



HACCP適用から 食安全国際規格へのステップアップ

連載 第5回 HACCP適用から食安全国際規格へのアプローチ(2)

執筆／一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 会員
株式会社 Food-Safety 代表取締役 矢島 秀章

まえがき

今この世の中に大きな変化を巻き起こしている2つのイベントを書き留めておく。

一つは、2年余り続く新型コロナウイルス感染症への脅威。もう一つは、大国ロシアのウクライナ侵略戦争。新型コロナの脅威は、将来にわたり新興感染症が現れると、世界の食料品交易は、いとも簡単に阻害されてしまうということ。そして大国の軍事介入は、国際的な食糧生産計画や食料品交易をこれまた簡単に混乱させてしまうということである。

本来これらのイベントは、我々の目指す食安全とは関係のない次元で起きている。ただ一旦起きてしまうと、食安全は紛争という大きな怪物の陰に入っかすんでしまう。我々が今期待し、理解し合おうとしている食安全というものが、実は安定した平穏な社会環境を前提にして成り立っていることを改めて認識させてくれたのである。

1. 制度化から一年経過したHACCP

わずか一年の猶予期間を経て2021年6月1日に全面施行となった

HACCPの制度化は、この原稿が読まれる頃には、満一歳を迎えているだろう。法律の対象範囲は、言わずもがなすべての食品取扱事業者である。では第一線の食品事業者の制度化への理解は、いかほどであろうか。これについては非常に低いレベルと言わざるを得ない。もちろん良く勉強している一部の関係者もないわけではないが、これはステークホルダーからの要請を受けて食品の安全性や品質に日々向かい合っている一部の人たちだけである。

HACCPを自分の武器にして、自ら商品力を向上させ、信頼を勝ち取ろうなどという人や組織は数えるほどしかない。

制度化という言葉だけが独り歩きし、国が進める制度化と食安全向上の本当の狙いとされるべき部分が、十分に説明されていないと思われる。筆者は縁あって制度化の検討会などに参加したので、この経緯を説明し現状の理解の一助としたい。

2. 日本における食安全議論の経緯

食安全に世の中の人々が注目し始めたのは、2000年あたりからで、きっかけはBSEや輸入農産物の残留

農薬事件、食品の産地偽装や食中毒事故の大型化に始まる。それほど長い歴史があるわけではない。さらにインターネットを通じて一般消費者が、積極的に情報発信や拡散の担い手になったことが、食品事業者に食安全こそ世の中の最重要関心事なのだと気づかせる原動力だった。

また以降、中国、韓国、東南アジアからのインバウンドの急速な増加と2020年の東京オリンピック・パラリンピック招致は、遅れぎみな食安全行政政策に強い光を当てた。

3. 食安全の標準化と制度化への歩み

2010年ころから農水省が先導したFCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)の工場監査項目の標準化・共有化研究会では、食品工場の監査共通シートを作り、監査の効率化と精度向上に向けて合同作業が行われた。その掛け声は、「食品の安全安心は非競争分野である」というものであった。日本では十把一絡げという言葉があるが、確かに自社の非でなくても、同業者で食中毒や食安全不祥事があれば、すべての業者はみな同じように色眼鏡で見られる。

FCPの参加者は大手食品製造企業や百貨店・スーパー、コンビニエンス会社、検査団体など100社以上の多岐にわたった。特に食品品質管理の標準化、工場監査の標準化での話題は、取引業者が個別に監査に訪れるため、同じような内容について都度対応に追われる。事業者側にはやらねばならないことが山ほどあるのに、監査員の対応に追われて「いい加減にしてほしい」と感じていた。監査項目の共通化は焦眉の急だったのである。

この活動は、三年後に共通工場監査シートとして取りまとめられる。¹⁾

更にFCP研究会は、この成果物を国際食品安全スキームと同格にするための検討作業に入っていた。

この辺りの成熟状態を見定めた厚生労働省は、2016年3月から12月にかけて食品衛生管理の国際化に関する検討会を開催し、年度末に最終答申を取りまとめる。²⁾

JFS規格を国際的認証スキームにという活動が始まった。

同時に一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)が設立され、同年7月には国際認証規格JFS-Cが公表されて、5年の歳月をかけ、2021年12月JFS-C規格(食品製造サブセクター:CIV) Version 3.0は、GFSIベンチマーク要求事項 Version 2020(含む2020.1)をクリアしGFSIスキームとして承認されることになった。

