

1. 食のサステナビリティに関する国際的な潮流

- 1-1 気候変動
- 1-2 森林・生物多様性
- 1-3 食品ロス・廃プラ
- 1-4 人権・労働
- 1-5 品質・安全**
- 1-6 健康・栄養
- 1-7 動物福祉

食×品質・安全

- HACCPは、1970年代に米国で考案された食品衛生管理手法のひとつ
- 先進国を中心に食品事業者に対してHACCPの義務化する国が増えており、日本でも2020年にHACCPの義務化を目指した取組が進行中

HACCPの導入・検討状況

**カナダ**

1992年より、水産食品、食肉、食肉製品について、順次、HACCPを義務付け

**米国**

1997年より、州を越えて取り引きされる水産食品、食肉・食鳥肉及びその加工品、飲料について、順次、HACCPによる衛生管理を義務付け
また、2011年1月に成立した「食品安全強化法（FSMA）」は、米国内で消費される食品を製造、加工、包装、保管する全ての施設のFDAへの登録とその更新を義務付けており、また、対象施設においてHACCPの概念を取り入れた措置の計画・実行を義務付けている

**メキシコ**

HACCP導入を検討

**ブラジル**

1998年に動物由来職人HACCPの段階的導入を開始
2011年に水産食品についてHACCP導入を義務付け

**ロシア**

HACCP導入を検討

**EU**

一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者にHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け（2006年完全適用）。
なお、中小企業や地域における伝統的な製法等に対しては、HACCP要件の「柔軟性」（Flexibility）が認められている

**GCC諸国**

2015年9月に施行されたGCC共通食品輸入規定において、HACCPの導入を規定

**日本**

2018年6月、「食品衛生法」の改正法案が可決され、2020年の6月から食品を扱う全事業者に対してHACCPによる衛生管理の義務化が開始

2020年の法律施行から1年間は猶予期間として設けられ、2021年6月からは、HACCP導入・運用が完全義務化

**韓国**

2012年より、魚肉加工品（蒲鉾類）、冷凍水産食品、冷凍食品（ピザ類、饅頭類、麺類）、氷菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、キムチ類（白菜キムチ）について、順次、HACCPを義務付け

**中国**

2029年より、食品安全法においてHACCP導入による食品安全管理水準の向上を奨励

**台湾**

2003年より水産食品、食肉製品、乳加工品について、順次、HACCPを義務付け

**ベトナム**

HACCP導入を検討

**オーストラリア**

1992年より、輸出向け乳及び乳製品、水産食品、食肉及び食肉製品について、順次、HACCPを義務付け

（出所）厚生労働省資料より、みずほリサーチ&テクノロジーズ作成

1. 食のサステナビリティに関する国際的な潮流

- 1-1 気候変動
- 1-2 森林・生物多様性
- 1-3 食品ロス・廃プラ
- 1-4 人権・労働
- 1-5 品質・安全
- 1-6 健康・栄養
- 1-7 動物福祉

栄養×SDGs

- 2018年、WHOはSDGsと食（栄養）の関係性を整理。これらを参考に、持続可能な食を支えるための視点・指標を抽出



（資料）World Health Organization, Department for Nutrition and Health Development, 2018 より

作成

国連食料システムサミットの5つの目標

- 2021年9月23日にニューヨークで開催された国連食料システムサミットでは、SDGs達成のために持続可能な食料システムへの転換が必要であるという共通理解が形成された

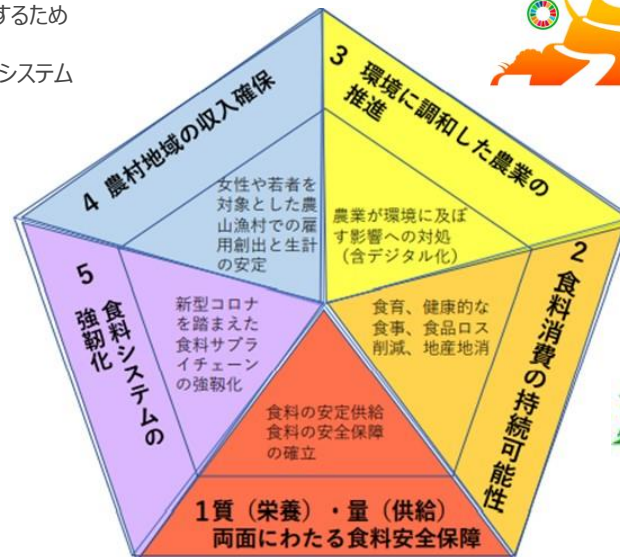
国連食料システムサミットの5つの目標



- フードバリューチェーンに関わる全ての関係者が適正な取引を行うことで、農村地域に住む人々のリスクを減らし、雇用を創出し、起業家精神を持たせ、資源への公平なアクセスによって、貧困の排除に貢献するために取り組むもの
- 社会保障を通じて回復力を向上させ、フードシステムが「誰も置き去りにしない」ことを確実にする



- 紛争や自然災害が発生しやすい地域における持続可能なフードシステムの継続的な機能を確保するために取り組むもの
- パンデミックの影響から食糧供給を保護するための世界的な行動を促進する
- また、フードシステム内のすべての人々が不安定に備え、耐え、回復する権限を与えられるようにすることを目指す
- 様々なショックやストレスにもかかわらず、すべての人に食料安全保障、栄養、公平な生活を提供するフードシステムの維持に、世界中の人々が参加するのを助けることを目的としている



