

# COVID-19後の 世界の食品業界



# 急激に変化する食品セクター

新型コロナウイルス (COVID-19) の大流行は、食品の安全性や供給そして安全保障に関する重大な懸念を浮き彫りにしています。

アフリカ豚熱は、中国の豚肉生産量を2020年の第1四半期に前年同期比で29.1%減少させましたが<sup>1</sup>、その影響により豚肉の供給が厳しくなり、代わりとなるタンパク源の調達につながったこと、そしてこうした代替品が、標準的なガバナンスによる管理対象となっていないウェットマーケット（生鮮市場）で購入されていたことが示唆されています。本レポートの作成時点ではウイルスの起源はまだ確定していませんが、そうした調達の影響として、ヒトの新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) を引き起こすことが判明している新種のコロナウイルスが広がったとされています。

現在も多くの国がCOVID-19感染者数の増加への対処に追われており、この感染症はすでに世界中で数百万人の人々の生命に影響を及ぼしています。直接的に影響を受けた人という観点で、この感染症の影響がわずかだと言っても過言ではない国もある一方、町や都市の住民が、目に見えない敵との戦闘状態にあり包囲されているように感じている国もあります。

現在の状況がいつ終わりを迎えるのかは定かではありませんが、食品業界自体や消費する食品に関連する消費者行動を含め世界が変化してしまうこと、そして多くの人々の日常生活や仕事に永続的な影響が及ぶことは確実です。

1:  
<https://www.reuters.com/article/us-china-economy-output-pork/china-first-quarter-pork-output-falls-29-after-pig-disease-decimates-herd-idUSKBN21Z0CK>

本レポートで紹介する内容について弊社の専門家チームとの対話を希望される場合は、次のURLをご参照ください:

[www.lr.org/ja-jp/food-beverage-hospitality-services](http://www.lr.org/ja-jp/food-beverage-hospitality-services)



弊社はキーテーマとして、次の4つの項目を考察しています。

## 変化の促進におけるテクノロジーの役割

食品メーカーにとって、リアルタイムで問題を特定し、脅威や機会を正確に予測するためにデータと分析を活用する能力は、危機的状況下で生産を増やすことができるか、それとも生産施設の停止に至るかを左右する重要な要素になると考えられます。

## サプライチェーンの強化

将来、危機管理計画は、世界の食品サプライチェーンの不可欠な一部になるでしょう。そうした計画は、消費者の安全を守るためだけでなく、食品サプライチェーン全体の従業員を守り、ブランドの評判を守り、最終的には業界全体の企業の存続を守る上で、きわめて重要な役割を果たします。

## 消費者の行動

ウォンツとニーズについての世界の消費者の理解は、これまでにない、より明確なものとなっています。食事を計画し、食料品の備蓄を維持することが、世界中の家庭でこれからますます重要になっていくでしょう。

## リスク軽減のための法規制とコンプライアンス

世界の食品業界では、過去15年間の一貫性や食品安全性の向上が損なわれないことを保証するために、一定のレベルのリモート審査や検査の導入が必要になると考えられます。世界の各種食品安全規格やスキームのオーナーは、安全な食品の消費者への提供における自身の適切性と役割を維持できるように、この変化の最前線に立つ必要があります。



# COVID-19後の世界の食品業界

安全で持続可能な形で調達される健康的な食品への消費者のアクセスを確保するにあたっての課題を、さまざまな企業や組織が、LRQAに伝えています。

弊社の食品エキスパートが得た知見をここに紹介します。

## 専門家の知見、情報、アイデア

本書では、LRQAの業界専門家のチームがセクター全体に及び食品会社との仕事から得た経験を説明しています。この困難な時代にビジネスのレジリエンスを確実に維持するために企業が次にとることができる行動について考えるための、指針・参考としてご活用ください。

本レポートの記事では、食品安全における現在のリスク、新たに生じた機会、そして過去数週間で起きた、これからも続く進展について説明します。



**Kimberly Coffin**

サプライチェーンアシュアランス担当 グローバルテクニカルディレクター | LRQA



**Jan Kranghand**

フードセンターオペエクセレンス | LRQA

業界の安全性を維持するには、リモート審査などの代替的手法を検討する必要があります。

現在の危機から明らかになったことの中には、一つの市場への過度の依存の問題も含まれます。



**Stuart Kelly**

食品・飲料部門 コマーシャル担当 グローバル責任者 | LRQA



**Chris Hammond**

食品・飲料部門 マーケティング担当 グローバル責任者 | LRQA

データや知見を適切に用いて将来の傾向や問題を予測することで、違いを生み出すことができるでしょう。

消費者は、地域経済を支える役割を果たそうとしており、地元で調達された商品の購入を増やすことを選ぶようになるでしょう。

# テクノロジーの役割

## デジタルアシュアランス審査の採用

業界の安全性を維持するには、リモート審査などの代替的手法を検討する必要があります

Kimberly Carey Coffin

サプライチェーンアシュアランス担当 グローバルテクニカルディレクター | LRQA

**新型コロナウイルスの流行によって、食品サプライチェーンは以前よりも大きなリスクにさらされており、さらに食品ビジネスに寄せられるプレッシャーも増大しています。**

**そしてプレッシャーが強まることは、さらにリスクが高まることを意味します。**

食品業界はこれまで長年にわたり、安全な食品供給を保証すべく審査手法の一貫性と審査の効果を高める努力を続けてきましたが、現在、このパンデミックを機会に、何が業界にとって良いやり方なのかを問うことを余儀なくされています。

食品サプライチェーンの業務活動の継続的コンプライアンスと、農場から食卓までの食品安全管理を評価する環境としては、従来型の現場での対面式審査が最適であることに議論の余地はありません。

