

令和7年度事業計画

公益財団法人 食の安全・安心財団

令和7年度事業計画

1. 活動の基本

食の安全・安心は消費者にとって最大の関心事項であり、安全で高品質の食品を供給することは、食に携わる事業者の責務である。

財団は、このような問題意識を踏まえて、我が国の食の安全の向上及び食に対する社会の信頼の確保に貢献する中で、その活動として、食に関する消費者、生産者、加工業者、流通業者、外食業者等ステークホルダー間の意見交換会等の場を設けることとする。

2. 食の安全・安心をめぐる状況 ～主な重点項目

(1) 広域的な食中毒対策の推進

令和6年(2024年)現在の食中毒の発生件数は1037件と3年連続増加するなか、その対応が重要になっている。特に、2024～2025年の冬季のノロウイルスによる食中毒発生は、複数地域で過去最多となった。食品関連業界では人手不足の問題も継続しており、対策・対応が喫緊の課題となっている。

(2) アレルギーの表示対象品目への対応

現在、加工食品については、食品表示法に基づきアレルギー表示が義務付けられている。一方で、客の注文に応じて多様なメニューを同じ厨房で調理する外食店等については、正確性及び実行性の確保の困難等の現状から表示の「義務化」は行われていないが、外食等の機会を求める患者にとって事業者からの情報提供は大変貴重であり、今後ますます重要になっている。

財団では、食物アレルギー問題について情報の収集と提供に努めるとともに、食品表示法の義務表示の対象外となっている外食等についても実行性のある自主的な情報提供の推進を図る。

(3) HACCP 対応の推進

令和3年6月に完全義務化となったHACCP制度は5年目を迎える。また、当財団が日本フードサービス協会とともに平成31年に作成したHACCPの手引書の見直しなど、関連業界と協力してリスク管理に取り組む。

(4) 環境問題・SDGsの諸課題への対応

令和元年に施行された「食品ロス削減推進法」では、未利用食品等の提供(食品寄附)の促進、食品の期限表示の在り方検討、食品提供に伴う法的責任の在り方を含めた措置の具体化、フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援などの検討が始まり、令和6年度には「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」等が

策定されたほか、「食品リサイクル法」の基本方針の見直しでは、2030年度までに家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量いずれも2000年度比で半減する目標が掲げられるなど、これらへの対応が重要となっている。

食品ロス削減や食品リサイクルの推進は、持続可能な開発目標（SDGs）の推進として重要な課題であるとともに、その実効性のある対応には、製造、流通、販売、外食などにかかわる食品関係事業者、および消費者の連携が不可欠であり、財団では食に関わるステークホルダー間の重要な課題として、引き続き取り組む。

（5）新たなパンデミック・感染症対策への対応

新型コロナウイルス感染症については、令和5年5月の感染症法上の位置づけの引き下げによって、実質的な収束となったが、新たな感染症の発生に備えて、引き続きお客様と従業員の安全を守るための感染症対策、食中毒対策などの衛生管理対策に十分留意し、食関連業界団体と連携し、事業継続計画（BCP）策定などの推進を図る。

（6）ジビエ振興等への対応

農水省や自治体が認証した処理施設の国産ジビエを「安全」で美味しいジビエとして普及させるため、さらに、外食産業でジビエを利用しやすい供給体制を構築するため、外食事業者、処理施設、双方が参加する「JF国産ジビエ認証処理施設連絡会議」や「JFフードパートナーズ商談会」に積極的に協力して、ジビエの適切な衛生管理と普及に努める。

（7）新たな食に関する安全・安心の課題への対応

社会経済活動が進む中で、日々新たな食に関する安全・安心の課題・問題が発生しており、その諸課題への対応する情報提供などの活動が必要となっている。

例えば、環境中で分解されにくく、人体や生態系に蓄積し、健康被害などが発生する可能性が指摘されているPFAS（ペルフルオロアルキル化合物）は、撥水性や耐熱性などの特性があり、食品包装材や調理器具、農業用資材などに使用されてきたが、包装資材など以外に、地下水・水道水などでも検出されており、その安全性に対する情報提供やリスクコミュニケーション活動が必要となっている。

（8）フードサービス産業の諸課題の解決に向けた活動

様々なステークホルダーが集まるフードサービス産業の諸課題について、検討し解決していく活動の推進が必要であり、フードサービス事業者と大学研究者などが集まる「産学連携」の学術団体である日本フードサービス学会の活動を推進していく。

以上のような、「食の安全・安心をめぐる状況」を踏まえて、事業を実施していく。

3. 令和7年度事業計画

(1) 食の安全の向上及び食に対する社会の信頼の確保のための情報の提供及びリスクコミュニケーションの実施

当財団は食の安全・安心に関わるリスクコミュニケーションの促進及び食の安全・安心に関わる情報収集・情報提供を主な事業とする。

1) セミナー、シンポジウム等の意見交換会等を開催

食の安全・安心に係わる諸問題について、消費者、生産者、事業者、メディア、行政等、幅広いステークホルダーを対象に、専門家を交えたリスクコミュニケーション（意見交換会）を年数回行う。