- 食料生産、加工、流通における環境資源の使用を最適化し、生物多様性の損失、汚染、水の使用、土壌劣化、温室効果ガスの排出を削減するために取り組むもの
- フードバリューチェーンに沿って小規模農家や小規模企業が直面している制約と機会に対する理解を深めることを目指す
- また、食品ロスやその他の環境への悪影響を減らすためのインセンティブを再調整する食品システムがバランスの支援にも努める



- 持続可能な生産食品に対する消費者の需要を構築し、地域のバリューチェーンを強化し、栄養を改善し、特に最も脆弱な人々の間で食料資源の再利用とリサイクルを促進するために取り組む
- 食品消費の無駄なパターンを排除する必要があることを認識
- 生産と輸送に必要な資源が少ない栄養価の高い食品への食事の移行を促進する必要があることを認識

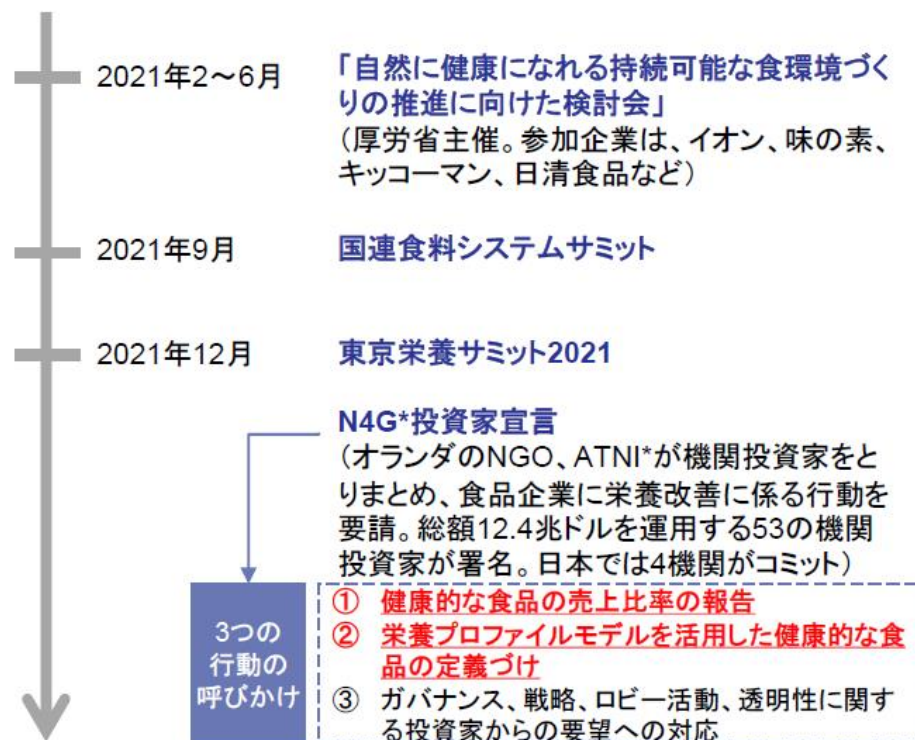
- 飢餓や栄養失調を終わらせ、非伝染性疾患の発生率を減らし、すべての人々が栄養を与え、健康になることを可能にする
- すべての人々が常に手頃な価格で安全な食品の十分な量へのアクセスを持っている必要がある
- 目標の達成は、栄養価の高い食品の入手可能性を高め、食品をより手頃な価格にし、食べ物へのアクセスの不平等を減らすことを意味する

（資料）国連ホームページ（<https://www.un.org/en/food-systems-summit/action-tracks>）より作成

資本市場は食品セクターの「健康・栄養」への取り組みを重視

- 2021年、国連食料システムサミットと東京栄養サミット2021が開催され、栄養不足と栄養過多という両極の健康・栄養の課題解決に向けて、国内外で議論が活発化
- 一部の機関投資家は、N4G投資家宣言で食品企業に栄養改善に係る行動を要請し、行動を加速させることにコミット
- ESG投資家は、食品企業の評価にあたって、健康・栄養への取り組みに相対的に高いウエイト

健康・栄養に関する国内外での議論



(注)N4G: Nutrition for Growth。ATNI: Access To Nutrition Initiative
(出所)公開情報より、みずほ銀行産業調査部作成

(ご参考)MSCI ESG 評価のウエイト

	農業	食品加工	リフト・リンク	ビール醸造	食品小売	総合小売
水ストレス	13.4%	13.3%	14.4%	18.6%		
生物多様性・土地利用	13.4%					
製品カーボンフットプリント	10.3%	6.6%	7.8%	9.6%	7.9%	6.2%
包装・容器の資源・廃棄物		9.7%	9.8%	9.4%		
原材料調達		8.9%			7.0%	6.2%
有害廃棄物	0.2%	0.1%			0.2%	
クリーンテックの機会	0.2%					
栄養・健康の機会		12.3%	14.4%	2.3%	7.3%	6.1%
製品の安全性・品質	0.2%	12.6%	12.8%	17.6%	14.7%	9.7%
労働安全衛生	5.7%	2.0%	6.9%	9.4%		
プライバシー・データセキュリティ					14.7%	13.2%
サプライチェーンの労働基準	11.5%	1.0%	1.0%		0.6%	12.8%
労働移行		0.2%			14.7%	12.8%
人材開発	0.5%	0.1%				
地域との関係	11.3%					
責任ある投資		0.1%				
ガバナンス	33.2%	33.1%	33.0%	33.0%	33.0%	33.0%

(注)MSCI; ESGに関する代表的な第三者評価機関の一つ
(出所)MSCI、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」資料より、みずほ銀行産業調査部作成