食品に含まれる可能性のある化学物質や微生物等の危害要因が人の健康に与える影響について、科学的な評価を行っている（リスク評価）。また、厚生労働省と農林水産省は、その評価結果を基に、食品安全性の確保に関する施策を講じている（リスク管理）。さらに、これらの行政組織において連携して関係者との意見交換等を行っている（リスクコミュニケーション）。

食品安全委員会は、食品の安全性の確保に関して優れた見識を有する7名の専門家で構成され、同委員会のもとでさらに専門的な調査・検討を行うため、それぞれの分野の専門家で構成される16の専門調査会が設置された。このうち、委員会の活動方針の企画等を行う企画専門調査会と適切なリスクコミュニケーションの検討・推進を行うリスクコミュニケーション専門調査会には、公募委員を含め消費者団体、食品の生産・流通団体、マスコミ等の幅広い分野から委員が選出されている。

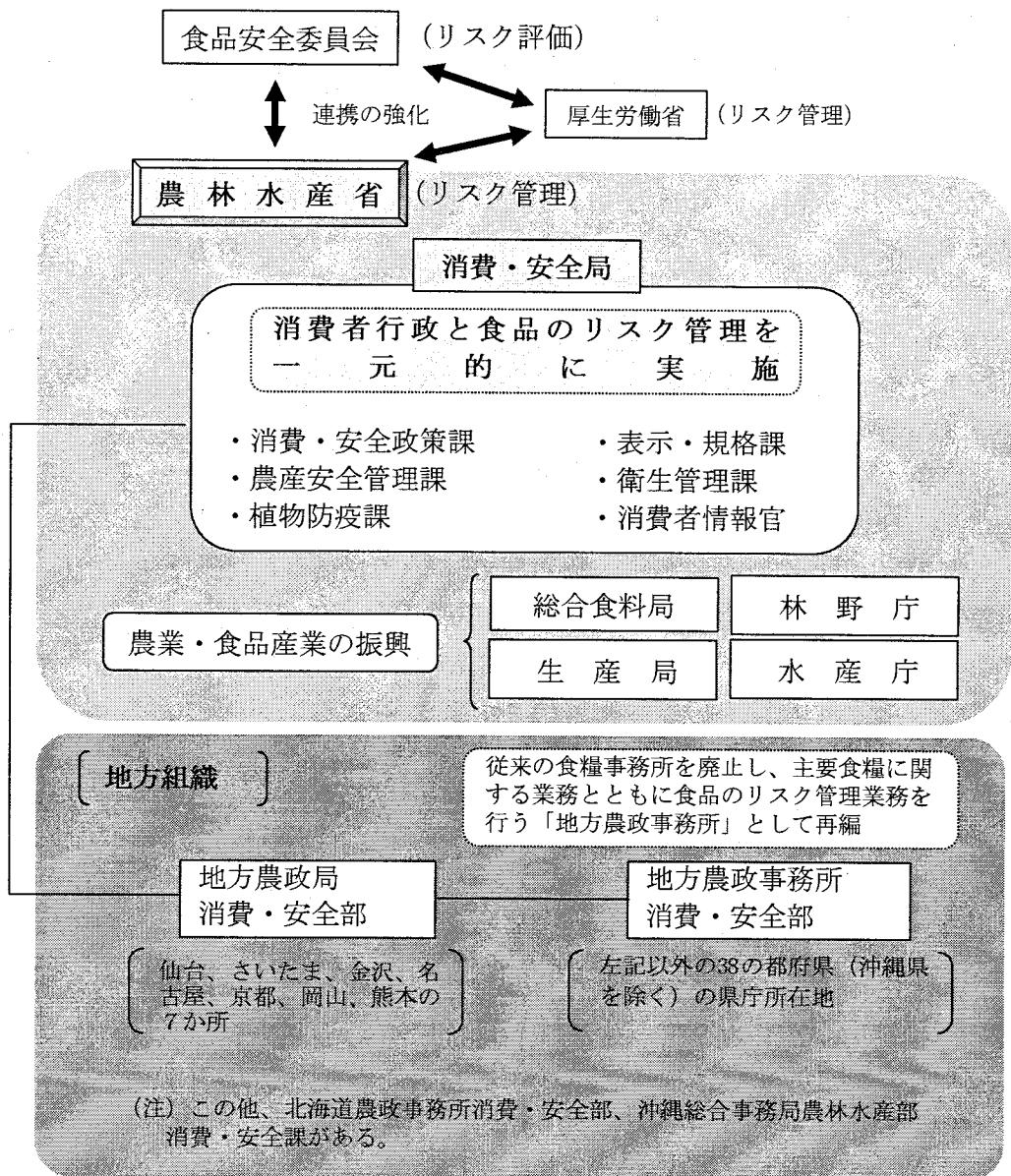
農林水産省は、農薬、肥料、飼料等の生産資材の適正な使用等を通じ、食品の安全性を確保するため、農薬取締法等の関係法律の改正を行った。また、15年7月、リスク管理部門と産業振興部門とを分離し、食品分野における消費者行政とリスク管理を一元的に担う

「消費・安全局」を新たに設置するとともに、食糧庁を廃止した。さらに、従来の食糧事務所に代わり、都道府県単位に「地方農政事務所」を設置し、リスク管理業務を担当する職員を1,200名増員し約4,200名へと体制を強化して、食品表示の監視・指導や農薬の販売等に関する調査・指導等を行っている（図I-1）。

また、厚生労働省では、「医薬安全局」が「医薬食品局」に、「食品保健部」が「食品

*1　巻末〔用語の解説〕を参照。

図 I - 1 農林水産省における食品行政組織の改革
－産業振興とリスク管理の分離と地方組織の体制整備－



資料：農林水産省作成。

安全部」に再編されるとともに、「輸入食品安全対策室」が新たに設置された。

(「食の安全・安心のための政策大綱」が策定された)

