

# 飲食業向けHACCPを取り巻く問題点

広 田 鉄 磨

(関西大学 化学生命工学部 特任教授)

はじめに

食品と科学

日本では現在のところ、飲食店において完璧に機能する形でHACCPを導入しえたという成功事例を聞きません。例えば、EUで飲食店のHACCPがすでに義務化されているのに比較すると、大きなリードを広げられてしまったといわざるを得ません。厚生労働省主導で、各地の食品衛生監視員(食監)に対してHACCPトレーニングが開始されているとは聞きますが、2005年発行の“FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-de-

veloped food businesses”では、当時の日本の状況の報告として「食監に対して3日間のHACCPトレーニングが提供された」と報告されていました。そのトレーニングの事実はどこにいつてしまったのでしょうか。まして、このFAO/WHO文書のタイトルは、小規模または展開の遅れている食品事業者…であって、当然ながら飲食業もその範疇に入っています。FAO/WHO文書の日本に関する章の中では、東京都、兵庫、和歌山、鳥取、愛知の自治体HACCPでは、すでに弁当やホテル・旅館のレストラン、RTE (Ready-To-Eat) に関しての取り組みを行っ

ているとあり、スタート時点では決して遅れてはいなかったのに、いつの間になぜこのような大きな差を生じてしまったのでしょうか。その「なぜ」について、私なりの考察を、以下で行っていききたいと思います。

## 1、飲食事業者の対応

行政がその必要性の周知徹底に熱心とはいえなかったことに原因を求め、することもできませんが、飲食業の側でも自発的取り組みとしてのグローバル化の意識の形成が遅れていたことは事実です。HACCPが世界の常識になるうとしている現在、いかに行政やメディアが気休めの言葉を

並べたとしても、HACCPの展開なしでは世界を相手にする市場には勝負をかけられないことになり、この厳然たる事実にはショックな形で接したのが昨年のミラノ万博であったわけで、そこに出店する事業者たちは、日本で特別に用意されたHACCPトレーニングコースを受講することを義務付けられます。新規の用語と、今までとは異なる手法の衛生管理に戸惑いながらもコースを完了し、ミラノ現地では慣れぬ点検表と記録にご苦労なされたことと思います。名だたる料亭などの料理長クラスの方々には、日本体験をしていただいたことは、日本

の飲食業へのHACCP展開に向けての大きな契機となるはずでした。しかしミラノ万博が終了すると、潮が引くようにHACCP導入の気運はしぼんでいきます。HACCPの実体験は返って「あんな大変なこと二度とやりたくない」といった心理的な逆効果をもたらしてしまっただけにも見えます。

最近インバウンドという言葉が飲食事業者の間でも頻繁に交わされていますが（一時のハラルのようにちょっとしたブームです）、日本の飲食業はいつの間に、「外からやって来る客の顔を伺う」程度の受け身の体質になってしまったのでしょうか。本来であれば、外に客を求める、外に打って出るのが商売であると思うのですが。私の仕事場に近い大阪・梅田で、実際にインバウンドの客でこたえ返しているレストランは、外国語が流暢であろうが、あるまいが、常にコミュニケーションを図ろうという気迫に満ちています。しゃべれないなら書いておく、書いておくほうが一々口頭で説明するより周知徹底の面では効果があります。そしてツイートに代表されるイ

ンターネットコミュニケーションにも積極的に介入していきます。インバウンドの客にとってはず、その店のことが「ワカル」ということが重要なのであって、その理解という最初の一步を踏み出さねば、料理を楽しむという次のステップには至らないのではないのでしょうか。世界を見渡すと「HACCP」という用語にはなじんでいない客がまだほとんどでしょうが、「食品安全」であれば人類共通の認識となっています。

