

タイの HACCP 事情 「海外赴任を通して思う 食の安全」 食品の安全性、それはどうやって作るのでしょうか？

1. 食の安全は世界共通の概念

海外に長く暮らしていると 日本人であるから感じるだけではなかろうが 食品の品質の高さや 食の安全性に対する安心感、これを考えると日本の食品は 生鮮でも加工食品にしても本当にたいしたものだと感心することが多々あります。

日本の食品は なぜにこんなにまでおいしくて、バラエティ豊かで しかも安全だと感じる、この傾向はちょっと前までは 日本人だけが考えていたことではないかと思いますが 近年、世界的に食の安全を求めることが多くなったことを皆さんも感じているでしょう。

もちろん、異物混入、表示の問題・配合ミス、残留農薬問題等などによる商品回収は 20年前もよく日本でも発生していました。残念なことに大手食品メーカーと呼ばれる企業でも 商品回収・お詫び広告は頻繁に起こっていました。

しかしそのことが バネになって 我々食品メーカーは トレーサビリティ管理体制の構築・実行を行い HACCP の概念を基本に 食の安全を守る・証明する、いわゆるリスク管理を進める形になっていったといえると考えます。

提供する食品の安全性を保証し お客様に安心して食べていただく、こんな基本概念は今日に至っては 当たり前の概念になり、日本国内だけではなく欧米諸国をはじめ中国・東南アジアでも求められている、一つの大きなムーブメントになっているといえるでしょう。

古くは ハンバーガーパティやフレッシュ生絞りジュースの O-157 食中毒問題、冷凍ホウレンソウの残留農薬問題、ジャバラ型ホースの銅線混入問題、不織布混入問題から トカゲや昆虫の混入問題、偽装・表示違反、床に落ちた肉の使用、などなど 枚挙にとまない実例、商品回収、営業停止など様々な品質事故を起こし、そのたびに 消費者・お客様の信用を失っていったことは 未だに記憶に残っております。

1999 年にアメリカ赴任から東京へ戻ってきた私は、残念ながら、それらの問題に直面することとなり、HACCP 的シンプルかつ有効なフレームワークを活用して リスクマネジメントを含めた体制を固めていくプロジェクトに参画することにならざるを得ませんでした。

そして 日本の食の安全・安心の進歩に驚くことになったことを記憶しております。

2. タイの合併企業(食品加工会社)の事情

さて 2006 年からタイの合併会社への出向を経験した小生は 海外で食品を製造しそれを日本のマーケットを中心に、東南アジアや韓国への輸出を行う業務につくことになりました。中心は日本向けの商品となりますが、タイ国内販売、シンガポール、韓国、ベトナム、カンボジア...と少しずつお客様を増やしては できる範囲でのビジネスを展開していくことになりました。

タイにおける合併企業は 輸出企業として登録されており、そのための営業許可は行政の指導の下に GMP、HACCP、ISO17025 のもとに認証取得、ISO に関しては推奨といった条件下に下されておりました。

行政は、私共の会社では 水産加工品と畜肉加工品を製造していた関係で、畜産局(DLD)と食品・医薬品局(FDA)の管轄下に置かれておりました。

私共の輸出許可(=営業権)は 基本的な食品製造に関係する SSOP、GMP をもとに HACCP や ISO を基本とするマネジメントシステムを構築し、その日常内容に関しては 非常に頻繁に 現地行政監督官が抜き打ちに監査を行います。 そうすることで改善を推し進め HACCP や ISO でうたっていることにある内容通り 毎日の活動が行われているか確認されております。

監査の結果によっては 出荷停止・営業停止なども行われること 多々あり、リスクマネジメントのけん制機能を担っておりました。

現地会社は その対応には十分に気を使いながら、積極的に業務改善、5S 改善など多様な改善運動を 小集団活動に至らずとも行っていきました。

「食の安全」を守り保証するのは 生産会社であることは 疑う余地もなく、これが輸出企業のみならず、タイ国内販売を行っている会社にも、不当表示がないように、製品の衛生検査を義務付ける方向へと動いていく 2010 年代のタイ国内でした。

さて 10 年 6 か月振りに日本に本帰国いたしまして相変わらず食品の安全問題は 日本の中でもホットな話題ですが、中国の問題などアジアの問題だけではなく、世界中で「食の安全」への関心が高まっていることをニュースを見たり 新聞を読んで 実感いたしました。

