

多店舗展開する外食事業者の HACCP 制度化の対応

～HACCP 制度化の基本から衛生管理の『見える化』まで～



■日程：2018年11月15日（木）

■場所：浪速区／ORA 会議室

2018年6月13日（水）の食品衛生法改正により、すべての食品事業者に対し、「HACCP（ハサップ）」による衛生管理の制度化が公布されました。これにより、外食事業者は『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』を3年（施行2年・猶予期間1年含）以内に実施する必要があります。

そこで食の安全・環境部門会では、経営者、経営幹部、品質管理・食安全担当者、店舗責任者を対象に【HACCP 制度化の基本から衛生管理の『見える化』まで】をテーマに、株式会社ダイナックホールディングス グループ品質保証部長 橋詰剛敏氏（ORA 食の安全副委員長）による講演と『見える化』の演習を行いました。

PICK UP

- HACCP 制度化の基本的な考え方
- 多店舗展開する外食事業者が理解しておくこと
- ダイナックの HACCP 制度化の対応について
- 小規模飲食店向け手引書による『見える化』の演習
- まとめ



HACCP 制度化の基本から衛生管理の『見える化』まで

講師：株式会社ダイナックホールディングス グループ品質保証部長 橋詰剛敏氏

(ORA 食の安全副委員長)



●HACCP 制度化の基本的な考え方

まず、『HACCP』が制度化されることになった背景を知る予備知識として [家族類型別にみた一般世帯の構成割合の推移] [共働き世帯数と専業主婦世帯数の推移] [調理食品、外食等への支出割合の状況] [外食産業の市場規模] [中食産業の市場規模] について説明。

2010 年を機に単身世帯の割合が最も割合が大きい世帯類型となったこと、1997 年以降は共働き世帯数が専業主婦世帯数を上回ったこと、2008 年のリーマンショック以降縮小していた外食産業の市場規模が 2012 年以降は増加傾向にあることなどを述べた。

さらに、[食中毒事件と患者数の推移] [主な病因物質別事件の年次推移] について説明したのち、「カナダやブラジル、オーストラリア、ニュージーランド等でも、HACCP の義務化が進められている。香港やシンガポールなど、食品の多くを輸入に頼っている国や地域では、HACCP の導入が輸入要件とされているなど、世界的にも HACCP の導入の動きが進んでいる」と、[海外における HACCP 導入の動き] について説明。そのうえで、次の図の 6 項目を [HACCP 制度化の背景] として挙げた。



続いて、[HACCP 制度化に伴い実践すること] として①衛生管理計画書の作成、②衛生管理計画書に基づく実施、③作成した衛生管理計画の実行と記録、を提示。「制度化すれば、食中毒事故や異物混入などのリスクを軽減することができ、結果的には経済的損失を防げ

る。さらには、衛生管理の実施状況を『見える化』することで、お客さまや食品衛生監視員などに衛生管理の科学的根拠を文書で示すことができる」と HACCP 制度化のメリットについて説明した。

さらに、[HACCP 制度化の目指すところ]として、①フードチェーンにおける食品安全管理、②厚生労働省と農林水産省・保健所との連携、協力、手引書の共有。保健所の指導基準の標準化、を挙げた。

●多店舗展開する外食事業者が理解しておくこと

まず、橋詰氏は、『HACCP』は、『ハザードコントロール（危害の認識）』と『教育・訓練』の支えがあって初めて安定する。さらに『一般衛生管理（温度管理／洗浄・衛生／個人衛生／防虫防鼠）』を土台にし、そのうえで『経営者のコミットメント』があってこそ成り立つもの」と下記の図を使って説明。



続いて、衛生管理計画の重要なポイントや、実際に多店舗展開する外食事業者が衛生管理計画所を作成する際の手順などについて解説。

○衛生管理計画で重要なポイント



○衛生管理計画書の作成手順
⇒既存マニュアルを適切に更新することが、衛生計画書の作成を容易にします！

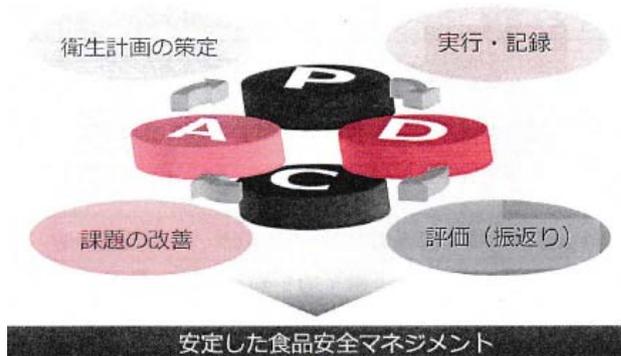
- ①一般衛生管理（温度管理・個人衛生・防虫防そ等）の確認
- ②既存マニュアル（手順書・レシピ等）の確認

③メニューのグループ化

⇒提供する料理と仕掛品をグループに分類し、適切な手順で、加熱・冷却ができているかを確認

④既存マニュアルの加熱・冷却・保管方法が正しいか評価する

そして、橋詰氏は、「衛生管理計画書と記録は、1か月に一度、定期的に振り返ることが重要。食品安全にゴールはない。振り返ることで安定した食品安全が維持継続する」と述べた。



●ダイナックの HACCP 制度化の対応について

前述の衛生管理計画の手順についてのダイナックの取り組みについて、下記のように説明した橋詰氏。さらに、具体的な取り組みとして、これまで「原価管理」のために作成されていたレシピを、「原価管理」はもちろんのこと、「品質の安定」「工程管理」「アレルギー情報の確認」もできる、具体的でわかりやすいものへと書き換えていることを紹介した。

①一般衛生管理（温度管理・個人衛生・防虫防そ等）の確認

⇒実効性があり有効なルールになっているかを確認

②既存マニュアル（手順書・レシピ等）の確認

⇒安全を提供するために必要な情報とは何かを教育

③メニューのグループ化

⇒グループの内容を理解して食品を適切に取り扱えるように教育

④既存マニュアルの加熱・冷却・保管方法が正しいか評価する

⇒実効性があり、有効な方法になっているか確認

●小規模飲食店向け手引書による『見える化』の演習

まず、「衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）」「衛生管理計画（重要管理のポイント）」「一般的衛生管理の実施記録」「重要管理の実施記録」のそれぞれのシートについて橋詰氏が説明。

その後、参加者たちは自店を振り返りながら各シートに記入する時間が設けられ、小西和久食の安全副委員長、そして、サラヤ株式会社と株式会社ニイタカのスタッフが会場を巡回し、各人の質問に答えた。



●まとめ

演習後、「今後、まずやるべきことは、現時点の『食品安全の取り組み』を振り返ること」と断言した橋詰氏。そのうえで、現場の従業員に対し、次の3点について意識改革を図ることが重要であると力説した。

- ①一般衛生管理の意味を理解して実施しているか？
- ②記録をつける習慣はあるか？
- ③調理工程を意識して実施しているか？

最後に、HACCPは認証取得するためのものではなく、食品安全の『見える化』『記録』『管理』するためのツールであること、そして、食品安全の土台は、食中毒や異物混入などの危害を正しく理解し、正しい手洗いや温度管理、5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）など、一人ひとりが一般的衛生管理に取り組むことなど、一般的衛生管理の徹底が重要であると述べた橋詰氏。「食品安全は、誰か一人ががんばればできるものではない。経営トップを含め従業員全員の理解と協力が不可欠だ」とセミナーをまとめた。