

リスク管理

「食」に関する、安全・安心の問題は昔から繰り返り取り上げられてきた問題である。しかし現在、なぜこれほど大きな「企業リスク」となってしまったのか、またこれに対するリスクマネジメントの視点をどこに置くべきか。今回はこの2点について考えてみたい。

◇

はじめに、企業の衛生管理への取り組みが日々進歩してきているのに、何ゆえ食の安全・安心がなぜこれほど大きな「企業リスク」に成長してしまったのかという問題である。これは、現在の我々の「食」がすっかりブラックボックス化しているという点に大きな原因を求めることが出来る。

現在の、我々の「食」は、農業、水産業という食材生産の現場と食卓の

リスクマネジメント

ABC

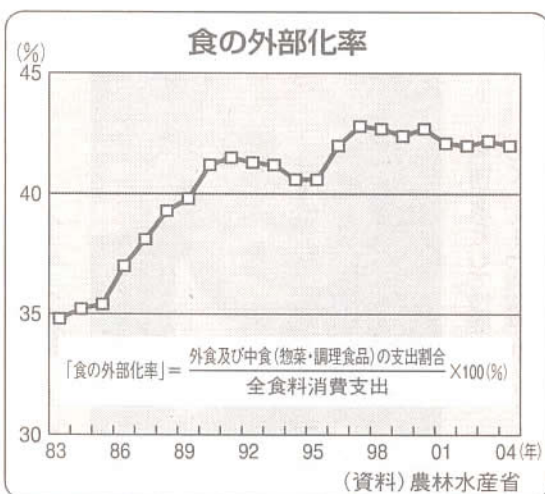
食の外部化

消費者と積極的に対話

間に、食品製造業・流通業、外食・中食産業等、膨大な企業群が存在し活動して支えているわけだが、これら企業の活動が消費者からはブラックボックスになっている。食を直接支える営みである「幽霊の正体見たり枯れ尾花」という言葉が

あるが、現在の食の安全・安心論議にも類似の状況が生まれていることに注目する必要がある。

このような理解にたてば、食関連企業にとって食の安全・安心構築への取り組み、いわばリスクマネジメントの基本視点もおのずと明らかになってくる。それは、HACCPに代表される工程管理の手法でベーシックな衛生管理の取り組みを積み上げる他に、食に関係する様々な業界や個々の企業が積極的に自らの生産・流通工程について積極的な情報開示を進める必要があると思われる。このような企業と消費者の間のリスクコミュニケーションを行っていくことが決定的に重要になる。



従来、このような取り組みは、自社のノウハウ流出の恐れから十分には行われてこなかった。しかし、図表に見るように、全食料消費支出に占める外食および中食(惣菜・調理食品)への支出比率である「食の外部化」が大きく進行し、「食生活」という個人の生活領域を企業が支える構造が出来てしまったことを前提とすれば、食関連企業は、根本から頭を切り替え、自らの業界、自社の生産・流通工程について積極的に情報開示を進める必要があると思われる。このような企業と消費者の間のリスクコミュニケーションなくして、食関連企業にとってのリスクマネジメントも存在しないことを理解すべきである。