農林水産省は、新たな食品安全行政に的確に対応するための指針として、15年6月に食の安全・安心の確保に向けた施策の基本的な方向を示した「食の安全・安心のための政策大綱」を取りまとめた。同大綱では、産地段階から消費段階に至るリスク管理の確実な実施や消費者の安心・信頼の確保等の5つの重点的な政策の展開方向を示した。また、15年8月に同大綱に基づく具体的な施策、実施時期を明記した工程表を策定し、その後も定期的に工程表を改訂するとともに、それに基づき具体的な取組を進めている。

(食品安全委員会では化学物質や微生物等の危害要因ごとにリスク評価が行われている)

食品安全委員会は、化学物質や微生物等の個別の危害要因を対象として、食品が人の健康に与える影響の評価(リスク評価)を行っており、16年3月までに72件の依頼を受理し、そのうち33件の評価を行った。

農林水産省では、16年3月までに動物用医薬品や飼料添加物等15件のリスク評価を依頼し、厚生労働省では、添加物や特定保健用食品等57件の評価を依頼した。

リスク評価は、科学的事実を基に行われるものであり、その結果を得るまでの期間をあらかじめ定めることは困難であるが、緊急性が認められるものについては、短期間で評価結果が出るよう迅速な対応が行われている。なお、評価結果は、その解説とともに速やかに食品安全委員会のホームページ^{*1}において公開することとしており、引き続き、消費者の視点に立ったわかりやすい説明に努める必要がある。

(2) BSE、高病原性鳥インフルエンザへの対応

(米国でのBSE、国内での高病原性鳥インフルエンザへの対策が講じられている)

15年12月、米国においてBSE(牛海绵状脑症)の発生が確認された。このため、我が国は直ちに米国からの牛及び牛肉等の輸入を停止した。現在、消費者の安全と安心の確保を前提として米国と協議を行っている。

厚生労働省は、既に輸入され国内に流通している米国産の牛肉及び牛肉等を用いた加工品のうち、特定部位が含まれるまたはそのおそれがあるものについて、輸入業者に対する回収等を指導するほか、せき柱が含まれるものについては、食品衛生法に基づき販売等を禁止した。

また、農林水産省では、牛肉の不正な原産地表示を防止する観点から、16年1月上旬以降、表示の監視を強化するとともに、2月下旬から、「黒毛和牛(品種名:黒毛和種)」について、その旨の表示をしている牛肉を対象に、DNA鑑定を含む品種・銘柄表示の特別調査を実施し表示の適正化に努めている。

16年1月、山口県で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認され、農林水産省は、家畜伝染病予防法及び高病原性鳥インフルエンザ防疫マニュアルに沿って、発生農場における

*1 食品安全委員会のホームページ: <http://www.fsc.go.jp>

飼養鶏全羽の殺処分・消毒の徹底、半径30km以内の周辺農場における移動制限等の防疫措置を講じた結果、2月19日に移動制限が解除された。しかし、2月中旬以降、大分県、京都府で発生が相次ぎ、1例目と同様のまん延防止措置を講じたものの、発生農場からの通報の遅れから、感染の拡大が懸念されている（表I-1）。

このようななかで、政府は、1月に感染経路の特定や人への感染の予防に向けて、ウイルスの遺伝子解析や病原性の解明等「高病原性鳥インフルエンザ対策に関する緊急調査研究」に着手した。3月には国民向けに声明を発表して、高病原性鳥インフルエンザに関する正しい知識の普及を図るとともに、鳥インフルエンザ対策に関する関係閣僚会議において、「鳥インフルエンザ緊急総合対策」を取りまとめた。今後、関係府省庁間のより一層の連携のもとに、鳥インフルエンザを早急に封じ込めて感染防止を図るとともに、国民の食に対する不安の払拭、人への感染防止と国民の健康確保、関連する事業者と自治体等への対策を確実に推進していくこととしている。

また、農林水産省では、防疫措置のより的確な運用が図られるよう防疫マニュアルを改正し、異常鶏発見時の通報について、鳥インフルエンザを否定できない症例を発見した場合、獣医師及び家きんの飼養者等は、死亡家きんの羽数の多少にかかわらず、直ちに家畜保健所へ通報すよう規定するなどの見直しを行った。

なお、鳥インフルエンザウイルスは、生きた鳥との接触等により人に感染した例が知られているものの、鶏卵、鶏肉を食べることにより感染することは報告されていない。

【状況の変化に応じ加筆修正予定】

（コイヘルペスウイルス病への対策が講じられている）

15年10月中旬、コイ養殖の主産地である茨城県霞ヶ浦・北浦において養殖コイの大量死がみられ、調査の結果、これまで我が国では発生した事例のないコイヘルペスウイルス（KHV）病であることが確認された。

KHV病は、世界的にみても近年明らかになったコイ特有の魚病であり、そのウイルスはコイ以外の魚や人には感染することができないため、感染したコイを食べても人体への影響はない。しかし、発病したコイの死亡率は高く、まん延すると養殖業等に大きな損害が発生するおそれがあることから、我が国では、15年6月に持続的養殖生産確保法に基づく特定疾病^{*1}に指定するとともに、同年7月に水産資源保護法の輸入防疫^{*2}の対象としたところであった。

KHV病は、16年3月末までに23都府県において発生が確認されており、本病のまん延防止のため、養殖魚の処分、消毒等の措置を講じるとともに、防疫対策に係る調査研究を推進している。

*1 持続的養殖生産確保法に基づく特定疾病には、コイヘルペスウイルス病のほかコイ科魚類で1疾病、サケ科魚類で4疾病、クルマエビ属のエビ類で4疾病的合計10疾病が指定されている。

*2 水産資源保護法の輸入防疫には、指定された水産動物の種苗の輸入には農林水産大臣の許可が必要であり、許可申請には、指定された疾病にかかっているおそれがないことを確認する輸出国政府機関が発行した検査証明書が必要。特定疾病と同じ疾病に加え、クルマエビ属のエビ類で1疾病的合計11疾病が指定されている。

