

特集 1 《スポーツと知財》

オリンピック・パラリンピックと HACCP, そして知財



学校法人トキワ松学園 理事・事務局長
 国立大学法人 東京海洋大学 名誉教授

小川 廣男

要 約

巨大化した今日のオリンピックは、IOC や開催国のオリンピック委員会が管理する知的財産なしに維持・運営することは極めて難しい。商業化に舵を切った 1984 年のロサンゼルス大会以来のこととされるが、時移れば、国際基準に基づく持続可能な環境下の天然資源を使い、労働者や生産者の人権と安全に根差した管理による生産活動が義務付けられた世界が到来している。

すべての食品生産者が対象になる HACCP, 国連サミットにおいて 2030 年までに到達することと決められた持続可能な 17 の開発目標, とりわけ SDG 14 (海の豊かさを守ろう) は 2020 年までに実現することになっているので、東京五輪・パラリンピックには厳しい目標となっている。日本の水産物で「おもてなし」ができないと言われるゆえんがここにある。

近代オリンピックは、自治体の枠を超え、国威発揚の機会として国の威信をかけて開催されてきた歴史がある。今は、世界と共に目標を共有し、持続可能性を追求する新しい責任が開催都市はもちろんどの国にも課せられている。そこに、独立性、透明性、厳格性を担保する新たな知財となった標準規格とその評価認証の挑戦が始まっている。

そこで、本稿は、東京五輪・パラリンピック、知的財産、食の安全の一つひとつを吟味し、この三つの関係をしかりと理解した上で、これらの間にある今日的問題の本質を考察する。

目次

1. はじめに
2. 通底する概念について
 - (1) 知的財産権について
3. オリンピックと知的財産
 - (1) ロゴマーク・デザインと公式スポンサー
 - (2) IOC, JOC と知財
4. 知的財産と新たな食の安全性
 - (1) 安全性の概念 (認証制度) の問題
 - (2) 国内食品衛生法の改正が意味するところ
 - (3) HACCP とは
 - (4) HACCP の具体
 - (5) 現在の国内 HACCP 認証制度
 - (6) もう一つの認証規格 (MSC, ASC など)
5. 食の安全性とオリンピック
 - (1) 五輪・パラリンピックの食事情
 - (2) 「おもてなし」の裏にあること
 - (3) オリンピック後の衛生管理
6. おわりに

いや、聞いた人は多いのではないかと思う。日本の食品ほど安全なものはないと誰もが認めている中で、何が起き、何が問題になっているのだろうか。このさし追った時期に日本の論理が世界に理解されないのは、クジラばかりではなかったのか。それとも新たな難題が持ち上がったのだろうか。

この話題の背景には、ニューヨーク市やカリフォルニア州の衛生局が、「完全に加熱しない食品を扱うときは、素手で触らない」という基準を出した結果、たとえば寿司やパンあるいは果物などを扱う店では、衛生手袋 (使い捨て手袋) やトングなどを使用することが義務づけられたことがある。しかも、ニューヨーク市では、2010 年からすべての飲食店を対象に「衛生度」を市衛生局の基準 (sanitary inspection grade) による A, B, C の三等級で表し、この等級を店頭に表示しなければならない。13 ポイント失うと A 評価は得られないが、素手で寿司を握るとマイナス 7 ポイントであるから、営業上、店にも寿司職人にも深刻な事態が続いている。

1. はじめに

「2020 東京五輪・パラリンピックで日本産の食材が使えない」という声を聞いたことがあるであろうか。

確かに日本製の食品は食材から製品に至るまで厳格

な管理がなされ、安全性・品質・供給の安定性には定評がある。この背景には、食品に関わる各企業の安全・製造管理に関係する各種の認証取得や厳格な規格管理あるいは企業倫理の整備・確立が働いている。

ここには、古くは1949年の工業標準化法に基づく国家規格の日本工業規格(JIS)の存在と信頼の貢献が大きい。2018年3月末現在の規格総数は、実に10,667規格を数える。

一方、食の安全性に関わる認証や規格はどのようになっているだろうか。昨今はHACCP(ハサップ)認証の取得や国際標準化機構(ISO)認証の取得が企業の信頼やステータスを表すとして、「表示」は規則の一条件ではある。工場や社屋の玄関や社長室あるいは会社案内の表紙などに麗々しく掲げてある情景はおなじみとなっているが、これらがどのように食の安全性の担保に働いているのか、容易に見えないという実態は今日も変わらない。その普及あるいはお馴染みという視点から見ると、日本工業規格(JIS)にはない事情が食品の製造あるいは提供に係る認証や規格にあるのであろうか。

2020東京五輪・パラリンピックがカウントダウンされるこの機会に、パテント編集部はオリンピックと知財および食の安全性を特集したいという。ようやくと云うか時宜を得たと云うか、三題噺ではないが、東京五輪・パラリンピック、知的財産、食の安全の一つひとつを吟味し、この三つの関係をしっかりと理解した上で、この問題の本質を考察する。

2. 通底する概念について

(1) 知的財産権について

『パテント』の読者には言わずもがなのことであるが、これから論を進める内容に関係する「知的財産権」について日本弁理士会のホームページ⁽¹⁾を参考にしていくつか説明しておく。

知的財産とは「発明や創作によって生み出されたものを、発明者の財産として一定の期間保護する権利」である。簡単に言えば、「人がまね(模倣)することから守られている価値のある情報」である。その種類には、大別して産業財産権と著作権等とがある。

