

今年10月、大手有名ホテルなどで出されていた食材に「食品の偽装」があると発表された。

例をあげると、メニューに表示されていた食材が「芝エビ」と表示されていたが、実際はバナメイエビ「車エビ」と表示されていたが、実際はブラックタイガーを使用していた」などのように表示されたものと実際に使っていた食材が違っていたのであった。

ホテルなどが行った会見では、この問題は単なる誤表記であり、故意にしたわけではないと釈明していたが、この会見を見てその言葉を信じた人は皆無であったと思われる。案の定、その後「故意」に行っていたことも判明した。

（一）のように釈明は二転三転し、消費者の信用を根底から失う結果となったのであった。

しかもこの問題は、ホテルができていない会社が多い。事件が発覚したり、結果がでてからは「遅い」のである。青果業界にも影響が

具体的に起きていること、得意先から品質表示などを要求されることである。その理由は次の3種類に分類される。

食品偽装

青果業界にも影響か

会社の体質変えるチャンスに

情報システム社長 大谷淳一氏

1、そもそも産地をとらえるという概念がない会社

2、そもそも「コンピュータシステム」に産地の概念がなく、加工指示が出せていない会社

3、コンピュータシステムには産地の概念があり加工指示を出せても、現場がその指示に従わず自由勝手に加工している会社

今回の表示の偽装問題は会社を変える機会を与えてくれたチャンスととらえてみてはどうだろうか。

この問題は、これから来るであろう、青果業界の大再編のはじまりなのかもしれない。

物事はどんなことでも王太子やチェックが必要である。現在実行されていることが本当に正しく行なわれているのか、また問題が発生していないのかを常に確認し、監視することが大事なことである。

姿や形が出来上がっている、それを運用したり利用したりする側が正しくないと「うわっつら」だけになってしまふ。

表示の偽装問題は、確実に青果業界にも押し寄せてくる。その時にあわてない為にも、「会社の業務の棚卸」をしてはいかかだろうか。業務の棚卸によって問題を表面化し、修正、改革していくのである。

「倒産」という最悪のケースもありうるのである。

1項目目の「産地をとらえる」という概念がない「会社は、昔ながらの「やっちゃば」の商売から脱却していない会社に多くみられる。

しかし実際には「海外産」のものと「国内産」のものが混じっていたり、「〇〇県産