資料3

第3回外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会 発表資料

2014.07.03

一般社団法人日本惣菜協会

一般社団法人日本惣菜協会概要1

- **昭和52年5月　任意団体　日本惣菜協会設立**
- **昭和54年5月　社団法人　日本惣菜協会設立**
- **平成25年4月　一般社団法人へ法人移行**

本年35周年を迎える一般社団法人　　**会員企業（現在401社）**

会員企業は、**惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店（デパ地下）、コンビニエンスストア等に関連する**「惣菜・弁当製造・流通・販売等に関連する事業者」。

惣菜（中食）業界唯一の全国団体として、会員相互の食に関連する情報提供や情報共有を基本に、業界より発信する行政への提言。事業者における衛生管理や**消費者と事業者の双方向の情報提供と共有をするための、人材育成教育事業を積極的に展開。**

一般社団法人日本惣菜協会概要2

・平成4年12月　惣菜製造・流通業向け惣菜管理士資格審査証明事業開始
惣菜管理士資格者は、21年間で17,127名誕生

・平成12年3月　HACCP手法支援法（高度化支援法）　国の指定認定機関登録
高度化HACCP認定事業者13年間で57施設

・平成21年10月　「惣菜管理士のいる店」店頭表示事業開始

・平成23年4月　一般消費者向け、食の基礎知識
ホームミールマイスター認定事業開始

・平成23年6月　「惣菜・弁当（持帰り）の情報提供ガイドライン」策定・普及・啓発
（原材料名、原料原産地、アレルギー物質編）

・平成25年10月　製造小売り従事者向けデリカアドバイザー修了認定事業開始

外食等におけるアレルゲン管理と実態

○アレルゲン管理の基本は･･･実態は････

基本1.原材料に関する規格書等による商品情報収集

（原材料のアレルゲン情報収集）

問題1.

製造現場では、アレルゲン情報収集が間に合わない場合がある。

特に加工品原材料で使用されている由来原料など、規格書にて確認しないと見えないアレルゲン情報も多いが、日替わり弁当のような商品の場合は、原料入手のタイミングで、規格書を入手できないままの製造販売が行われる場合がある。

対策1.

アレルゲン情報をあらかじめ入手できた原材料しか使用しない。事業者努力により対応可能。

外食等におけるアレルゲン管理と実態

基本2.製品レシピの作成と遵守（斉一性・定量化）

問題2.

職人による目分量や感覚での製品化では、アレルゲンの定量化ができないが、職人技での提供も商品特性として欠かせない特殊な世界でもある。

対策2.

全ての製品においてレシピを作成し遵守させ、定量化させる。事業者努力により斉一性の対応は可能性あり。

外食等におけるアレルゲン管理と実態

基本3.製品工程等の手順確立（コンタミネーションの防止）

問題3.

計画生産の現場であれば1日の手順を確立することができるが、注文等により作業工程手順を限定できない場合の製造形態も多く実在し、アレルゲンの無いものからの生産等の対処が困難。

対策3.

洗浄マニュアル等で一定の対処が可能であるが、確実性については、検証不可能であり、対応不可能な場合が多い。

外食等におけるアレルゲン管理と実態

基本4.製造現場環境の保全（コンタミネーションの防止）

問題4.

製造現場への人・物の出入りは、製造工場と厨房施設では管理基準が異なり、管理不能な厨房施設も多く実在する。

また、狭い厨房の中では、調理器具や食材が接触する機会も多く、コンタミネーションの管理が困難な厨房施設も多い。

対策4.

施設上の問題がある場合は、施設の改善が必要であり経費等により対処困難な事業者も多い。

外食等におけるアレルゲン管理と実態

基本5.販売（提供）時の管理（コンタミネーションの防止）

問題5.

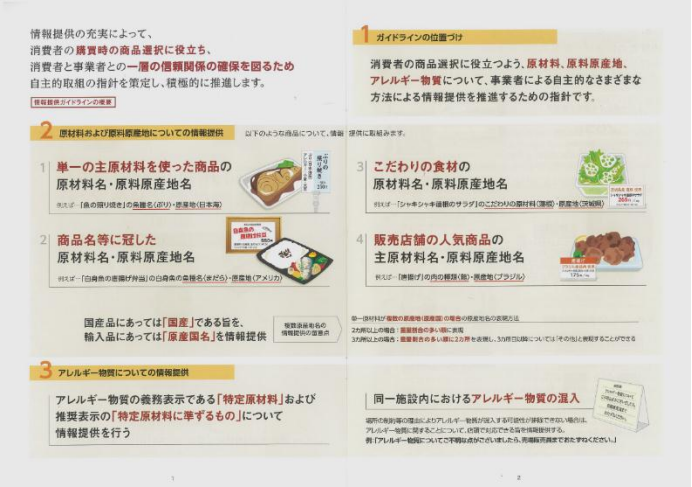
特にバイキング形式となると、他商品とのトング等の器具の転用により、コンタミネーションが発生する場合がある。

