

飲食業向けHACCPについての対策 その1

広 田 鉄 磨

(関西大学 化学生命工学部 特任教授)

Hirota Tetsuma

はじめに

前稿で飲食業向けHACCPの問題点について述べました。これ以降の稿ではその対策、中でも技術的な問題の解法に肉薄してみたいと思います。第1にビジネスリスクの考え

かっけていきたいと思います。月刊誌で発表しているという誌面上の制約もありますので今回はビジネスリスクの考え方の導入について述べさせていただきます。

1、ビジネスリスクという尺度の上での判断

度の上での判断、ビジネスリスク案件の危害要因としての採用)、第2にゼロトランスという亡霊の呪縛からの開放、第3に保健所の衛生監視指導との整合を図ること、最後に力量育成というハードルの克服に向

まず問題提起をします。飲食店の経営者の目に食中毒がリスクとして映っているかといえはかがでしよう? 自治体保健行政の指導監視計画の報告書を読み漁っても、そこで明らかに「これは営業停止をくった

な!」と思わせる事例はごくわずか。保健所としても明らかにその店舗で出された食事が原因している、それも複数件同じ原因菌による食中毒であることが歴然としてもいない限り、行政処分に至ることはありません。では、実際に店舗が営業停止を受ける可能性というのはどれくらいなのでしょう。

その中で2014年度に営業・業務停止となったものはわずか55店(食中毒事例として報告されたものは45件)でしかありません。
http://www.city.osaka.lg.jp/shimin_top/category/716-3-4-5-0.html

私の職場に近い大阪市の例を引きますと、2014年度において飲食業店舗数は6万6780店、
<http://www.city.osaka.lg.jp/toshikeikaku/page/0000126884.html>

簡単にいいますと、道を歩いていたり車を運転したりしていて交通事故故にあい、それによって死傷を受ける程度の確率です。これでは飲食店の経営者からは可能性としては無視できるととられても仕方ないでしょう。また営業停止を食ったとしても

数日後には営業を再開できるわけで、ちょっとした間寝ていけば直ってしまう軽い風邪程度のものでしかありません。リスクマネジメントの観点からいえば、例えば資金繰りが悪くなって倒産するとか、悪いノウハウが立つことで売り上げが愕然と落ちるとか、経営者自身の体や心の調子が悪くなって経営がおろそかになるとか、承継がうまくいわずに店舗を売り払う羽目になるとかのほうがはるかに現実味を帯びており、想定されるダメージが大きいです。

行政による営業停止というものは、ビジネス上のインパクトとしては大きくありません。さらに、アメリカとの対比として、日本では最近、年間1人も食中毒による死者を出していない、それに対してアメリカは約5千名。日本の衛生状態はすでに世界でも最高水準となっているので、なんら心配することはないなど、日本での報告値とアメリカでの推計値というよりどころの違う数字をごちゃ混ぜにして悪乗りするような論説が横行しています。それでは、客が食中毒で死ぬことはほとんどないし、営業停止も縁遠いリス

ク、人工衛星がおっこちてきてそれに当たって死ぬようなもの、対策しても無駄だし、その費用対効果はまったく期待できない…と飲食業経営者が考えても無理はないわけです。実際には、日本には統計に出てこない食中毒死がずいぶんと多く、もしかするとそれは日本よりも人口の多いアメリカでの死者数を凌駕するかもしれないのです。

飲食店経営者の琴線に触れるためには、経営者が悩む資金繰りの問題とか、経営者自身の体調であるとか、悪いノウハウであるとか、承継問題と同列で食中毒を語り、実際に起きている経営上の危機として肌身に感じ取ってもらうことが必要になります。

①食中毒菌による重度の汚染を受けた食品を食べても、食中毒となる可能性は最大でも数十%であり、日ごろ起きている程度の汚染であれば、10人に1人も発症しないこと。

②飲食店側としても、同一のメニューを大量に提供するということは稀であり、提供の絶対数が制限されているため、結果としては発症

数を押さえ込んでいくこと。

③症状が出ても、健常者であれば比較的軽症で済むことが多く、そう簡単に医者にかかるものではないこと。また医者に行っても、そこでの誤診の可能性もあるし、検便を実施しない医者も多い(何が原因であったかの検証ができていない)、かつ医者が保健所に食中毒事例として届け出る割合は高くない。

④客は単独または少数数のグループで来ているものがほとんどであり、同一のグループ内で同じ症例が出る可能性は非常に低いこと、また有症者が他のグループの有症者と情報交換する可能性は過去には非常に低かったこと。

