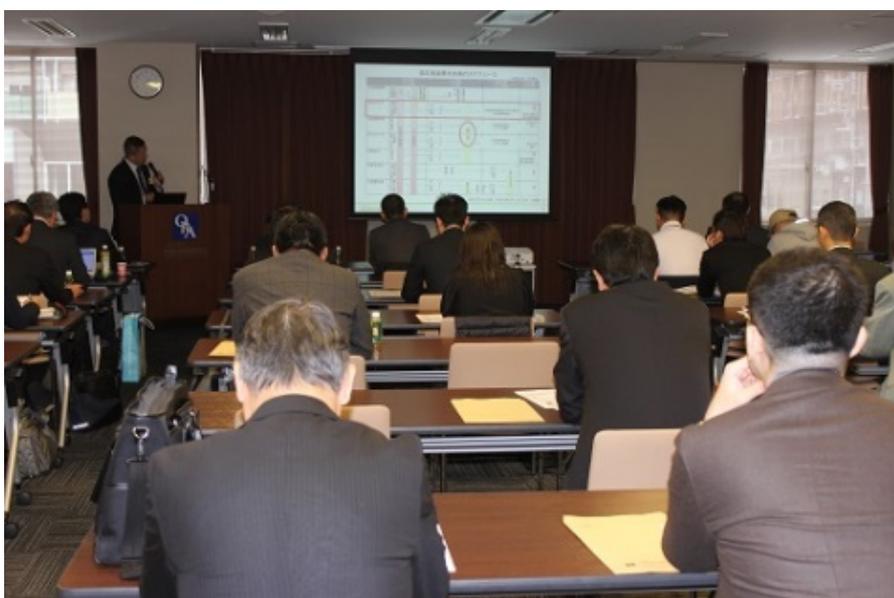


**基本のことからコツコツと！**  
**現時点のHACCP制度化のフレームワークから**  
**自店の取組みを考えよう！**



■日程：2019年11月14日（木）

■場所：浪速区／ORA 会議室

2020年6月までに飲食店を含めたすべての食品事業者に対し、『HACCP(ハサップ)』による衛生管理が制度化されます。

そこで食の安全・環境部門会では、現時点での行政の動きと HACCP 制度化の具体的な枠組みとともに、多店舗展開の外食事業者の具体的な取組み現状や進めていく段階で見えてきた問題点・注意点などを紹介することにより、ORA 正会員社においてスムーズな『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』が導入できるよう、セミナーを開催しました。

## ■第一部

『見えてきた HACCP 制度化の具体的な枠組み』

【講師】 サラヤ株式会社 食品衛生サポート部次長 窪田忠宏氏



## ■第二部

『多店舗展開する外食事業者の HACCP 制度化対応について ～ダイナックの状況～』

【講師】 株式会社ダイナックホールディングス 品質保証本部長 橋詰剛敏氏  
(ORA食の安全・危機管理副委員長)



## ■見えてきた HACCP 制度化の具体的な枠組み

講師：サラヤ株式会社 食品衛生サポート部次長 窪田忠宏氏

### ◇現時点での HACCP 制度化の行政の動き

改正食品衛生法施行日は 2020 年 6 月 1 日に決定しました。

2019 年 11 月 7 日公布の省令では、【一般的な衛生管理に関する基準】として、食品衛生責任者等の選任と設備等の衛生管理に関する詳細事項が、そして【HACCP に沿った衛生管理に関すること】として①危害要因の分析②重要管理点の決定③管理基準の設定④モニタリング方法の設定⑤改善措置の設定⑥検証方法の設定について定められました。

### ◇政省令案で見える具体的なフレームワーク

「コーデックス (CODEX)」という世界的に通用する食品規格があり、コーデックス委員会では、衛生管理のガイドラインや添加物の基準値などさまざまな規格を策定しています。このコーデックス規格をベースに日本の HACCP に関する業種別手引書は作られました。厚生労働省のホームページには衛生管理計画作成の手引き・資料集が各種揃っています。HACCP は難しいものと考えられがちですが、制度化に伴い求められている事項は、

①衛生管理計画をたてる

②実行する

③記録に残す

の3つだけです。必ずしも『HACCP』認証を取得する必要はなく、あくまでも HACCP の考え方を取り入れるだけです。

衛生管理計画と記録の手段として、東京都が日本食品衛生協会作成の「小規模一般飲食店向けの手引」をベースに使いやすい食品衛生管理ファイル（衛生管理計画表＋記録表）を作成しているのです。参考にしてください。また、スマートフォンで使える「飲食店 HACCP 衛生管理」アプリなども登場しています。