おなじみの特許権と実用新案権、オリンピックに関係が深い意匠権と商標権の4つは前者の産業財産権として分類され、制度化されている。具体的には、産業成果物すなわち製品や商品の差別化に関する機能や

性能あるいはブランドなどを保護する制度がこの産業財産権制度で、保護対象や保護期間等を定めている。

著作権等として分類される知的財産権の保護対象としては、映像や音楽関係の著作物がオリンピックと関係が深い。もちろん文学関係の著作物あるいは学術論文の内容等も著作権に守られている。また、IT時代ともバイオ時代とも言われる現代社会を反映して、半導体の集積回路(回路配置利用権)や植物の新品種(育成者権)なども法律によって保護されている。

3. オリンピックと知的財産

(1) ロゴマーク・デザインと公式スポンサー

東京五輪・パラリンピック競技大会組織委員会は、2016年12月21日に発表した大会経費V1(バージョン1)を精査して、2017年12月22日に東京2020大会の組織委員会予算およびその他の経費から成る大会経費V2(バージョン2)⁽²⁾を発表した。それによると、収支均衡を6,000億円とした組織委員会予算の収入は、マーケティング活動、すなわち国内スポンサー収入3,100億円ではほぼ半分、国際オリンピック委員会(IOC)が1業種1社とだけ契約するThe Olympic Partner(TOP)スポンサー収入560億円を加えて61%、オリンピックグッズのライセンス収入140億円を加えると、収支均衡を目指す組織委員会予算の実に63.3%がスポンサーおよびライセンス収入に占められており、後述する青木博通氏が指摘するように五輪・パラリンピックの運営は商標制度が支えていると言っても過言ではない。

勿論、大会経費の総額は1兆3,500億円となっているから、開催自治体や政府のいわゆる税金投入の視点も忘れてはならないが、五輪・パラリンピックの誘致に始まり大会開催・終了後の波及効果に対する産業界を始め、政府や文化スポーツ団体などの期待も極めて大きいことに首肯せざるをえない。

問題は、内閣府において顕著であるが、政府主導のいくつかの便乗政策である。後ほど議論することであるが、HACCPはまさにその渦中に置かれている。

日本オリンピック委員会(JOC)のホームページ・ヘッダーの下に「JOCについて」⁽³⁾というトップページがある。その中にJOCがマーケティングに活用している知的財産について解説した「JOCマーケティングに活用しているマーク等」のページがある⁽⁴⁾。このページを表1としてまとめた。

表 1

1. JOC のマーク及び 公式呼称	JOC のマーク	第2エンブレム ・スローガン「がんばれ！ニッポン！」 ・JOC コミュニケーションマーク ・オリンピック日本代表公式応援マーク 等
	公式呼称 (JOC 及び日本代表選 手団との関係を 表す呼称)	【例】 ・JOC ゴールドパートナー ・JOC オフィシャルパートナー ・オリンピック日本代表選手団を応援しています ・アジア競技大会日本代表選手団を応援しています ・JOC 公式ライセンス商品 等
2. 選手の肖像		JOC シンボルアスリート, JOC ネクストシンボルアスリート等の JOC が管理する選手 の肖像 (容姿, 氏名, イラスト, 通称, サイン等)
3. 日本代表選手団に 関する映像		オリンピックをはじめとする国際総合競技大会における日本代表選手団の映像
4. オリンピック大会の マーク・イメージ類		・オリンピックシンボル (5つの輪) ・各オリンピック大会のマーク (エンブレム, マスコット, ピクトグラム等) ・各オリンピック大会の映像・音声・楽曲・聖火・メダル・ポスター 等
5. その他		ユースオリンピックゲームズ, アジア競技大会, アジアユースゲームズ, ユニバーシ アード競技大会, 東アジア競技大会のマーク・イメージ類 等

IOC はもとより JOC もいわゆるマーケティング活動に協賛した企業に対して、第2エンブレムや「がんばれ！ニッポン！」のスローガンなどの JOC マーク, JOC オフィシャルパートナーや「オリンピック日本代表選手団を応援しています」などの公式呼称, 選手の肖像, オリンピック日本代表選手団に関する映像等をはじめ, JOC が所有・管理する知的財産の使用を承認したり, 協賛内容によって使用できる知的財産の範囲を管理している。この舞台裏を専門家の立場から『オリンピックと商標 —ブランド・マネジメントの視点から—』と題して弁理士の青木博通氏が本誌 (Vol. 71, 2018)⁽⁶⁾において、東京オリンピックの予算の半分以上が、商標ライセンスの見返りとしたスポンサー収入であることに着目して、ブランド・マネジメントの視点から、オリンピックを支える商標制度を概観している。オリンピックにとっていかに知的財産の管理、活用が重要かについてよくわかるので、ぜひ参照していただきたい。

(2) IOC, JOC と知財

「オリンピックと知的財産」はなにか「JOC と知的財産」のような気がしてならない。4年に一度の夏期・冬期五輪・パラリンピックは、世界的祭典ゆえに多種多様な便乗商法の温床でもある。そのため、数々の商標登録が国際オリンピック委員会 (IOC) や日本オリンピック委員会 (JOC), 各国のオリンピック委員会からなされているのはご承知の通りであるが、意外にもオリンピック旗やその五輪マーク, 「より速く, より高く, より強く」でおなじみのオリンピック・モッ

トーなどの独占的使用権は、国際オリンピック委員会の内規にすぎない。現在でも, IOC や JOC によるこれらの独占的使用権は商標法4条1項3号や不正競争防止法17条により, 間接的に保障されているだけである。なぜこのような状態になっているのか。

