

リスクコミュニケーションの今までとこれから

NPO 食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

理事 小出 薫



◆新型コロナ禍の中、まず申し上げたいことは、耕し、飼養し、生産し、製造し、運び、販売する、食品のバリューチェーンの現場を維持している人々への感謝です。それと対照的なこの国のクライシスコミュニケーションの機能不全を憂いつつ、ここではもう少し余裕のあるproactiveな行為である食品のRisk Communication(リスクコミュニケーション)について復習をします。

◆リスクコミュニケーションという言葉が食品安全関係者にとっての主要AGENDAの1つになったのは、1997年FAOが提供した3つの横長楕円形で示されたRisk Analysisの概念図からでしょうか。Analysisと言う言葉には違和感がありますが、ここにはRisk Management, Risk Assessment, Risk Communicationの3要素をまず分けて吟味すべきものとする考えを込めているのでしょう。リスクに関してはこの後、その定義：誰と誰の、何について、どの様な成果を求めてのコミュニケーションであるのか？にかなりの変化が見られました。

当初、Risk Analysis概念で一番強調したかったことは、Risk Assessmentの実行と評価権限をRisk管理部門から独立させることでした。Communicationの内容と範囲については、主にリスク管理方針を決定する為の評価者と管理者間のそれと、事業者からの情報収集及び決定事項の社会への一方向的な説明を指していました。

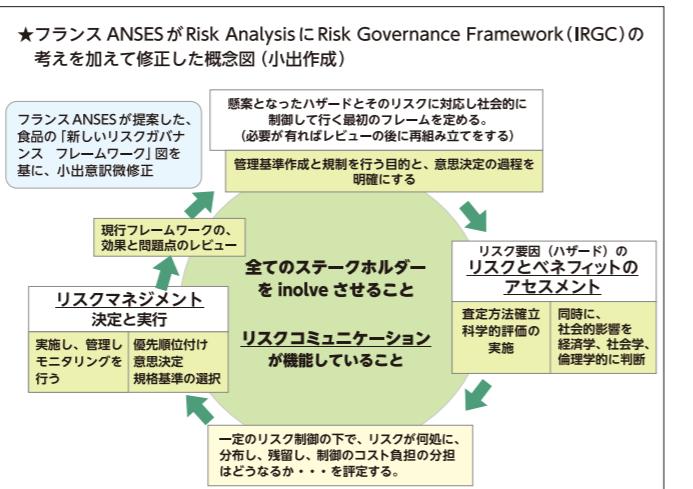
◆しかし2003年頃からの10年間にリスクへの期待が膨らみ、その主体者と形も「関係者全体の、かつ双方向のもの」に変化しました。リスクが成立している大きな楕円の中で、Risk評価とRisk管理が機能している型の新しい概念図も生まれました。我が国で2003年以降Risk評価の中心となった内閣府食品安全委員会からの情報発信は我々事業者の役に立ちました。しかし同委員会も国連機関や各國のRisk評価機関も、科学的根拠に沿った評価が素直に受け入れられて有効な仕組みに繋がりにくい食品特有の現実を厳しく受け止め様々な研究考察、試行そして提案を行いました。FAO/WHOは詳細なHandbook(2014)を、日本の委員会は「食品安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」(2015)を作成しました。

2015年時点でのリスクコミュニケーションの定義と使い方についての理解とは：①まず定義として：「社会の全関係者(Stakeholders)の間で、特定のリスクについて、その内容、それへの対応や関連する諸々の要因について、多様な形式と様々な目的で、不断に行うコミュニケーション」というものに。この様なリスクを背景に、リスク評価も進み、リスク管理の実行に対してコンセンサスが得られ、必要な見直しも実行されて行くのです。統いて使い方については：②リスクコミュニケーションの目的は、説得し納得が得られることではない。対話、共考、協働を通じた、Stakeholder間の相互理解と信頼の醸成が第1の目的である。③そして、リスクの性格とその拡大程度や社会的管理状況等により、リスクコミュニケーションを使う具体的な手法や、当面の達成目的も違ってくる、と表現されています。