**その主たる理由は、食品安全審査が、真の意味で五感をすべて働かせることにかかっているからです。**

しかしそれが不可能であるならば、業界の安全性を維持するには、リモート審査などの代替的手法を検討する必要があります。

離れた場所のデスクトップからであっても、資格のある審査員が重要なエビデンス（例えば、供給およびオペレーションのモニタリング記録、製品の試験結果、スタッフトレーニングの状況、内部審査）の独立した評価を行うことは、現場での食品安全審査の出発点となる各種の活動とまったく変わりません。

一部の企業は、現場の状態や従業員の慣行についての評価の質に懸念を持ち、リモート審査に抵抗感を示しています。LRQAは、農場そして工場でのライブストリームビデオ技術の使用において豊富な経験を有しており、幸いにも、前述のような懸念の多くは現実には起きておらず、不適合の特定を含む質の高い審査アウトカムを達成することに成功しています。

ある面においては、画像キャプチャを用いて審査を受ける側と即座に対話することで、優良な慣行と不適切な慣行の両方についてエビデンスが得られるため、審査のプロセスと最終報告はより優れたものとなっています。食品生産現場へのリモートアクセスも、査察と調査を助ける強力なツールとなります。例えば、製品の初回生産に伴う真のリスクや、複数の異なる場所の多様な原料サプライヤーに関する保証が必要な場合のリスクを特定することが、リモートアクセスで可能になります。

新型コロナウイルス感染症の流行により、CPO、大手メーカーそして小売業者にとって、デジタルアシュアランステクノロジーをどのように活用することで供給源に対する信頼がいつでもどこからでも得られるようになるかを評価するための、パーフェクトなプラットフォームが整いました。

テクノロジーが世界中で広範に利用できる現状では、リモートまたはバーチャル方式の審査は、「オンサイト」審査の新たな定義に寄与する無数のオプションをもたらします。

良い知らせとしては、Red TractorやQuality Meat Scotlandといった世界のよく知られる一次生産規格の多くが、農園レベルでのリモート審査の試行や展開へと既に素早く移行しており、さらに多くの規格がこれに続くことが期待されます。

しかも、新たな才能ある技術者を獲得しようとするこの業界にとっては、リモートまたはバーチャル審査技術の適用は、テクノロジーに通じた次世代の食品業界のプロに、退屈で時代遅れだと思われる仕事を選んでもらうためのカギを握るかもしれません。当然ながらこの世代にとっては、コロナ禍で食品業界がこれまでよりも広い範囲で採用したテクノロジーは目新しいものではなく、すでに生活の一部となっています。そうした彼らの「モバイルファースト」の姿勢は、変化を推進する新たな要素となるでしょう。

**コロナ禍で、サプライチェーンに関する洞察を得るためテクノロジーを採用した企業は、将来この技術がどのような役割を果たすべきかを問い始めており、このことは、食品安全面でのコンプライアンスに関する介入における「次なる常態」の変化のきっかけとなっています。**

# データ主導型のサプライチェーン

データと知見の適切な活用による将来の傾向と問題の予測は、危機的状況で中断のない生産ができるか、それとも生産停止に至るかを左右する重要な手段となるでしょう。

Stuart Kelly

食品・飲料部門 コマーシャル担当グローバル責任者 | LRQA

新型コロナウイルス感染症が発生する以前に、これに備えていた者は皆無でした。多くの政府が国内全体でのロックダウンに迅速に移行したことで、小売業者やメーカーや農家は、文字どおり一夜にして、準備のできていない状態で、需要の変動、人員の削減、サプライチェーンの圧迫といった力学の変化に対応することを余儀なくされました。

COVID-19の大流行は、記録して解釈すべき多くの極端な事態を生み出しており、すでに強力な分析ソフトウェアとモデリングを使用している一部の企業は、この危機から、将来の緊急時対応計画に役立てられる貴重な情報を得ることができるでしょう。

緊急時対応計画は企業によって異なりますが、一つ確かなのは、高度なデータ収集システムを備えた企業が、パンデミックのサプライチェーンへの影響を分析して、将来の変化に対応できるビジネスの実現を助ける堅牢なレジリエンス計画を構築するのに最適な立場にあるということです。

データが多くなれば、メリットもより多くなります。農家、食品メーカー、運送業者、小売業者が日常的に行っている活動に関するデータと情報をリモートで収集する技術は、すでに存在しています。そしてデータを正確に使用することで、食品安全管理システムからサプライヤーの承認やスタッフの教育・訓練に至るまで、あらゆることの改善が可能になります。世界がデジタルソリューションへと移行することで、COVID-19が収束したら紙ベースのシステムやスプレッドシートは余分なものとなるでしょう。

予測分析だけでなく、継続的なモニタリングを用いると、技術スタッフチームの削減、短期契約スタッフの増加、または新しいサプライヤーの増加によって生じる可能性のあるサプライチェーンの異常やリスクに対し、警告を促すことができます。

機械学習、自然言語処理、CCTVモニタリングは、これまで多くの業界で利用されてきましたが、食品セクターでは今、これらの

技術がどのようにリスク軽減に貢献するかを検討する必要があります。これらのシステムを、社内または社外のセクターの専門知識と組み合わせれば、より深い分析、より優れた洞察が可能になり、最終的に企業が将来の問題を特定して対処しながら、情報に基づいた意思決定を行うのに役立ちます。

多くの小売業者はすでに豊富なデータを持っていましたが、オンライン配達の需要や特定の商品の供給、さらに新規雇用スタッフの現場への適応や統合の早さについては、十分な予測を行うことができませんでした。将来同じような混乱が再び発生した場合にすべての人のための安全な食料を確保する準備を確実に整えるには、どのように他社と協力して、データ収集方法を研ぎ澄まし、インテリジェンスを共有し、改善を推進するかがきわめて重要になります。



