

PL研究会

# 部会開き食品リコールの実態検討



オンライン併用で開催された  
研究部会。食品リコールなど  
が報告された(6月27日)

届かない消費者への発信情報  
P.L.(製造者責任)に関する総合的な研究を進めるP.L.研究会(大羽宏一会長)の「食品リコール研究部会」が六月二十七日、東京都内で今年度第一回部会を開いた。当時は「食品リコールの実態と課題」及び「製品リコールと表示」について

当日の研究部会は会場参加とオンライン参加の二つの形態で実施。開催にあたっては、P.L.研究会の大羽宏一  
会長が、「当学会は食品安全性の確保の研究など、ハードウ  
ェアを対象に活動を展開してきたが、昨今、ソフトや  
食品の安全性などへの社会的関心も高まっている。こ  
れら分野へのP.L.対応についても検討を深めていく必  
要がある」と述べた。

「当学会は食品安全性の確保の研究など、ハードウ  
ェアを対象に活動を展開してきたが、昨今、ソフトや  
食品の安全性などへの社会的関心も高まっている。こ  
れら分野へのP.L.対応についても検討を深めていく必  
要がある」と述べた。

P.L.研究会および研究部会として「食品のP.L.対応」や「食品リコール」についても研究していく方針を明らかにした。

当日は国立大学法人東京海洋大学教授の松本隆志さんが招かれ、「輸入食品のリコールに関する研究」を報告。昨年から施行された「食品ロス削減の社会的課題などを説明した。報告の中で松本さんは、「食品ロス削減の社会的課題もあり、リコール案件を発生させないよう、日々、品質保証業務を充実・向上させていくことが食  
品業界では前提となっている。現在はリコールに備えたクライシスマネジメントも重視されている」と述べた。

P.L.研究会のP.L.対応や「食品リコール」についても研究していく方針を明らかにした。

当日は国立大学法人東京海洋大学教授の松本隆志さんが招かれ、「輸入食品のリコールに関する研究」を報告。昨年から施行された「食品ロス削減の社会的課題などを説明した。報告の中で松本さんは、「食品ロス削減の社会的課題もあり、リコール案件を発生させないよう、日々、品質保証業務を充実・向上させていくことが食  
品業界では前提となっている。現在はリコールに備えたクライシスマネジメントも重視されている」と述べた。

届出の対象となる「クラス分け」では、食品衛生法に基づく「クラス1」から「クラス3」と、食品表示法に基づく「クラス1」から「クラス2」では、「双方でクラス分類しているものの、両者に相関はない」と誤認されやすい」と松本さん。整合性のある分かりやすい分類が必要とした。

P.L.(製造者責任)に関する総合的な研究を進めるP.L.研究会(大羽宏一会長)の「食品リコール研究部会」が六月二十七日、東京都内で今年度第一回部会を開いた。当時は「食品リコールの実態と課題」及び「製品リコールと表示」について

## 消費者の目

て一人の研究者が報告した。いずれも消費生活の安全施策に密接に関連した内容で、それぞれ「リコール」の重要性と実効性、今後の課題が提起された。P.L.研究会は研究成果を踏まえ、政策提言も検討していく。

P.L.研究会および研究部会として「食品のP.L.対応」や「食品リコール」についても研究していく方針を明らかにした。

当日は国立大学法人東京海洋大学教授の松本隆志さんが招かれ、「輸入食品のリコールに関する研究」を報告。昨年から施行された「食品ロス削減の社会的課題などを説明した。報告の中で松本さんは、「食品ロス削減の社会的課題もあり、リコール案件を発生させないよう、日々、品質保証業務を充実・向上させていくことが食  
品業界では前提となっている。現在はリコールに備えたクライシスマネジメントも重視されている」と述べた。

届出の対象となる「クラス分け」では、食品衛生法に基づく「クラス1」から「クラス3」と、食品表示法に基づく「クラス1」から「クラス2」では、「双方でクラス分類しているものの、両者に相関はない」と誤認されやすい」と松本さん。整合性のある分かりやすい分類が必要とした。

## 厚労省、消費者庁、リコール対応に相違

品全体では二〇二〇年まで二年間八百件前後。それが二年一度には二倍の千四百件台に激増。輸入食品でも前後だったものが、六月からはいっきょに百件台になり、昨年十二月には「一百件台を突破した。松本さんは、「これまで発生数が少なかったわけではなく、届け出されなかつたりコールが相当あつたと推測される」

