

## 第2章

### 食の安全安心に関する現状と課題

#### 1 食に関する主な出来事・食を取り巻く環境や社会情勢の変化

(1) 食に関する主な出来事

(2) 食を取り巻く環境や社会情勢の変化と今後の課題

#### 2 第3期推進計画の取組状況

#### 3 重点課題

## 第2章 食の安全安心に関する現状と課題

### 1 食に関する主な出来事・食を取り巻く環境や社会情勢の変化

これまで、食の安全安心を揺るがす事件・事故の発生や社会的な情勢の変化に伴い、法改正や省庁の再編など健康危害の再発防止及び未然防止の対策が行われてきました。

食の安全安心に関する主な出来事及び食を取り巻く環境や社会情勢の変化に伴う今後の課題は以下のとおりです。

#### (1) 食に関する主な出来事

平成 15 年（2003 年）に、BSE<sup>※</sup>問題を契機として、国民の健康の保護を最重要とする基本理念のもと、食品安全基本法<sup>※</sup>が施行されました。この法律により、食品によるリスクを科学的に評価し、低減を図る「リスク評価」、「リスク管理」と「リスクコミュニケーション」の 3 つの要素からなる「リスク分析」の考え方が導入されました。

また、平成 21 年（2009 年）、中国産冷凍餃子問題等を背景に、縦割り行政を見直し、消費者関連行政を一元化するため、消費者庁が発足しました。

平成 23 年（2011 年）には、原子力発電所事故による食品への放射性物質汚染や牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒の死亡事件が発生し、食品に含まれる放射性物質や生食用食肉について、科学的根拠に基づき基準が設定されました。

平成 27 年（2015 年）には、食品の表示をわかりやすくするために、3 つの法律の表示に関するルールを一元化した食品表示法<sup>※</sup>が施行されました。

平成 30 年（2018 年）には、食品衛生法及び食品表示法の改正により、営業許可業種の再編や HACCP に沿った衛生管理<sup>※</sup>の制度化、食品等の自主回収情報の報告制度の創設など、多くの制度改正が行われました。

## 参考) 年表 平成 12 年 (2000 年) 以降の食に関する主な出来事

年月	内容
平成 12 年 (2000 年) 6 月	加工乳による大規模食中毒事件
平成 13 年 (2001 年) 9 月	国内で初めて BSE (牛海綿状脳症) 感染牛発見
12 月	中国産冷凍野菜の残留農薬基準値超過
平成 14 年 (2002 年) 2 月	大手食品メーカーの牛肉偽装、その他産地偽装事件
平成 15 年 (2003 年) 7 月	食品安全基本法施行。食品安全委員会発足
平成 16 年 (2004 年) 1 月	国内で高病原性鳥インフルエンザの発生
平成 18 年 (2006 年) 5 月	残留農薬等ポジティブリスト制度の導入
平成 19 年 (2007 年) 1 月	洋菓子工場での期限切れ原材料の使用問題
4 月	大阪府食の安全安心推進条例施行
6 月	牛肉コロッケ偽装事件
平成 20 年 (2008 年) 1 月	中国産冷凍餃子による有機リン中毒が発生
3 月	大阪府食の安全安心推進計画の策定
9 月	米の販売・加工業者による非食用米穀の食用転売の発覚 加工食品へのメラミン混入、自主回収
平成 21 年 (2009 年) 9 月	消費者庁の発足
11 月~3 月	国内 9 県で高病原性鳥インフルエンザの発生
平成 22 年 (2010 年) 4 月	口蹄疫の発生
平成 23 年 (2011 年) 3 月	東日本大震災での原子力発電所事故による食品への放射性物質汚染
4 月	焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌 O111 の食中毒事件
7 月	米トレーサビリティ法の施行
10 月	生食用食肉の規格基準設定
平成 24 年 (2012 年) 4 月	食品中の放射性物質の新基準設定
7 月	牛肝臓の生食禁止
8 月	浅漬けによる腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件
12 月	学校給食による食物アレルギー死亡事故
平成 25 年 (2013 年) 3 月	第 2 期大阪府食の安全安心推進計画の策定
7 月	BSE 全頭検査の見直し
10 月	ホテルレストラン等でのメニュー偽装問題の発覚
12 月	国内で製造された冷凍食品への農薬混入事件
平成 26 年 (2014 年) 1 月	給食用パンによるノロウイルスの食中毒事件
6 月	景品表示法の改正による規制強化
7 月	中国の食品加工業者による加工食品への使用期限切れ鶏肉使用事件
7 月	冷やしキュウリによる腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件
12 月	異物混入食品映像の SNS による拡散と異物混入事件の続発
平成 27 年 (2015 年) 4 月	食品表示法の施行、機能性食品表示制度のスタート
6 月	豚肉の生食禁止
平成 28 年 (2016 年) 1 月	廃棄用食品の不正転売事件
4 月・5 月	鶏タタキ寿司によるカンピロバクターの食中毒事件
平成 29 年 (2017 年) 2 月	キザミのりによるノロウイルスの食中毒事件
4 月	健康牛の BSE 検査の廃止
9 月	原料原産地表示に関する食品表示基準の改正
平成 30 年 (2018 年) 6 月	食品衛生法等の一部を改正する法律 (改正食品衛生法) の公布
9 月	豚熱の発生
令和元年 (2019 年) 10 月	食品ロスの削減の推進に関する法律の施行
10 月	ゲノム編集技術応用食品等の届出制度の開始
令和 3 年 (2021 年) 6 月	改正食品衛生法の完全施行による HACCP に沿った衛生管理の制度化
令和 4 年 (2022 年) 2 月	熊本県産アサリの産地偽装問題の発覚