今年の7月5日, 北海道新聞に「IOC「五輪」を商標出願 便乗商法の抑止狙う「誰もが使えるもの」指摘も」のタイトルで, 「五輪」の商標登録が昨年12月19日に出願され問題がなければ8月ごろに登録される見通し, との報道があった。⁽⁶⁾ 国際オリンピック委員会が, オリンピックを表す日本語「五輪」の商標登録を日本の特許庁に出願していたことが7月4日に分かったと云うのである。記事は, 「IOC は日本語や英語表記の「オリンピック」の商標を既に登録しており, 日本で広く使われている「五輪」も登録することで, 便乗商法を抑止する狙いがあるとみられる」とも云うが, 北海道新聞の取材に対して東京五輪・パラリンピック組織委員会は, 「IOC から事前に相談を受けていないが, 他の団体などに登録されるのを防ぐ意味もあるのではないか」と説明したと云う。IOC が「スポンサー保護」のために, 特に2020年の大会開催国の日本に対して便乗商法への厳しい対応を求めたということであろう。

実は, 前回の2016リオデジャネイロ (ブラジル) ・五輪・パラリンピックでは, 知的財産に関する条文も含んだオリンピック法 (第12035号法) [Brazil Law No. 12.035/09 of October 1, 2009 (the Olympic Act)] の成立は2009年10月1日付である。これは開催地がリオデジャネイロに決定した日の1日前のことであっ

た。規定の有効は 2016 年 12 月 31 日までの限定である。その第 7 条は、商業使用か非商業使用に関わらず、事前に大会組織委員会又は IOC の明確な承諾がない限り、同法に定めた標章の第三者による使用に関わるすべてを禁止している。さらに同法 8 条において 2016 リオ・オリンピックとの関連があると思われるだけで前述の標章と類似するマークの使用も禁止されていることに注目したい。

ロンドン五輪でも 1995 年のオリンピック・シンボル等（保護）法（The Olympic Symbol etc. (Protection) Act 1995 (c. 32) を改定し、London Olympic Games and Paralympic Games Act 2006 特別法を制定してよりさらに厳しい規制を行なった。リオ五輪はこれを早めに見習ったわけである。

その一方で、日本では、あまり厳しい管理をすると大会の盛り上がり水を差すとして、2015 年 6 月 25 日に施行された「平成三十二年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会特別措置法」には、商標に関する改定はなかった。中身は次のとおりである。

第 1 章 総則（第 1 条）

第 2 章 東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部（第 2 条—第 12 条）

第 3 章 基本方針等（第 13 条・第 13 条の 2）

第 4 章 大会の円滑な準備及び運営のための支援措置等

第 1 節 国有財産の無償使用（第 14 条）

第 2 節 寄附金付郵便葉書等の発行の特例（第 15 条）

第 3 節 組織委員会への国の職員の派遣等（第 16 条—第 28 条）

附則

北京、ロンドン、リオデジャネイロなどの先行五輪開催国は知的財産を保護するために特別な立法措置を取ってきたが、我が国は商標法や不正競争防止法など現行法で対応するつもりなのであるか。それが、今回の IOC による日本語の「五輪」の商標登録の原因だと考えるのは短絡に過ぎるだろうか。そう考えると、「IOC, JOC と知財」の関係は、「IOC, JOC と政治的知財」の問題に思えてならない。

4. 知的財産と新たな食の安全性

(1) 安全性の概念（認証制度）の問題

認証が安全性を保証する制度の一つが、HACCP(危害分析重要管理点)に基づく食品製造安全管理である。例えば生菌数チェックをしなくても危害要因が入る余地のないことを証明すればその安全性を担保したことになる制度である。しかし消費者の批判はそれが論理的ではなくても論理を持って退けることはできない。「実際には検査してないよね」の一言で十分反論として通用する。つまり、HACCP の意義を理解していなくても反論として通用してしまうのはどう考えたらよいのであろうか。

(2) 国内食品衛生法の改正が意味するところ

本年、2018 年 6 月 13 日に 15 年ぶりとなる食品衛生法の改正が公布され HACCP の制度化がはじまった。これまでの流れを見てみよう。

食品関連の企業に対して段階的な HACCP の義務化が報道されたのは 2016 年のことだった。同年 3 月に厚生労働省が「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開始した。そして 2018 年 6 月 7 日には改正食品衛生法案が衆議院にて全会一致で可決。同年 6 月 13 日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され HACCP の制度化が決定した。

すなわち、表 2⁽⁷⁾に示すように、従来の「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCP に基づく衛生管理)」と今回導入された新しい取り扱いの「取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)」が示されている。

またその脚注として、1) 取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCP に基づく衛生管理)、さらに対 EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能、2) 今回の制度化において認証の取得は不要、としている。

すなわち、取り扱う食品の特性等に応じた取組も可、認証の取得は不要、取り組みについては、一方にはコーデックス(消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963 年に国連の専門機関である国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関

表2 改正食品衛生法における HACCP の位置付け
(HACCP に沿った衛生管理の制度化)

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成	
食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)	取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)
<p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 事業者の規模等を考慮 ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者] ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)] 	<p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 小規模事業者(※事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討) ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等) ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等) ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

(WHO)が設立した国際食品規格委員会により制定された世界的に通用する唯一の食品規格。2018年5月現在188ヶ国とEUの1機関が加盟⁽⁹⁾の厳格なHACCPの7原則に基づくことを要求し、一方には各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによればよいとしている。この措置の意味するところはもう説明は無用であろう。