また、「リコールの原因として、製造者の責任が八〇%以上、輸入者起因が一〇%弱であることを示し、「検疫の検査が機能していると思われる」と紹介。食品リコールを減少させる手段としてはHACCPシステムなどを品質保証システムを整備し、それらを運用・改善しながら効果的にシステムを構築することが重要と説明した。

当日は、「製品リコールと表示」について、P.L.研究会副会長の渡辺義明さんが報告。広告・チラシ・ネット検索・店頭・取扱説明書・マーク制度など現行手段では製品のリスク情報をはるかに消費者に届いていないことを紹介。渡辺さんは、「デジタル化に対応した製品安全のスマート化の一環として、製品に専用QRコードを付けるなど抜本的な表示改善が必要ではないか」と問題提起した。

# NET

(短)(信)

◎EUエコラベルが30周年に、欧州委員会が記念イベント開催  
欧洲委員会は一九九二年に導入された「EUエコラベル」の三十周年記念イベントを実施すると発表した。展示用キャラバンを牽引する電動自転車で欧州各国を巡るとい

う構想。ベルギー・ブリュッセルからドイツ・エストニア・ハンガリー、エストニア、ルクセンブルグを通り、世界エコラベルを巡り、世界エコラベルデーの十月十三日に再びプリュッセルに戻ってくる。各都市の広場などに立ち寄り、キャラバン内の展示ブースで様々な認

定商品を展示する。エコラベルは現在、「四分野の約九万製品・サービスに表示されている。

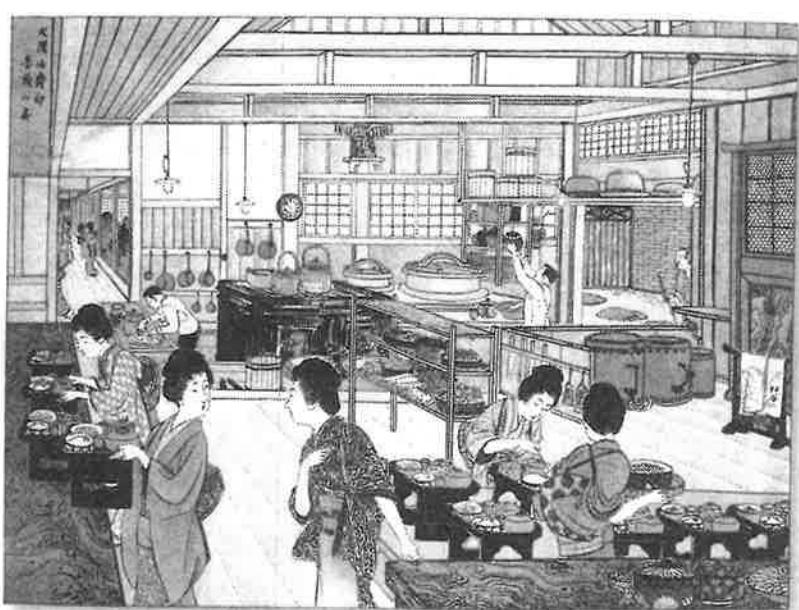
◎新規自動車が躍進！英国電気自動車が躍進！英國新車市場において、困難な状況下でも売り上げを伸ばしているのが電気自動車だ。市場動向を報告した英國の消費者団体Which?によると、今年五月の新車登録数は前年同月比二〇・六%減少し、過去三十年で最悪となりました。その中で電気自動車は躍進し、今年の売上は前年と比べて七一・

二%増加し、新車販売台数の一四〇以上を占めた。英國では二〇三〇年までにガソリン車の新車販売が禁止されるため、今後ますます普及率が高まり見通し。ただ、この成長を続けるには充電インフラの整備が不可欠だと指摘している。

あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

## 時代が変わっても、 ガスの美味しさは変わりません。



これは明治時代に出版された

村井弦斎の料理小説「食道樂」の挿絵の一枚。

大隈重信邸の台所の様子が描かれています。

美味しい香りが今にも漂ってきそうです。

正面奥には英國製のガスレンジ、右手には日本初のガスかまどが3台。

薪や炭を燃やして調理するのが主流だった時代、ススが出づに衛生的で、火力を自由に調節できるガスによる調理はいいことづくめ。

この頃に登場したガス調理器具が、現代のガスコンロの先駆けとなりました。

昔も今もこれからも、美味しいつくるガスの炎。

お客様にもっと料理の楽しさをお届けしたい、東京ガスです。