# サプライチェーンの強化

## 事業継続と脆弱性の評価

食品サプライチェーン全体のほぼすべての組織が、危機管理計画を設け脆弱性評価を行います。現在の方針として手続きでは、パンデミックの結果として生じる事業継続ならびに安全で質の高い食品供給に対する新たなリスク要因に対処するための行動計画が含まれなくなってしまうことは確実です。

### 危機管理計画

安全でない食品の供給を制御するために商品回収時や自然災害発生時に必要となる、各種の対処行動。

### 脆弱性評価

すり替え、虚偽表示、希釈または偽造（食品偽装）を防止するための、現在の原料供給源に関するリスク軽減戦略の明確な設定につながる評価。

## 新たなリスク要因

### 1. 代替原料

信じがたいことですが、組織は、今日のグローバルな供給ネットワークにおいて、一部の国が設定している保護主義的な輸出制限の影響を考える必要に迫られています。あるいは、ウイルスの拡散を阻止するための国境管理措置により、新鮮な果物や野菜の収穫や輸送が不可能になる場合もあります。しかしこうしたことは、紛れもなく私たちが直面している課題です。

また、代替的な供給源が減少し原材料の不足が起こるにつれて、現在の供給源と代替的な供給源の両方について脆弱性の増加に対するリスク緩和戦略を定義し評価することがこれまでになく重要になっており、そのことについても私たちは認識する必要があります。

### 2. スタッフの不足

消費者需要の増加と働き手の病気の両方に起因する人員不足は、農場から小売店に至るまで、食品産業に幅広く課題を突き付けています。迅速に追加スタッフを採用しようとする動きは、多くの人々に貴重な雇用機会をもたらしてきましたが、スキルアップやコンピテンシーに関連するリスクはきわめて多く、またこうした動きが事前にしっかりと計画されたものである可能性は高くありません。

**適切な訓練がなければ、これまで食品産業で働いたことのない新しいスタッフが、安全な食品の生産において固有のリスクを生じさせるおそれがあります。**

重要な機器のオペレーターの場合は、運転管理の経験が何年かある人が務めていることが多く、簡単に交代させることはできません。

残念ながら、工場の閉鎖に関する報道は増えていますが、ウイルスが世界中に拡大し続ける中で、多くの企業にとってはそれが唯一の選択肢だったのです。

組織がこうした損失に対し、どれだけうまく適応してカバーできるかは、研修プログラムと従業員の経験の深さに大きくかかっています。

### 3. 外部サービス

企業は、衛生的で清潔な生産環境を維持するために、しばしば外部サービスを利用する必要があります。すなわち、クリーニング、有害生物防除、メンテナンス、そして実験室での試験などのサービスです。しかし、現場への訪問者を最小限に抑えるか、政府の方針に従う必要があるため、企業はこれらの活動を社内で行うための内部能力と必要な人材を有しているかどうかを判断する必要があります。

このことに関連したリスクを、企業はどのように管理しているのでしょうか？そして、社内で行う能力がない場合、安全でない可能性のある食品を製造するリスクが高くなるのでしょうか？

この世界的なパンデミックから食品サプライチェーン全体のすべての組織が学んだ多くの教訓の結果として、しっかりとした危機管理計画が、食品安全上のインシデントに起因する欠陥製品に関してコミュニケーションとコントロールを管理する上で、単に実行すべき計画にとどまらない重要な意味を持つことは間違いないと言えます。

この視野の広がり、消費者の安全を守るためだけでなく、従業員、食料供給、そして最終的にはブランドと事業の存続を守るためにも欠かせないものです。

## 大規模農場と小規模農場

現在の危機から明らかになったことの中には、一つの市場への過度の依存の問題も含まれます。この依存により、一部の乳製品加工業者では、ホスピタリティセクターが門戸を閉ざしたことで一次生産者に牛乳の廃棄を余儀なくさせるケースも発生しています。

