

HACCP、新たな展開に向けて

イギリスの事例にみる、
外食産業でのHACCP普及のヒント

氷 川 珠 恵

(株)三菱総合研究所
Hikawa Tamae

1、待ったなしの

HACCP導入

食品流通の広域化・複雑化などにより、世界中で食中毒等の食品安全リスクはこれまでに大きくなっている。各国は食品安全レベルを担保するため、HACCPの義務化を進めている。すでにHACCPを義務化しているEUに加え、米国でも本年9月から施行される食品安全強化法においてHACCPをベースとした食品安全管理が義務化される。今や、世界的にHACCPの導入

は、食品安全を担保するための基本ルールとなりつつある。一方、日本ではいまだHACCPの導入率が3割に満たないなど、欧米の状況と大きな隔たりがある。海外から見れば、日本の食品だけが例外的にHACCPなしで安全を担保しているという説明は全く合理的ではない。このままでは日本からの食品輸出に支障が出てくる可能性がある。

また、輸出をしていなければHACCPは関係ないと思われるがちであるが、国内においても今後影響が出てくる可能性がある。もっとも懸念される問題は、海外から安全でない食品が流入してくることだ。日本国内ではHACCPを導入していなくても基本的に安全性に問題はないと考えがちだが、海外とはそもそもベイスとなる食品安全のレベルが異なる。海外では、HACCPを導入していない工場は、安全を疎かにしている可能性がある。しかし、日本国内でHACCPが義務化していなければ、それを輸入企業にだけ求めることは貿易上できない。このような背景から、日本においても、ようやく厚生労働省がHACCPの義務化

について検討を始めた。

2、外食におけるHACCP

上述のように世界的にはHACCPは食品安全を担保するための基本ルールとなっているが、外食産業においてはどうか？ 一般にはHACCPは製造ラインを持つ事業者内で取り組まれるシステムと思われがちである。実際、食品製造業に比べれば、世界的に外食産業でのHACCP導入は圧倒的に遅れているといえるだろう。外食店舗の場合、まず一つの厨房で、非常に多くの品

目の食品を作るうえ、作る品目が日々変わることも珍しくなく、HACCPの適用は複雑化しがちである。また、非常に限られた人数で作業をしているうえ、働いている人も必ずしも食品安全に関する教育を十分に受けていないことも多く、人の入れ替わりも激しい。外食におけるHACCPの導入は製造業よりも難しいといわれる所以である。たとえば、HACCPを義務化しているEU内においても、ドイツではリスクに応じて食品産業を4つの業態に分類し、それぞれについて必要となるHACCPの適用レベルを区分して運用しているが、外食産業については、基本的には比較的风险の小さなカテゴリー1またはカテゴリー2が適用され、HACCPの実施までは要求されていない。民間取引における食品安全マネジメントシステムの国際標準を作っている世界的な業界団体であるGFSI (Global Food Safety Initiative) においても、外食を含むケータリングの要求事項ははまだ策定途中である。

しかし、2012年にロンドンオリンピックを開催したイギリスでは、06年から、HACCPは外食を含むすべての事業者に対して義務化されており、世界で最も進んだ取り組みの1つとなっている。では、どのように外食にHACCPを普及させてきたのだろうか。

3、先進事例としての

イギリスの取り組み

イギリスでの外食におけるHACCPの普及に関して、まず着目すべきは、食品基準庁が提供する“Safer Food, Better Business”⁽¹⁾と呼ばれるHACCPの導入支援ツールの提供であろう⁽²⁾。このツールは電子ファイルで提供されており、食品関連事業者等がWEB上から無償でダウンロードして使用することができる。中小事業者が多い特定の業態に対して作られており、ケータリング業者（レストラン、カフェ、テイクアウト）全般に対する“Safer Food, Better Business For Caterers”のほか、インド料理・パキスタン料理・バンングラデッシュ料理・スリランカ料理のレストランやテイクアウト業者向けの“Safer Food, Better Business For Indian Cuisine”⁽³⁾、中華料理の事業者向けの“Safer Food, Better Business For Chinese Cuisine”⁽⁴⁾等がある。インド料理や中華料理のように非常にポピュラーな料理で、かつ、イギリス国内では伝統的でない食品について、特化したマニュアルを作っているのである。特に“Safer Food, Better Business For Chinese Cuisine”については、言語に問題がある事業者のために、中国語での翻訳版も出されている。

また、いずれにおいても、電子ファイルでは、HACCPをベースとした実施内容がマニュアルとして解説されているとともに、実際に事業者が実施しなければならない項目については、チェックリストや入力フォームが盛り込まれている。マニュアル部分では、交差汚染の防止、手洗い・洗浄・清掃、冷蔵・冷凍保管、調理・マネジメントの5つの要素について写真を用いてわかりやすく解説されており、事業者はこのマニュアルを読みながら、チェックリストや入力フォームを埋めていくこ

とで、必要となる記録を残すことが可能となっている。また、最後には日々活用するための記録シートがついており、日々の記録は基本的にこのフォームで完結するようになっている。さらに、このツールの中ではHACCPに関連する専門用語は一切使われていない。時間も人も限られており、また、食品安全の専門知識を持たない事業者であっても、比較的容易に取り組めるよう、言葉遣いや記録フォームは十分に工夫されている。このツールの使用は義務ではないものの、このツールを使えば、事業者は食品安全部分についての法令を順守していることとなる。さらに、イギリスではこのような外食事業者の食品安全に対する取組を消費者に対して見える化し、事業者の評価につながるように配慮されている。当局が外食の店舗を確認した際に、衛生管理の状況を評価し、0〜5点で点数化しているが、その結果を“Food hygiene ratings”⁽⁵⁾と呼ばれるWEBサイトで一般に公開しているのである⁽⁶⁾。消費者が店名や地名を入れれば、該当する店舗について上位の評価のものから順にす

べて公開される。実際に最低評価である0点の店舗をいくつもサイト上で確認することができる。上述のSFB Bのツールを使えば、事業者はこの評価を上げることができる^③。

真面目に取り組んだ事業者が、確実に消費者に評価されるように工夫されているのである。日本では、HACCPに取り組みメリットがあまりなく、結果として普及の障害となっているが、このように取組の状況を消費者に見える化し、事業者の取組が評価につながるような仕組みを考えることも有効であろう。

(2) <http://ratings.food.gov.uk/>で事業者を自由に検索できる。

(3) Safer Food, Better Business For Caterers

イギリスではこのような取組をHACCP義務化の時から進めてきたが、ロンドンオリンピックが開催された2012年に合わせて、さらにこれらを普及させるキャンペーンが強力に展開された。実際にはSFB Bに示される取組は、HACCPの基本となる7原則12手順そのものを事業者に求めているわけではなく、正確にはHACCPではない。しか

し、HACCPをベースとした考え方を外食事業者においても広く浸透させることに成功している。

4、日本の外食における

HACCP普及の意義

日本でも2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催を控え、外食産業における食品安全レベル向上は待ったなしの状態である。また、和食の外食について、HACCPの考え方を構築することは、和食をより広く世界に普及させるために必須であろう。現状では、イギリスが寿司のブームを受けて“Safer Food, Better Business For Sushi”を作ることだって全くあり得ないことではない（実際には、そのようなものは存在しない）。しかし、それが本当に日本が誇る寿司を想定した内容になっている保証はどこにもない。和食について品質と安全を両立させて世界に提供しようとするならば、日本が率先してその安全管理の手順を明確化し、ベースを作っていくことが求められる。外食産業においてこそ、HACCPの普及を早急に進めていくことが求められる。