### 衛生管理計画と記録の手段

#### 衛生管理計画①

1 一般衛生管理のポイント（取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。）

管理項目	いつ行うか	実施方法	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	□原材料の納入時 □その他	□外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）、品質などを確認する □その他	□返却する □廃棄する □その他
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	□始業前 □終業後 □その他	□温度計で庫内温度を確認する （冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下） □その他	□設定温度や照度を確認するなどして、改善する □調整が図られない場合は、修理を依頼する □適正な温度を確保していた場合は、食材の状態を確認する □その他
③交差汚染や二次汚染の防止	□作業中 □その他	□器具などの用途別使用を確認する □生肉、生魚などの生鮮食材を扱う場合は、使用の前後、まな板、包丁、箸など生鮮食材を洗浄し、消毒する □調理器具の洗浄、消毒を確認する □その他	□器具などの洗浄・消毒を実施する □汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する □その他
④器具などの洗浄・消毒	□使用前 □使用の前後 □使用後 □その他	□使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル（業務用）」に記す □その他	□汚れや表面腐食が確認している場合は、再度洗浄、すすぎ・消毒を行う □その他
⑤トイレの洗浄・消毒	□始業前 □終業後 □その他	□トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する □掃除機、水洗トイレ、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル（業務用）」に記す □その他	□トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する □その他

#### 衛生管理計画と記録の手段

記録表		2019年11月分										責任者確認欄	印	
項目	実施状況	一般衛生管理の点検項目										記録	備考	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
記録日	○ 7日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
1 (日)														
2 (日)														
3 (日)														
4 (日)														
5 (日)														
6 (日)														
7 (日)														
8 (日)														
9 (日)														

東京都が日本食品衛生協会の作成した「小規模一般飲食店向けの手引」に基づき、より使いやすい食品衛生管理ファイル

2020年6月1日に制度を導入した後の「維持継続」が重要な要求事項となります。できるだけ早く『いつも通りに実施したことを記録に残す』習慣を身に付けるようにしましょう。

#### ■多店舗展開する外食事業者の HACCP 制度化対応について～ダイナックの状況～

講師：株式会社ダイナックホールディングス 品質保証本部長 橋詰剛敏氏

(ORA 食の安全・危機管理副委員長)

#### ◇従業員教育

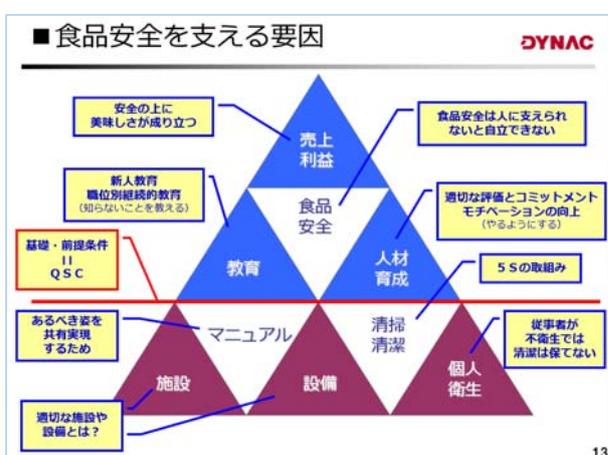
まず、外食事業者の責任は、①お客様に安全を提供する ②食品安全の維持・向上 ③ブランドを守り、信用を得る、の3つであり、これを理念・ビジョン・方針などとして掲げ、しっかりと従業員全員で支え、達成していかなければなりません。

「食品安全とは、食べる人の健康を守ること」と定義したうえで、健康を脅かす危害要因⇒「微生物（細菌・ウイルス・微生物）」「化学物質」「異物（硬質なもの）」の3つの要因を

ゼロに近づけることが食品安全につながります。

外食産業は、「社員が少ない」「パートナーが主力で運営」「パートナーは常に新人がいる」という特徴があり、外食の衛生管理は、個人の力量や経験に頼らない仕組みにする、誰がやっても期待する効果を発揮できることがポイントで、それを実行するためには文章化＝「見える化」が重要です。

次に、食中毒事故の原因について、直接的な原因はウイルスであったとしても、一番の原因は「無知（知らなかった）」です。食べ物は、口から身体の中に入れていきます。何か問題があれば、お客様に健康被害を与える恐れがあります。『知らなかった』『わからなかった』では済まされません。さらに、図のとおり「食品安全」は、人＝「教育」「人材育成」でしっかりと支えられないと自立ができず、安全の上に「売上利益」が成り立ちます。