表 I - 1 B S E、高病原性鳥インフルエンザの主な発生状況等

	B S E	高病原性鳥インフルエンザ
13年	9月：国内で初の発生 10月：全頭検査開始 11月：国内で2、3例目の発生	5月：香港、マカオで発生、同地域からの鶏肉等輸入停止
14	5月：国内で4例目の発生 8月：国内で5例目の発生	
15	1月：国内で6、7例目の発生 5月：カナダで初の発生、カナダからの牛肉等輸入停止 10月：国内で8例目の発生（非定型） 11月：国内で9例目の発生（21か月齢） 12月：米国で初の発生、米国からの牛肉等輸入停止	3月～5月：オランダ、ベルギー、ドイツで発生、これらの国からの鶏肉等輸入停止 12月：韓国で発生、同国からの鶏肉等輸入停止
16	1月：米国との輸出再開に向けた協議、米国、カナダへの現地調査団派遣、オーストラリア、ニュージーランドへの牛肉需給事情調査団派遣 2月：国内で10例目の発生 3月：国内で11例目の発生（死亡牛）	1月：国内（山口県）で79年ぶりの発生 ベトナム、タイ、中国等で発生、これらの国からの鶏肉等輸入停止 2月：米国で発生、同国からの鶏肉等輸入停止 大分県、京都府で発生 3月：京都府で発生 カナダで発生、同国からの鶏肉等輸入停止 「国民の皆様へ（鳥インフルエンザについて）」発表 鳥インフルエンザ対策に関する関係閣僚会議の開催 オランダで発生、同国からの鶏肉等輸入停止

資料：農林水産省作成。

(3) 食の安全と安心の確保に向けた具体的取組

(農薬や飼料等の生産資材の適正な使用・管理のための具体的な取組が進められている)

一般に食品は、農場から食卓まで様々な段階を経て消費者に届けられるが、食品供給の各段階における安全性に関しては、輸入、生産過程、製造・加工工程の各段階において不安を感じている消費者の割合が高い(図I-2)。このような消費者の食品の安全性に関する不安の解消と信頼の回復に向けて、行政、食品関連事業者、生産者団体、流通業者等が様々な取組を強化している。

生産過程等で使用される農薬や飼料等の生産資材は、安定的な農業生産と食料供給を行ううえで必要なものである。しかしながら、これらの資材の内容や使用方法等によっては、人の健康に悪影響を及ぼす物質が食品中に残留するおそれがあることから、生産資材の適正な生産・輸入・販売と使用を行うことが求められている。

農林水産省は、農産物の安全性を確保するため、農薬や飼料等の生産資材の取締の強化と適正使用を推進している。15年7月には、国内で製造・販売されている一部の農薬の容器または包装の表示内容について誤表示があることが判明したため、農薬製造者に対し一斉点検を求めた。その結果、誤表示を行った農薬製造者数は24社、農薬数は112剤(15年11月現在)であることが判明し、製造者の責任で流通段階にある当該農薬の回収、農家に対する相談窓口の設置等を指導した。また、農薬の適正使用を進めるために、農薬の登録状況・使用方法等の情報をデータベース化し、ホームページ^{*1}等により広く情報提供を行っている。

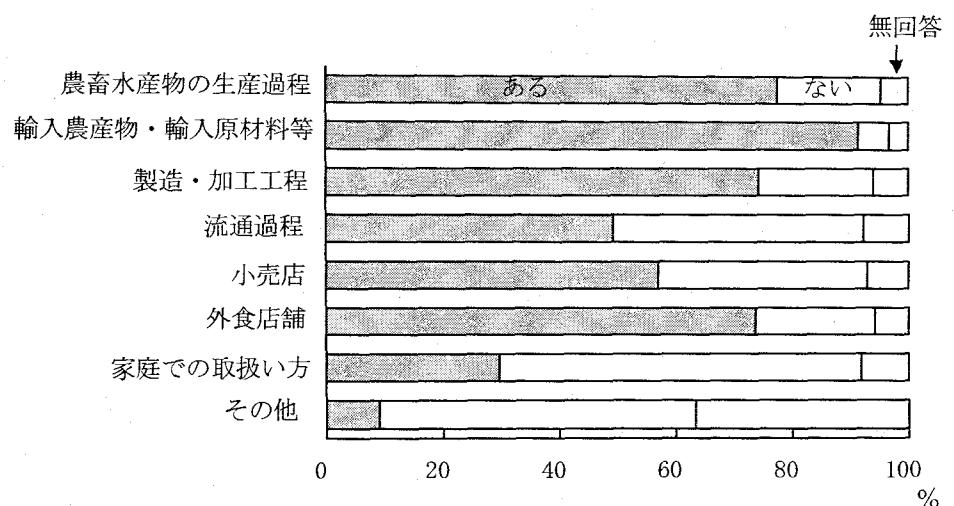
また、使用可能な農薬が少ない地域特産作物(いわゆる「マイナー作物」)等については、類似性の高い作物のグループ化を図り、グループごとに農薬登録ができる仕組みを導入した。さらに、一定期間の経過措置として、農林水産大臣が承認した農薬と作物との組合せに限り当分の間農薬が使用できる仕組みを設け、延べ約9千件の組合せを承認するとともに、都道府県が行う適用拡大に必要となる作物残留性のデータの作成に対する支援等を行っている。

厚生労働省は、15年5月に食品衛生法の一部を改正し、農薬等(動物用医薬品、飼料添加物を含む)に関し、公布後3年以内に「ポジティブリスト制(残留基準が設定されていない農薬等が残留する食品の流通等を原則禁止する制度)」を導入することを決定した。なお、ポジティブリスト制の導入に当たっては、国際基準、登録保留基準等^{*2}を参考に、国内で使用が認められている農薬等について、暫定的な基準を定めることとしている。また、農産物を含めた輸入食品の安全性を確保するため、全国31か所の検疫所においてモニタリング検査と命令検査を実施している。