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## (2) 食を取り巻く環境や社会情勢の変化と今後の課題

### ① 食品衛生法の改正による HACCP に沿った衛生管理の制度化

改正食品衛生法が令和3年（2021年）6月に完全施行され、原則、すべての食品等事業者<sup>※</sup>は「HACCP に沿った衛生管理」に取り組むことが制度化されました。

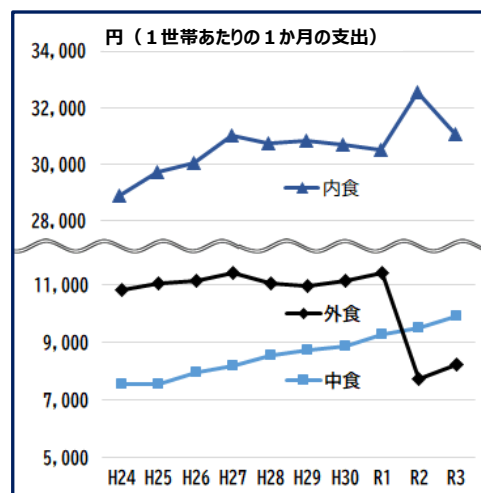
HACCP に沿った衛生管理では、施設の清潔保持や食品取扱者の衛生管理といった一般的な衛生管理とともに、食品中の危害を食品衛生上問題のないレベルにまで除去・低減させる重要管理を衛生管理計画として定め、日常的に衛生管理に取り組むことにより食中毒の未然防止等が期待されるほか、実施状況の記録を振り返る（検証）ことで、より衛生管理を向上させていくことが期待されます。

今後も引き続き、HACCP が適切に運用され、衛生管理がさらに向上されるよう事業者への HACCP の取組支援を行っていく必要があります。

### ② ライフスタイルの変化

昨今の新型コロナウイルス感染防止を日常生活に取り入れた「新しい生活様式」への変化に加え、以前からの共働き世帯や単身者の増加等の要因もあり、食生活もデリバリーやテイクアウトなどの中食や、家庭調理（内食）の割合も増加しています。

食品衛生上の注意点等についても、このような食生活の変化を踏まえた情報発信を継続して実施していく必要があります。



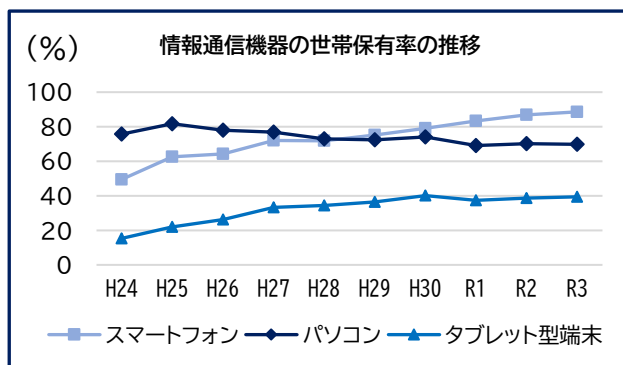
注) 内食は、穀類、魚介類、肉類、乳卵類、野菜・海藻、果物及び油脂・調味料の合計  
 (上表は、総務省統計局「家計調査」(総世帯)を基に作成)

### ③ スマートフォン・SNSの普及やデジタル化の加速

総務省による調査では、令和3年（2021年）の世帯におけるスマートフォンの保有割合は88.6%（個人保有率は74.3%）と増加傾向にあり、また、ソーシャルネットワーキングサービス（SNS）の利用率も全世代で78.7%、60代でも7割を超えるなど、幅広い世代での利用が広がっています。

スマートフォンやSNSの普及により、これまで以上に手軽に膨大な情報をタイムリーに得られるようになった反面、誰でも自由に情報を発信できることから、なかには、食の安全性に関する誤った情報や科学的根拠に乏しい情報も見受けられます。このため、様々な情報ツールを活用して食品の安全性に関する正しい情報をわかりやすく提供していく必要があります。