◆上記の定義等には、とても柔軟な発想と同時に行政機関と民間との踏み込んだ協業への期待も見て取れます。日本で可能かなと言う危惧は感じますが、実は国連諸機関が例えSDGsの幾つかの項目について活動し方針書をまとめる過程では、驚くほど頻繁に関係する民間の、それも事業者集団との会議を開き、共同で調査研究を進めます。最終文書を例えFAOと酪農乳業団体の共著名で出すことも稀ではありません。国連側ではこうした自らの姿勢を“inclusive”な活動原理と称しています。Risk Analysisや、リスクコミュニケーションの内容進化の背景にもこの様な“inclusive”的な哲学があると思います。

2007年頃Risk Analysisと対比される“Risk Governance Framework”をスイスの独立機関 International Risk Governance Council (IRGC)が提唱。既に日本を含む世界で、原子力発電や地球温暖化ガス排出から企業統治の危機まで、多様なリスク論議の拠り所として使われています。大きな特徴は、リスクが確実に存在することは分かっているがベネフィットが大きい、あるいは持続せざるが必須の案件や事業を実行する際のGovernanceを念頭に置いている事です。リスクとベネフィット評価、政策決定と管理、リスク制御過程で社会や特定のStakeholderにかかる負担やコストのEvaluateといった要素全般に亘って、全ての関係者をinvolveしてリスクコミュニケーションを行うとしています。

2014年の内閣府食品安全委員会主催のForumで、フランスのANSES(食品環境労働衛生安全庁)から招待された講演者はRisk Analysisの弱点を補う為に食品にこのFrameworkの考え方を取り入れる提案を語りました。食品の特質を考慮すると全てのケースに適するとも思えませんが、提案されているコミュニケーションはこの社会の持続性にとって必要度が増していくと予想されます。



新型コロナウイルス感染症により、オンライン会議・セミナーなどを活用される機会が多くなっている事と思います。遠方の方にとっては、WEB上の参加が可能になり、今後コロナが収束した後のオンラインのあり方を考えるきっかけとなりました。SFSSでは、2月半ばより外出時の全民マスク着用など個人の感染予防策を推進してまいりましたが、今後もTwitter・FB・YouTubeなどSNSでも大いに活用し発信していきます。まずは、一人ひとりが感染リスク低減策を励行する事で、穏やかな日常がいち早く戻る事を祈るばかりです。

編集後記

当NPO法人の事業活動は会員の皆様の会費および寄付金で運営しております。食に関する研究に従事する方には正会員を、食に関する企業様には賛助会員をお願いしております。寄付金も随時受け付けておりますので、ご興味のある方は下記までお問い合わせください。

食の安全と安心通信 Vol.37 2020年 春号 / 編集長：山崎 毅 編集委員：芦井裕実、miruhana

賛助会員リスト（順不同）
メロディアン株式会社／キユーピー株式会社
旭松食品株式会社／カルビー株式会社
株式会社乃が美ホールディングス



本部・研究室

TEL・FAX: 03-6886-4894

〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1
東京大学農学部フードサイエンス棟405-1号室

E-mailアドレス

info@nposfss.com

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会

関西事務局

TEL: 06-6227-8550 / FAX: 06-6227-8540

〒541-0041 大阪市中央区北浜1-1-9
ハウゼー北浜ビル3F

ホームページURL

<http://www.nposfss.com>

食の安全と安心

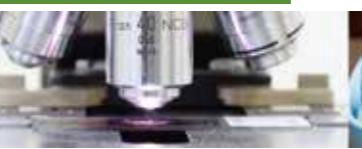
検索

食の安全と安心通信

Vol. 37

2020年春号

NPO法人 食の安全と安心を科学する会 季刊誌 第37号



メディア・バイアスはなぜ生じるか

食生活ジャーナリストの会 (JFJ) 代表幹事

小島 正美

新聞やテレビ、週刊誌などのメディアが流すニュースに「偏り」(バイアス)があるのはだれもが感じているはずだ。では、偏りを生む要因は何か。先に結論を言えば、その最大の要因は「市民への忖度」だ。