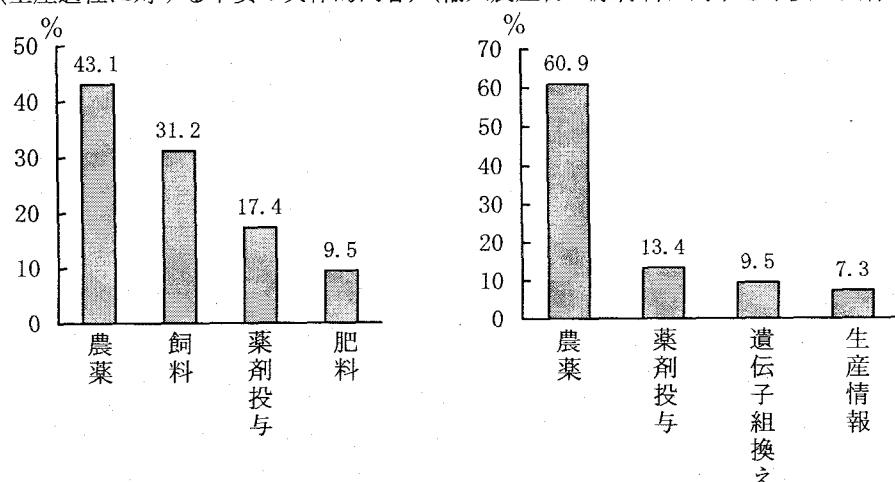
*1 農林水産省ホームページ：<http://www.maff.go.jp>

*2 環境大臣が農薬取締法の規定に基づき、人の健康保護と環境保全の観点から、①作物残留性、②土壤残留性、③水産動植物に対する毒性、④水質汚濁にかかるものの4区分で設定している基準のことと、この基準に違反した農薬は登録が保留され、その製造等ができなくなる。

図 I - 2 食品供給の各段階における消費者の不安感



(生産過程に対する不安の具体的な内容) (輸入農産物・原材料に対する不安の具体的な内容)



資料：農林水産省「平成15年度食料品消費モニター第1回定期調査(食品の安全性・食品のトレーサビリティについて)」(15年7月調査)

注：全国主要都市に在住する食料品消費モニター1,021名を対象に実施した調査である(回収率98.2%)。

(生産・製造現場における安全性確保に向けた取組が進んでいる)

こうした国の取組とあわせて、一部の地方自治体では、農薬や化学肥料の削減等に関して独自に設けた要件を満たした農産物を対象に特別栽培農産物として認証する取組が行われている。また、生産者団体が消費者団体と連携して独自の認証制度を設ける動きもある。具体的には、消費者団体等により組織された認定委員会が農場の衛生面等を調査し、一定の要件を満たした農場を認定することにより、そこでの農産物を認証するものである。このように、消費者や生産者が一体となって農産物等の品質確保に努める取組により、相互の信頼関係を構築する「顔の見える関係づくり」が各地で進められている。

さらに、大手スーパー・マーケット等においては、生産者と連携し独自の基準を定めたプライベートブランド（P B）^{*1}を確立し、ホームページ上で生産者名、品種名、害虫駆除方法等の生産情報を提供する取組等を強化している。

<事例：トレーサビリティシステムを核とした新たな地域ブランドづくり>

社団法人神奈川県養豚協会（会員93名）は、平成12年から県畜産研究所の協力を得て、豚肉の新たなブランドづくりを進めてきた。

新たなブランドの確立に当たっては、一定の品質を確保するため、品種を統一し、さつまいもと足柄茶の粉末を混ぜた専用飼料を与えるなど、飼育面で細かく基準を定めた。また、消費者団体代表や県職員等により構成された認定委員会を組織し、衛生面等の基準を満たした農場のみを同協会が生産農場として認定することとした。

流通・販売面においては、地産地消を強く意識した取組を行っており、県内の食肉センターで処理された肉を、同協会が認定した県内の小売店（県内51店舗）でのみ販売している。また、食肉センターで加工された商品には、生産者の名前入りシールを貼るなど、生産・加工・流通情報を生産者、養豚協会が把握し、消費者からの問い合わせに応じていることから、トレーサビリティシステム（生産流通履歴情報把握システム）^{*2}にも対応している。

このように、生産者と消費者団体等の連携により、「顔の見える関係」を基礎にしたブランドづくりが進んでいる。当初、認定農場は6農場で、現在は10農場に増加しており、今後さらなる広がりが期待されている。

【認定基準】

1 産地	神奈川県産であること
2 食肉センター	神奈川県内の食肉センターで処理されたものであること
3 飼料	ブランド用仕上げ飼料を60日以上与えたもの
4 品種構成	雄豚はデュロック種、母豚は県が指定した系統豚
5 出荷日齢	出荷日齢は170日以上とする
6 枝肉重量	68.0kgから82.5kgとする
7 背脂肪層の厚さ	背脂肪層の厚さは13mmから34mmまでとする
8 衛生管理	適正な管理下で抗生物質等の使用が行われたもの

*1 小売店が顧客のために、自ら商品企画を立て、製造加工を行い（あるいは委託）、販売するブランドのことである。

*2 卷末〔用語の解説〕を参照。

(トレーサビリティシステムの導入が積極的に推進されている)

トレーサビリティシステム（生産流通履歴情報把握システム）は、食品の生産・加工・流通等の各段階において、食品とその情報を追跡し、遡及することができる仕組みである。

農林水産省では、情報技術（IT）の利活用によるトレーサビリティシステムの導入を推進している。システムの導入に向けた実証試験は、13年度には生鮮食品を中心に実用可能性や先進性等を重視して行われた。14年度以降は、多様な原材料を使用する加工食品等を中心に、広範かつ多段階に及ぶ複雑な食品の流通形態への対応を重視して行われている。また、食品業界や農業生産者団体においてシステムの導入に対する機運が高まっていることから、生産者、流通業者の自主的な取組を基本としつつ、各々の食品の特性を踏まえたシステムの導入のためのデータベースの構築、情報関連機器の整備等に対する支援を行っている。