「食の安全」は、昔はこんなことぐらいは問題ではなかったのに、という事では済まされないような状況にあることが分かります。

アレルギー物質の混入の可能性、成分表示に漏れや 配合ミスなどが 異物・夾雑物の混入で騒いでいた 2000 年台と比べて多くなっているように見えます。

3. 人手の不足から外国人の受け入れ

また 高度化社会とか 高齢化社会などと言われて久しいですが 深刻な人手不足は日本

でも また東南アジアですら 食品業態に対して 今や脅威です。

タイに赴任した 2006 年には すでに建設現場で働く人達はタイ人ではなく カンボジア人など海外からの労働者を受け入れており、食品業をはじめ いろいろな産業には 外国人労働者は欠かせない存在となりました。

私が出向しておりました合弁企業は エビフライから業を起こし、時代の変遷から エビ天ぷら、エビフリッター、その他水産加工品を生業にし、2010 年からはそれまで培っていた水産加工品の生産をグループ内に移行し、全生産ラインをチキン加工(から揚げ、フライドチキン、鶏天等)に振り向けました。また既存の工場に加えて新たにチキン加工専用工場を立ち上げていく道を選びました。これまでの既存工場は バンコク都内から 210 km 東に位置するカビンブリという小さな村にあり、そこに新工場(10,000 m²規模)の新工場を建て、従来の生産規模からすれば 1.5 倍～2.0 倍の生産キャパを有することとなります。

業務拡大には 当然のことながら お客様が必要で、原料が必要で、そして何よりも ワーカーさんが必要でした。それまで 600～700 名程度のワーカーさんは 新工場の生産が伸びて安定化していくにつれて 800～900 名ほど必要になりましたが 急にそれだけの人がどうやって集まるのでしょうか? という課題に直面する事になりました。

工場のロケーションは工業団地内になり またその他多くの工業団地が周りには存在する中で、自動車産業関連、家電産業関連などがひしめく中で、どの会社・工場も人手不足が大きな問題となっていたところでした。

そこで 新工場の生産ラインは 基本的に将来にわたって自動化ラインが進められるように 大きなスペースと柱がない構造とし また各種配管や電気配線等が収納できるスペースを大きく取りました。

こうして 従来の生産ラインより人手がかからないように設計していきますが、それでも絶対数が不足でした、タイ人だけを集めようとする…です。

タイ人のワーカーに固執していたことには理由があります。

それは 工場内でのコミュニケーションの重要性、指示・命令・警告などが瞬時に 工場全体で理解できることが 製品品質の維持・向上・管理上で重要だと思ふ信念があったからにほかなりません。

また 当時は、タイの工場では珍しく 100%タイ人ワーカーで生産活動しておりましたので、外国人が入ってきた場合、コミュニケーションがうまく取れる自信がなかったということが大きな背景にありました。

しかしながら、タイの労働市場は 当時考えなければならなかった必要要員は 地域全体で、工業団地全体で あるいはタイ国内では 私どもでは十分にまかなえそうにありませんでした。

少子高齢化は 日本をしのぐ勢いで タイでは進行しておりましたから。

すでに 近隣の電気・自動車産業の工場では カンボジア人を「国を通した派遣社員」として働いてもらっていましたが、実際に言葉の違いは大きく カンボジア人の通訳を通してのコミュニケーションは うまくいく場合も トラブルになる場合もあったようです。

私共の合弁企業も そういった近隣の生産工場での“外国人労働者”とどう付き合っていけばよいのか、入念に検討した結果、タイの東北地方(イサーン地方)の方言ととても良く似ている言語をしゃべるラオス人を 雇うこととしました。

*雇用形態は タイ-ラオス政府間協定で定められており 指定のエージェントを通して 2年契約で設立しました。

条件は ラオス国境-タイの雇用企業・工場までの往復の交通、住居の提供、食費の一部負担、雇用条件はタイ国民と同じとする(労働規則・賃金・福利厚生など)などがあります。

言語・文化が似ているとはいえ、ラオス人は タイ人にとってはやはり外国人、言葉がわかるといっても 同じ理解かどうかはわからない、実際にラオス人ワーカーさんが 工場で働き始めると 様々な問題が浮きぼりになってきました。

4. 食の安全とは？

さて、「食品の安全・安心」の話に少し戻していきましょう。

食品の安全性は どのような活動から 得られるものなのでしょうか…？

いつもと違うやり方・新しいやり方を行うことが 食中毒を防ぎ、異物混入・危険物混入を未然に防ぎ…何でしょうか？

皆さん 如何考えられますか？

現実に起こっている事実に関して 皆さんと協議・共有していきたいと考えます。