「食品安全」は決して難しいものではなく、全ての従業員が「手を洗う」「清潔な身だしなみ」「体調管理」を徹底し、正しい作業手順を守ることが基本。

食品安全を維持継続していくには、まず、食品安全は科学的根拠に基づく仕組み＝HACCPの考え方に基づいた衛生管理の仕組みを作り、従業員に目的を理解してもらい、実行してもらう必要があります。

食品衛生は誰か一人が頑張ればできるものではなく、経営トップを含め従業員全員の理解と協力が不可欠であり、「チームビルディング」と「ボトムアップ」が必要です。

#### ◇HACCP 制度化導入の進め方 ～品質管理担当の具体的な取組み～

厚生労働省の手引書と各業界団体の手引書が厚生労働省のホームページからダウンロードできるので、活用してください。

自社では食品衛生協会の「小規模一般飲食店」と一般社団法人日本フードサービス協会の「多店舗展開する外食事業者用」手引書を融合したものを活用しています。

【衛生管理計画書を作成する手順】は、

- ①一般衛生管理の確認
- ②レシピ・調理手順書の確認
- ③食材ごとの危害分析と衛生管理



・調理工程の重要管理項目の確認として、

- ①原材料の受入 ②原材料の保管 ③調理 ④加熱する食品 ⑤加熱後に冷却する食品
- ⑥交差汚染・二次汚染の予防 ⑦盛付・提供方法 ⑧機器の確認を行います。

(一般社団法人日本フードサービス協会 多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引 61P~87P 参照)

## 具体的な取組み 2 《記録表の作成》

店舗では本社・本部が作成した衛生管理計画書に基づいて衛生管理を実施し、正確な記録をとります。記録表は、①無駄のない食品安全コントロールシステム ②店舗スタッフの食品安全への自覚 ③お客様・保健所への説明責任になります。

記録表の作成は、既存の記録表の見直しでも大丈夫ですが、衛生管理計画の実施状況や問題点が解り、かつ現場への負担が最小となるシンプルなるものを工夫改善してください。

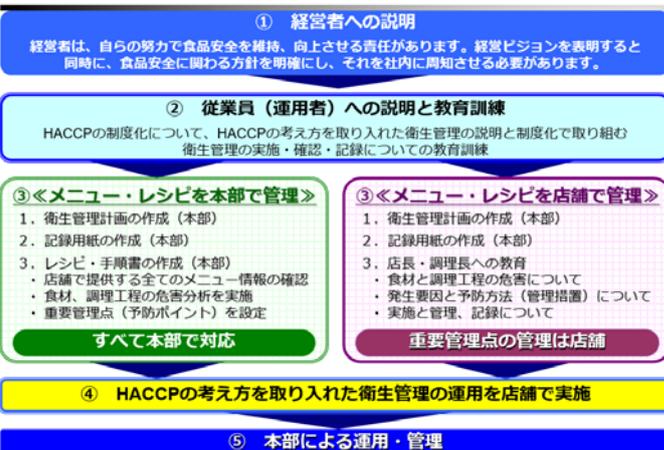
衛生管理日報 【簡易版】												
記録表										責任者確認欄		
2019年9月										株式会社ダイナックホールディングス 品質保証本部		
衛生管理 実施記録					重要管理 実施記録					<b>※記入上の注意※</b> ●◎が×で記入します。 ●すべての項目に問題が無い場合は、線を引いても構いません。 ●×の場合は、『特記事項』欄に、その理由と対応を書きます。		
原材料受入	洗浄・消毒	調理管理	冷却管理	加熱管理	提供	非加熱	加熱	保管	再加熱			再加熱
1	日											特記事項
2	月											
3	火											
4	水											
5	木											
6	金											
7	土											

・クレームや衛生上で同じような問題が発生している場合は、同一の原因が考えられるので、定期的（1ヶ月）に記録の確認・振返りが重要です。

## HACCP 制度化導入の流れと品質保証マネジメント体制のイメージ

### ■ HACCP制度化導入の流れ

**DYNAC**



◇まとめ

- HACCP の制度化は認証取得ではなくツールで、今取り組んでいる安全を「見える化」「記録」「管理」してお客様により安全を提供するもの
- 食品安全の土台は一般衛生管理の徹底、つまり今まで重ねてきた衛生管理を全員が確実に取り組むこと
- 安全の証明は、HACCP の考え方による衛生管理の実行です。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の運用は、飲食店の＜安全＞を継続的に向上させてくれるので、各社でも着実に取り組みを進めてください。