この改正食品衛生法では、すべての事業者が原則的にHACCPに基づく衛生管理について計画を定めなければならない。しかし、なぜか飲食業などの一定の事業者(いわゆる中小規模事業者)については、その取り扱う食品の特性等に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でよいとされている。しかも、主眼の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については、業界団体が作成した業種ごとの「手引書」に基づいて実施すればよいとされているのである。さらに、改正衛生管理の制度化は、本法律の公布から2年以内に施行され、さらに1年間の猶予期間が設けられることとしているのである。

改正食品衛生法が公布された2018年6月13日から2年後、その後一年間の猶予といえ、第32回オリンピック競技大会開催期間の2020年7月24日(金)～8月9日(日)、東京2020パラリンピック競技大会の同年8月25日(火)～9月6日(日)に合わせつつ、業界の対応が間に合わない場合にも備えているとみなすこともできる。宇宙食にも適応可能な食品衛生管理システムの実施に関わる法律でありながらである。

改正食品衛生法が世界に向けて食の安全を宣言する法的整備と事実上の免責の両立を可能とする法律であることは否めない。その裏に、食材、食品、食品製造、食品流通など日本の食に対する安心・安全神話がないことを祈りたい。

厚生労働省の「食品衛生法の改正について」⁽⁹⁾によれば、改正の背景⁽¹⁰⁾は次のとおりである。

- 前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化。
- 都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題。
- 2020年東京五輪・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められる。

これを見ると、2020東京五輪・パラリンピックは改正の背景の一部分という扱いとなっている。むしろ理由としては意味が希薄な「前回の改正から時が経っている」を挙げている。

ところが、改正の概要説明のため添付された7本のPDF資料の第2番目に「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化」が位置している。ここに、HACCPについての大きな取扱変更が記されているのである。

(3) HACCP とは

HACCP の問題点：全量検査でないこと。食品そのもの（最終製品）は検査していない。HACCP の考えに基づく衛生管理とは、突き詰めれば、原料搬入から製造工程および製品出荷までの安全のための重要管理点とされる点について正確な記録が過不足なく残されているだけである。何をもちいて安全を保証するのか。

その答は、制度の完璧な遂行であるが、そのためには制度すなわち制度のバックボーンとなる重要管理点が適切でなかったとしたら、どれほどしっかりした記録であっても使いものにはならない。その適切さを保証するものは、想定外を排した重要管理点の蓄積と不断の研究がなされなくてはならない。それでありながら、なぜ、今、HACCP なのか。

厚生労働省のホームページ⁽¹¹⁾によれば、HACCP は、「食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法」としている。

歴史的には、1973年に低酸性缶詰の製造基準に HACCP システムの考え方が導入されたことが最初であり、1993年にはコーデックス委員会が「食品衛生の一般原則」の附属文書として「HACCP システム及びその適用のためのガイドライン」を公表して世界基準となり今日に至っている。つまり食の安全の保証システムがアメリカ主導であることに対する警戒心が存在する。

さて、東京食品衛生協会発行の『指導員だより』第247号⁽¹²⁾には、「HACCPとは、Hazard Analysis And Critical Control Pointの頭文字をとったもので「危害要因分析重要管理点」と訳されています。その考え方は、1960年代、NASA(アメリカ航空宇宙局)が高い安全性を求められる宇宙食のために開発されました。1993年、国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会が、HACCP適用のためのガイドラインとして、「HACCPの手順」を発表しました。それ以降、各国で推奨されている国際的に認められた衛生管理の手法として、現在では、食品衛生の国際基準の一つとなっています。」とある。

すなわち、HACCPの起源はアメリカのアポロ計画

の一環として開発された安全管理手法で、宇宙空間における食事に万が一であっても間違いを起こさない完全な安全性を保証する食品衛生管理システムの構築にあったのだが、それはそれまでの検査システムであった「抜き取り検査」の限界に対する挑戦でもあった。規格のある機械や工業部品であれば全量検査も可能であるが、食材や食製品の場合には非破壊かつ全量検査は叶わないことであった。

日本は、コーデックス委員会が発足した1963年の3年後、1966年にコーデックスに加盟しているが、実に27年後の1996年に厚生労働省が、乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、容器包装詰加圧熱殺菌食品（いわゆる缶詰やレトルト食品）の6品目を対象にして「総合衛生管理製造過程承認制度」を立ち上げたのであるが、その後のHACCP認証の歩みも遅遅として進まなかった。

1998年にはHACCPの早期普及のために企業のHACCP導入に国費の財政支援を可能とする五年間の時限立法として臨時措置法が成立した。その5年後の2003年にこの臨時措置法を5年間延長し、2008年にも5年間の再延長、2013年を迎えると更に10年間延長してHACCPの導入普及を図った。奇しくも2013年は9月に2020年の五輪・パラリンピックの開催地に東京が決まった年でありHACCP導入のための臨時措置法が更に10年間の延長となったことが何を意図するかはこれも明らかであろう。

世界一安心・安全な食材・食製品を自認する日本、微生物を存分に利用した発酵食文化の日本、清浄な天然水に恵まれた日本、3秒ルール・3分ルールが許される食習慣の日本。数え上げればキリがない日本人の食に対する衛生思想の欠如と謂れなき自信、根拠のない慣れである。それが、50年前のコーデックス加盟とともに知らされた世界の常識と日本の非常識のギャップであった。

2020東京オリンピックの誘致に成功した2013年9月8日（日本時間）は、一企業の努力目標であった食の安全認証規格が日本政府の奨励支援事業から政策になった瞬間でもあった。