客は、その店が自分の期待にどれだけマッチングするかを、入手できた情報すべてを解析して判断します。情報入手と解析と判断までのプロセスを「理解」と言い換えることが可能です。情報の形態には、文章・音声もあればビジュアルもあるわけです。それらのすべてを投入して、店の食品安全が担保されていることを理解してもらおう。とくにビジネスの効果は大きいでしょう。キャッチのいい短い文字列やロゴ、例えば「食品安全の店」という6文字を多国籍の言語で表記して、現実およびバーチャルの世界で掲示しておくことは、インバウンドばかりでなく国

内の顧客の発掘へともつながるわけです。

私が別の稿にも書いたことですが、私自身が旅行客として、そしてビジネス客として外国をめぐるとき、どのレストランを選ぶかと聞かれたら、まずその第1の条件は衛生的である（ように解析できる）ことです。せっかくの外国滞在、その貴重な体験を食中毒などで台無しにしたくないというのは、日本に来るインバウンドの客たちにも共通の感情です。とくに重要な案件を抱えている折にはその意識が高まります。

例えば首脳会議・国際会議が日本で催されるとき、その中心となっている要人はもちろんですが、要人に随行するメンバーたちも何を食べるかは気を使い、最大の関心事は体調を崩さないことであることは言うまでもありません。オリンピックなどには言及の必要もないでしょう。選手も報道記者も、下痢のために人生に幾度も訪れない機会を逃すことなど想像すらしたくないでしょう。世界でHACCPが常識となっていて、であれば、うちもやる、そして導入とその成果を大々的にコミュニ

ケーションするといった気概を持たなければインバウンドの客をつかむことはできません。

## 2、行政の対応

前書きにも書いてあるとおりですが、日本の行政のアクションの開始は決して遅いものではありませんでした。日本の独自色は強く出ていますが、総合衛生管理製造過程は食品衛生法という厳然とした法体系の下、行政の既存組織と指導監督力を生かしての展開という点では世界でもまれなほどの成功予備軍であったといえます。また、HACCP支援法に基づく「高度化計画」および「高度化基盤整備計画」もまた、HACCP支援のために国が融資するという態度を明確に示したという点では世界中を見渡しても特筆に値します。

それなのになぜ、現在はそこまでEUに遅れてしまったのでしょうか。それは太平洋戦争中にアメリカ軍が積極的に実施したオペレーションズリサーチのような考え方が徹底的に不足していたとしかいいようがありません。総合衛生管理製造過程は1

996年に発布、98〜99年には認証数を順調に伸ばしますが、その後は一気に頭打ちとなり、現在でも、この広い日本全体でも700余件程度の浸透しか見せていません。

オペレーションズリサーチでは、頭打ちになったとたんにその原因を徹底して洗い出すことが始まり、挽回に向けての仮説が立てられ、その仮説の有効性の検証がスタートします。こういった、いわゆるPDCAといえるプロセスは日本でも当然実施されたはずですが、その経緯が記録として残されていないのは非常に残念なことです。仮説の有効性の検証が明らかでないままに、自治体HACCPという形で、非常に簡略化されたミニ総合衛生管理製造過程といえるものが各地に移植されますが、その自治体HACCPもまたすぐに頭打ちをみることに成り、結局中央レベルでの不成功を地方レベルで繰り返したに過ぎないという評価に甘んじないといけなくなってしまいました。

う評価が圧倒的であり、編集の担当者ですら内容のすべてを把握し切れていないとなれば維持すら難しくなります。内容として何を含むべきかについても大いなるレビューがなされるべきでした。また行政よりの指導監督も、途中からは行政最前線に配置された新人のトレーニングがわりに準備不足のまま送りこむことすらおきていたとなれば、これはもう悲劇としか言いようがありません。

しかし、総合衛生管理製造過程の洗礼を浴びた食品製造業者はまだ、ひとつの形式のHACCPを体験することができたというだけでも幸せであったというべきでしょう。飲食業には総合衛生管理製造過程はまったく浸透しませんでした。そこでは従来型の衛生監視指導が継続され、監視員の体験に基づいた判断や「あるなし」式の一般衛生管理のチェックリストでの評価が連綿と続いていったわけです。古参から新人に対するトレーニングはいわゆるOJTしかなく（食監の方々とも交流がありますが）徒弟制度のような一対一対応システムでは、入れ替わり立ち変