また国内にあってはHACCPの制

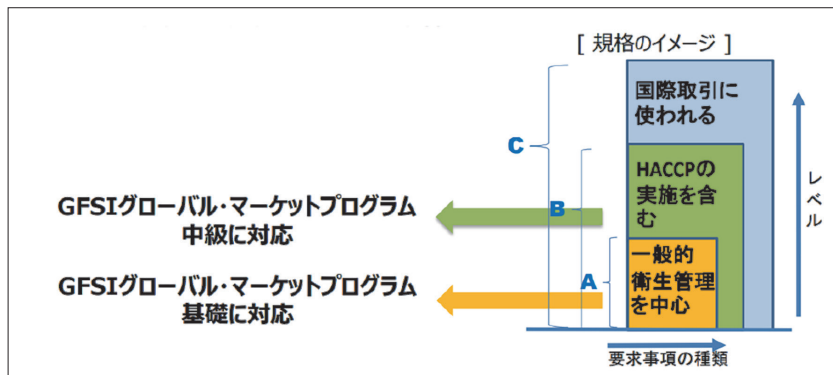
度を視野に、2018年6月に国会を通過、昨年6月念願の施行にこぎつけた。(図表1・2)

4.これからの食品産業の視点と力点

昭和23年、今の食品衛生法が生まれたころの日本人の食生活は、75年以上経過した現在とでは、そのスタイルも価値も質も全く違っている。国民は戦後の廃墟で生きるため、いかに食いつなぐかという時代から、栄養や健康、個人の嗜好や生活スタイルを自由に選択できる時代となったのである。食品産業界の視点は、いかにあるべきか。法令順守は言うまでもないが、法を正しく理解して更に豊かな生活や文化を育む活動を目指すことである。食べられれば何でも売れる時代から、価値あるものだけが買ってもらえる選別の時代に入っている。³⁾

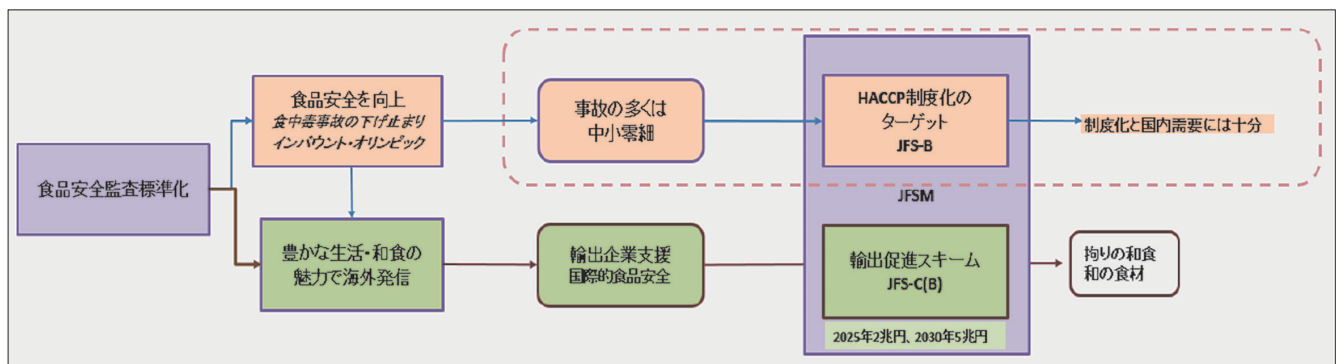
HACCPの制度化は、あくまで国内法ではあるが、条文化されれば活字として海外にも流れるし、食品の輸出輸入に関わる全ての人には明確な指針となる。法令は、食品関連業者はもとより、すべての国民の生