Jan Kranghand

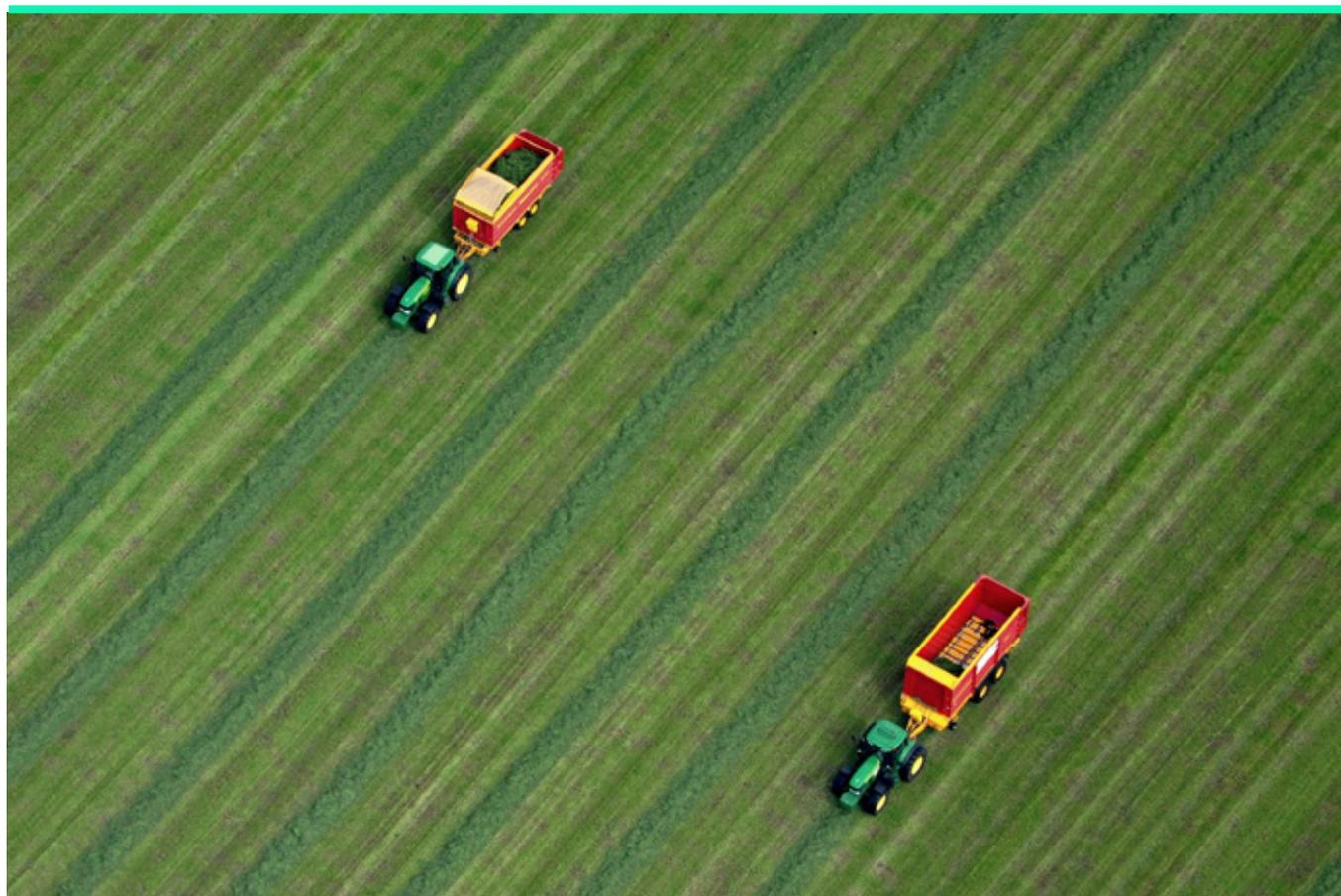
フードセンターオブエクセレンス | LRQA

生鮮食品の生産者は、穀物が収穫できる状態であるのに、移動制限が原因で労働力を利用できないという問題に悩まされてきました。

温室効果ガスの排出量増加の責任は全面的に農業にあると長い間嘆いてきた農業批判者たちが沈黙していることも注目に値します。

こうした批判があるにも関わらず、農業セクターが操業を続けている間に、航空機や列車や道路での移動が停止されたことによって地球規模の汚染が大幅に減少しています。このことを、農業セクターが環境に優しい業界としての実績を宣伝する機会であると見る向きもあります。

農場経営に関して言えば、大規模の工場型農場も小規模生産農場も、COVID-19の結果としてさまざまな機会を見出すと同時に多くの課題に直面してきました。そしてどちらのビジネスモデルも、現在および将来の課題を克服する方法について、重要な教訓を得ることができました。



## 農業の最前線で起きていること

コロナ禍において、余った牛乳が農場の排水口を流れていく光景は、正視しがたいものでした。この牛乳の生産のために費やされる膨大な量の配慮や努力やコストを誰もが理解し認めています。酪農家は、生産物の100%をサプライヤー1社に供給する契約を結んでいることが少なくありませんが、新型コロナウイルス感染症の流行後は、農家が将来の危機を生き延びるため、選択肢を多様化してオープンにしてお

くことでレジリエンスの構築を目指すようになったことで、この種の契約にはプレッシャーがかかるかもしれません。牛乳の未来は、穀物市場とも響きあうところがあります。穀物セクターでは生産物の60%について契約を結び、残りは最高入札者に販売しています。

この危機を通じて明らかになったのは、以前は達成不可能と思われていた各種の関係

がうまく機能することが、今や証明されているということです。

ただし、それを継続させる方法を見つけるのは簡単ではありません。ニューヨーク州では、酪農家が余った牛乳を市の困窮者に無料で提供しています。これは危機が生み出した関係ですが、果たして以前の日常に戻ってきた後も続けられるのでしょうか？

## 大規模農場と小規模農場、それぞれの機会

COVID-19の流行のような危機は、小規模生産者に対して、より強い圧力になるという認識がありますが、必ずしもそうなるとは限りません。小規模農家は、大規模農家よりも早く新たな収入源に手を伸ばすことができます。地元における収益の流れを活用することもでき、そして消費者は、地元の農家から商品を購入するという喜びを感じられます。

**サプライチェーンの環境への影響に対する消費者の意識は高まっていますが、小規模農家は、効果的で環境への影響の少ないソリューションを提供することができます。**

農業協同組合も引き続き、農業水準を引き上げ維持する役割を果たします。タイでは、数頭の牛を飼っている個々の畜産農家が力を合わせることで、何千頭もの牛の群れを抱えています。小規模農家が行う畜産は概して優れたものですが、市場へのアクセスと品質保証はこれまで貧弱でした。

しかし農家同士が協力することで、嫌気性消化装置を共同出資によって購入し、市場が要求する認証基準を満たして畜産活動による環境負荷を低減することに成功しています。

一方、より大規模な農場には、評判を高める優れた機会があります。一部の運動家による長年にわたるネガティブキャンペーンを受けた後、大規模農場は、安全で規制に適合し環境に優しい方法で食料安全保障の維持において重要な役割の担い手として、その価値を証明してきました。

リモートソリューションは、メーカーと消費者が求める品質を向上させ、世界中で保証を提供する手段となります。

**リモート審査を採用することで、世界中の専門家を同じプラットフォームに接続し、審査中に膨大なレベルの知識と理解を結集することが可能になります。**

リモート審査の採用は、必要性によって加速しています。この審査方式は業界に対し、農場を4時間歩き回ることが、必ずしも最も効率的な時間の使い方ではないことを示しました。オンラインで文書を事前に提出すれば、審査員は、データにおけるパターンを探ることができます。それから現地に行ったときに、そうしたターゲット領域をより詳しく調べることが可能です。