■5つの行動原理

新聞やテレビなどの報道には、主に5つの行動原理がある。その原理は以下の5つだ。

- ① 医師と患者の関係であれば患者の側に、政府と市民の関係であれば市民の側に立つというように「弱者」の立場に立つ。
- ② 市民の共感を得るような物語をつくりながら報道する。
- ③ 学者の世界では少数派の意見を尊重する。
- ④ 解決策を提示することよりも、世の中の問題点(もしくは危ない面)を強調することに重きを置く。
- ⑤ 「いまが危機だ」と叫ぶ人たちを重視する。

■HPVワクチンの接種率はなぜ激減したか

大半の偏りはこの5つの行動原理で説明できる。

子宮頸がんなどを予防するHPV(ヒトパピローマウイルス)ワクチンの危険な部分ばかりが報道され、接種率が1%以下に激減したのは、①と②と③で説明できる。この問題ではメディアは危ない市民や一部学者の声ばかりを報道し、主流科学者の大半の意見をしっかりと国民に伝えなかった。「ワクチンは危ない」という大きな偏りを生んだのは当然の結果であろう。

■遺伝子組み換え食品

遺伝子組み換え作物やゲノム編集食品がなかなか市民に理解されないのは、HPVワクチンと似ていて、②と③と④で説明できる。多くのメディアは科学者よりも市民団体の声を重視して報道した。その結果、危ないという声が国民に届いた。

国民がゲノム編集食品などに不安をもっているなら、メディアが科学的な解説を繰り返し報道して、その不安の解消に努めればよいと思うが、現実にはそういう科学的な報道はあまりしない。たとえば、新しく出現するテクノロジーに対しては、メディアの仕事はその危険性を指摘することであり、その普及に資するような政府寄りの報道をするのはメディアの仕事ではないと考える習性がある。

こうした行動原理が生きている限り、これからも遺伝子組み換え作物に対して科学的な理解を積極的に促す報道は出てこないだろう。

これと同じように、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質のリスクに関しても、すでにそのリスクが低くなっているという安全な話はあまり報道せず、危ない話をあえて見つけて報道する。おそらくこれからも「もう安全になった」という報道は期待できないだろう。

■地球温暖化では「危機的状況」を重視

やや異なるのは地球温暖化問題だ。ここでは主流派科学者の意見がメディアを牛耳っている。温暖化は一定程度認めるものの、二酸化炭素が原因かどうかは分からないとする懐疑派の科学者は少数派なので、③の原理に従えば、メディアでもっと取り上げられてもよいはずだが、懐疑派が受けない理由がある。二酸化炭素の削減のような無駄な対策にお金を費やす必要はない、などという現状肯定的なスタンスが受けないのだ。

逆に主流派科学者は「このままでは地球が危ない」と危機感を強調する。少数派の意見重視と危機的状況の意見重視を天秤にかけると、メディアは「危機」のほうを好む。これは安全な話(いまのままで大丈夫)を好まないメディアのDNAに起因する。「危機的状況だ」と報道するほうが市民の共感を得やすいからだ。

■5つの原理にもそれぞれ重みは異なる

5つの原理はそれぞれ同じ重みをもつわけではない。問題にもよるが、どんな問題でも、①と②が大きなウエートを占める。両方に共通する特徴は「市民の意向に寄り沿って報道する」と、つまり「市民への忖度」だ。考え方が左寄りにせよ、右寄りにせよ、新聞やテレビ、週刊誌を支えているのは市民である。その市民の意向に逆らって報道し続けば、いずれそのメディアは購読者を減らし、収入の道を絶たれることになる。

週刊誌は農薬や食品添加物、遺伝子組み換え作物の危険性をやたらと煽って報道(もちろん中身は読むに値しない非科学的な報道ばかりだが)する。これは①~⑤の原理(バイアス要因)がすべてそろっているからだ。私には傍若無人な報道に見えるが、その週刊誌でさえ、市民からそっぽを向かれれば自滅する。いまのところ、危険な話を好む左寄りの市民(どちらかといえば60歳以上の高齢層)が生き残っているから成り立っているが、この年齢層がこの世から少なくなれば、やがて衰退するだろうと私は見ている。