図表1 JFS規格と認証スキームの概略

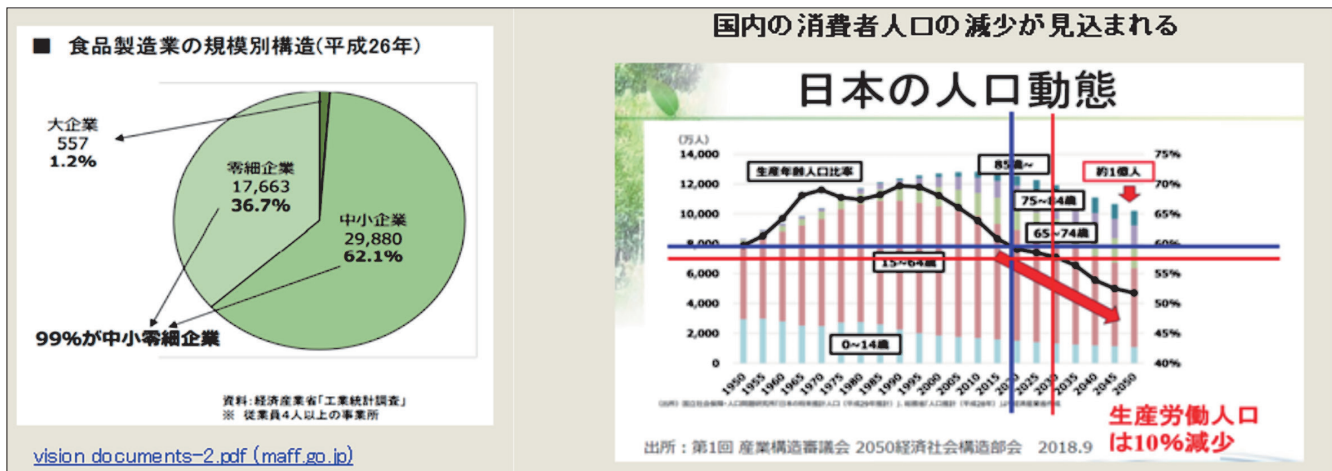


(出典:一般財団法人食品安全マネジメント協会)

図表2 JFS認証スキームができるまでの経緯



図表3 食品製造業の規模別構造と日本の人口動態



活の基盤であり、食品安全の向上は、あらゆる場面で有益を我々にもたらすはずである。

ただ承知の通り食品製造企業の99%は中小零細で、ほとんどが内需対応型である。このため日々の国内の消費者動向に左右され、国内の社会情勢に流されやすく経営基盤は脆弱である。また少子高齢化と人口減少で、明らかにマーケットが大きく縮小していくことになる。2050年には、推計上国内人口は、3,500万人が減少するといわれている。胃袋が小さくなり、今まで通り作っては、多くの食品が口を付けずに廃棄される時代に突入することになる。(図表3)

数量ベースだけでいえば、食品企業は、生産量を減らして細々と存続するか、さもないと、海外にも新しいマーケットを求め、成長・発展するかの選択に迫られている。既に日本酒や高級果実など海外から見ても評価の高い商品群では、海外進出に挑戦している。

こうした時に壁となるものが 食品安全をいかに担保できているかの証

明となる。特に海外でまだ知られていないような和食や日本食材は、まずその安全性を認知してもらわないと商談にすら乗ることができない。

5. ライフスタイルと多様な働きかたが食生活を変えている

現在の日本は、明らかに大量生産に不向きな市場になっている。ライフスタイルでも、個食と孤食が、食事様式になっている。日本の家族形態は既に90%が核家族で、昼はほぼ個別に食事をし、夜も別々に好きなものを自身の時間に合わせて食べ、団欒の食事時間という概念は、極端に減っている。

6. コロナ禍中に減った市場は元に戻ることはない

2021年3月度の外食市場規模は前年同月比82.4%、前月からは37.9ポイントの回復。ただし2019年比では48.7%止まり。「ファミリーレス

トラン、回転すし等」の市場規模は、前年同月比100.1%で前年同水準。2021年3月の外食市場規模は、3圏域合計で1,788億円。前年同月比(以下、前年比)は▲380億円。2回目の緊急事態宣言が解除され、市場規模の前年比は82.4%で、前月の同44.5%から37.9ポイント回復。これまた、コロナ禍の影響がなかった2019年3月比では48.7%と、いまだ平時の半分程度の市場規模にとどまっている。

情勢分析で大事なものは、単にコロナで消費が減ったというよりも、新型コロナウイルスにより、我々の働き方や個人の嗜好、行動様式が変わった結果であるということだ。ここでも消費行動の変化をしっかりと見極めることが重要である。