### 重要な教訓

危機は必ずそれに対する対応を生み出しますが、COVID-19も例外ではありません。例えば、英国の多くの農家にとっては、過去に大量発生した家畜の病気は、今も真実として心に残っています。そうした体験は私たちに、いったん立ち止まって、問いかけを行い、より解決策に集中するように強く促します。

将来的には、リモート審査の採用が増えるだけでなく、サプライチェーン全体の透明性を高めるために、コラボレーション、モニタリング、ベンチマーキング、そしてビッグデータの共有が増加すると思われます。こうしたすべての進展は、この業界が世界的な需要の変化に対応して行っている倫理面、環境面、福祉面での改善の証拠となるでしょう。

# 消費者の行動

## 消費者を飢えさせない食の提供

先進国のいたるところで、COVID-19のパンデミックによる混乱の最初の兆候は、小麦粉、パスタ、缶詰、冷凍野菜などの必需品のパニック買いと買いだめとして現れました。こうした買い占めは合理的な行動ではありませんが、その背景には、世界的な不確実性の中で、生きるための基本的必需品を自分でコントロールしたいという消費者の欲求がありました。

小売業者はその間ずっと、自分たちのサプライチェーンが状況に確実に対応できると連日訴えていましたが、空っぽの棚やオンラインショッピングの配達の遅れが証明し

たのは、業者が消費者の空腹を満たすことができず、前例のない需要の悪循環が数週間も続いたことでした。

とはいえ、食品サプライチェーンがきわめて効率的で費用効果に優れたものになっていたことが、こうした店頭での品不足によって明らかになったという事実は認める必要があります。

小売業者は、ジャストインタイムの生産と納品を求めるサプライヤー契約を最適化し、あらゆる消費者の要望に応える膨大な数の在庫保管単位 (SKU) と商品を提供し

ています。店舗の在庫レベルは、現場での保管能力が限られているものの、日々の売上傾向と密接に関連しています。これはすべて優れた商習慣で、消費者を満足させ価格を抑えるために不可欠であり、買い物客も定期的に再来店するようになりますが、しかし、新型コロナウイルス感染症の大流行のような前例のない混乱の時期においては、消費者信頼感に対して、ほとんど予想していなかった影響がありました。



そこで、次の問いを考える必要があります。

👉👉 消費者行動にどのような持続的な影響があり、そして、こうした変化に対応するには、小売業者とそのサプライチェーンをどのように適応させる必要があるのでしょうか？

Kimberly Carey Coffin

サプライチェーンアシュアランス担当 グローバルテクニカルディレクター | LRQA

### 1. 必需品の購入

店に行ってすぐに調理済みの食事や夕食の材料を手に入れることはもはや安全な選択肢ではなく、多くの消費者が将来的には、食事を計画し食料品の備蓄を維持する生活へと移行するでしょう。

また、何が食品棚に必要な必需品かという点についても、消費者は理解を深めていくでしょう。

**パン、肉、果物、野菜などの新鮮で腐敗しやすい食品は、より地元の供給源から調達されるようになりますし、また消費者は、小さな地元のパン屋や肉屋またはファーマーズマーケットで買う方がより安全であると感じ、食品廃棄物の管理についても意識を強めているため、購入する量も少なくなると考えられます。**

### 2. 選択肢の減少

生産ラインでの商品構成に多様性が必要かどうかを小売業者が見直し、その結果、工場レベルでの生産計画やスケジュールから、倉庫業務や店舗内の商品構成に至るまで最適化が行われると弊社は予測しています。

オプションが少なくなることは、残りの商品のオンサイトでの保管量が増加することを意味し、需要に応じて継続的な商品補充をより効果的に行えるようになると思われます。

この変化のマイナス面としては、消費者が地元のスーパーマーケットで買えると期待するようになった多種多様でニッチな商品が、COVID-19のパンデミックの収束後の余波を受けて棚から姿を消す可能性があります。

### 3. 在庫管理の敏捷性

大規模流通センターを通じての製造業者や小売業者の在庫管理による「ジャストインタイム」供給が生み出す効率性は、予想される世界的な景気後退期におけるコスト管理のために、さらに重要性を増すと思われます。

**店舗経由であれオンラインであれ、集中型の流通業務から消費者に商品を届ける方法の改善は、小売業者にとって焦点となるでしょう。なぜなら、消費者のパニック買いでシステムが破綻したのは、まさにこの部分だからです。**

在庫を消費者により近いところで維持する方法については、例えば必需品のための小規模なサテライト供給施設を増やしたり、集荷/配達量に対応するための人員やテクノロジーを増強したりするなど、大幅な再考が必要であり、サプライチェーンのこの部分における敏捷性が、これまでにないほど必要とされています。

消費者を飢えさせないための食の提供の中心になるのは、食料安全保障の確保です。COVID-19のパンデミックは、このことが開発途上国だけの問題ではないということを実証しました。アメリカ、イギリス、オーストラリアの最も進んだサプライチェーンでさえも、消費者が基本的な食料ニーズを自らコントロールする必要に迫られたことで需要と