■実施時期（予定）：令和7年5～7月、令和7年8月、令和7年1月

■テーマ例：

「健康と栄養」～日本人の食事摂取基準（2025年版）のポイントとバランスの良い食生活について～（調整中）

現在、日本人のライフスタイルは多様化し、豊かな食生活を実現する一方で飽食の時代とも言われ、過食や偏食等、食生活の乱れ、食品ロスなどが課題となっている。また、「〇〇を食べれば健康になれる」「〇〇は体に悪い」といった、一方的な健康情報や安全安心情報の氾濫や、いわゆる健康食品の安全性も問題となっている。

消費者自身が正しい判断でバランスの良い食生活を自ら実現できる環境整備＝「食育」の必要性が益々高まっている中で、国内では「日本人の食事摂取基準（2025年版）」の改訂により、高齢者層でのタンパク質摂取量、成人全般での食物繊維量の引き上げなどが行われた。

今回は食事摂取基準（2025年版）のポイントの解説とともに、外食、中食、加工食品の活用など消費者にとって欠かせない食の場面も含めたバランスの良い食生活実現のための方策や食育の役割などについて、専門家を招いて意見交換を行う。

○パネリスト例

食品企業/教育関係者/栄養学専門家/食育行政担当者

○実施時期予定：令和7年7月以降

2) メディアとの情報交換会の実施

食の安全・安心に係わる諸問題について、メディア関係者等の皆様と意見交換し、情報を共有する機会を設けることとする。

■実施時期（予定）：令和7年9月

3) 行政情報などに安全・安心情報の提供

行政の公表する食の安全安心関係の法令・規制及びこれらの関連情報について、食品事業者等のステークホルダーに対して適時メールを活用した情報提供を行う。

■実施時期（予定）：毎月下旬にメール・HPにて提供

(2) 人材育成のためのセミナー・教育研修

食に対する社会の信頼を確保するためには、食に携わる人材の育成が不可欠であり、そのためには経営及び指導的役割を果たす人材の意識改革と資質の向上が極めて重要となっている。財団では、食の安全に対する取組の強化、技術の向上を推進していくために、関係業界と協力して、テーマと対象者を定めたセミナー等研修活動を実施する。

1) 食中毒予防対策セミナーの開催

コロナ禍後の社会経済活動が正常化が進む中で、食品関連業界では、製造能力を超えた供給などで食中毒が発生する事案も散見されている。また食中毒事故は季節を問わず発生している状況などを踏まえて「一般衛生管理」の基本の周知などを目的としたセミナー等を開催する。

■日 時：令和7年6月～7月

(3) 食品の安全の向上及び消費者の信頼にかかわる調査研究

「食の安全・安心をめぐる直近の動向」などを踏まえて、食の安全・安心に関わる情報収集活動、フードサービスの信頼向上に資する情報収集活動、および調査研究活動に取り組み、メールやホームページ等により適時の情報提供を行っている。

1) 外食産業市場動向調査等の実施

全国規模の外食企業を中心とした日本フードサービス協会の会員各社を調査対象にすることで、我が国の外食産業の全体の売上状況および、業種業態区分での売上状況を把握し、外食産業からの信頼性のある情報提供を目指す。財団として調査の設計・分析・取りまとめを行う。

また収集した情報をまとめた外食産業データ集などの作成発行を行う。

■実施時期：毎月公表 25 日

■調査対象：外食事業者

2) 環境実態調査の実施

外食産業のプラスチック製品の合理的使用状況、省エネ法の改正（令和 5 年 4 月）による全てのエネルギー（廃プラや木材などの非化石エネルギー含む）の使用状況、さらには食品ロスなど、外食事業に求められる温暖化対策、廃棄物対策に関して、調査を実施する。（「エネルギー使用実態調査」「プラスチック製品使用状況調査」「食品ロス等の調査」など）。

■実施時期：令和 7 年 9～10 月頃

■調査対象：外食事業者

3) 外食産業の海外進出状況調査の実施

インバウンド需要が活況の中、外食産業においてはアウトバウンド（積極的な海外展開）も重要な柱となっており、外食産業の出店状況の調査を実施する。

■実施時期：令和 7 年 9～12 月頃

■調査対象：外食事業者

4) 食材仕入れ実態調査の実施

物価上昇が続く中、食材の価格も高騰しており外食産業の経営を圧迫する要因となっている。価格高騰が続く、コメ、野菜など品目ごとの仕入れ状況について調査を実施する。

■実施時期：令和 7 年 9～12 月頃

■調査対象：外食事業者

5) 米国フードサービス市場概況調査

全米レストラン協会（NRA）の資料などを中心に収集整理し、米国の外食産業のデータの基礎資料とする。

■実施時期：令和8年1～3月頃

■調査対象：全米レストラン協会（NRA）の公表資料等

6) 日本フードサービス学会の活動推進

日本フードサービス学会はフードサービス事業者と大学研究者などが集まり、様々なステークホルダーが集まるフードサービス産業の諸課題について、検討し、解決していく「産学連携」の学術団体であり、その推進のための活動を、日本フードサービス協会とともにやっていく。

以上