コロナが落ち着けば昔通りに消費は回復する。そう思ってひたすら待っているだけでは、生活スタイルや働き方の変化した客は戻らない。今こそ新しい様式にフィットした業態や商品開発をする企業が生き残る。(図表4)

図表4 国内の食品企業の体質分析

	強み	弱み
内部環境	- 高度な生産技術と官室管理 - 商品開発力 - 硬質な商品包装技術 - 鮮度物流 - 地産ブランド力	- オリジナリティーが希薄 - 低生産性 - 低資金 - 投資が低い - 低輸出率
	機会	脅威
外部環境	- 和食ブーム - 機能性食品・健康ブーム - 電子取引やネット販売率向上 - マーケットや消費者の多様性	- 少子高齢化 - 労働人口の減少 - 生産地の空洞化 - 円安、輸入原材料の高騰による生産中止や変更 - 戦争紛争による輸入原料の不足 - 新興感染症による生産・物流の停止

7.食品産業が向かう方向

1)内需への対応

国内情勢の変化をとらえ対応する、付加価値をあげ生産量の減少を補って余りある販売額の増加へとつなぐ。

孤食に合わせた質・量のアレンジと高齢世帯への定期デリバリーと医療連携を考える。

2)海外への対応

味噌・醤油・調味料・日本酒・和菓子・果実・緑茶・農産加工品(水産物、牛肉)・機能性食品など日本独自の食品の市場に着目する。

特に和食や日本独自の食材を使う業者には、地域の商工会議所、行政やジェトロなどからの情報や専門家による輸出支援を積極的に活用し、しかしながらも身の丈に合わせた海外展開の第一歩を踏み出す。

3)高度な先端技術の活用

国内製造の自動化とIT化を推進して生産性増加を目指す。

作業の平準化・軽量化により就労年齢を70歳まで引上げ、外国人労働者を積極的に受け入れて人手不足を解消しながら生産性と商品価値を高める。

8.食品産業の戦略

長期戦略として、EU並みに自立した食糧自給率目標を65%として2035年までに引き上げる!(1965年同値)例えば、東北6県、自給率1%上昇で経済効果は190億円(JFS試算)である。更に23%アップすると効果は4,370億円となる。自給率増加はフードチェーン全体へも波及効果を示し、試算では1兆4,000億円/年となる。

- ・短期戦略:地方に着眼する少子高齢対応店舗の運営、地産地消と医療連携商品開発を目指す。
- ・中期戦略:特徴のある外食産業構造への転換(地域特性に対応した店舗運営と高額売価商品の開発

販売)

- ・25%以上の円安:今後しばらく続く円安の影響は、輸出や観光産業は追い風となる。外国人受け入れ再開とともに従来の活況を取り戻すことであろう。しかし原材料の多くを輸入に頼っているわが国では、ますます原材料高騰が、国内の食品企業を圧迫することになる。やはり海外依存を国内自給に目標をもって転換していく政策と努力が必要である。明らかに主要な食品原料資源のほとんどを海外に依存している状況は、健全な状態とは言えない。自給率38%以下は、世界的にみても異様な状況である。自給率が高いことが、他国と対等に交易交渉する基礎体力といえる。(図表5)

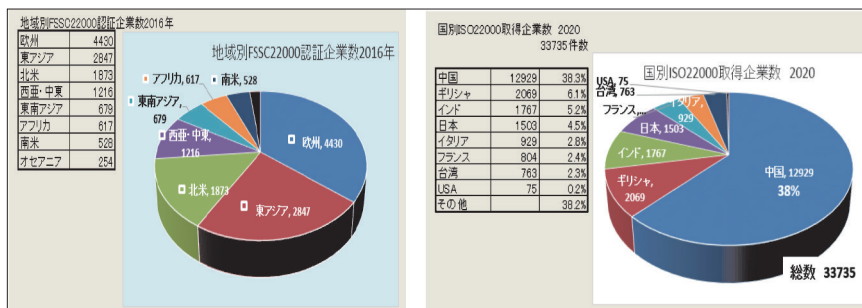
9.外食産業の構造転換が必要

1970年以来、ファミリーレストラン業態は、外食を牽引し、目覚ましい拡大成長をとげた。約40年で3倍の25兆円市場となった。しかし、ここにきて集客力に陰りがでて、それが客足を遠のけてしまっている。そのビジネス