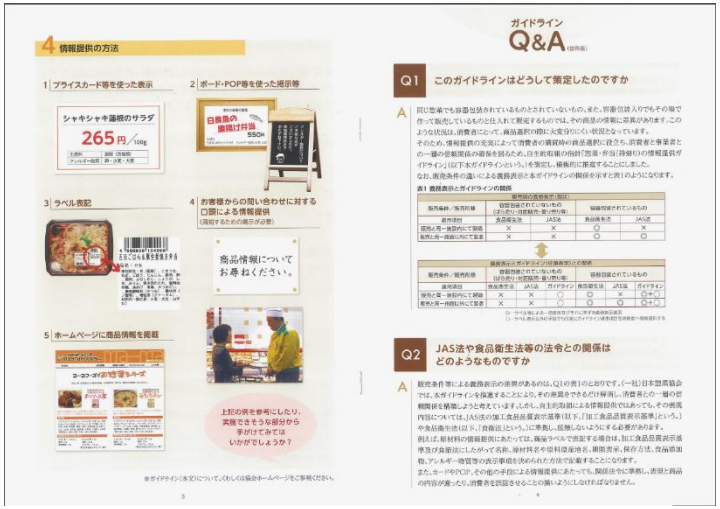
対策5.

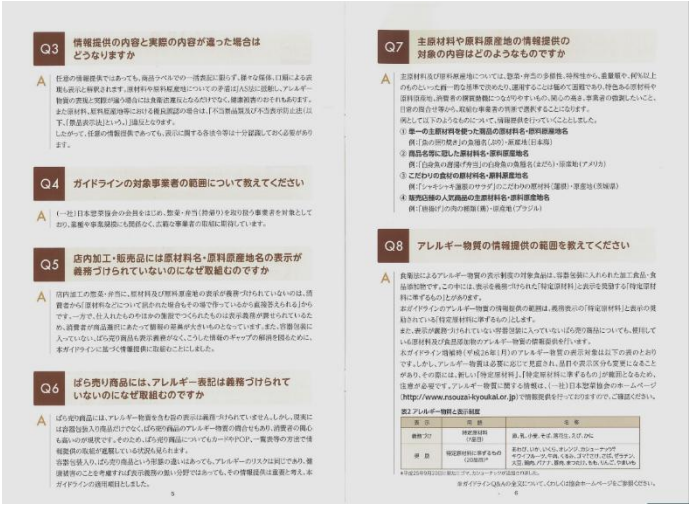
オープンスペースでの商品販売提供において、知識を有する者の監視が無い場合には、対処不可能である。

・平成23年6月 「惣菜・弁当（持帰り）の情報提供ガイドライン」策定・普及・啓発（原材料名、原料原産地、アレルギー物質編）

配布ガイドライン普及版を参照







販売店員の対応力の実態と惣菜協会の取組

惣菜売り場では、あらかじめ容器包装されて義務表示事項を表示している商品もあれば、一方で対面販売・バラ売り販売のように**店頭にて事業者による商品説明が可能であるとの理由から、任意表示扱いの販売形態の商品もあり、消費者から視て情報提供量に差があります。**

上記対象のセルフサービス等の販売店舗における従業員が、義務表示事項をお客様にお伝えするには、**食に関する基礎知識が必要で、商品規格書が読み取れる学力が必要です。一般のパート等従業員の方が、その学力を備えていることは、稀となります。**

そのために店頭での情報提供を行う手法として、**「惣菜・弁当（持帰り）情報提供ガイドライン」**や**「食の基礎知識を学ぶ教育」（惣菜管理士・デリカアドバイザー）**を推進普及しています。さらに、資格を持った人材を活用して、製造・小売りの従事者が店頭にて、お客様へ直接情報提供するために、**「店頭表示事業」**を展開するものです。

・平成21年10月 「惣菜管理士のいる店」店頭表示事業開始

惣菜管理士が店頭でも活躍しています！

（一社）日本惣菜協会は、2009年10月から「惣菜管理士のいる店」の店頭表示事業を開始しましたが、24店舗でスタートした実施店舗も現在279店舗に拡大しました。（2014.6現在）

売場での掲示と惣菜管理士さん

☆事業の目的

店頭のポップや表示だけでは伝えきれない商品の特徴や情報を正しく、積極的にお客様に情報提供していくことで、より信頼性の高い売り場を構築することを目的としています。

登録証（店頭掲示用）

☆事業の内容

消費者の商品に関する疑問、質問にお答えするために、食品の基礎から専門知識までを修得した「惣菜管理士」が、店頭で積極的に商品の特徴や情報を提供し、信頼確保に努め、牽いては惣菜業界全体の発展を図っていきます。

リーフレット（配布用）

☆事業の推進

現在、スーパーマーケットやデパ地下、専門店等の各業態でこの事業の取組みが始まっており、売場での様々な事例・経験の交流とその蓄積を進めることで実施企業ひいては業界全体のレベルアップ、社会的メッセージの発信に資することができるように推進してまいります。