わり入ってくる多くの新人たちを一気に優秀な指導者にまで成長させるにはやはり無理があります。

HACCP支援法による融資は、例えば髪の毛の混入や些細な金属粉（片）ではなく「粉」です）の混入を消費が嫌っている、我々は消費者の委託を受けて動いていると称するグループの誘導のためでしょうか、製造業者がエアシャワーや金属探知機を導入する費用に流用されてしまいます。HACCP支援であるなら危害要因そのものの管理に振り向けられるべき融資が、いつの間にか嫌悪の感情への対策とすりかえられてしまった感があります。融資はトレーニングにも振り向けられ始めましたが、そこでもトレーニング自体の有効性を検証するという作業は行われていません。支援事業の名のもとに多くの業者がHACCPトレーニング事業を運営していますが、その卒業生たちが作り上げたHACCPをすでに100件以上、二者監査の折々に拝見させていただいたものとしては、力量育成の道はるかという嘆息を禁じえません。

ここからは私の意見が強く出てき

ますが、一方的なトレーニングという手法にどれほどの効果が期待されるのでしょうか。トレーニングをやったことだけで有効なのであれば、前記の“FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses”にある「食監に対して3日間のHACCPトレーニングが提供された」そのトレーニングの効果は現在も健全に維持されているはずなのではないでしょうか。視点に欠けているのは、教育は授業をうけることと、教わった内容を復習・実施してみると、その後の成長の順調なことをフォローアップすること、最終的には他人を教えることで知識が結実するという成長のための定石です。

最近、厚生労働省のホームページに、HACCP手引書が出てきていますが、まだ飲食業向けというものはありません。日本の食品産業界で最も事業所数が多いこの飲食業という業種、そこにしっかりと行政のHACCP指導の真空地帯が作り上げられてしまったという感情を持つのは私だけでしょうか。

農林水産省が発表している「農林水産物・食品輸出境課題レポート(2014/2015)」の中では、HACCPの重要性が大きく打ち出されていますが：輸出戦略においては、「日本食」を特徴付けるコンテナである①加工食品、②水産物、③コメ・コメ加工品、④林産物、⑤花き、⑥青果物、⑦牛肉、⑧茶の8品目を重点品目として位置づけ、品目ごとに重点国・地域を定め、輸出環境の整備や商流の拡大を図っていく：とあり、それはつまり農林水産省の作成したロゴ(図)の意味するものは、素材の提供に限定されているということになります。飲食業そのものをビジネスパッケージとして、あるいはノウハウとして輸出していくという考え方はそこにはないようです。

所轄が違うのかと中小企業庁、経済産業省のホームページなどを見て



輸出促進ロゴマーク  
(農林水産省)

も、飲食業をビジネスとして輸出するという特段の記述はなく、飲食業は日本創生・輸出促進という国策というほどの大きな流れの外に置かれてしまったという旨を示しています。

### おわりに

HACCPそのものもかなり難しい案件ですが、飲食業では事業者のHACCP導入の体勢(心構え)がまだ熟していないことと、行政上の真空地帯に置かれた状況になっているということの二重のハンディを背負っています。そのため飲食業向けHACCPの船出は前途多難なものとなりそうです。諸外国を眺めても、日本食に多く見られる生食までカバーできるようなHACCPのモデルやガイドラインも、まして国際規格と呼べるものも存在しません。すべて一からの創始となります。これは私自身も含め、今後飲食業向けHACCPを設計していく学識者たちにとつての知的な刺激に満ちあふれた創造作業となるでしょう。今回はこれで筆を置き、第2稿以降で、どのような対策をいかに実施していくべきなのかを述べていくこととします。