



プノンペンに開設したスペック現地法人ラボでの微生物検査。機器導入や検査試薬の現地調達には苦労した。

食品衛生の知見を日本から世界へ カンボジアに「食の安全」の仕組みを築く

カンボジア国

「官民連携による食品安全基準の策定と食品検査サービスの普及・実証・ビジネス化事業」
2021年7月～2025年2月

徳島県 株式会社スペック

登録衛生検査所としての高い検査技術を生かし、食品検査および衛生コンサルティングサービスを展開する株式会社スペック。食品衛生制度が未整備のカンボジアで、日本の「食の安全」のノウハウを活用し、食品衛生の向上と制度づくりを支援する同社の取組について、バイオサイエンス事業部・小川慶徳さんにお話をうかがいました。

経済成長の一方で「食の安全」が置き去りに

当社は臨床検査事業に加え、「食のお医者さん」を理念に、加工食品の微生物検査や学校給食調理員の検便などの食品検査から衛生管理の改善提案までを行う、食品衛生コンサルを強みとしています。国内市場の縮小を見据え、2012年からASEAN諸国を視察する中で注目したのが、経済成長の一方で「食の安全」が置き去りにされていたカンボジアでした。

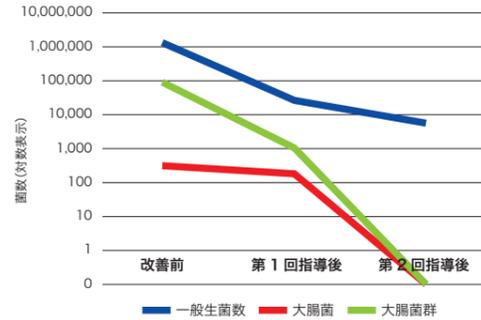
飲食店の営業許可は不要、食中毒件数すら把握されていない状況で、炎天下に長時間置かれた屋台の炒飯を子どもたちが給食代わりに買っていく——強い危機感とともに、日本の「食の安全」の仕組み^(注1)と当社の知見が役立つと確信し、JICAの中小企業・SDGsビジネス支援事業への応募を決めました。

本事業では食品安全の基準づくりを支援し、法定検査の受託を目指すことにしました。しかし、食品安全行政を担う省庁は、飲食店は保健省、加工食品は工業科学技術革新省(MISTI)、流通は商業省など5つに分かれ連携もなく、働きかけの糸口をつかめずにいました。その突破口となったのが、JICAカンボジア事務所から、「輸出入食品の所管が商業省下の「競争・消費者保護及び不正防止総局(CCF)」に移るので、同局にアプローチしてはどうか」との助言をいただいたことでした。

「食の安全の仕組み」をカンボジア政府に提言

CCFをカウンターパートに、まずは市場や屋台でのヒアリングと微生物検査を実施。16食品群・計480検体を分析した結果、食中毒菌の陽性率は30%超、特に黄色ブドウ球菌が広く検出されました。手洗いなど基本的な衛生管理の底上げが急務であると同時に、違反事業者への改善命令や再検査といった行政指導がないことも判明しました。各省庁の抜き打ち検査でも即時廃棄命令が主流で、行政の衛生指導ノウハウの不足が浮き彫りになったのです。そこで、法定検査による取締強化よりも、食品衛生管理の国際基準である「HACCP^(注2)」に基づく衛生管理の義務化が有効だと判断し、方針を転換しました。

2023年12月には5省庁を巻き込んだワークショップで検査結果を共有



冷凍餃子工場での拭き取り調査の結果(業務完了報告書より引用)。HACCPに基づく衛生管理の指導によって、一般生菌数・大腸菌・大腸菌群数が大きく減少、衛生状態が改善した。



カンボジア王国
(Kingdom of Cambodia)
首都：プノンペン
人口：1,710万人
(2024年 国連人口基金)
面積：約18万1,035km²
(日本の約0.5倍)
気候：熱帯モンスーン気候
年間平均気温：約27℃

Episode

カンボジアでは、「食の安全」が社会問題となっています。食中毒による健康被害や労働損失の影響は大きく、2022年には「食品安全法」が施行されました。しかし、実態は「食の安全」とは乖離があり、下位法令の策定や監視・運用体制の構築が依然として課題となっています。



HACCP基礎セミナー時の記念写真。小川氏はHACCPリード・インストラクターの国際資格を持つ。

(注1)日本の「食の安全」の仕組み
食品衛生法・食品安全基本法の下、第三者機関である食品安全委員会がリスク分析を行い、厚生労働省・農林水産省などが連携して食の安全を確保する体制が構築されています。高度経済成長期の農業・食品添加物問題や1996年のO157食中毒、2000年以降のBSE問題などを契機に、段階的に整備されてきました。

(注2)HACCP(ハサップ)
「Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析・重要管理点)」の略称。食品の製造から流通までの全工程における危害要因(食中毒や異物混入など)を分析し、特に重要な工程を継続的に監視・記録する手法です。食品衛生管理の国際的な基準であり、日本でも2021年から義務化されています。

会社名：株式会社スペック
本社：徳島県徳島市
設立：1981(昭和56)年
代表者：代表取締役 田中 達也
従業員：86名(2025年7月現在)

事業内容：臨床検査・食品衛生コンサルティング・ビール製造等

<https://www.spec-lab.net/>

ODA 事業の情報

本記事の事業は、日本政府(外務省)と国際協力機構(JICA)が連携して進める「中小企業・SDGsビジネス支援事業」として採択されたものです。詳しくはJICAホームページでご確認ください。
https://www.jica.go.jp/activities/schemes/priv_partner/index.html



市場でのヒアリング調査(上)と屋台のまな板の拭き取り調査(左)の様子。モニタリング調査として微生物検査、理化学検査、拭き取り調査を行った。



スペック
バイオサイエンス事業部
小川 慶徳 氏