(4) HACCP の具体的な適用手順

では、HACCPによる衛生管理の具体について見てみよう。先の『指導員だより』第247号⁽¹²⁾には「HACCPによる衛生管理」が次のように紹介されている。

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、それに基づき製造工程のどの段階でどのような対策をすれば安全に製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することで製品の安全を確保するというもの。12の手順を踏むこととなり、なかでも手順6から手順12までは特に重要で「HACCPの7原則12手順」と呼ばれている。

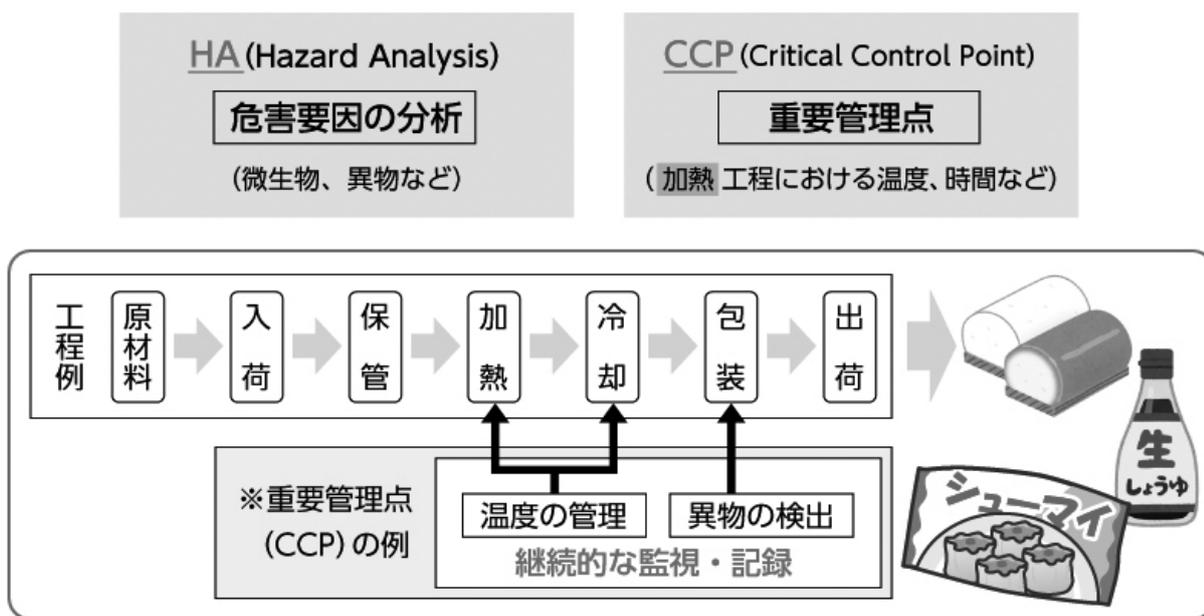
「HACCPの7原則12手順」

- 手順1：HACCP チームを編成
- 手順2：製品の名称や種類，原材料，添加物などを記述
- 手順3：製品について，加熱して食べるか，そのまま食べるのか等の用途や，主に誰が食べるか等を確認
- 手順4：原材料の仕入れから最終製品の出荷まで製造工程の一覧図を作成
- 手順5：製造工程一覧図が現場の認識とズレがないか確認
- 手順6(原則1)：各工程で危害要因になりそうなものを洗い出して分析し，対処方法を検討
- 手順7(原則2)：加熱殺菌や金属探知など危害要因を取り除くための重要管理点(CCP)を決定

- 手順8(原則3)：CCPが適切に制御されているかどうかを判定するための管理基準(CL)を設定
- 手順9(原則4)：CCPが適切に管理されているかどうかを確認するためのモニタリング方法を設定
- 手順10(原則5)：モニタリングした結果，CLから外れているときに行う改善措置を設定
- 手順11(原則6)：HACCPが適切に機能しているかを確認するための検証方法を設定
- 手順12(原則7)：HACCPを実施したことを記録に残し，保存するための方法を設定(それにより，工程のどこに問題があったかが一目でわかる。)

この流れを図1に示す。重要なことは，食品製造において，原材料の受け入れから製造，製品，出荷までの全ての工程について，微生物汚染や異物混入などによる危害を予測し，その危害を排除あるいは防止するために特に重要な工程（たとえば加熱，殺菌，金属探知機による異物の検出など）を重要管理点（Critical Control Point）として，継続的に監視して記録を残す衛生管理のシステムのことである。すなわち，HACCPは，食品衛生管理の見える化でもある。