・平成25年10月　製造小売り従事者向け デリカアドバイザー修了認定事業開始

惣菜（中食）産業は、社会環境の変化（少子高齢化、単身者増加、女性の社会進出増加等）を背景に、家庭内調理の代行業として、国民の食生活に欠かせないものとなりました。

同時にお客様の期待も大きくなり、美味しさや価格だけでなく、原材料や栄養素についての素朴な質問から、**食物アレルギー**や健康、安全・安心に係わる問題等、様々な問いかけを戴くようになりました。

そのために、**店頭でお客様と直接触れ合う惣菜販売等に従事される方々の人材育成（教育）が大変重要であると、小売りの事業者より多く望まれ、「惣菜管理士」とは別に「デリカアドバイザー」教育事業を平成25年度よりはじめ373名が誕生しました。**

健康・栄養他、食物アレルギーなどの情報提供のために

惣菜管理士のいる店

デリカアドバイザー

アンケート調査結果 n=6社80店舗

お客様の質問で多いものは何ですか？

1.喫食方法【レンジ加熱等】 25%
2.原料原産地について 22%
3.安全規格に関すること(消費期限等） 17%
4.栄養や食べ合わせのこと 15%
5.辛いかなど味に関すること 11%
6.その他（価格、フライの中身等） 10%

・平成23年4月　一般消費者向け、食の基礎知識
ホームミールマイスター認定事業開始

ホームミールマイスター

一般消費者向け食の基礎知識
100項目

① 私達の食生活
- 1 食生活のうつりかわり
- 2 日本の食生活
- 3 内食・中食・外食とは
- 4 食料の海外依存度と自給率
- 5 世界の食糧、
- 6 食の安全
- 7 科学的な判
- 8 食の情報収

② 調理と
- 9 素材の見極
- 10 家庭での
- 11 家庭での
- 12 調理の科学
ど
- 13 調理の科学-煮る・焼く
- 14 調理の科学-蒸す・揚げる
- 15 調理の科学-切る
- 16 食品の味
- 17 食品の美味しさ
- 18 食中毒の現状
- 19 食中毒の原因
- 20 食品の腐敗・変質
- 21 食中毒の予防
- 22 調理器具の洗浄と消毒

③ 健康と栄養
- 23 三大栄養素
- 24 ビタミン
- 25 無機質の栄養-多量元素(1)
- 26 無機質の栄養-微量元素(2)
- 27 機能性食品・保健食品
- 28 健康食品・保健機能食品
- 29 生活習慣病

- 39 食品廃棄物と食品ロスの実態
- 40 容器包装のリサイクル

⑤ 食品の表示
- 41 食品表示の法律
- 42 表示マークの種類と見方
- 43 生鮮食品と加工食品の表示
- 44 原料原産地の表示
- 45 栄養成分・カロリー表示
- 46 賞味期限、消費期限
- 47 アレルギー表示
- 48 遺伝子組換え表示
- 49 惣菜の表示
- 50 食品情報へのアクセス

⑥ 食料の生産と流通
- 51 野菜の旬
- 52 野菜の生産
- 53 野菜の流通
- 54 輸入野菜・輸出野菜

- 66 畜産物の生産
- 67 鶏卵
- 68 酪農ー牛乳
- 69 飼料は海外産
- 70 畜産物の流通
- 71 家畜の伝染病

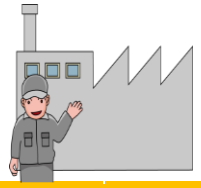
⑦ 食品と加工技術
- 72 伝統的な加工食品
- 73 酒など発酵の技術
- 74 油の製造
- 75 その他の加工食品
- 76 水分活性
- 77 冷蔵・チルド食品
- 78 冷凍素材
- 79 フリーズドライ
- 80 ガス置換・エージレス
- 包装
- 装
- み冷凍食品
- 食品
- 加工品
- タント食品
- 装
- 装

⑧ 惣菜と弁当の製造
- 90 惣菜製造の衛生ルール①
- 91 惣菜製造の衛生ルール②
- 92 サラダ・和え物
- 93 揚げ物
- 94 煮物
- 95 焼き物
- 96 蒸し物
- 97 おにぎり・弁当

⑨ 食の情報と利用
- 98 食のきまり
- 99 惣菜アレンジメニュー
- 100 食の継承と未来

日本惣菜協会の3つの教育

つなげよう「食」の信頼



作る	とどける	食べる
惣菜管理士	デリカアドバイザー	ホームミールマイスター
食品関連事業従事者	惣菜・弁当の製造小売販売従事者	食に関心のある方
食品業界に従事する専門家の育成	買物サポーターの育成	食生活を豊かにする人の育成

アレルゲンの情報提供には、事業者の知識向上とお客様の事業者理解の相互の信頼関係が大切と考えています。日本惣菜協会では、今後も上記3つの教育を通じて「食」の信頼性を高めてまいります。
ご清聴ありがとうございました。