図表5 30%食品自給率を上げるための方策

・食品原料を国内産でカバー(+地産地消)
・国を挙げて生産地や原材料企業の支援(耕作放棄地回復)
・食品ロスをなくす(需要生産体制)
・賞味期限を長くする
・農産品の規格を撤廃、従量制
・水産物の適正捕獲と栽培事業にシフトする
・野菜工場の支援
・鉄道による食品大量輸送の確保(リニア・新幹線利用)
・コメ以外の穀物栽培への転換と経済支援など

図表6 FSSC 22000とISO 22000の国別認証数



スモデルは、低単価で短時間に提供できる大量生産調理、どの店でもほぼ同一のファミリープレートで、高度経済成長下では支持されるモデルであったが、反面どの店に入っても品質価値も味もほとんど変わらないというデメリットもある両刃の剣であった。特に欧米各国と東京を比較すると対人口当たりの飲食店数は、東京が他の都市の2.5倍である。店の特徴があまりなく数多くては、競争が厳しく、おいしくても単価を高くできず、労働賃金も高くできない。低生産性の悪循環である。多少厳しい話ではあるが、店舗を統廃合し、需要に適した数と質に構造転換すべきである。個人の嗜好に響く専門料理、そこでしか味わえないこだわりの料理に、消費者が魅力を感じる方向に舵を切る必要がある。

10.現状では高望みせずJFS-Bでいく

JFS-C規格は、海外で通用するGFSI認証スキームである。しかしながら全く海外での知名度がない。そもそも国内でも認証件数はいまだ2桁止まりである。一方同じ構造を持つ国内対応型のJFS-B規格は、もう

すぐ2,000件を超える勢いである。ならばBの登録数10,000を先に目指し、JFS-C規格認証に導くしか道はないかもしれない。目標とする動きを作り出すことである。

「C規格をもっていないと輸出はできない」これは誤った解釈と概念である。B規格をもって、マネジメントの底上げや内部監査などのスキルを社内風土として育めば、機は熟するのである。欧米のシステム先進国は、ある意味、自国のスタイルをしっかり作り込み、加えて柔軟に貿易相手の事情に対してはいる。それでよいのではないかと思う。審査員の立場では、いかに客観的に平等に規格適合しているか、私情を挟まず観るわけだが、商いはいかに相手の良いところを見抜き、伸ばして良きパートナーとして育てるかが問われる。そういう意味では、現状では高望みせずBでいこうがここでの主張である。

参考に国際食品安全システムFSSC 22000、ISO 22000の国別認証数を示した。⁵⁾(図表6)

結び

気がつけばお隣の中国でもチャイナHACCP、米国からはFDAに

推進されるFSMA、EUからもEU-HACCPと相手国の商壁に責め立てられる立場に立たされていた。今更過去の話をしていてもしょうがない。ようやく日本初の国際食品安全規格ができたのだから、国内企業は、最大限この自国のシステムを盛り上げ、確かに役立つ食品安全の推進に努めていかななくてはならない。その暁に我が国は、自主的な食品安全の活動国、足元を固めた食品安全確立国になり、今後迎える社会変化や多様化する消費者ニーズ、海外への食品文化への対応という道筋がはっきり見えてくることだろう。

(参考文献)

- 1) 神井弘之(2011):「食への信頼見えるか計画」進行中! 鶏卵肉情報センター(第三章) 73~109
- 2) 福島和子(2018): 労働厚生省におけるHACCP制度化の検討状況.日本食品微生物学雑誌 35(1)2~4
- 3) 伊藤久美子(2019): 日本における食品衛生法制の展開(3).法政論集 284(4)119~155
- 4) 経営所得安定対策等実施要綱 農林水産事務次官依命通知 一部改正 令和4年4月1日付け 3農産第 3694 号
- 5) 豊福 肇(2019): HACCPの先にある認証制度について.関東化学; The Chemical Times (7)24~28



一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ
会員
株式会社Food-Safety 代表取締役
矢島 秀章(やじま ひであき)

1957年生まれ。出身は甲斐の国。2019年JFS-A/B審査判定員登録と同時に、株式会社Food-Safetyを起業。食品衛生・品質管理アドバイザー。2010年設立Japan Food Safetyの企画検討委員。生団連に加盟。食品衛生情報「週刊情報」を2005年より創設し毎週配信中(通算870号)。