図1. HACCPとは



出展：農林水産省 食料産業局 食品製造課
HACCP紹介のホームページより

表3 国内 HACCP の種類

認証の種類	特 徴	認証制度・認証団体
総合衛生管理製造過程 (通称マル総)	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省の日本版 HACCP。 ・対象製品が、乳/乳製品・清涼飲料水・食肉製品・魚肉練り製品・レトルト食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品)に限られている。 	厚生労働省厚生局
地方自治体等による HACCP 認証 (地域 HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> ・都道府県や政令都市等の各自治体が独自で定めた基準で審査を行う。 ・中小企業でも取得しやすい。 ・対象製品や適用範囲が限られている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道 HACCP 自主衛生管理認証 ・みやぎ食品衛生自主管理認証 ・仙台市食品衛生自主管理評価 ・東京都食品自主管理認証 ・名古屋市食品衛生自主管理認定 ・福井県食品衛生自主管理プログラム認証 ・(静岡県ミニ HACCP 認証事業) ・きょうと信頼食品登録制度 ・愛媛県食品自主衛生管理認証制度 ・熊本市食品自主衛生管理 等
業界団体による認証	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP 法による高度化計画の認定を受けるには ・適用範囲がその業界・業種に限られている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・(公社)日本炊飯協会「炊飯 HACCP 認定事業」 ・一般社団法人日本精米工業会「精米 HACCP」 ・(一社)大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」 ・(一社)日本弁当サービス協会認定「優良弁当サービス事業所」 ・(公財)日本食品油脂検査協会「食用加工油脂の HACCP システム承認工場」 ・(一社)日本惣菜協会「惣菜製造管理認定事業」 ・(一社)日本冷凍食品協会「冷凍食品認定制度」等
民間審査機関による認証	<ul style="list-style-type: none"> ・国際的に認知度の高い ISO・HACCP の認証。 ・民間の HACCP 認証は数多くある。また民間 HACCP の特徴として ・フードチェーン全体を適用範囲としているものが多い ・事例や手引書がない業種、製品も多い ・社内の人材教育や外部コンサルティングなど費用が大きくなる場合もある 	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO22000 認証 (国際標準化機構) ・FSSC22000 認証 (オランダの食品安全認証財団) ・JFS (日本の一般財団法人食品マネジメント協会) ・SQF/HACCP 認証 (米国食品・マーケティング協会所有 SQF インスティテュート運営) ・SGSHACCP ・TQCSI 認証 ・ISO9001:2015 等

(5) 現在の国内 HACCP 認証制度

日本国内には表3に示す4つの HACCP 認証制度がある。この内、民間認証機関の ISO22000 認証 (国際標準化機構)、FSSC 22000 認証 (オランダの食品安全認証財団)、JFS (日本の一般財団法人食品マネジメント協会)、SQF/HACCP 認証 (米国食品・マーケティング協会所有 SQF インスティテュート運営) 等についてはコーデックス HACCP を適合要件として求めているので、「HACCP に基づく衛生管理」の要件を満たしているとされている。

上述した通り、2018年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を求めている。「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」⁽¹³⁾によれば、事業者は、使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理を実現するよう計

画策定、記録保存を行なって、これまで求められてきた衛生管理を「最適化」し、「見える化」しなければならない。

しかし、小規模事業者が要求される「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」については、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認する手引書を利用して、「温度管理」や「手洗い」等の手順を定め、簡便な記録を行うことを想定しているとされ、容易・簡便な運用とされている。

さらに、「HACCP に沿った衛生管理」の取り組みについての具体的施行日については今後政令で定めるとしており、表2に示されるように HACCP 対応のための制度は見てきたが、2020年に向けての実効の具体については紆余曲折を覚悟しておく必要があるだろう。

(6) もう一つの認証規格 (MSC, ASC など)

今度の五輪・パラリンピックでは HACCP だけでなく食材の供給にあたっては持続性に配慮することが強調されている。欧米ではよく知られていることだが、たとえば EU 諸国に水産物を輸出する際には、持続可能な漁業のために許された魚種を妥当な方法を使って得られた漁獲物に対して与えられる第三者認証機関の MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) 認証と海の自然環境や労働者の人権に関する厳しい国際基準を満たした養殖場に与えられる ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) 認証を得ていることが前提となる。

国際オリンピック委員会 (IOC) もまた、水産物に限らず IOC が関わる大会の全ての活動場面において、第三者機関による天然資源の持続可能性に対する認証や人道・人権を逸脱することのない生産活動に対する認証が得られた資源や生産活動をロンドン大会から要求し、リオデジャネイロ大会においても踏襲されており、もはや国際的常識となっている。

実際、東京都は五輪・パラリンピック招致活動の際には、ロンドンオリンピック (2012 年) を持続可能な環境・社会・経済のバランスが取れた大会として管理・運営するために第三者認証機関である国際標準化機構により策定された ISO 20121 規格に倣うことを宣言したのである。すなわち、東京五輪・パラリンピックの終了後も、環境はもとより経済的・社会的影響を管理して、その「持続可能性」を日本の文化も含めて東京五輪・パラリンピックのレガシーとすることを望んでいたのである。

さらに、2015 年の国連サミットで採択された SDGs (持続可能な開発目標) の 17 のゴールについても、その持続可能な生産・供給・利用のアプローチは、2016 年から 2030 年までを国際目標としている。

SDGs の理念は高く、「地球上の誰一人として取り残さない (leave no one behind)」ことを誓っている。当然 2020 東京五輪・パラリンピックにおいても対応することになる。

ここで誤ってはいけないことは、「HACCP」の食品衛生管理と「MSC や ASC」の持続的生産管理は保証する対象が違うことである。したがって、それぞれの存在に別の意味があり、両方を合わせて一つの概念 (コンセプト) を考えることは誤りである。あえて探せば、食の安全に衛生的安心と将来に対する安心がとも

に我々市井の者にこそ大切なのだということであろう。

5. 食の安全性と五輪・パラリンピック

(1) 五輪・パラリンピックの食事情

前述の東京 2020 大会における選手や競技関係者、各種役員やボランティア、報道関係者、そしてチケットを持つ観光客も含めたステークホルダーグループの人数 (想定)⁽¹³⁾ は、表 4 に見るような予測値が発表されている。オリンピック関係では、約 820 万人、パラリンピック関係で約 242 万人、合わせて 1 千万強の人々がオリンピックの開催日 (2020 年 7 月 24 日) からパラリンピックの最終日 (同年 9 月 6 日) までのわずか 2 か月足らずの間に日本国内において起居し、慣れない日本の食事サービスを受けるのである。観光目的の旅行者も含めると、その数は数百万人の単位で増加する。

