

飲食店への HACCP 導入における現場的課題と問題点

迫井千晶¹⁾・杉本智美¹⁾・山田研¹⁾・日佐和夫²⁾³⁾・豊福肇⁴⁾

1)学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

2)大阪府立大学食品安全科学研究センター・3) (一社)新日本スーパーマーケット協会・4)山口大学共同獣医学部

1.【はじめに】

現在、HACCP に基づく衛生管理を食品事業者に対して義務化する流れが世界的になりつつある。その背景には、国を超えた食材および食品の流通が地球規模で増加したため、その安全性確保に国を超えて共有可能な科学的な根拠に基づく食品安全管理システムが必要となったということがある。

一方で、現在の日本食の世界的なブームは、インバウンド事業活性化のための最大の推進力であるのみならず、海外における日本食飲食店の急速な増加をもたらしている。

しかし、我が国の一般飲食店において、HACCP を実施している施設は非常に限られている。つまり、国際通用性のある食品の安全基準が日本の一般飲食店にはまだほとんど普及浸透していないということであり、2020 年の東京オリンピックを前に、その構築は急務である。

2.【目的】

1) 多品目少量調理を前提とした一般飲食店に導入可能な「飲食店 HACCP」の構築

平成 27 年度よりこの研究を開始し、昨年度の研究では、実際の飲食店で運用可能なものにするため、イギリス食品基準庁が作成した、衛生管理マニュアル「Safer Food Better Business」をモデルに、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日本の「飲食店 HACCP マニュアル」を作成した。

平成 28 年度は、その「飲食店 HACCP マニュアル」が現場の飲食店で運用可能なものかどうか、実際に飲食店(ホテル、一般飲食店)に一定期間試用してもらい、現場的視点から検証した。また、業態別(寿司、焼き鳥、定食屋など)に特化する内容について検討した。

3.【方法】

1)「飲食店 HACCP」の試用(ホテル)

協力ホテルへ、昨年度作成した「飲食店 HACCP マニュアル」を提供し、通常ホテルで使用している運用マニュアルや実際の業務フローと比較しながら、一定期間試用してもらい、上記マニュアルに対する疑問点、修正案、補足案の提示という形でフィードバックを得た。

フィードバックされた意見に対して、協力ホテル関係者と本校研究メンバーによる協議の場を持ち、意見のすり合わせ、および改善の方向性を確認した。

2)「飲食店 HACCP」の試用(一般飲食店)

一般飲食店での試用協力者は、現場の実態を考慮して恣意的な選択は行わず、大阪・東京二拠点で本校卒業生を対象としたセミナー「飲食店への HACCP 導入の考え方」を告知・開催し、「飲食店 HACCP マニュアル」の試用希望者を募るという形で選定した。ホテル同様、一定期間試用してもらい、マニュアルの情報の加不足や運用が難しい箇所等のフィードバックを得るとともに、

添付 1)

そこから、「体調確認のチェックシート」等、予めひな形を提示しておくべき帳票類を確認できた。

3) 業態別に特化すべき内容の洗い出し

過去に実施された厚労科研資料「食品衛生監視員の監視ポイント」を参考に、寿司、焼き鳥、定食屋といった、業態別に特化すべき衛生管理の内容について検討した。

4.【結果、考察】

1)「飲食店 HACCP」の試用結果(ホテル) (添付 2 参照)

試用後のフィードバックから得た意見には、より厳密な温度測定やより多様な場面での記録保持の必要性、さらには、より限定された私物の持ち込みルールの設定など、プロトタイプ「飲食店 HACCP マニュアル」に比べ、総じて、この協力ホテルの実体に即したより厳格なルールの設定を要求しているものが多い一方で、要求水準にある HACCP7 原則の認識に曖昧さが散見される部分もあった。

試用版「飲食店 HACCP マニュアル」は、店舗規模、従業員数、業態など、多種多様な飲食店に一律のルールを適用することは困難が予想され、できるだけ汎用的に対応することを志向したため、店舗ごとに異なることが予想される個別具体的なルール作りは各店舗に委ね、一定水準の衛生管理のレベルを示す「ルールの存在」を求める形式とした。しかし、すでに一定水準に到達している協力ホテルのような現場においては、それ以上に高いレベルやそれ以上に個別具体的なルールが求められることになった。

