

食品産業をめぐる最近の情勢

食品業界は、食品衛生法改正への対応や生産性の向上等に対してどのように取り組むのかが大きな課題となっています。同時に、持続可能性に配慮した事業活動への気運も高まりつつあります。

(2019年6月7日(金) 食品製造業セミナーより)

一般財団法人
食品産業センター
専務理事
田辺 義貴さん



食品衛生法の改正

昨年、食品衛生法が改正されました。改正内容は全部で7項目、非常に大きな改正になっています。そのなかで、すべての食品事業者に関わりのある項目を紹介します。

～HACCPに沿った衛生管理の制度化～

HACCP制度化の中身として、今後は衛生管理計画に則って活動内容を記録することになるのですが、社内体制を整備したり危害状況を管理することは、小規模の事業所には対応しづらいです。このため、小規模事業者等は取扱商品の特性に応じ、HACCPの“考え方”を取り入れた衛生管理として、業界団体ごとに作成した手引書等を参考に簡略化した衛生管理を行うことになりました。対象は、例えば、製造・加工に従事する者が50人未満の事業者であれば良いとされています。

～営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設～

つぎに、営業許可制度と営業届出制度について説明します。現行、34業種については保健所で許可をもらわないと営業できませんが、対象業種でない方はこれに関係なく事業ができます。これを見直し、今後は許可業種以外の事業者も届出が必要になりました。また、昭和47年以降、許可業種の見直しが行われていないことや食品製造の多様化により、ひとつの業態でたくさんの業種の営業許可を受けないといけないといった問題が生じていることなどから、同時に、許可業種も見直すことになっています(図表1)。

～食品等のリコール情報の報告制度～

このほか、食品等のリコール情報の報告制度等も創設されました。食品衛生法違反の可能性がある場合、自主回収をされることがありますが、このような場合に、保健所への届け出が義務付けられました。厚生労働省が公表することで食品事故を防ごうというものです。

食品ロスやプラスチック資源循環の動き

～食品ロス～

ここからは環境問題をテーマにお話しします。国連のSDGsへの取り組みとして、持続可能性に配慮した事業活動が求められています。たとえば食品ロス。食べられるのに捨てられる食品のことで、世界的に食品ロスを削減するための取り組みが行われています。これらの目標を食品リサイクル法の基本方針に盛り込むため、昨年秋以降、議論が行われており、具体的には、2030年度を目標年次にサプライチェーン全体で2000年度比半減とする目標です。個々の事業者に目標を割り当てる手法ではなく、製造、卸、小売、外食ふくめサプライチェーン

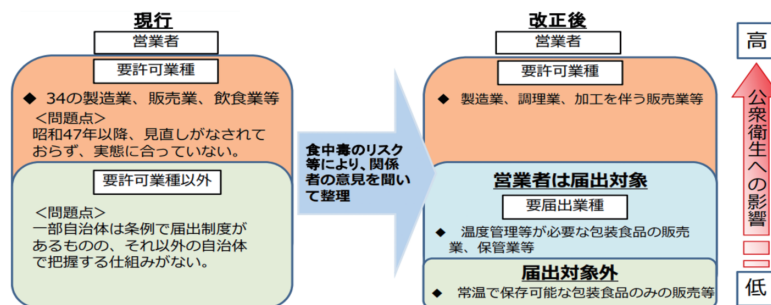
ン全体で削減していくもので、その気運も盛り上がりつつあります(図表2)。

～プラスチック資源循環～

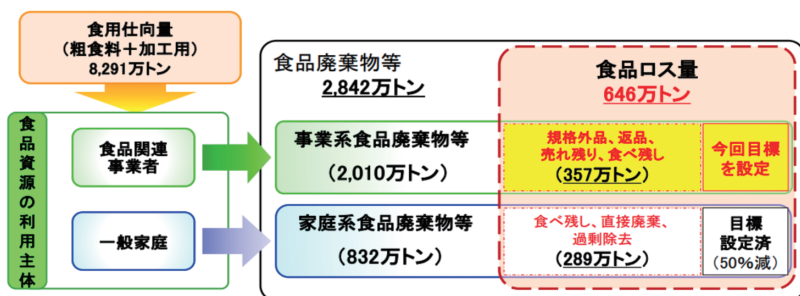
同じく、昨年秋以降、レジ袋とかストロー、海洋ごみといった問題が盛んに報道されているとおり、プラスチックの資源循環も進めていこうという流れになっています。今年5月末に「プラスチック資源循環戦略」が決定され、リデュース、リサイクル、再生利用等の方針が打ち出されました。プラスチックをできるだけ使わない形で持続可能な社会を実現していこうというもので、レジ袋の有料化は大きな動きのひとつになっています。

食品表示制度の動き

最後に、食品表示制度の動きを説明します。2020年4月、食品表示法が完全施行されます。エネルギーやたんぱく質等の栄養成分について、一定の分析値を使って表示することが義務付けられます。2017年には加工食品の原料原産地表示が義務化され、いまは経過措置期間中です。また、遺伝子組換え表示制度も改正され、今年4月からは食品添加物の表示制度の検討が始まりました。これから一年間をかけて検討するようになっていきますので、都度、情報をご確認ください。今日、ご紹介した各制度の検討時には、当センターも食品業界を代表して委員として参画することが多く、今後も業界共通の課題解決に向け取り組んでまいります。以上、最新の動きについてご紹介をさせていただきました。みなさんの事業の参考になれば幸いです。



図表1 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設(厚生労働省HP)



図表2 食品廃棄物に占める可食部(農林水産省HP)