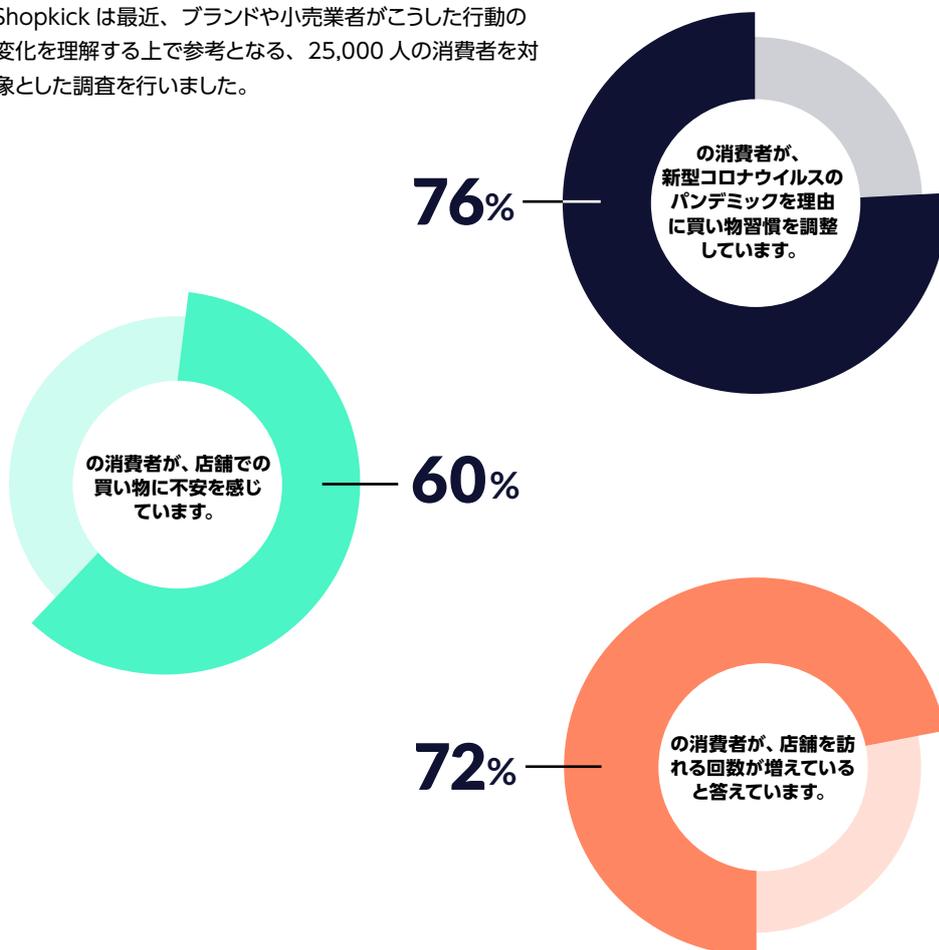
供給の微妙なバランスが崩れた結果、混乱に陥ったからです。

将来への備えとしては、消費者の行動(ウォンツ対ニーズ)両方に応じた変化に加えて、小売業者の適応能力を高める必要があります。

## COVID-19の流行下での消費者行動の変化を読み解く

COVID-19のパンデミックの時代においてアメリカ人は、安全と健康を維持するために必要なことは何でもしており、買い物のやり方の変化もその一つです。

Shopkickは最近、ブランドや小売業者がこうした行動の変化を理解する上で参考となる、25,000人の消費者を対象とした調査を行いました。



出典: Shopkick

# 法規制とコンプライアンス

## 一次生産基準の強化について

食品安全とサプライチェーンの健全性は、家畜の飼料から福祉状況そして収穫に及び農場レベルから始まっています。すなわちあらゆる要素が関わる問題です。それにもかかわらず、多くの国で、農業は依然としてサプライチェーンの中で最も弱い部分となっており、規制は限定的で、買い手と消費者が安心できる標準化された、認められる認証制度が存在しないことも少なくありません。

このことはCOVID-19以前からの問題でしたが、野生獣肉市場およびウェットマーケット（生鮮市場）とアウトブレイクとのつながりが示唆されている現状で、サプライチェーンの初期の段階にどのように取り組み強化するのが最善かという問題に関心が集まるのは当然のことでしょう。

農場保証に関する典型的な国家基準を先進国はそれぞれ設けていますが、このセクターの性質などの理由から、真にグローバルな一次生産基準はほとんど存在していません。しかし、グローバル基準が完璧ではないからといって、業界が危機から学んだことを活かして今すぐ行動し、可能な部分で強化を図るべきであることに変わりはありません。

比較的規模が大きく近代化された農場がある一部地域では、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）と足並みを揃えた既存の基準を用いることが可能です。しかし、こうした基準に照らして評価を行うのはコストがかかり、そうした精査に慣れておらず可処分所得がほとんどない多くの農業従事者にとっては、そのようなやり方は行き過ぎたものとなる可能性が高いのです。

同様に、非常に優れた国家基準を異なる地域で導入することは、考え方や農法や解釈の違いを考慮すると、現実的ではないと思われれます。

**一次生産基準を真の意味で強化するには、企業や組織がローカルレベルで取り組み、共通理解や共通基準の推進を図る必要があります。**

それでは、農場レベルで浮上している地域の食品安全上の真の問題とは何でしょうか？そして動物福祉はどのように管理されているのでしょうか？家畜の輸送や屠殺作業の、より人道的かつ衛生的な管理は可能なのでしょうか？

各国・地域にはそれぞれ対処すべき問題があり、COVID-19によって浮き彫りになった課題の多くは、発展途上国だけのものではなく、欧米の農場も同様に見舞われることがある課題です。

近年アジアでは、企業が基準の引き上げにおいて優れた結果を残しており、適切なプロセスとアプローチがあれば、食品の安全性とサプライチェーンの健全性の効果的かつ持続的な向上が可能であることが判明しています。

現地固有の問題が特定されたら、次に必要になるのがエンゲージメントのプロセスです。具体的には、どのように変化を取り入れるかを示し、変化が重要である理由を農家に伝え、継続的に監視できる実践的な手段でその変化をサポートする必要があります。

要求される変化のメリットを理解すれば、農家や小規模な食品企業は変化を快く受け入れるでしょう。基準が不足しているところで食品安全基準を真に強化するためには、こうした協力的で指導的なアプローチを実行する必要があります。