INDEX

- メディア・バイアスはなぜ生じるか
- 食品表示における原料原産地情報の位置づけ
～消費者が知りたい情報と生産者が伝えたい情報～
- 企業や市民団体の食への取組み
- 日本生活協同組合連合会
- リスクコミュニケーションの今までとこれから

ニュースのインパクトを決める方程式

世間の空気に合致

$$\text{ニュースのインパクト} = \left(\begin{array}{c} \text{特異なこと} \\ \times \\ \text{物語} \\ \times \\ \text{アクション} \end{array} \right) \left(\begin{array}{c} \text{珍しいこと} \\ \text{初めて} \\ \text{おもしろいこと} \\ \text{少数派} \end{array} \right) \left(\begin{array}{c} \text{共感を得る生産} \\ \text{利他的行動} \end{array} \right) \left(\begin{array}{c} \text{緊急会見} \\ \text{抗議行動} \\ \text{デモ} \end{array} \right)$$

どんなニュースが届くか

- 科学的な話よりもおもしろい話
- 安全な話よりも怖い話
- 統計的な全体像よりも、例外的な話
- 多数の安心よりも少数の不安
- 多数派の科学者よりも少数派の異端
- 冷静な政治家よりもパフォーマンス型政治家



我々は「食の安全と安心の最適化」を目指します。

「食品表示における原料原産地情報の位置づけ」 ～消費者が知りたい情報と生産者が伝えたい情報～

公益財団法人食の安全・安心財団 事務局長

中村 啓一



1 生産者対策としての原料原産地表示

食品の表示ルールが五月雨式に変更され、事業者はその対応に追われている。

消費者庁は、平成29年9月に食品表示基準を改正、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付け、令和4年3月末までに新ルールへの移行を求めている。加工食品の原料原産地表示は、平成12年に梅干し及びらっきょう漬けについて表示が義務付けられたのが最初である。当時、海外から漬け物の原料として塩蔵された梅やらっきょう等の輸入が急増しており、生産者から原料の産地表示の義務化を求める要望が寄せられていた。翌平成13年には全ての農産物を対象に義務化され、その後も、輸入量が多い、あじ・さばの干物、塩蔵・乾燥わかめなど、加工食品8品目に原料原産地表示が義務付けられた。平成18年に加工度の低い20食品群（現在は22食品群）に原料原産地表示が義務付けられた後も、農産物、野菜冷凍食品、うなぎ蒲焼、かつお削り節の4品目が個別基準により原料原産地表示が義務付けられ、今回の改正でおにぎりのノリが追加された。

このように、原産地の表示は、消費者の選択に資するという本来の目的とともに、輸入品と競合する国内の生産者対策として行われてきた歴史があり、平成21年に緑茶飲料とあげ落花生が20品目群に追加、平成25年に黒糖・黒糖加工品とこんぶ巻が新たな食品群として義務表示の対象に追加されてきた。

今回の加工食品の原料原産地表示拡大もTPP対策の一環として提起され、国内農林水産業対策の一環として位置づけられている。

2 生産者が伝えたい情報と消費者が知りたい情報

新たなルールは、加工食品について使用量の一番多い原料の原産地を表示することを基本としつつ、三カ国以上から輸入され産地が頻繁に入れ替わる場合は「輸入」とする「括り表示」、過去の実績や今後の計画を根拠に「A国又はB国」とする「可能性表示」、さらには、大括り表示と可能性表示を組み合わせた「輸入又は国産」という例外表示を認めることにより、全ての加工食品に原料原産地の表示を義務付ける新たな制度を提案した。これは、全ての加工食品に原料原産地に関わる何らかの表示をさせる方策としては有効かもしれないが、消費者が手にした食品と表示された情報が必ずしも一致しないこととなり、新ルールは食品表示の基本である情報の正確性を犠牲にすることとなった。

さらに、消費者の混乱を招きうる「製造地」表示である。加工食品は、小麦粉、砂糖、澱粉、油脂、乳製品等の加工品を中間原料として使用するものが少なくなく、そのほとんどは海外から輸入された農産物を国内で加工しているが、これらは原料の産地に関係なく「国内製造」と表示されることになる。