表 4 ステークホルダーグループごとの人数 (想定)

ステークホルダー	人数 (人)	
	オリンピック	パラリンピック
選手, チーム役員	182,000	8,000
IF (国際競技連盟関係者)	2,900	1,200
オリ・パラ委員会関係者	調整中	調整中
放送サービス関係者	20,000	7,500
プレス	5,800	2,000
マーケティングパートナー	17,100	調整中
観客 (チケット保持者)	7,800,000	2,300,000
スタッフ (有給, ボランティア, 委託業者)	168,000	98,000

※追加競技に係る人数は含まない。

さて、そこには普段は問題とならない様々なことが想定される。たとえば、

- ・大量の食材調達・輸送
- ・大量の食材保管・保蔵
- ・調理・摂食における衛生管理
- ・食のアレルギー対策
- ・摂食・嚥下困難者への様々な配慮
- ・食の宗教問題
- ・廃棄物の処理
- ・食中毒, 食品テロ等に対する対応・対策
- ・各種制度の法整備
- ・その他

日常的にも食品に関係する事件や事故が後を絶たず、また、五輪・パラリンピックの開催期間は食品の取り扱いには特段の注意と緊張を要する酷暑の季節で

ある。これらの問題がオリンピック選手や選手村で起こったらどうなるであろうか。あるいはオリンピック関係者の数百倍の来日が期待される観光客に起きたらどうなるであろうか。日本の安全神話は瞬間に失墜するであろうか。

北京（中国）・中国香港，ロンドン（英国），リオデジャネイロ（ブラジル）と続いた夏の五輪・パラリンピックでは公式には食品事故は特に話題になってはいないとすれば、事の重大さは、政府関係者のみならず、安全神話を作り上げてきた産業界に与える影響も計り知れないところである。東京五輪・パラリンピックが終わった後に来るオリンピック・パラリンピック・ロス（いわゆるオリ・パラ・ロス）のことを考えると、ことは大会開催中の問題に終わらない。国威発揚の格好の機会にこれらのネガティブ要因は絶対に起こしてはならないと考えるのは政府ばかりではないであろう。

（２）「おもてなし」の裏にあること

2018年3月に東京2020組織委員会から『東京2020大会 飲食提供に係る基本戦略』が発表されている。⁽¹⁴⁾それによると、飲食を通して目指すものは、「参加選手が良好なコンディションを維持でき、競技において自己ベストを発揮できる飲食提供を実現することを目標とし、その達成に向けては、大会に向けて以下の4点に取り組むとともに、大会後も含めて日本の食の分野において、これらの一層の進展を後押しする。」としている。以下の4点とは、次のとおりである。

1. 東京2020大会における食品衛生、栄養、持続可能性等への各種配慮事項を網羅した飲食提供に努めることで、生産・流通段階を含めた大規模飲食サービスの対応力の向上を図る。
2. 食品の安全については、東京2020大会が盛夏の時期に開催されることに十分配慮した食中毒予防対策を講じるとともに、国際標準への整合も含め、先進的な取組を推進する。
3. 持続可能性については、従来から培われてきた生産から消費までの信頼に加え、認証やこれに準ずる取組による国際化への対応を促進する、また、食品廃棄物の抑制など環境に配慮した取組を推進する。

4. 日本人が自らの食文化の良さを改めて理解し、発信するきっかけとする。また、食文化の多様性に配慮しつつ、外国人が受け入れやすい日本の食による「もてなし」を追求する。

この4点について筆者が深読みすると、この五輪・パラリンピックを機に、来たる観光立国をみすえて、国際標準の食品製造と安全管理システムおよび持続可能な原材料の管理・供給システムを実現・定着させること、および内にある日本食文化に自信を持たせ、外に対しては日本の文化の多様さを認識させる、ということになる。そのためには、五輪・パラリンピック競技大会は世界最大規模のスポーツの祭典であるだけでなく、国威発揚と国家戦略を平和裏に実行できる最前線である、ということ認識してことに当たれということだろうと思うが、なんと危機感のない基本戦略であろうか。

（３）オリンピック後の衛生管理

HACCPは食品供給における衛生管理に関しては完成した制度の一つであり、世界的に認知された食品安全に関わる唯一の認証制度と言ってよい。

一方、製品の国際的共通規格についてはISO (International Organization for Standardization / International Standards Organization) がよく知られている。ISOは国際的に通用する規格を制定することを目的として、国際的な基準の制定や改訂を行なっているが、製品そのものの規格を制定するだけでなく、生産・製造の際の品質や環境を管理するための仕組みとして、業種・業界を問わず、あらゆる組織を対象として、最も普及している品質マネジメントシステムに関する国際規格として、全世界で170カ国以上100万以上の組織が利用している品質マネジメントシステム (ISO 9001)⁽¹⁵⁾や環境を保護し変化する環境状態に対応する組織の枠組みとなる環境マネジメントシステム (ISO 14001)⁽¹⁶⁾などがISO規格として国際的に認知され、実質的効力を発動している。ちなみに、JIS Q 9001 や JIS Q 14001 は、ISO規格を翻訳した日本の規格として位置付けられている。

特に前者の品質マネジメントシステム (ISO 9001) の認証と食品安全のための管理システムであるHACCP認証とをダブルで受けて、製品に対する信頼と企業の社会的責任に対するイメージアップを図る戦

