

レポート参考例

提供：株式会社ネットアドバンス
メディアセンターにて一部変更

提出日：2020年6月12日
科目名：「流通論」（教員名：栗原）
総合政策学部総合政策学科2年
学籍番号：31960777
遠藤 尚美

外食産業における食品トレーサビリティの構築と意義

1. 外食産業と食品のトレーサビリティ
2. トレーサビリティのシステムと技術
3. 各企業の実践例と効果の現状
4. 今後の課題と展望

はじめに

《外食産業（日本大百科全書）》の要約

第二次世界大戦後、日本の外食産業はめざましく発展し、より多様化・高級化の方向に推移しながら成熟期を迎えようとしている。1990年代末からは、消費者の健康志向の高まりとともに、外食産業界でも有機食品に代表される安全食材の導入やハザード（Hazard Analysis and Critical Control Point）という食品衛生管理システムの構築も進められてきた。

これに加えて、2001年に日本上陸が確認された狂牛病の問題以降、トレーサビリティという言葉がよく聞かれるようになった。さらに近年、牛の生レバーの提供禁止、相次ぐ食品偽装の発覚、そして放射性物質の残留問題など、「食の安全」に関する問題が頻繁に取り沙汰されるなかで、トレーサビリティという制度／システムは、改めて強い脚光を浴びるに至っている。「食の安全」に真っ先に、そして真摯に取り組むべき外食産業においても、トレーサビリティに関する様々な取り組みが試行・実践されている。このレポートは、まず外食産業におけるトレーサビリティの意義を確認し、その上で、企業で行われている実践例や、それが与える経営への影響、および可能性について、様々な資料を通じて考えるものである。

1. 外食産業と食品のトレーサビリティ

『食品トレーサビリティシステム導入の手引き』を引用

外食産業の重要課題の一つは、食品トレーサビリティであると言ってよい。はじめに『食品トレーサビリティシステム導入の手引き』にある、その定義を確認しておこう。

食品トレーサビリティシステムは、食品の取り扱いの記録を残すことにより、食品の移動を把握できるようにする仕組みである。食品事故が発生した場合にもその製品回収や原因究明を容易にすることや、情報の伝達や検証により、表示などの情報の信頼性を高め、消費者が安心して食品を購入できるようにすること等に資する。

管轄の農林水産省の行政指導や関係団体の研究も進んでおり、食品の品目別指針の

なかで重要なのが、いま挙げた資料と『生産情報公表 JAS 規格』である。まずはこの二つを軸に基本的事項を整理してみたい。

(以下、第2章を含め中略)

3. 各企業の実践例と効果の現状

では、実際に企業はどのような対策をとっているのか。その実践がどのように企業の経営や収益につながっているのか。ここからは具体的に企業の実践例を見てみたい。まず、国内において先駆的にトレーサビリティに取り組んできた(株)モスフードサービスの実践例を分析する。

3.1 (株)モスフードサービス

モスバーガーでお馴染みの(株)モスフードサービス(以下、モス)は、これまで「食の安全」やトレーサビリティに意欲的に取り組んできた企業である。店頭の黒板に生鮮野菜の生産者の顔写真パネルを展示したり、生産地名を黒板に書き込んだりしていることはよく知られているところだ。

モスの強みは、何といても原材料の調達先との間で在庫や販売情報などを共有する生産管理システム「Mos-Nile」を開発したことである。契約農家が野菜の生産過程で使用した栄養素や除草剤に関する情報も「Mos-Nile」で管理され、消費者の「食の安全」意識に答える仕組みが整備されているわけである。

消費者の健康志向にあわせて、1997年から農薬や科学肥料に極力頼らない方法で生産された野菜を利用している。農家や生産者団体と直接契約を結び、生産過程で使用した栄養素や除草剤などの生産履歴情報をモス本部で管理し、基準外の薬剤などが利用されていないかチェックする。システムで管理するため、どの店舗にどの農家で生産した野菜が納入されているかがすぐにわかる。そして店舗ごとに、届けられた野菜の原産地情報をシステムから引き出し、リストにしてプリントアウトしたものを使って店舗の黒板に開示されることになる。

食の安全を担保するために、モスと生産者が共同で行うリスクマネジメントだといわれるが、顧客に情報を開示することで、生産者を含むモスのサプライチェーン全体で「食の安全」意識が高まり、リスク予防を促進する効果があるとしている。

(以下、第4章を含め後略)

『日経情報ストラテジー』の「業務革新ビフォー・アフター：SCMで勝つ！モスフードサービス 情報共有で取引先の在庫2割削減 トレーサビリティで食の安全確保」vol.15, no.4 を要約引用

【参考文献】

1. “ 外食産業 ”, 日本大百科全書 (ニッポニカ), JapanKnowledge,
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=1001000042907>, (参照 2017/05/29)
2. “ 食品トレーサビリティ ”, 情報・知識 imidas, JapanKnowledge,
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=50010F-113-0020>, (参照 2017/05/31)
3. “ トレーサビリティ ”, 日本大百科全書 (ニッポニカ), JapanKnowledge,
<https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=1001000306135>, (参照 2017/05/31)
4. 「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」改訂委員会. 『食品トレーサビリティシステム導入の手引き (食品トレーサビリティシステムガイドライン) (改訂版)』. 農林水産省. (オンライン) 入手先<<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/attach/pdf/index-54.pdf>> (参照 2017/05/31)
5. “ 食品トレーサビリティについて ”. 農林水産省. (オンライン),
入手先<<http://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/ikenkoukan/pdf/kyokusiryou.pdf>>, (参照 2017/05/31)
6. “ 生産情報公表 JAS 規格 ”. 農林水産省 (オンライン),
入手先<http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/seisan.html>, (参照 2017/06/02)
7. “ 飲食業調査から 肉の生食など配慮 ” 日経MJ (流通新聞)015 ページ. 日経テレコン (オンライン) (参照 2017/06/02)
8. 「業務革新ビフォー・アフター : SCM で勝つ ! モスフードサービス 情報共有で取引先の在庫 2 割削減 トレーサビリティで食の安全確保」
『日経情報ストラテジー』. vol. 15, no. 4, 2006. 5, p. 264-267
9. 城島孝寿. 「特集 : 食の安全性, ロイヤルグループの食の安全性, 原産地表示・地産地消で新展開」
『Quarterly 外食産業研究』. vol. 2006, no. 2, 2006. 2, p. 23-28
10. 梅沢昌太郎編. 『トレーサビリティ : 食の安心と安全の社会システム』, 白桃書房, 2004. 247p.