協力を強化し、実的な変化を受け入れ、そして適用可能な場合には特定の基準を採用することによって、より高い水準の食品安全性と動物福祉を達成できると私たちは確信しています。そうすることで信頼が構築され、農家と買い手の間のさらなる協力が促進されますし、結果的に、自分が消費する食品が期待する基準に適合していることを確信したいすべての人の利益につながります。

# ホスピタリティ業界における安全性の強化

COVID-19への対応として、世界各国の政府が店内での飲食サービスを禁止しましたが、食事が必須サービスであるとの認識から、テイクアウトやカーブサイドピックアップ式およびオンデマンド式の配達サービスによって、ホスピタリティ業界がコミュニティに食事を引き続き提供することが認められました。

ビジネスを続ける上で「悪くない」方法であるとはいえ、伝統的な飲食店の営業から代替サービス形式への移行を通じて多くの業者が理解したのは、これは単にテイクアウト用容器に入った食品を店の外に運ぶだけでは済まない仕事なのだということでした。

以下に、考慮すべきポイントを挙げます。

## • 温度管理とコンプライアンスのモニタリング

ほとんどのホスピタリティ企業は、この点を十分に管理し、規制要件に対するコンプライアンスを積極的にモニタリングしています。

ただし、多くの場合手作業で行われているこうしたコントロールが、大量の処理能力が求められるプレッシャーの下で最小限の人員で行われる場合にどの程度うまく機能するのか、あるいは、コントロールの対象が、受け取り/配達待ちの調理済み (RTE) 食品の包装や保持にまで拡張されているのかどうかについては議論の余地があります。

**COVID-19後の世界においては、温度に関連するすべての重要な食品安全パラメータのリアルタイムでの捕捉と警告を可能にするデジタル食品安全システムが必要不可欠となるでしょう。**

食事が必須サービスであるとの認識から、ホスピタリティセクターによる食事の提供が認められました。

Kimberly Carey Coffin

サプライチェーンアシュアランス担当 グローバルテクニカルディレクター | LRQA

## • メニュー/レシピの厳守

原材料の入手しにくさや需要の多さによって、メニューに表示される料理からの代替や変更が必要になる場合もあります。店内で食事を提供する場合は、接客係がいることで対応は容易ですが、オンラインメニューと電話での注文に頼るテイクアウト環境では、スタッフに確実に情報を伝えて、アレルギーや不耐性を持つ客のためのレシピの変更/代替の重要性を理解してもらうことが不可欠です。

これまでとは異なる方式で営業する場合には、アレルギー原因物質の交差汚染のリスクを制御する必要があります。これには、スタッフの削減、必要なソーシャルディスタンスの確保、注文と食事の受け取りの代替的手法、通常とは若干異なるメニューなどが該当します。

## • 適切な衛生慣行の遵守

スタッフの取り扱いによる汚染を防ぐには、RTE食品の調理と提供の際の頻繁で適切な手洗い、そしてすべての表面の定期的なクリーニングと消毒が基本であることが知られています。新型コロナウイルス禍において食品セクターは、持ち帰り食品の安全性を顧客に納得してもらえるように、

前述の基本対策を拡張し、スタッフの健康チェックと感染拡大リスク軽減策を取り入れる必要があることを理解するようになっています。

## • オンデマンド配達における運転者の健康、衛生、ウェルネス

米国と英国におけるオンデマンドのデリバリーサービスの増加は、消費者の食生活を維持する上でギグエコノミーが重要な役割を果たしていることを確かに示していますが、ただしこれらのサービスも工夫を加えた上で提供されています。

「非接触デリバリー」プロトコルの導入、手指消毒用品の提供、そしてデリバリー従事者の健康状態の告知が示すように、安全な食品取り扱いと感染拡大の軽減についての安心感を顧客に提供できるように、コントロールが強化されているのです。

こうしたコントロールは一時的なものではありません。これらはニューノーマル (新常态) であり、こうしたプラットフォームを管理するサービス提供者は、契約する「従業員」が迅速な提供だけでなく、安全性も確保する能力があることを保証する必要があります。



## 食費の増加と地元での消費

消費者は、地域経済を支える役割を果たそうとしており、地元で調達された商品の購入を増やすことを選ぶようになるでしょう。

Chris Hammond

食品・飲料部門 マーケティング担当グローバル責任者 | LRQA

ロックダウンを実施する多くの国では、消費者にとって、地元のスーパーに行くことが、数週間の生活の中での唯一の屋外体験となります。しかしこうした買い物も、これまでどおりの体験とは異なっていました。買い物客は、在庫の減少、生鮮食品や肉の選択肢の減少、入店待ちの行列、終始求められるソーシャルディスタンスを経験しており、その一方で勤勉なスタッフたちが、表面のコンスタントなクリーニングと棚の補充が確実に行われるよう、懸命に働いています。この状況は、広告やプロモーションでは再現されそうにないショッピング体験です。

外出制限がより限定的な多くの国では、買い物客は、COVID-19の流行下で地域社会と暮らしをサポートする手段として、地元の生産者や小規模の食料品店、精肉店、惣菜店を積極的に利用してきました。

今後は小売業者が、全国的または国際的なブランドよりもおそらく地域のブランドとしての役割を果たしながら、これまでよりもはるかに短いサプライチェーンを採用することで、より目に見える形でこうした地域へのフォーカスに応える責任を負う

ことになるでしょう。

このことは、小売業者が、地域経済をより強力にサポートする役割を果たすべきだという期待に応えることを可能にするだけでなく、より遠くであり、場合によってはより信頼性の低いグローバルサプライチェーンへの依存を減らすことにつながります。