様々な例外規定を設けたルールが、消費者の理解を得られるか疑問であり、「国内製造」や「輸入又は国産」等の曖昧な表示の氾濫は、これまで積極的に国産原料を使用して消費者の支持を得てきた事業者の努力が報われないものになる心配もある。

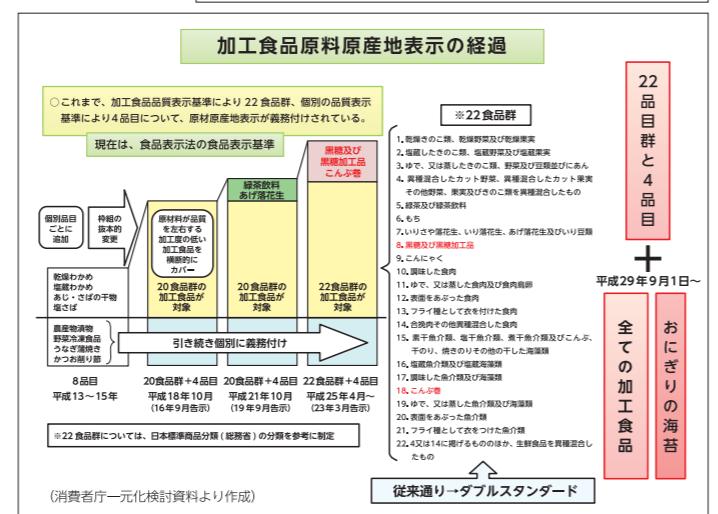
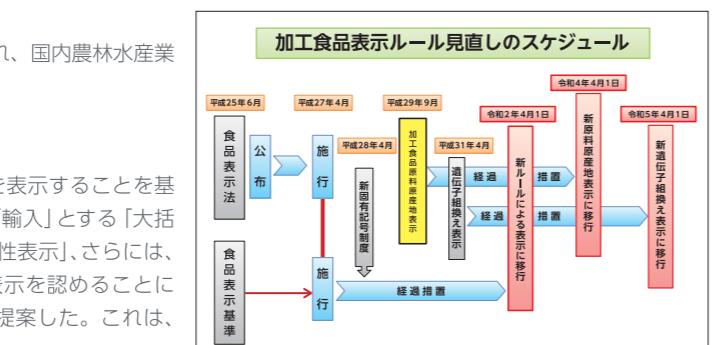
3 食品表示の役割

食品表示法は、「自主的かつ合理的な食品の選択機会の確保」という食品表示の役割と、「消費者利益の増進」とともに「食品の生産流通の円滑化」「消費者の需要に即した食品の生産の振興」に寄与することを目的としている。「消費者が必要とする情報をわかりやすく伝える」ことは、事業者の責務であり、食品への表示は有効な情報伝達手段である。その場合の食品表示は、事業者と消費者の約束であり、表示された内容は適切で正確であることが絶対条件となる。

消費者の支持のもとに国産食材の消費を拡大し、国内農業の活性化を図ることは賛同するところであり、国産である旨の情報を食品表示で提供することは一定の効果も期待できる。一方で、輸入品に対する漠然とした不安や特定の産地や国の食品を避けたいとする消費者も少なくなく、表示で得られる加工食品の原料原産地情報は、そのための選択の目安にもなっている。

新たな原料原産地表示制度については、従来からの事業者の努力とともに行政による適切な指導や監視も不可欠であり、何よりも消費者の十分な理解を求める努力が求められる。

消費者が知りたい情報を正確に伝え、「消費者の選択に資する」という本来の食品表示の役割を忘れてはならない。



新ルールによる加工食品の原料原产地表示例	
ポークソーセージ	豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪··· (豚肉の産地は平成〇年から〇年の実績)
こいくちしょうゆ	大豆（アメリカまたはカナダまたはその他）、小麦、塩 (大豆の産地は平成〇年の実績)
ロースハム	豚ロース肉（輸入または国産）、糖類··· (豚肉の産地は平成〇年から〇年の実績)
小麦粉	小麦（輸入）
清涼飲料水	果糖ぶどう糖液糖（国内製造） リンゴ果汁···
チョコレート	砂糖（国外製造、国内製造）、カカオマス···
あんパン	小豆あん（国内製造）、小麦粉···
そば	そば粉（信州製造）、小麦粉···