また、コロナ禍で社会のデジタル化が加速し、ウェブ会議などのオンラインによる交流が浸透してきており、意見交換や情報発信の取組にオンラインツールの活用を広げていくことで、より効果的な啓発が期待できます。



(上表は、総務省「通信利用動向調査」を基に作成)

#### ④ 食品ロス削減への関心の高まり

令和元年（2019年）10月に、食品ロスの削減の推進に関する法律が施行され、府でも令和3年3月に「大阪府食品ロス削減推進計画」を策定し、『“もったいないやん！”食の都大阪でおいしく食べきろう』をスローガンに、事業者、消費者、行政が一体となって、食品ロス削減の取組を推進することとしています。

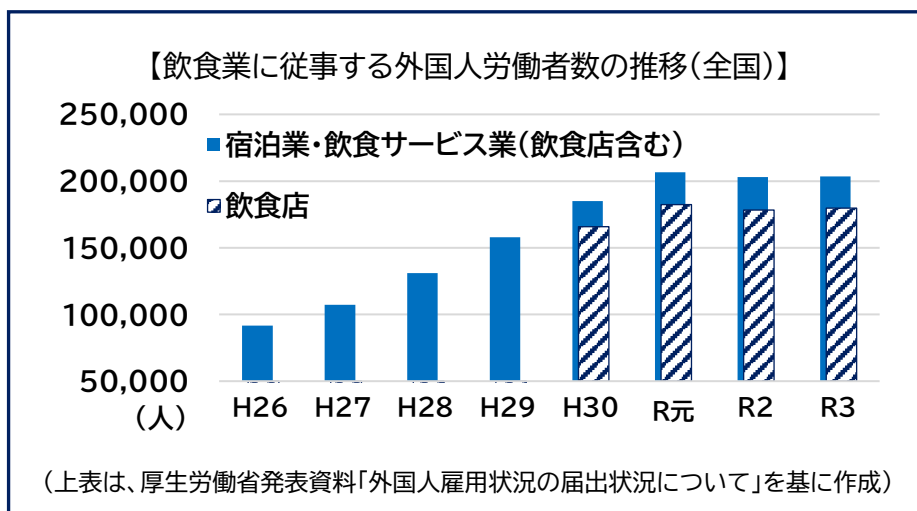


食品衛生の観点では、食品ロス削減への取組には、衛生面への十分な配慮が必要と考えられることから、食品の適切な保存方法や、消費期限・賞味期限の理解の促進のための啓発等、食品ロス削減にも繋がる食の安全確保の取組を行っていく必要があります。

#### ⑤ 外国人労働者や訪日外国人の増加

近年、全国的に飲食業に従事する外国人が増加しています。また、令和7年（2025年）に開催される大阪・関西万博では、約6カ月間の開催期間で2,800万人の来場者が予想され、訪日外国人の増加も想定されます。

今後、さらに外国人材の受け入れやインバウンド需要の回復が進む中で、府内の食品関係施設で従事する外国人への指導や外国人観光客への啓発にあたり、多言語に対応した啓発媒体を活用した取組を進めていく必要があります。



(上表は、厚生労働省発表資料「外国人雇用状況の届出状況について」を基に作成)

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 2 第3期推進計画の取組状況

第3期推進計画では、府民の食の安全安心の確保を図るため、条例の基本理念を踏まえた4つの施策の柱のもと、13の基本施策を設定し、さらに関係部局が連携して52の事業に取り組みました。

第3期の計画期間中には、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、一部計画どおり取り組めなかった事業がありましたが、コロナ禍前の取組状況も鑑みると総合的には概ね計画どおり取組が行えたと評価できます。（第3期推進計画で掲げた数値目標の達成状況及び各基本施策の取組成果は、第5章（5）（60～63ページ）参照）

## 3 重点課題

第4期推進計画では、第3期推進計画で掲げた施策等に継続して取り組むことを基本としつつ、食を取り巻く環境や社会情勢の変化等を踏まえ、次の課題に重点的に取り組みます。

### ■ 法改正による HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応

HACCP は導入がゴールではなくスタートであり、PDCA サイクル<sup>※</sup>により適切に運用されるよう、継続的な取組を支援していく必要があります。

### ■ 社会情勢の変化を踏まえた情報の発信

食生活の変化や食品ロス削減の推進における食品衛生の観点からの啓発など、食に関する社会の動向を踏まえた食の安全安心に関する情報を発信していく必要があります。

また、デジタル化の加速によるオンラインコミュニケーションツールの普及や、府内の外国人の増加に伴う各種言語にも対応した情報発信の必要性などから、様々なツールを用いた情報の発信に積極的に取り組んでいく必要があります。