小売業者が提供する商品の見直しさらには削減を行うことは間違いありませんが、より地元へ焦点を当てることを選ぶ業者は、機会を見出すことになると考えられます。

ただし最大の問題は、どのような商品を選ぶかではなく、コストにあります。

今日、先進国では、食費が手取り賃金に占める割合が過去最低となっています。世界経済フォーラムの推計によると、英国では8.2%、オーストラリアでは9.8%、アメリカでは平均6.4%にすぎないのです。

発展途上国の多くは、30%以上を食料に費やしています。この数字を高いと感じる人も少なくないでしょうが、先進国の多くではこの割合は、ほんの50年前には一般的だったのです。

**私たちはあまりにも長い間、自分たちの食に対しあまりにも少ない代価しか支払っておらず、その連鎖的な影響として、農家や食品メーカーは、必要とする方法でサプライチェーンを強化するための本格的な投資を行うだけの十分な収入を生み出せなくなっていました。**

COVID-19は、生産効率、物流および食品の健全性における欠陥を、非常にはっきりと浮き彫りにしました。これらの欠陥は、消費者がこの問題に対処するための自らの役割を果たさない限り、今後も解消されないと思われれます。

はたして良心的な消費者は、より安全で、倫理的に調達され、持続可能で栄養価の高い食品に対する出費の割合を、これまでよりも増やすべきなのでしょうか？「可能であればそうすべきだ」というのがこの問いへの答えです。

そうした出費の増加がたとえわずかだとしても、食品業界が生産需要の増加にしっかりと対応し、同時にコミュニティ内により多くの雇用と経済的機会を確実に提供するための助けとなります。



# まとめ

**COVID-19が世界の食品サプライチェーンに多大な影響を与えており、世界中の小売セクターとホスピタリティセクターに深刻な問題を引き起こしているという事実から逃れることはできません。**

イギリスでは、人気のレストランチェーンであるカルルッチョスとチキートが共に、政府がソーシャルディスタンスおよびロックダウンのイニシアチブを開始してから早い時期に破産申請しており、これに加えて、数千もの小規模なパブや飲食店が、客足が途絶えた状況で不確かな未来に直面しています。欧州の他の地域も状況は同様であり、政府が、営業を制限し人の動きを減らそうとする中で、企業や店舗は規模の大小を問わず苦戦しています。ロックダウンによって400万人ものレストラン従業員がほぼ瞬時に余剰人員となった可能性があるという米国からの警告も、状況の厳しさを示しています<sup>2</sup>。

コロナ禍によって多くの食品企業が混乱し、廃業に追い込まれる企業も出てきましたが、その一方で、レストランやパブのブランドが「アマゾン化」されたこともあり、逆境の中で機会を見つけることができた企業は、革新を起し、変化に迅速に対応することに成功しています。

加えて、パンデミックの状況下で安全な食料と生活必需品の継続的な供給を確実に行うために、コミュニティでのイニシアチブを開始またはこれに参加した企業の注目すべき事例も見られます。

LRQAの食品エキスパートは、食品の安全性とサプライチェーンの持続可能性の重要性は今後も高まる一方だと考えています。新型コロナウイルスの流行以前から、消費者はレストラン、小売業者、製造業者、農家にそれまで以上のことを要求しており、この傾向は引き続き強まっていくでしょう。

食品や商品をめぐる消費者行動に関して言えば、COVID-19は私たちの購買行動に長期的な変化をもたらすのでしょうか？この分野においてはすでに、「責任ある消費」、すなわち、私たちが購入する製品や食べる食品に関して、より持続可能な形で焦点を絞った選択を行うような消費が増えていることが話題に上っています。これがどれ程のトレンドになるかは、ある程度時間が経たないとわかりません。

幸いなことに、何週間も何ヵ月も隔離されている人々にとって、以前のような経済活動が再開した時に、家やレストランでの友人や家族との食事が優先事項となることは間違いありません。このことを念頭に置いて考えると、食品セクターは全体として他のセクターよりも早く回復し、経済を活性化して雇用の創出に貢献するチャンスがあると思われます。

2: <https://www.cbsnews.com/news/restaurant-lay-offs-coronavirus-risk-millions/>



LRQA

YOUR FUTURE. OUR FOCUS.

## LRQAについて

認証、ブランド認証、食品安全、サイバーセキュリティ、インスペクション、教育研修分野の比類なき専門知識を結集することにより、当社は世界的な認証のリーディングプロバイダーの地位を確保しています。

その伝統は誇るべきものですが、顧客との今後のパートナー関係を構築する上で、本当に重要なのは現在の当社の姿です。揺るぎない価値、リスク管理・軽減における数十年の経験、未来への的確なフォーカスを組み合わせることで、より安心・安全・持続可能なビジネス構築に向けてお客様をいつでも支援します。

独立した審査・認証・教育研修から、技術アドバイザリーサービス、リアルタイムの認証技術、データによるサプライチェーン改革まで。当社の革新的なエンドツーエンドのソリューションが、変化の速いリスク環境に積極的に対処できるようお客様をサポートします。つまり、未来の状況を成り行きに任せるのではなく、お客様が自ら構築できるようになるのです。

## お問い合わせ

Email : [japan-tech@lr.org](mailto:japan-tech@lr.org)

URL : <https://www.lrqa.com/jp>



## LRQAリミテッド

〒220-6010

横浜市西区みなとみらい2-3-1

クイーンズタワーA10階

本書に示すすべての情報が正確かつ最新であるように、LRQAでは細心の注意を払っています。ただし、情報の不正確さや変更について、当社は一切の責任を負いません。

Care is taken to ensure that all information provided is accurate and up to date; however, LRQA accepts no responsibility for inaccuracies in or changes to information.

For more information on LRQA, click here (<https://www.lrqa.com/entities>)

© LRQA Group Limited 2021