(牛トレーサビリティ法に基づく牛の個体識別情報の管理が開始された)

BSEのまん延防止措置の的確な実施や牛肉の安全性に対する信頼を確保するためには、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階においてその個体識別番号を正確に伝達する必要がある。このため、15年12月から生産段階における「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（牛トレーサビリティ法）が施行された。

同法に基づき、国内での牛の飼養者等には、①耳標の装着、②牛が出生した場合の牛の生年月日、雌雄の別、母牛の個体識別番号等の届出、③牛を譲渡し、譲受けした場合の年月日、相手の氏名等の届出、④耳標の取り外し、耳標のない牛の譲渡し、譲受けの禁止等が義務付けられた。

なお、流通段階においては、16年12月から販売業者や焼肉店等の事業者を対象に、仕入れの年月日、相手先、重量等を記録した帳簿の備え付けと個体識別番号の表示が義務付けられることとなっている。

これらの措置によって、牛肉に対する消費者の信頼回復につながることが期待されている。

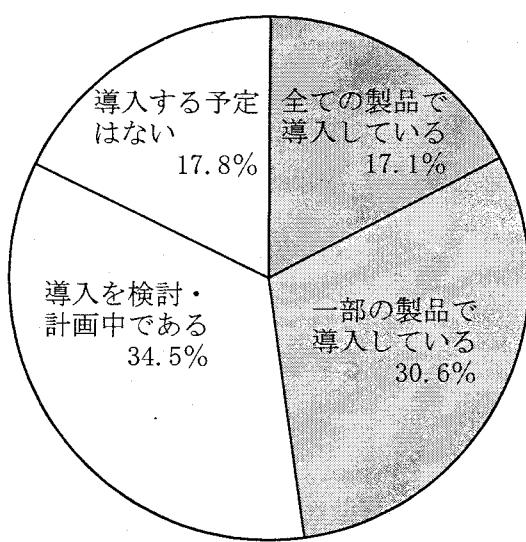
(トレーサビリティシステムの導入に向けた課題)

トレーサビリティシステムの導入は、食品事故が発生した場合に、回収を容易にし、被害を最小限に食い止めることができる仕組みであり、あくまで食品の安全と安心は食料供給に従事する人々の具体的な行動によって確保されるものであるということを十分に認識する必要がある。

食品製造業におけるトレーサビリティシステムの導入状況をみると、全ての食品に対して導入している割合は17.1%と低い。しかし、一部の食品への導入、または導入を検討・計画中である企業の割合を含めると82.2%と高く（図I-3）、システム導入に対する意欲の高さがうかがえる。また、今後の課題として生産・製造等の各段階の連携体制の構築、システム導入・維持管理に要する経費等がある（図I-4）。

システムの導入に当たっては、生産から流通、小売の各段階において確実に情報が伝達

図 I - 3 食品製造業におけるトレーサビリティシステムの導入状況

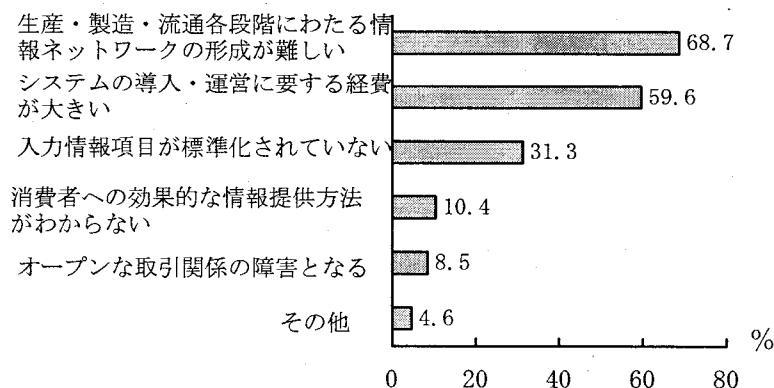


資料：(社)農協流通研究所「食品のトレーサビリティシステムに関する
食品製造業者アンケート調査」(16年1月調査)

注：日本食糧新聞社発行「食品界総合名簿」から無作為抽出した970社を
対象（回収率31.6%）。

図 I - 4 食品製造業におけるトレーサビリティシステム導入への課題
(複数回答)

図 I - トトレーサビリティシステム導入の課題 (複数回答)



資料：(社)農協流通研究所「食品のトレーサビリティシステムに関する食品
製造業者アンケート調査」(16年1月調査)

注：1) 日本食糧新聞社発行「食品界総合名簿」から無作為抽出した970社
を対象（回収率31.6%）。

2) 既に導入している企業については、実際に障壁となった項目について回答。

されるよう連携を図るとともに、食品関連事業者や生産者等は、食品の特性を踏まえたバーコード、I Cカード等の情報伝達媒体を導入していく必要がある（表 I - 2）。

なお、システムの運用に当たっては、消費者の混乱を招くことのないよう、受け入れやすく、利用しやすい情報提供を行う必要がある。

さらに、トレーサビリティシステムの導入は、情報の入力や管理作業をはじめとした追加的な労力と経費の負担が生じる場合もある。しかしながら、システムの導入は、国産農産物の安全性と品質の向上、ひいてはブランド化の契機になり得るものであり、食品関連事業者や生産者の意識改革を促す観点からもその積極的かつ自主的な取組が求められる。

＜事例：トレーサビリティシステムにH A C C P手法の概念を組み込んだ取組＞

埼玉県熊谷市周辺の鶏卵生産農家は、平成15年2月、地元のG P^{*1}（鶏卵の格付包装）センターとともに生産流通グループを設立した。同グループでは、飼育に関する情報、サルモネラ菌検査結果、G Pセンターの衛生管理状況等の生産流通履歴情報をホームページ上で公開している。ホームページのアドレスは、商品に貼られたシールに表示しており、消費者はインターネットを通じ情報を入手することができる。

