

東京支部

食のトレーサビリティに関する調査研究

平成 13 年 9 月国内で初めて B S E が発生したのに端を発し、トレーサビリティに対する関心が高まり、所謂牛肉トレーサビリティ法が平成 16 年 12 月 1 日より施行され、また農水省では青果物を中心とする実証試験を行っている。このように食品トレーサビリティに対する関心が高まるなか、IT メーカーを中心とするシステム開発等がなされ、食品トレーサビリティがマスコミに登場する機会が多くなった。それにともない食品トレーサビリティの問題点も表れ、賛否両論が盛んになった。

このような状況の中で、我々は食品トレーサビリティの真の評価はどのようなものかを知り、その問題点を探り食品トレーサビリティの課題の解決を提案するために、現場の事業所の人々とインタビューを行った。

その結果、現場にはさまざまな問題点・課題が存在し、個々の事業所の事情を掘さげれば掘り下げるほど、その根が深かった。また食品トレーサビリティに対して現場としての提案があり、我々も現場に対して各種の提案を行った。また一口に食品トレーサビリティといっても、現実には多様性があり、事業所ごとのニーズ・シーズによる選択の余地が必要であることが分かった。さらに、安全・安心に対する食品産業の実態は、多くの不祥事があったにもかかわらず、まだまだ多くの改善の余地があることを知り、食品トレーサビリティの重要性を再認識するとともに、心の問題が存在することを知った。

次に、食品トレーサビリティの定義と調査した現場の実態から 食品トレーサビリティを経営における技術論として考え検討する 技術論のシステム能力の在り方としての食品トレーサビリティシステムを検討することを課題とした。また、食品トレーサビリティの目的と現場の実態から 食品トレーサビリティを経営の原理・原則論として考え検討する 安全・安心の本質について、経営的な価値追求として検討することを課題とした。

その結果、食品トレーサビリティは原理・原則論と技術論より構成され、技術論はソフトの技術と IT 関連技術 (IT のハード・ソフト) より成り立っていることが明らかになった。

原理・原則論として、原理は食品トレーサビリティの理念 (あるべき姿) とし、原則には 倫理観・道徳観の醸成 安全・安心 バリューアップ リスクアナリシス 食の正しい啓蒙普及、の五原則をあげた。また、保証は「基準 判断の基準 (システムの対象範囲)」、運用は「方法 - システムの進め方」、実践は「実行 - 現場での実践」とし、これらを P D C A のマネジメント・サイクルでまわす、食品トレーサビリティを考え、判断し、実行するための理念体系を提案した。

技術論としては訪問した事業所での食品トレーサビリティの取り組みにあたっての意識、動機、目的、成果、課題をフードチェーンの各階層ごとに纏め、技術的な側面の現状を明

確にした。その結果、現状はハードの開発とその運用に関してはIT技術を駆使した運用技術の開発が中心に進められ、食品トレーサビリティの目的を達成するためのソフト技術が忘れられている感を深くした。

食品トレーサビリティは消費者が口にする食に対して各階層が責任の持つべきものであるから、ソフト技術としては各階層が守るべき品質保証、保証内容、運用を提案した。

我々は結論として現場の現状に基づく食品トレーサビリティの体系として、この原理・原則論と技術論を二本の柱とし、さらに生産者と消費者の心が通い合うという意味を含めて「心の通う食品トレーサビリティ」を提言する。

なお海外における食品トレーサビリティの現状と、近い将来現れるであろうISO22000を包含するユビキタス・トレーサビリティについても触れた。