企業や市民団体の食への取組み

日本生活協同組合連合会

品質保証本部 安全政策推進室

内堀 伸健



■食品表示に対する日本生協連の基本的な考え方と取り組み

1. 食品表示に関する取り組み

日本生協連では以前から食品表示の充実化に取り組んでいます。1980年頃から海外の制度を参考にして加工食品（プライベート商品）での栄養成分表示を開始し、1982年には「表示の3原則（商品内容・特性を正しく伝える表示、商品選択に役立つ表示、利用しやすい表示）」を総会で決定して、1984年には食品表示に関する基本スタンスや表示ルールをまとめた「食品表示の手引き」という冊子を作成した。また、食品添加物表示の法制化の動きを受けて「用途名併記を原則とする」といった自主基準を1990年に策定したり、1995年の日付表示の期限表示への一本化の際には、基本的に賛同するものの当面の間は消費者の要望を踏まえて製造年月日の併記をするといった取り組みをしてきた経過がある。

その後は、社会状況、消費者の意識や知識、食品表示制度などの変化を踏まえて、都度自主基準を見直している。

2. 新しい食品表示制度に関する意見表明

消費者委員会食品表示部会の委員として、またパブリックコメント制度での意見書の中で、日本生協連からは主に下記のような意見表明をしてきた。

- ① 食品表示制度の一元化に関しては、消費者にとって分かりやすい制度にしていく上では歓迎するが、安全性に関わる表示項目を最優先すること、栄養成分表示の義務化には賛成だがそれ以外の項目の義務化は慎重に行うこと。
- ② 栄養成分表示に関しては、先行して義務化している国での状況を踏まえた制度設計をすべきであること、「合理的な推計値」のような可能性表示は認めるべきではなく正確な表示値を確保する努力をすべきであること。
- ③ 新しい加工食品の原料原产地表示制度は消費者に分かりにくい制度であり再検討すべきであること、消費者の誤認や混乱を招くため複数の表示方法を認める例外表示は導入すべきではないことなど、全加工食品を対象とした義務化には基本的に反対であること。
- ④ 遺伝子組換え表示に関しては、公的検査法や不検出の閾値が明らかにされないまま制度改正を行うべきではないこと、これまでの「遺伝子組換え表示の代替表記（5%～不検出の範囲）」に関して統一感のある表示制度を実現すべきであること。
- ⑤ 食品添加物表示については、現行制度のレビューを行うべきであること、従来の「食品表示 Q&A」の中身を周知徹底することが先決であること、食品表示制度全体の考え方の整理を優先させるべきであること。

3. 今後の課題

遺伝子組換え表示については、生協の組合員が選択できるようにするために、法的には義務表示の対象となっていない醤油や植物油についても、「遺伝子組換えでない」や「遺伝子組換え不分別」の表示を行うようになってきた。ただ、他の市販品では表示をしていない中にあって生協だけが表示をしていることが、「從来の農作物に比べて遺伝子組換え作物（及びその原材料を使用した加工食品）には安全上のリスクがある」といったメッセージとして受け取られかねないと懸念する意見は生協内部でもあった。法的基準の見直しを契機として、生協内でも今後の遺伝子組換え表示のあり方（情報提供の仕方）について論議を深めていきたいと考えている。

また、食品添加物不使用表示に関しては、日本生協連でも消費者庁から示されていたQ&Aの考え方にはほぼ沿った形でガイドラインを設定しているが、今回の消費者庁の見直し検討会での議論並びに今後消費者庁における専門家会合の動向を踏まえて見直しをかけていくことにしている（※専門家会合）のことは講演当日には明らかにならなかったが、ここでは最新の情報を踏まえて追記している。

新しい食品表示制度への改定は消費者の要望を踏まえて行われているはずであるが、現時点では消費者の認知度や理解度は必ずしも高くはない。本当に消費者のための食品表示が実現できているのかどうかは、今後も継続して検証していく必要があると考えており、生協に寄せられる組合員からの意見や質問、またアンケート調査の結果などを踏まえ、日本生協連としても評価・検証していかないと考えている。