生産農家においては、疾病の有無、鶏舎の温度管理、飼養ケージ内の衛生状態について毎日確認を行い、各農家の鶏舎単位で管理を行っている。また、サルモネラ菌の検査については、自主検査に加え、外部委託検査を実施するという共通の基準を定めている。これらの基準は、H A C C P方式の考え方に基づき県が作成したガイドラインに沿っている。

近年、食品の安全を搖るがす問題が相次いで発生しており、採卵日や賞味期限に関する消費者の関心が高まっている。このようななか、同グループは、シールに印字している情報をホームページに入力することで「集卵日」や「パック日」を表示できるシステムを開発している。今後、消費者の信頼を確保することにより販売店舗が増加し、グループへ参加する農場がふえることが期待されている。

（食品の安全性確保のためにはH A C C P手法の導入が有効である）

H A C C P（危害分析重要管理点）^{*2}は、製造・加工の各工程で発生するおそれのある様々な汚染等の危害を総合的に分析し、それらのなかから重点的な管理箇所を特定して常時監視することにより不良品の出荷を未然に防ぐ衛生管理手法である。H A C C Pは食品の安全性や品質の確保を図るうえでも有効であり、厚生労働省の「総合衛生管理製造過程の承認制度」に基づき、6種類の食品（乳、乳製品、食肉加工品、魚肉練製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品等）、清涼飲料）が承認の対象となっている。

H A C C P手法導入の重要性は、多くの食品企業で認識されているものの、経費等の面から導入に消極的な中小の食品企業も多い。このため、農林水産省では、H A C C P手法の導入を促進するため、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」（H A C C P手法支援法）に基づき、施設の整備に対する融資制度や税制上の支援措置を講じている。さらに、中小企業等へのH A C C P手法導入を促進するため、人材育成やデータベース構築等の環境整備についても支援している。

*1 G P : Grading and Packaging.

*2 H A C C P : Hazard Analysis and Critical Control Point

表 I - 2 トレーサビリティシステム実証事例

品目	内容	情報伝達の媒体
米	<p>【米の生産情報から精米・流通経路が明確化】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・玄米段階では「ハーベスト（収穫）コード」が記載されたラベルを玄米袋に添付 ↓ ・精米工場で入庫等の管理 ↓ ・袋詰め後、「ハーベストコード」に加え精米工程を同一とする「製品コード」が記載されたラベルを商品に添付 ↓ ・消費者へ 	バーコード 2次元コード 製品コード
青果物 生鮮食品	<p>【生産情報から流通経路が明確化】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産者と青果物等の情報を ICカードに入力、青果物と一緒に伝達 ↓ ・小売店にて ICカードを読み取り、商品添付用バーコードを印刷 消費者は店頭のバーコードリーダーによって情報の確認が可能 ・ ICカードとインターネット等を利用した新しいコンセプトにより情報の分散と結合が可能 	ICカード
水産物 (カキ)	<p>【生産情報から加工工程・流通経路が明確化】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出荷ケースごとに出荷 ID、生産者名、重量等を記録 ↓ ・加工業者は、加工ロット（生産・出荷の単位）ID、ロット形成日、パック加工業者名等を記録 ↓ ・消費者へ 	ID番号
加工食品 (果汁飲料)	<p>【原材料情報から加工・製造、流通経路が明確化】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料には納入時にセンターデータベースにより付与されたバーコード（履歴情報）情報が添付 ↓ ・各工程（過程）をセンターデータベース（情報管理するシステム）に記録し、その都度データベースから新たなトレースコードが付与される ↓ ・印字工程において消費者向けのトレースコード12けたの数字を製品に印字 ↓ ・出荷用容器には製品トレースコードと紐付けされたバーコードを添付 	バーコード ID番号

資料：農林水産省作成。

注：14年度トレーサビリティシステムの開発・実証試験結果を基に作成したものである。

(わかりやすく適正な食品表示の実現が必要である)

消費者が食品を選択する際、最も重視しているものは表示であるが、度重なる不正表示問題の発生等から消費者の食品表示に対する信頼は大きく揺らいでいる。このため、14年6月に、食品表示の適正化を図るため、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(JAS法)が改正され、違反業者名の公表の迅速化が図られるとともに、罰金等の罰則が大幅に強化された。また、農林水産省では、新たに設置された地方農政事務所等に食品表示担当の職員を約2千名配置するなど食品表示の監視体制を強化した。

食品販売店における生鮮食品の表示の実施状況をみると、名称については77.0%、原産地表示については54.5%の店舗ですべての商品に適切な表示が行われていた^{*1}。

また、消費者の立場に立ったわかりやすい食品表示を実現するため、「食品の表示に関する共同会議」(農林水産省・厚生労働省共催)において表示基準全般について検討が行われている。15年7月には比較的品質が長く保持される食品に記載される期限表示が「賞味期限」に統一されることとなった。また、原料原産地の表示が義務付けられる加工食品の対象品目が拡大され、畜産物の原産地表示のあり方について、生体で輸入し3か月を超えて国内で飼育された牛にかかる牛肉を「国産」と表示している現行制度を改め、最も飼育期間が長い場所を原産地として表示すること等が決定された。今後は、加工食品の一括表示あり方やアレルギー物質を含む食品の表示等についてさらに検討していくこととしている。

なお、厚生労働省と農林水産省は、事業者が適切に期限表示を設定できるよう、16年3月、食品衛生や微生物の専門家等による検討班を設け、科学的に根拠のある期限設定の指針づくりに着手した。

さらに、15年5月に「不当景品類及び不当表示防止法」(景品表示法)^{*2}が改正され、公正取引委員会が、商品又はサービスの内容についての不当表示に該当するか否かを判断するために必要があると認めるときは、事業者に対し期間を定めて表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料を提出するよう求め、それが提出されない場合には、不当表示と見なす規定が導入された。

こうした動きを受けて、大手スーパー・マーケット等では、農産物の「完熟」、「朝どり」、「本場」といった基準や根拠があいまいな表示をなくすための自主基準を設定する動きもみられる。

