

## 【理事長就任挨拶】

NL203 号巻頭言 第 18 回食科協総会を終えて

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会

理事長 馬場 良雄

2020 年度の第 18 回食科協総会を終えて一言ご挨拶申し上げます。6 月 3 日に開催し、2019 年度活動報告、令和 2 年度事業計画等につきご承認いただきました。すでにご案内の通り、今回の総会は新型コロナウイルス感染リスク抑制の観点で、会員の皆様の書面による総会とし、理事、監事、運営委員の数名参加にて確認実施いたしました。会員の皆様のご理解とご協力に感謝申し上げます。執行部の体制につきましてはこのような状況下、原則昨年度のまま継続する事で承認いただき、理事長 3 年目も引き続き務めさせていただくこととなりました。新たに会員の皆様に役立つ情報発信、研修会等の開催に努めて参りたいと思っております。

最初に、政府による新型コロナウイルス対応の非常事態宣言は解除されましたが、宣言期間中休業せざるを得なかったレストラン等飲食店の事業者の方々が感染予防の様々な工夫による事業継続出来ます事を心から願っております。また、全ての食品関連事業者(食にかかわるすべてのサプライチェーン)の方々の、非常事態宣言の下での「食品の安全、安心、安定供給」にご努力されてきたことに敬意を表します。この数ヶ月間世界中が今まで経験した事のない生活、活動を求められてきました。諸外国に比べ、日本ははるかに制限の弱い中での対応であったと思いますが、それでも生活を一変させるものでした。この間の変化が、将来の社会の発展につながることを切に願うものです。



しかし、食品衛生についてはむしろ基本に立ち返った管理の重要性が消費者にも情報伝達されたように思います。飲食店の営業自粛要請に伴いテイクアウトを実施する店舗が急増致しました。6 月 13 日付け日経新聞夕刊によるとインターネットのテイクアウト特設サイトは 3 万 2 千店にも上るようです。梅雨入りしこれから夏場に向けて食中毒予防は重要な課題となりますが、多くの店舗で食中毒予防に努めていると思います。厚生労働省も「薬生食発 0508 第 2 号 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」を通知し、仕出し営業許可を受けていない一般的飲食店事業者の営業の在り方について注意喚起しております。テイクアウト参入事業者も提供するメニューを工夫し、調理時の手洗い、マスク、加熱の有無、保管温度管理(10℃以下又は 65℃以上)、保管時間等々に注意すると共に消費者に対しても注意呼びかけの活動をしている事例も多くなってきたよう

です。このような活動は、6月1日から施行されたHACCPにも大いに通じるものがあり、活用されることを願っております。とは言え、このテイクアウトの弁当で集団食中毒発症の事例もあるようですので、全ての飲食店事業者が、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の在り方について理解して頂くよう情報発信していく必要を痛感いたしております。

食品衛生法の一部改正の大きな柱の一つとして、HACCPに沿った衛生管理の実施が本年6月1日(経過措置期間1年が2021年6月1日)から原則すべての食品関連事業者に義務付けられます。前述と繰り返しになりますが、ウィズコロナの時代に大切なものになるでしょう。制度化の理解が新型コロナウイルス対応禍で遅れが出るかもしれませんが、このような状況だからこそ理解が進む様すべての関係者が努力する事が求められます。食科協としても可能な限り情報発信、研修会の開催に努めたいと思います。

食品表示に関しては、この数か月の新型コロナウイルス感染症対応の中、様々な食品で抗ウイルスをうたったものもみられ、消費者庁からの指導警告も発せられています。消毒剤に関しても、次亜塩素酸水について「消毒効果が確認されていない」との報道では、「科学的検証が完了していない」という意味ではなく「効果がない」というニュースとして流れたこともありました。消費者も冷静に表示やニュースを読み取る力を身に付けることが求められますが、食品事業者は消費者に誤認されない表示、情報発信に益々務める必要を痛感いたします。本年4月から改正された食品表示基準が施行されていますが、改めて消費者に判りやすく理解され、信頼される表示に努めるべく食科協としても情報発信、研修会開催に努めたいと思います。

ウィズコロナの時代、今までとは異なる生活、働き方、そしてビジネス形態が出てくると思います。食科協の活動、サービスについても変化に対応したものが求められると思います。電子媒体を活用した情報発信、セミナー、食科協ホームページの活用等これからも検討を続けたいと存じますので益々のご指導、ご支援宜しくお願い申し上げます。