

厚生労働科学研究費補助金（食の安全確保推進研究事業）
「HACCP の導入推進を科学的に支援する手法に関する研究」
研究報告書

- Safer Food Better Business をモデルにした

飲食店における HACCP に基づく管理手法の開発 -

迫井千晶	学校法人辻料理学館	辻調理師専門学校
杉本智美	学校法人辻料理学館	辻調理師専門学校
山田研	学校法人辻料理学館	辻調理師専門学校
日佐和夫	大阪府立大学、(一社)新日本スーパーマーケット協会	
豊福肇	山口大学	

研究要旨 HACCP の導入推進を支援するため、本研究では、イギリス食品基準庁が作成した Safer Food Better Business をモデルとして、飲食店で実施できる HACCP に基づく管理手法を開発し、その試行を行い、実効性を確認する課題を選択した。

A. 研究目的

世界的な HACCP 義務化の潮流、日本食の世界的なブームなど、2020 年のオリンピックを前に、日本の飲食店においても、科学的な根拠に基づく、国際通用性のある食品の安全基準の構築が急務である。小品目大量生産ではなく、多品目少量調理を前提とした一般飲食店に導入可能な HACCP の構築が本研究の目的である。

B. 研究方法

昨年度は、イギリス食品基準庁の衛生管理マニュアル「Safer Food Better Business」をモデルに、日本の一般飲食店で運用可能なものにするため、施設・設備、人、食品の取り扱いといった一般的衛生管理プログラムを中心とした「飲食店 HACCP マニュアル」のプロトタイプを作成した。今年度は、セミナー等を通じて、その紹介をしつつ、協力ホテル・一般飲食店に一定期間試用してもらい、現場での運用可能性を検証した。

C. 研究結果及び考察

現場の HACCP に対する理解に大きな差があることが確認された。ホテルのように深く理解しているケースがある一方、一般の飲食店では、理解していないか、理解していても「導入困難」と感

じているケースが多く認められた。まずは飲食店への HACCP 導入の考え方を理解する機会を、具体的作業に応じた内容とともに提供する必要がある。そのために、協力ホテル・飲食店から収集した意見をもとに、マニュアルの項目追加・修正等の改善をはかった。

D. 研究発表

添付（3点）のとおり

E. 知的財産権の出願・登録状況

特になし

謝辞

厚生労働科学研究「HACCP の導入推進を科学的に支援する手法に関する研究」- 飲食店における Safer Food Better Business をモデルにした HACCP に基づく管理手法の開発 - を当該補助金にて実施致しました。本研究実施を許可下さった学校法人辻料理学館辻芳樹理事長に謹んで御礼申し上げます。また、本研究調査の中で、現場的及び教育的視点から協力頂いた本校職員の尾崎一正、矢尾板渉、大引伸昭、進藤貞俊、東條孝文、栗田直美、泉谷麻衣子、布内直裕、井原啓子、八川公美子、城塚良彦、西垣富雄の諸氏に心から感謝致

します。