信頼される食品表示を実現していくためには、生産者・食品関連事業者は正確かつ適切な情報の提供に努め、国はわかりやすい表示制度の実現、啓発・普及のための施策の推進、表示の監視の強化、地方公共団体等との協力体制の強化を図っていくことが重要である。また、消費者自身も食品選択に困らない知識を深める等それぞれの立場ごとに求められている役割を果たしていくことが重要である。

*1 農林水産省「生鮮食品等の小売店舗における表示実施状況調査（上半期）」(15年4～9月調査) 全国の小売店舗(17,886店舗)で販売されている生鮮食品の品質表示について調査したものである。

*2 過大な景品類や虚偽・誇大な表示による顧客の誘引を防止することにより、公正な競争を確保し、一般消費者の利益を確保する法律。行政処分(排除命令)により、行為の差止めや再発防止等を命令する。

(消費者の信頼を得るために法規遵守を確立することが必要である)

度重なる食品事故が発生し、食品を購入する際の消費者の目が厳しくなっているなかで、問題を起こした企業の食品を購入しない、あるいは欲しい食品以外は購入しない人の割合は87%を占めている(図I-5)。

このように、食品事故の発生は、消費者の企業に対する信頼を著しく損ね、食品事業者等にとっては一度失った消費者の信頼を回復することは非常に困難であり、不祥事を未然に防ぐための法規遵守(コンプライアンス)の確立を図ることが必要となっている。具体的には、法規遵守を目的とした担当部署の設置や法規違反等の未然防止、早期発見のための「社内通報」規定の制定等が求められている。

こうしたなか、財團法人食品産業センター等が14年6月に取りまとめた「食品企業の行動規範および行動指針策定の手引き」においては、「消費者の信頼を確保することは、企業の存立の基盤である」として、経営陣以下が率先して実践すべき行動規範の策定を求めている。また、社團法人日本經濟団体連合会では、14年10月に改訂した「企業行動憲章の手引き(第3版)」において、企業経営者の心構えとして、「信頼がビジネスの基本であることを肝に銘じ、国民からの信頼確保に全力をあげなくてはならない」との提案を行っている。

また、政府は、16年3月、企業の不正行為を内部告発した者を解雇等の不利益処分から保護するための「公益通報者保護法案」を作成し、通常国会に提出した。この法案における保護対象は企業の従業員、派遣労働者、下請け企業の従業員、公務員となっており、刑法等に違反する行為を告発した場合の解雇の無効、降格や減給の禁止等、告発者を保護する内容となっている。

消費者団体等においては、消費者利益をいかに尊重しているかという判断基準で食品企業を格付けする動きがみられ、今後、食品企業が消費者の意向を反映した経営を行っていく必要性がますます高まっている。

今後、食料供給に携わるすべての者は、法規遵守、消費者の信頼確保の重要性を改めて認識し、安全で安心な食料供給に努めていくことが重要である。

(4) リスクコミュニケーションの推進

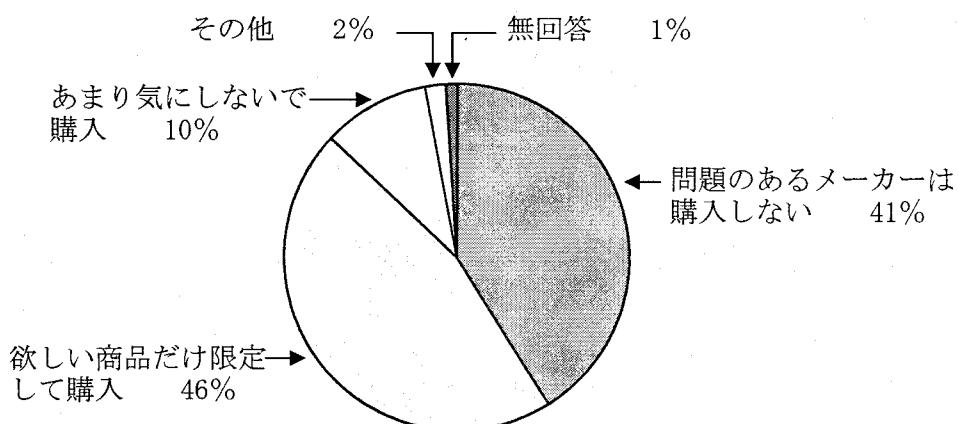
(効果的なリスクコミュニケーションを図るために消費者や事業者等の関係者の参画が不可欠である)

リスクコミュニケーションとは、食品の安全性に関する情報を公開し、消費者や事業者等の関係者が意見交換を行う機会を確保することにより、生産者、事業者、消費者の懸念や意見の施策への反映を図る手段である。また、リスクコミュニケーションは、リスク評価、リスク管理とともにリスク分析手法の中核をなすものである。

しかしながら、これまで行政が行ってきたリスクコミュニケーションについては、4割の消費者がほとんど行われなかったと評価している(図I-6)。特にBSE問題については、行政から必要な情報が早く正確に提供されていなかつたこと等によって、多くの消費者がリスクコミュニケーションが適切に行われていなかつたと考えている。

このような状況を踏まえ、食品安全委員会では、委員会を原則公開で開催するとともに、ホームページ上で審議状況を公開し、リスク評価を行う過程の透明性の確保に努めている。