日本生協連での食品表示に関する取り組み（歴史）	
行政の動き	日本生協連の動き
1947年 食品衛生法制定	1940年代
1948年 食品衛生法施行規則制定 一部の食品について、名称、製造所の所在地及び製造者の氏名、製造年月日、添加物（一部の添加物）を義務化	
1950年 JAS 法制定、JAS 規格制度の創設	1950年代 1951年 日本生協連創立
1952年 栄養改善法制定	
1961年 表示を規定した「畜肉味付かん詰の日本農林規格」と「畜肉野菜味かん詰の日本農林規格」を制定	1960年代
1969年 食器包装に入られた加工食品について名称、製造所所在地、製造者氏名及び一定の添加物を含む旨の表示の義務化（食品衛生法）	
1970年 JAS 法改正により品質表示基準制度を創設	1970年代
1988年 全ての化学的合成分の添加物について、栄養強化目的、加工助剤、キャリーオーバーを除き表示を義務化（食品衛生法）	1980年代 1980年頃 加工食品を対象に栄養表示を実施（生協運動でバランスのとれた食生活と安心できる食品で健康を守る運動を提唱）
1989年 化学的合成分以外の添加物についても表示を義務化（食品衛生法）	1982年 表示の考え方策定
	1984年 食品の表示手引き作成（CO・OP商品の栄養表示や賞味期間、保存方法などの表示方法を掲載）
1990年 表示を規定した「畜肉味付かん詰の日本農林規格」及び「畜肉野菜味かん詰の日本農林規格」を制定	1990年代 1990年 食品添加物表示自主基準（用語名併記の原則など、当時の制度を補完する目的で策定）
1993年 表示手引き（改定） 消費期限・賞味期間を定義、表示開始（国際規格との調和、保存技術の進歩から期限表示へ）	1993年 食品の表示手引き（改定）
1996年 栄養表示基準改定	1996年 栄養表示基準改定
1997年 遺伝子組換え食品の表示	1997年 遺伝子組換え食品の表示
1999年 食品の表示手引き（改定）	1999年 食品の表示手引き（改定）
2000年 全ての生鮮食品に原産地等の表示を義務化（JAS法）	2000年代 2008年 飲食事件を踏まえ、括表表示枠外に製造者あるいは製造地の表示
2001年 すべての加工食品に賞味期限、保存方法等の表示を義務化（JAS法）	2008年 「製造日と期限日の併記」から、「期限表示を原則とする」に変更
2001年 遺伝子組換え食品に表示を義務化（JAS法・食品衛生法）	2015年 食品表示基準見直しに関する作業部会（食品表示法を踏まえ、インストア加工向けの食品を除く）
2001年 アレルギー物質を含む食品に表示を義務化（JAS法・食品衛生法）	2015年 食品表示法改定（JAS法・食品衛生法）
2001年 農産物漬物の原料原产地表示を義務化（JAS法）	2016年 品質保持期限を賞味期限に統一（JAS法・食品衛生法）
2002年 健康増進法制定（栄養改善法は廃止）	2016年 新たな製造所固有記号制度開始
2003年 品質保持期限を賞味期限に統一（JAS法・食品衛生法）	2017年 全ての加工食品に原料原产地表示を義務付け
2008年 食務用食品への表示義務化（JAS法） (外食・インストア加工向けの食品を除く)	2008年 食品表示法施行に伴い、加工食品を対象に栄養成分表示を義務化（食品衛生法、JAS法、健康増進法に基づく表示規定を一元化）
2015年 食品表示法改定に伴い、加工食品を対象に栄養成分表示を義務化（食品衛生法、JAS法、健康増進法に基づく表示規定を一元化）	2015年 食品表示基準見直しに関する作業部会（食品表示法を踏まえ、インストア加工品を含めての表示自主基準を検討、上乗せ基準と設定するというよりは、統一感のある合理的な表示を追求）
2016年 新たな製造所固有記号制度開始	
2017年 全ての加工食品に原料原产地表示を義務付け	