

HACCP、新たな展開に向けて

食品営業自動車に向けたHACCP対応

高瀬 波佐人

(食品品質プロフェッショナルズ 大阪支部)
Takase Hasato

前稿までで、キッチンカー営業にかかわる許認可の現状を述べてきた。本稿では実際にそれらの要求事項に対してどのように対応すればいいのか、また、このような状況で果たしてHACCPが現実的に機能していくものなのか考えていきたいと思う。

許認可にかかわる要件は、HACCPを主体にした見方をすれば、PRP（食品安全確保の前提条件）の遵守である。つまり、「これを守れば食中毒は起こらないでしょう。だから事業者の皆さん、他のことは考

えなくていいから、保健所の指導をちゃんと守ってね」といった感じである。ここでHACCPをよく理解した事業者が、原料から提供製品までのすべてのハザードを分析し、ハザードの管理手段を策定し、PRPも保健所の指導どおりに行ったとする。そして、移動しし店を開店しようとしても、「おいおい、生ものはだめでしょう。許可条件にだめって書いてあるでしょ、え、HACCPで管理しているからOKじゃないのって？ そんなの想定していませんよ」となるのである。まあ、これは

極端な例ではあるが、HACCPという観念がなかった時代に、食品の安全性を確保するためには規制を厳しくするしかなかったのも事実である。

今現在の営業環境ではHACCP適用が現実的ではないので、PRPによる押さえ込み（そもそも危ないものは取り扱わせない、今までの要求事項に単に従わせることで安全を確保する）が必須であるのは言をまたない。しかしながら、この状況を放置しておくことが果たして得策なのであろうか？ また放置しておけ

るものなのだろうか？

グローバルな環境に目を向けてみると、世の中はめまぐるしく変化している。大手の食品業界ではHACCPはもとより、GFSI承認規格認証取得が商売を行ううえでの必要条件になりつつあるし、それをどこまで拡張していくかが課題となってきた。加工食品以外では、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、海外から和食だけを食べに来るような奇特定のグルメ外国人も増えてきているはずである。日本の食文化の海外への移動は今後ますます活発

になっていくであろう。

こういった見地からキッチンカー営業に目を戻すと、キッチンカーの食品提供は食品の安全性を主体においた場合、新鮮な食材を新鮮なままいかに手早く調理し提供できるかにかかっていると言えると思う。これをHACCPで置き換えると、

新鮮な食材を↓原料のハザード分析実施後リスク管理された食材の調達新鮮なまま↓原料保管のハザード分析実施後管理条件を設定、遵守
いかに手早く調理し↓調理過程のハザード分析実施後調理条件の確立、遵守

提供する↓顧客とのコミュニケーション、アレルギー情報などの適切な提供

となるのではなからうか。

これらの実施は何も難しいことではなく、当たり前前に考え、行われていることと思われる。しかしながらHACCPは人や物、場所が変わっても同じように食品の安全性が確立される仕組みづくりであるため、ある程度のノウハウの文書化が必須となっている。

これから先は営業自動車にかかわ

らず、一般的な中小零細の食品事業者に当てはめて考えてみたい。以上見てきた背景から、HACCPを実際に零細といわれる食品事業者が適用するのは無理であり現実的ではないと行政をはじめ、ほとんどの当事者が感じているのである。

しかしながら視点を変えると、HACCPを導入し適用した場合、それはほかの食品事業者との差別化が可能となり、ビジネスチャンスがぐっと広がることを意味している。

それを実現するためには行政の許可の緩和が前提となる必要がある。点については行政は、平成28年1月26日、官民一体となった一般財団法人食品安全マネジメント協会を立ち上げた。このことは、あらゆる食品事業者に対し食品安全確保のためのしぐみを根付かせ、運用していかなければならないということの本気度を内外にアピールしたといえる。こういった活動を通し、民間からの要望をかなり柔軟に受け入れ、必要な緩和策は当然行われていくのではないだろうかという期待度は非常に高い。

HACCPの普及(考え方及び実践)が前提ではあるが、食品安全確保のためのHACCPを行うことにより同業他社や他の店舗営業より優位に立つことができるとしたら、裾野からのHACCP浸透は自ずと広がっていくであろう。

それに加え考慮しなければならぬのは、過剰な海外発のリスクアセスメントに対抗する日本独自のハザード分析を確立していかなければならないことである。生ものを食べる経験が少ない海外では、ハザードを管理するために生ものは必ず冷凍もしくは加熱を要求してくる。世界標準のHACCPを行うことで、すしが食べられなくなることもありうるのである。

したがって、事業主は今後自分たちが提供する食品の安全性を理論的に考えて行く必要がある。つまり、自分たちが提供する食品は、誰に、どのように提供するのかを明確にし、安全性を脅かす可能性のあるハザード分析(リスクアセスメント)を行い、ハザードを除去する管理手段を明確にしていく、いわゆるわれわれ独自のHACCPを実践してい

かなければならなくなって来ているのである。

しかしながら、事業者にとってはHACCPの知識、経験の乏しさから、なかなか実務への応用には至らないことも事実である。その解決のため、事業者のニーズに応じた教育訓練制度の整備が急務である。事業者向けの教育訓練制度は今でもいろいろと準備されているが、業者にセミナー会場などに出向いてもらい、机上での教育システムには時間的な制約がある。忙しい事業者にはそのような余裕がないのが実情であろう。事業者のところへ出向き、そこで現場確認を行い、HACCP構築を直接行っていくオーダーメイドトレーニングが実現できれば問題は徐々にではあると思うが解決しているのではないか。

教育訓練制度も含め、こういうやる気のある事業者を支援する母体が必要であり、行政のサポートも必要になってくる。日本の食文化を守り、世界へアピールしていくために、このような中小零細事業者に対する支援とそれを構築する仕組みづくりが急務であると実感している。