などを考慮すると、同一菌による複数の重症症例が、同一の店舗で起きていることが営業停止に至る条件とすれば、その結末までには至っていないニアミス、または実際は営業停止すべきものであったのに報告が届いていなかったという隠れた食中毒事件はもっとたくさん起きているはずなのです。

飲食業の経営者の立場より、食中

毒を交通事故ととらえると、実は警察の把握していない形で交通事故はたくさん起きているのに、経営者たちにはその意識はなく、無事故という幸運はいつまでも続くという甘い幻想に浸っているということかもしれません。上記の①、②の前提が覆ることは往々にしてあります。①特に保管中に菌数が増えるようなものであれば、その場で食事を提供するときに専念している飲食業が、特別の依頼で消費まで長時間保管されるような花見弁当を提供する場合、宴会料理などで、飲食までかなりの時間が経過するものへ初めて挑戦するような場合、②修学旅行・観光ツアーなどの受け入れなども同一メニューの大量提供でしょうが、意外に看過されているものとしては、クリスマス・正月限定メニューあるいはパーティーメニューの提供などもあります。つまりは、ビジネスとして大きく発展しようとしているとき、またはビジネスの効率を追求している折に、その裏で食中毒のリスクが増大しているわけです。

③、④について言えば、医師のあるいは行政の感知しないところでの

情報交換が成長してきています。す

でにドッグフードに含まれたカビ毒による犬の大量食中毒死事件として、アメリカで経験されたことです。ツイートで情報交換したペットのオーナーたちが、どの獣医よりも先に、同種の食中毒の広がりについて、行政やメーカーをつきあげたことがあります。日本でも焼きそばにゴキブリなんてSNSが瞬く間に広がったことがあります。これを「あたし××でランチ食べてから何度もトイレ、ちょく気分が悪い」というメッセージに置き換えれば、食中毒事件がいつも簡単にネット社会で共有されていくことが想像していただけると思います。

死者がでる、あるいは重篤な後遺症が残るような食中毒を起こしてしまつた場合には、本当の経営危機を招き、資金繰りが瞬く間に悪化し、経営者は身体・精神の健康を損ない、自死すらも可能性として浮上するでしょう。さらに、風評被害どころか被害者の怨嗟は呪いのようにまとわりつき、誰もビジネスを承継せず店舗は安くたたく売られてしまうことを想像してもらうことが理解の早道

であると考えます。

低価格でおいしいとの評判を得て、破竹の勢いで店舗数を拡大していた焼き肉チェーンが、ユッケ提供での腸管出血性大腸菌による食中毒で、死者5名を出すという事件を起こしました。倒産にとどまらず、事件後数年経過しても起訴という洗礼を浴び続けていることを想起していただければ容易に理解していただけるのではないのでしょうか。翻ってこれをHACCPに当てはめると、原材料に含まれる危害要因の特定ができていなかったため、その管理手段など検討もされなかったことはいままでもなく、店舗数増加・ユッケ提供数増加という事態にあっても、危害要因のレビューがなされていなかったということになります。

営業停止は氷山の一角だけを把握している、本当はそれに相当する事件は誰にも知られることなく多く起きている、そして、食中毒というものは営業停止を何回か食ったのちに大事件に至るといふような段階的なエスカレーションのステップを踏むわけではなく、単にたまたまそのときだけ強い症状を起こす菌種がい

た、たまたまそのときだけ高濃度の汚染となつてしまつた、たまたまそのときだけ免疫力の弱い客がそれを食べてしまつたとか、「たまたま」という偶然のスパイスがわずかに振りかけられただけに過ぎないので

す。つまり、大食中毒事件というものは、別に腹を下したとか、吐き気がするというクレームがしだいだいに増えていくという警鐘がなり、クレーム数が臨界点を越えた時点からおもむろに事件が発生するというものではなく、それは、なんら予兆というものもなく、突然やってくる経営を根こそぎ覆していくものなのです。HACCPを理解しない経営者にとっては「いままで大丈夫だったのになぜ突然、それもなぜ俺の店で」といった感覚にとらわれるものでしょう。

このような大事件の発生を防止するには、事件に至っていない隠れた食中毒まで込みで対策を打つという対応が求められます。その対応を効果的に、効率よく行うのがHACCPなのです。

関西大学社会安全学部の亀井克之教授が、ご自身縁の深いフランスで

の先行研究として紹介していた内容ですが、中小企業の経営者には経営資源が集中している、つまり自分がマネジメントをやり、経理を担当し、品質保証をやり、営業をやり……とすべてが自分で采配しないといけないという状況にある。やりがいがあり、