このプロトタイプ「マニュアル」は「多品目少量調理」を基軸に作成したものであるため、ホテルのような「多品目大量調理」あるいは「製造～提供までの所要時間が長い」現場においては、より高い水準をカバーするマニュアルが必要であることが確認された。

2)「飲食店 HACCP」の試用(一般飲食店) (添付 2 参照)

上述のように東京・大阪の二拠点で開催したセミナーには 40 名の卒業生が参加。参加者アンケートからは「飲食店での HACCP の考え方をまずは知りたかった、聞けて良かった」、「飲食店での具体的な作業に応じたマニュアルであれば、小規模店でも運用できそう」といった前向きな意見とともに、「今後、具体的にどう進んでいくのか」、「記録を残す具体的な方法は?」、「項目数が多く、チェックするのに時間を要し、きちんと確認しないまま記入することにならないか?」といった、現実的な懸念、不安の声も聞くことができた。また、アンケート結果から、一般飲食店は、HACCP を理解していないか、理解していても「導入困難」と感じているケースが多く、その理解度には大きな差があることが確認され、まずは飲食店への HACCP 導入の考え方を理解する機会を、具体的な作業に応じた内容とともに提供する必要があることが改めて実感された。

また、セミナー参加者から選定した希望者 6 名の試用後のフィードバックからは、項目への過不足の指摘とともに、「確実に記録に残すべき項目がもっと分かりやすく表示されると良い」、「スマホやパソコンと連動できると良い」といった実際に使用する側の目線に立った貴重な意見も提供された。また、運用するにあたってひな形が必要と思われる帳票類として、「体調管理(チェックシート)」、「受入れ検品時の異常時における記録表」などがあげられた。さらに、「当たり前のことを当たり前にやっている日本の衛生管理の水準の高さ」を、日本から海外に向けて発信していきたい、という積極的な声があったことも特記しておきたい。

これらの結果より、以下の点を強化・改善していく必要性を感じた。

添付 1)

- ・「飲食店への HACCP 導入の考え方」をまずは理解頂く機会提供、および、そのための、コンテンツやツールの開発が必要。
- ・ホテルのように高度な衛生管理を求める現場用のより高い水準のマニュアルの開発が必要。
- ・多忙な一般飲食店での HACCP 導入推進のためには、具体的作業に応じた内容や表現で構成された、また、確認作業に強弱をつけた分かりやすいマニュアルが必須。さらに、記録用の帳票類のひな形（サンプル）の提示も必須。

3) 業態別に特化した内容について (添付 3 参照)

食品衛生監視員の監視ポイント資料より、業態別（定食屋、鮎屋、焼鳥屋など）に特化すべき内容のピックアップを試みた。しかし、実際には、ある業態にあって他の業態にないといった項目は少なく、相互に重複する部分がほとんどであった。いずれの業態においても、何らかの食材に対し、加熱や非加熱といった工程があり、化学物質の誤使用、製氷機の衛生管理やサービスに関わる内容も同様に求められるものであり、その中で、業態別の違いをあえてあげるとすれば、「取り扱う食材が異なる」ということが最も大きいように感じた。

現状のマニュアルは、業態に偏りのない一般的な飲食店における典型的な食材の加熱・非加熱などの取り扱いの事例を基にしたものとなっており、特定の食材の取り扱いの多い業態の飲食店では優先順位の低い食材の取り扱いが中心となっている可能性がある。加熱・非加熱の同じ取り扱いでも、懐石料理店と寿司店と鉄板焼店では食材が変わり、メニューも変わるということである。

そこで、業態別のマニュアルは、同じような項目やコラムで構成するものの、例えば、寿司店のマニュアルで「加熱」の項目やコラムには、魚を事例として提供し、鉄板焼店では肉を事例として紹介するというようなバリエーションを持たせることが望ましいという結論に至った。

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
基にした HACCP に基づく管理手法の開発 - 補助金で実施した。

本研究実施に許可を頂い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本校食品衛生教員および技術教員各位に協力を頂いたことに感謝致します。

添付 1)