2　流通機能の高度化のための構造改善の促進

(一)　食の安全及び消費者の信頼の確保等に資する取組

ア　食品の品質管理及び安全確保の推進

トラックによる低温輸送が一般化し、産地から消費地に至る大部分の段階でコールドチェーンが整備されたが、大量の生鮮食品を扱い、価格形成と分配機能を担う卸売市場では、温度管理が十分でないとの指摘がある。

このため、産地から消費地までの一貫したコールドチェーンを展開することにより、高鮮度流通と腐敗等による廃棄量の低減を実現するため、第九次となる卸売市場整備基本方針に基づき、低温卸売場等の整備を促進するとともに、卸売市場における品質管理の高度化に向けた卸売業者や仲卸業者による規範策定を促進する。また、農業者や産地においては農業生産工程を管理し、適正な農業を実践する取組（ＧＡＰ）が、卸売市場においては品質管理の高度化に向けた規範による食品の安全確保の取組がそれぞれ進められており、流通の最終段階である小売においても同様の取組を推進する。

また、食品の鮮度保持・品質管理の向上、食品の安全の確保等に関する新技術について産学官の連携等による研究開発を促進する。

さらに、平成二十五年の食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（平成十年法律第五十九号）の改正により、ＨＡＣＣＰについて、輸出促進に資するよう取り組む方向性が位置付けられるとともに、その導入に至る前段階の「衛生・品質水準の確保や消費者の信頼確保のための施設及び体制の整備」（高度化基盤整備）についても支援対象となったことから、これを活用しつつ、食品製造業者による食品の安全性向上に向けた毎日の継続的かつ地道・着実な取組を推進する。

食品中の放射性物質については、農産物等の生産段階では作付制限や放射性物質の移行抑制対策がとられていること、流通段階では基準値を超過する食品が流通しないよう検査と出荷制限が行われていること等を消費者の理解が得られるよう、リスクコミュニケーションを引き続き推進する。

また、イスラム教の人々にハラールフードを供給する上では、豚肉や豚肉由来成分を含む食品等との混在を回避する、食材に豚肉等が含まれていないことを記す英語表記を実施するなどの対応が必要となることから、イスラム関係団体からの講師招へい等を通じた知識習得等による人材育成を図るとともに、イスラム教の人々に対し我が国の高品質な牛肉を提供できるようハラール対応の食肉処理施設の整備を推進する。

イ　トレーサビリティ・システムの自主的な導入の促進

消費者の信頼の確保の観点から、生産段階においてはＪＡグループによる「生産履歴記帳運動」の展開、小売段階においては店頭で生産段階の情報（生産者の写真、所在地等）を提供するなどトレーサビリティに対応した取組の広がりも見られ、流通段階においても更なる広範な取組が期待されている。

このため、流通の各段階において、取引実態に合った仕入先の確認が可能となる方法により、トレーサビリティの普及を図る。

また、消費者が、流通経路に関する情報とともに、農薬の使用状況等生産履歴に関する情報についても多大な関心を抱いていることを踏まえ、低コストでそれら情報が入手可能なＥＩＣＡネットカタログの活用を推進し、積極的な生産情報の提供を図る。

なお、トレーサビリティ・システムは、フードチェーンを通じた生産から小売までのロット単位での流通経路情報や、生産・流通履歴情報を継続的に保管・記録し、そこに蓄積された情報を生産者や食品産業事業者等が分析・検討することにより、万一の事故の際の対応や、食品の安全を求める消費者への情報提供を通じた活用に加え、生産技術や経営の改善を図るための資源としての活用も可能となる。

さらに、これらトレーサビリティ・システムに蓄積された情報とともに、これまで流通の各段階において十分に活用されてこなかった消費者が求める付加価値の高い情報をクラウド上に蓄積することで、消費者や食品産業事業者、生産者が利便性の高い仕組みを構築し、商品の高付加価値化を図る取組も期待されている。

また、クラウドを活用した食品の高付加価値化に向け、グランドデザインの策定と実証を行うことで、トレーサビリティ・システムの取組の高度化を推進する。

(二)　食品情報の適切な提供の推進

消費者は、購入しようとする食品の産地や調理方法等に関する正確な情報を強く求めており、食をめぐる消費者との信頼関係を確保していく上で、こうした情報を適切に消費者に伝達していく必要がある。

このため、食品の表示については、平成二十五年に公布された食品表示法（平成二十五年法律第七十号）に一本化することとされており、同法施行後は同法に基づき、表示について監視・指導を実施するとともに、「外食における原産地表示に関するガイドライン」（平成十七年七月二十八日外食における原産地等の表示に関する検討会とりまとめ）や「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」（平成十八年六月二十七日豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会とりまとめ）等に基づく、原料原産地表示の取組を推進する。

また、直に消費者に接し、食の選択肢を提供する小売業や外食産業等においては、事業者内部における管理責任体制を明確にするなどコンプライアンス体制の強化を図るとともに、不当景品類及び不当表示防止法（昭和三十七年法律第百三十四号）のガイドライン等による理解を促進し、同法遵守による表示の適正化に取り組む。

さらに、消費者に対して、食事の望ましい組み合わせ等を分かりやすく示した「食事バランスガイド」（平成十七年六月二十一日厚生労働省・農林水産省決定）の普及を始め、より一層健康に配慮した商品やメニューの提供、食に関する分かりやすい情報や知識の提供といった食育の推進活動に積極的に取り組む。

(三)　安定的な食品提供サービスの確保

震災等の大規模な自然災害や新型インフルエンザ等の感染症等の発生時でも食品のサプライチェーンを維持し又は早期に回復させ、消費者に滞りなく日々の生活に必要な食品を供給できるよう、食品産業事業者の事業継続計画（ＢＣＰ）の策定・改善を進めるとともに、関係事業者が発災時の食品流通に関して連携して取り組む事項や協力可能な事項等の対応策を協議するなど、サプライチェーン全体での連携を図る。その際、事業に応じた対応ができるようきめ細かな計画にしておくことや共同配送や受発注システムの共通化等、平常時から物流のコスト縮減につながる取組を推進することで、業界に広く災害時対応の在り方を普及するなどの効果を発現させることも考慮し、食品産業事業者のＢＣＰの策定を支援する手引き等の活用を引き続き推進する。

また、食品の購入に不便や苦労を感じる高齢者等が食品を円滑に購入できるよう、市町村や自治会組織等の参加を得た、地域の実情に応じた継続的な取組を推進する。

食品の流通部門の構造改善に際し配慮すべき重要事項

第四

1　公正な取引関係の確保

食品産業事業者及び事業者団体は、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和二十二年法律第五十四号。以下「独占禁止法」という。）及び同法関連法令や優越的地位の濫用に係る法運用の透明性、事業者の予見可能性を向上させる観点から、独占禁止法第二条第九項第五号に該当する優越的地位の濫用に関する独占禁止法上の考え方を明確化するために策定された「優越的地位の濫用に関する独占禁止法上の考え方」（平成二十二年十一月三十日公正取引委員会策定）等を遵守し、市場における競争を制限したり、公正かつ自由な競争を阻害することのないよう十分留意する必要がある。特に大規模小売業者にあっては、その購買力の大きさを十分理解し、「不当な経済上の利益の収受等」、「不当な返品」や「納入業者の従業員等の不当使用等」等の禁