略も見受けられる。

しかし、大事なことは各種の管理システムの認証を受けることが目的ではなく、それぞれのシステムについて PDCA サイクルを確実に回して継続的に改善を行うことが重要なことである。この点において、2020 東京五輪・パラリンピックの開催を利用して、なし崩し的に、厳しい言い方をすれば場当たりに適用の範囲を分割し、検証の厳密性を努力目標にした今回の HACCP 認証のあり方は、2020 東京五輪・パラリンピック終了後の HACCP のあり方、扱い方に危惧を感じざるを得ない。

6. おわりに

2018 年 6 月 13 日に改正された食品衛生法では、すべての事業者が原則的に HACCP に基づく衛生管理について計画を定めなければならない。しかし、なぜか飲食業などの一定（いわゆる中小規模）の事業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」でよいとされている。しかも、主眼の「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」については、業界団体が作成した業種ごとの「手引書」に基づいて実施すればよいとされているのである。さらに、改正衛生管理が制度化は、本法律の公布から 2 年以内に施行され、さらに 1 年間の猶予期間が設けられることとしているのである。

改正食品衛生法が公布から 2 年後、その後一年間の猶予といえ、第 32 回オリンピック競技大会の開催期間の 2020 年 7 月 24 日（金）～8 月 9 日（日）、東京 2020 パラリンピック競技大会の同年 8 月 25 日（火）～9 月 6 日（日）に合わせつつ、業界の対応が間に合わない場合にも備えているとみなすこともできる。宇宙食にも適応可能な食品衛生管理システムの実施に関わる法律でありながらである。

本稿の冒頭で、「日本の食品ほど安全なものはないと誰もが認めている中で、何が起き、何が問題になっているのだろうか。」と述べた。和食の主役、日本産水産品が持続可能な調達原則を認証する第三者認証機関の MSC や ASC の認証が取れない状況、すなわち「輸入食材で和食のおもてなし」の危機を転換、回避するために業界は、水産庁と大日本水産会を中心にして業界の認証ラベル、マリンエコラベル・ジャパン（MEL）と養殖エコラベル（AEL）による認証を 2020

東京五輪・パラリンピックの調達先保証とすることによって間にあわせることができたようである。

しかし、資源管理や漁場環境の維持・改善など SDG14 が要求する規範について行政機関による確認が得られたとして国産水産物が 2020 東京五輪・パラリンピックの調達に間に合ったとしても、持続可能性の何が大会後のレガシーとして残るのかはなほだ心もとない。

一方、改正食品衛生法が世界に向けた食の安全を宣言する法的整備であることと完璧な食の安全に対する事実上の免責であることとの両立を可能とする法律であることは否めない。

五輪・パラリンピックは知的財産のそのものである。世界中の権利、義務がぶつかり合い、理想に向かって収束する劇場でもある。この機会を利用しない手はない。2020 東京五輪・パラリンピックのレガシーとして残すべきは、日本に欠けていた「独立性」・「透明性」・「厳格性」に基づく世界水準への理解を真に根付かせることであろう。そのための改革に残された時間を使うべきである。安心・安全は神話ではすまされない。

(引用文献及び参考文献等)

- (1) 日本弁理士会ホームページ, 知的財産権とは, <https://www.jpaa.or.jp/intellectual-property>, 2018 年 8 月 2 日.
- (2) 東京都五輪・パラリンピック準備局, 大会経費 V2 (バージョン 2) 資料, https://www.2020games.metro.tokyo.jp/budget_V2.pdf, 2018 年 8 月 2 日.
- (3) 日本オリンピック委員会ホームページ, <https://www.joc.or.jp/about/>, 2018 年 8 月 2 日.
- (4) 日本オリンピック委員会ホームページ, <https://www.joc.or.jp/about/marketing/property.html>, 2018 年 8 月 2 日.
- (5) 青木博通, オリンピックと商標 —ブランド・マネジメントの視点から—, パテント, VOL.71(1), 26 - 33. 2018.
- (6) <https://www.hokkaido-np.co.jp/article/205886/>, 2018 年 8 月 2 日.
- (7) 厚生労働省, PDF「HACCP に沿った衛生管理の制度化」, https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/3-2_HACCP.pdf, 2018 年 8 月 2 日
- (8) 農林水産省ホームページ, コーデックス委員会の概要, <http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/outline.html> 2018 年 10 月 22 日
- (9) 厚生労働省, 食品衛生法の改正について, <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>, 2018 年 8 月 2 日.
- (10) 厚生労働省, PDF「HACCP に沿った衛生管理の制度化」,

- https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/3-2_HACCP.pdf, 2018年8月2日.
- (11) 厚生労働省ホームページ, 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて, <https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146747.html>, 2018年8月2日.
- (12) 一般社団法人東京都食品衛生協会, 「指導員だより」, 第247号, <http://toshoku.or.jp/eiseijigyo/backnumpdf/20170726-247.pdf>, 2017年7月1日.
- (13) 厚生労働省ホームページ, 「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」, <https://www.mhlw.go.jp/content/000347613.pdf>, 2018年8月2日.
- (14) 東京 2020 組織委員会, 「東京 2020 大会飲食提供に係る基本戦略」, p.8, 2018年3月, <https://tokyo2020.org/jp/games/food/strategy/data/Basic-Strategy-JP.pdf>, 2018年8月2日.
- (15) 財) 日本品質保証機構ホームページ, ISO 9001 (品質), https://www.jqa.jp/service_list/management/service/iso9001/, 2018年8月2日.
- (15) 財) 日本品質保証機構ホームページ, ISO 14001 (環境), https://www.jqa.jp/service_list/management/service/iso14001/, 2018年8月2日.

(原稿受領 2018. 10. 5)