そのおかげで意外に肉体的にも精神的にも健康な人が多いのであるが、経営者自身が単独で判断するという場面があまりにも多く、常にその経営者の知識のすべてを動員して裁可しないといけない状況にある。

経営者自身が正確な知識を持っていない場合には、完璧な判断ミスも起こしやすく、判断ミスが事故にまつながっていくのにブレーキをかける機能を中小の事業体は持ち合わせていないことになります。経営者自身に食中毒のリスクが本当はどれだけ大きいかを理解してもらわないと、食中毒事件の起爆剤につながる点火スイッチのタイマーをオンにしたということになるわけです。タイマーが1時間後にセットされているのか10年後なのかは、誰も正確に告げることができませんが、HACCPを導入するということは、タイ

マーを少なくとも延長し、HACCPを有効に運用できるのであれば、タイムリーの動きすら止めることができるのです。

2、ビジネスリスク案件の 危害要因としての採用

直接に顧客と接することがない食品工場の経営者でも、例えば髪の毛混入程度のことでも顧客の反応を大きく気にしています。言わずもがな飲食店という事業形態は顧客との対面状況を多く作り出します。食品工場の経営者以上に飲食店では客がどう反応するか、どんな苦情を申し入れてくるのかは、身を切るような痛みもって受け止められています。その危害の重篤度とは無関係に、客がどう反応するかのほうが経営者にとっては重大事であるわけです。この反応を理不尽であると責める資格は我々の誰もっていないでしょう。

現在までのHACCPの流れには多少さおさすことにはなりますが、私の運営する食品安全研究団体（食品品質プロフェッショナルズ）では、飲食業においては食品安全以外

のリスクをもHACCPのなかで評価してもらってかまわないと主張します。これなしには飲食業の経営者の真剣な関心を引くことは不可能と

いっていいからです。髪の毛の混入も、いわれない難癖も、まるで流れ弾に当たるような風評被害も、その危害要因をビジネスリスクの観点で判断してもらってかまいません。そして、すべてビジネス危機の度合いという同一の尺度の上に並べてみて、A…自分の営業形態で、重篤な食中毒を引き起こす可能性はどれくらいなのか、B…食中毒が起きたとしたらそのビジネス上のインパクトはどれくらいなのか、AとBを掛け合わせた数字で、経営者としての判断をしてもらいたいと思います。

実は私がここに提議しているのは、別に特段新規なものというわけではありません。すでに食品工場のHACCPにも、このビジネスリスク案件が多く採用されています。私が過去100件以上チェックしてきたHACCPの中でも、髪の毛が危害要因として定義されている例の枚数は、いとまがありません。髪の毛を危害要因としているのは、消費者がそれを嫌うから（そのおかげで、中

間にいるカスタマー、スーパー・コンビニチェーンが取引を中止して（から）というビジネス判断がその根底にあることは言うまでもありません。農薬や重金属を危害と定義するための限界値はADIとされている例がほとんどです。ADIを超えただけで重篤な危害が起きるわけではなく、ここでは法的要求事項へのコンプライアンス違反、つまりはビジネス上のリスクを危害として捉えているわけです。産地偽装などもまた最近よく定義されるようになった危害要因ですが、日本で起きている事例のようなものでは単なる産地の詐称にしか過ぎず、それを食べても誰が死ぬわけでもなく、やはりビジネスとしての判断が基になってい

おわりに

私がリスクマネジメントの観点より物事を判断することを好んでいることが原因しているかもしれないが、アメリカでHACCPが生まれ、発展していった背景には、ビジネスリスクという考え方がありました。宇宙にロケットを飛ばし、宇宙

飛行士たちのミッションの完遂を期し地球への生還を企図するというのは、ひとつの大きなミッションというビジネスのリスクマネジメントであるからです。その中でHACCPは、食品関連のリスクマネジメントのツールとして採用されていたというに過ぎません。誰も宇宙飛行士の健康維持がミッションの主たる目的とは捉えていなかったでしょう。リスクマネジメントでは、そのミッションにかかわるリスクのすべてを検討の対象にします。食中毒も、ロケットの二段目の点火ミスも、宇宙船の外で着用する生命維持装置の故障も、すべて起きる確率と、起きた場合のインパクトという座標の上で評価され、ロケット+宇宙飛行士というシステム全体で起きうる致命的な故障率を限りなくゼロに近いところまで下げていくことを目標としているわけです。今回私が提案していることは、ことさら新規なものではなく、HACCPはリスクマネジメントのツールのひとつであって、食品向け用途に構築されたものであるという、その立ち位置を明確にしたに過ぎないといえるでしょう。