


- 6 . 21 世紀の安全安心な食品生産加工流通マネジメントに関する研究 Study of safe and relieved management of food industry processing and distribution

 キーワード	食品安全、食品生産加工流通、マネジメント
Key Word	Food safety, management, industry processing, distribution

1. 調査の目的

本調査研究は、財団法人セコム科学技術振興財団の助成(代表: 未来工学研究所 上野伸子)を受けて平成 18 年度にかけて実施する。

BSE、O157 による食中毒、食品表示偽装事件など、食品の安全性に対する国民の関心が高まっている。内閣府食品安全委員会が 2003 年 7 月に設立され、透明性の高い食品安全行政の確立に向けた施策が検討されている。しかし、消費者が食品を購入する際に実質的な接点となるのは、小売店、量販店や、生産加工を担う農家や漁業者、メーカー企業などである。これら民間主体の食品の安全性は自主的な努力に任されており、民間主体の組織としての「安全文化」の意識の醸成が実質的な食品安全対策として求められる。本研究は、各民間主体が「安全安心な食品」を消費者に提供するために、「生産品(商品)の安全性」を確保する新しい施策について、食品安全マネジメント専門家によるデルファイ法を用いた研究を実施する。本研究が食品業界全体としての水準を向上させる施策に繋がることを目的とする。

2. 調査研究成果概要

(1) 調査の構造と内容

本研究は、デルファイ法(専門家による意見集約)による検討、ならびに国内外の実態調査の 2 構成で実施する。具体的には、下記の研究項目を実施する。

1. 21 世紀の安全安心な食品生産加工流通マネジメントに関する研究会を設置・検討

- (1) 専門家構成(約 10 人)座長: 財団法人 食品産業センター 大西 吉久(農学博士) 購買グループ: コープ、スーパー、CVS、外食チェーンの品質保証担当者
業界団体: 農産、食肉、水産、缶詰、ハムソーセージ、冷凍食品協会等の HACCP 推進担当者
学識経験者(独立法人、大学)

(2) 研究会の検討内容

米国 FDA(食品医薬品局)が 2004 年に公表した「米国の食品加工業界における共通の食品安全問題に関するデルファイ研究」を参考として、「一般的衛生管理事項」の問題点と問題解決に繋がる新しい施策について、専門家の意見を集約する。3 回にわたる専門家の意見集約を実施する。

2. 実態調査の実施

- (1) 国内の各業界における先進的な事例調査を行う。
(2) 米国を先進事例実態調査

先進事例ならびに米国 FDA(食品医薬品局)「米国の食品加工業界における共通の食品安全問題に関するデルファイ研究」の詳細とその後の利活用の実態について調査する。上記の調査検討結果をもとに、「21 世紀の安全安心な食品生産加工流通マネジメントに関する研究(食品業界の一般的衛生管理事項の課題と施策)」についてまとめる。

上記調査内容を平成 18 年度に実施しとりまとめを行う。