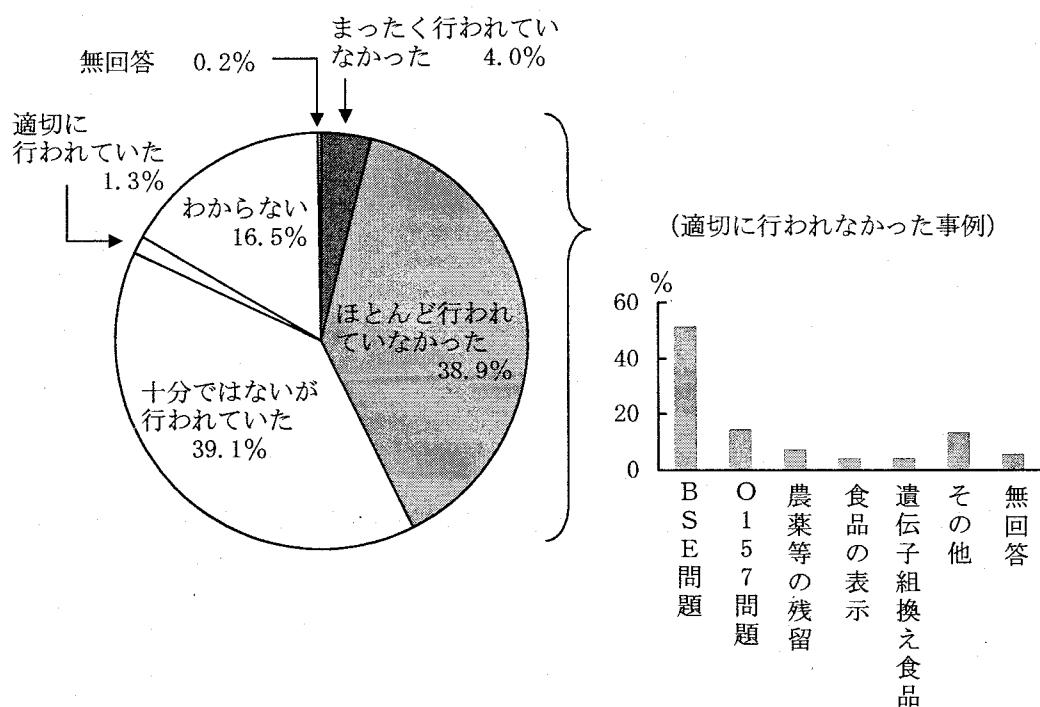
図 I - 5 問題を起こした企業への対応



資料：日本生活協同組合連合会「全国生協組合員意識調査」（15年7月調査）

注：この調査は、日生協加盟店生協のうち組合員数で上位30位までの地域購買生協の組合員から無作為に抽出された6,000名と、（社）中央調査社に委託した住民基本台帳から無作為に抽出された一般消費者（25～69歳の女性）850名を対象に実施した調査である（生協組合員回収率73.5%、一般消費者回収率56.9%）。

図 I - 6 これまで行政が行ってきたリスクコミュニケーションの評価



資料：食品安全委員会「食品安全モニター・アンケート調査（食の安全性に関する意識調査）」（15年9月調査）

注：1) 食品安全委員会が依頼した食品安全モニター470名を対象に実施したものである（回収率96.8%）。
2) 「適切に行われなかった事例」は、まったく行われていなかった、ほとんど行われていなかったと回答した者を対象としたものであり、自由記述内容から判断して分類整理したものである。

さらに、消費者、事業者等の関係者間での意見交換会の実施、「食の安全ダイヤル」の設置、「食品安全モニター」の依頼等により、食品の安全性に関する情報、問い合わせ、意見等の収集体制の充実を図っている。

農林水産省では、消費者等との定例懇談会の開催、ホームページやメールマガジンを活用した情報提供、農政事務所等における消費者相談窓口「消費者の部屋」の設置及び関係機関とのネットワークの構築により、食品の安全性に関する情報を積極的に公表・提供している。また、消費者等の関心の高い残留農薬、食品表示等の個別政策ごとに「食品に関するリスクコミュニケーション」（意見交換会）を実施することにより、消費者等の関係者の参画を促し、従来のような行政からの一方的な情報提供にならないよう、関係者との意見交換を行い、懸念や意見を施策に反映するように努めている。また、食品安全委員会、厚生労働省と連携し、意見交換会を全国各地で開催している。

なお、関係府省が連携強化を図るため、関係府省による連絡会議を定期的に開催している。

[コラム：食品に関する様々な資格]

近年、食品に関しては、栄養成分から調理法に至るまで様々な情報があふれています。消費者はその選択に戸惑うこともあります。また、食品の安全・安心に関して正しい情報を求める消費者の関心が高まっています。こうしたなか、食品に関する専門知識と技術を備えた資格が注目されています。

日本ベジタブル＆フルーツマイスター協会では、平成13年から「ベジタブル＆フルーツマイスター」の認定を行っています。この資格は、野菜や果物に関する様々な知識を消費者に提供できる人材を育成し、消費拡大はもちろんのこと、消費者が求める安全性等の具体的な情報を提供することを目的としています。資格の内容は、野菜や果物に関する基礎知識を習得する「ジュニアマイスター」、食品表示等の専門知識を習得する「マイスター」、さらに、食育や調理等の5つの分野別に専門家を養成する「シニアマイスター」の3段階に分かれています。受講者は、一定時間の講義を受けた後に試験を受けて、合格すれば次の段階に進むことができる仕組みになっており、現在、ジュニアマイスターに741名、マイスターに16名の方が認定されています。当初は、野菜や果物を扱う業者を対象としていましたが、現在では、応募者の7割を一般の会社員や主婦が占めています。また、大手スーパー等では、生産情報等の様々な情報を提供することのできるこれらの資格取得者と連携する動きもあります。

また、日本米穀小売商業組合連合会では、お米屋さんを対象に14年から「お米マイスター」の認定を行っています。この資格は、産地銘柄ごとのお米の特徴や様々な料理にあったお米の選び方等を提案し、消費者との対話を通じて、お米の消費拡大を図ることを目的としており、現在、全国で3,314名の方が3つ星お米マイスターに認定されており、資格取得者のいる店舗には認定ステッカーが貼られています。

このほか、そばに関する知識をもった「ソバリエ」等の認定制度もあります。

生産者と消費者の架け橋として、今後、これらの資格取得者が様々な場面で活躍することが期待されます。このような資格取得者はまだ少数ですが、みなさんも買い物の際に見かけるがあれば、気軽に声を掛けてみてはいかがでしょうか。