

食の安全と品質保証のための
月刊 **HACCP**
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

2018 Vol.24

2



特集

HACCPにおけるサニテーション確立に向けて
～ゾーニングとのバランスを考慮したソフト運用～

企画特集

シリーズ:PRPの底力!
食品施設におけるカビ対策を考える

Challenge the Future
～未来への架け橋～

HACCP管理と徹底した検査体制で《焼津の鯉節》を全国へ!
●株式会社柳屋本店(静岡県)

ホテル・旅館・飲食店など対象に実効性の高い、 低予算で取り組めるHACCP認証 「K-HACCP」を開始

～「継続性」「維持管理」を重視、認証取得後も
毎月訪問して監査&検査を実施～

株式会社協和医療器

昭和61年の創業以来、主に医療機関を顧客として医療関連資材を取り扱う商社として事業を展開してきた株式会社協和医療器（本社所在地・青森県八戸市北白山台2-1-9、野里稗苗代表取締役）は、このほど独自のHACCP認証「K-HACCP」をスタートした。

K-HACCP認証では、HACCPの知識や経験を有する協和医療器のスタッフが、毎月、現場を訪問して、現場の衛生状態の目視点検、書類チェック、衛生管理に関する指導や教育、微生物検査などを行う。主にホテルや旅館、飲食店などを対象に、「従業員が数名しかいないような現場でも、『HACCPの仕組み』が適切に運用できるようなサポート」を提供していくという。本稿では、同社・東京支社長の小野寺俊弥専務取締役がK-HACCP認証の方向性についてうかがった。

なお、同社は昨年（2017年）、公定法の大腸菌・大腸菌群検査の簡便化・迅速化・省力化に寄与する新製品として「少量のガスで浮上するダーラム管『PSダーラム管』」とオートメーション検査システム「バイオプティ」の販売を開始したことも注目を集めている（詳細は本誌2017年12月号、2018年1月号にて既載）。

同社は2018年2月20～23日に東京ビッグサイトで開催される展示会「HCJ」（国際ホテル・

レストラン・ショー、フード・ケータリングショー、厨房設備機器展の3展合同の展示会）に出展し、K-HACCP認証や新しい大腸菌・大腸菌群検査法（PSダーラム管やバイオプティなどを利用した簡便・迅速な公定法）について紹介する予定である。（編集部）

手間のかかる作業をサポートして、
認証取得後の運用に重きを置く！

——K-HACCPは、主にホテルやレストラン、飲食店などを対象にしています（関連記事を本誌2017年12月にて既載）。こうした業種・業態は「HACCPの導入が難しい分野」「柔軟なHACCP導入が必要な分野」といわれています。

小野寺 例えば、ホテル業界におけるHACCP導入状況について関係者のお話をうかがうと、一部の大規模なホテル、世界展開しているようなホテルでは、ある程度はHACCPの導入も進みつつあるようですが、多くの施設では「HACCP制度化（義務化）に対応しなくてはならないことはわかっているが、何をすればよいかわからない」「HACCPへの取り組みを始めようと思い、行政のホームページなどを読んだが、難しく理解できない」という悩みの声も数多く聞きました。ま

た、「ISO 22000 や FSSC 22000 に準じた取り組みをしているが、現場は（認証やシステムの）維持管理に追われてしまい、が疲弊している」という声を聞くこともありました。

品質管理や安全性確保の活動では「いったん構築したら終わり」「認証取得がゴール」ということはあり得ません。むしろ、いったん構築できたところがスタート地点です。大事なことは、それぞれの現場が「食品安全の科学的根拠に基づく基準や手順を設け、それを全員が遵守すること」です。そのためには、(いったん構築して安心するのではなく) 常に PDCA (Plan-Do-Check-Act) サイクルを回して継続的改善に取り組むことにとって、「より現場のニーズに合った HACCP の仕組み」「より現場が運用しやすい HACCP の仕組み」へとブラッシュアップさせることを重視すべきです。もちろん、そのためには現場で継続的な教育や指導を行うことも必要でしょう。

——しかしながら、食品安全や衛生管理の専任のスタッフがいない施設では、フローダイアグラムやハザード分析、文書作成などは難しいので、かなりの部分をサポートする必要があると予想されます。

小野寺 「柔軟に HACCP に取り組む」という考え方は大切ですが、HACCP の 7 原則 12 手順の考え方そのものを崩してはなりません。特にハザード分析は重要です。現場の状況(例えば施設・設備のレイアウト、ヒトやモノなどの動線、製品の工程、従業員の作業の状況など)をしっかりと見た上で、どこにどのようなハザードがあるかを見極めるだけではなく、現場を疲弊させないような仕組みを構築しなければ、その現場では HACCP が継続できなくなってしまいます。

その一方で、例えば数人しか従業員がいないような店舗で、「ハザード分析をやってください」「衛生管理マニュアルを揃えてください」といっても、ほとんどの施設が対応できないのではないのでしょうか。ですから、当社としても「かなりの部分は、当社の主導で作っていく方が現実的ではないか」と考えました。

中小・零細規模の施設への HACCP サポート



右から東京支社の橋本充尋エリアマネージャー、東京支社長の小野寺俊弥専務取締役、衛生環境事業部の野里駿氏

について、いろいろなアプローチを検討する中で、「構築に時間をかけることに、あまり意味はない」「『誰が HACCP 計画を作ったか?』が重要なのではない。(事業者自身で作ったにせよ、当社で作ったにせよ) HACCP を継続して、結果的にハザードがコントロールできていることの方が重要だ」と考えました。

そう考えた時、「スタート地点に立つ (HACCP を構築する) までの時間はかけない」という結論に至りました。ハザード分析をしっかりと行えば、自ずと「この現場では、この作業での管理を失敗してはならない」という衛生管理のポイントは明らかになります。ならば、まずはそれを教えて、その管理を徹底するように指導や教育をします。その取り組みを継続することで、徐々に従業員は「ここの管理が重要なのだ」ということを理解するようになり、正しい作業手順も浸透・定着するようになるはずです。

ここでポイントとなるのは、「ここが衛生管理では重要なので、このような管理や記録が必要なのですよ」「ここの管理は不可欠ですが、このやり方で継続できますか?」という話し合いを十分に行って、相手に理解や納得をしてもらいながら進めることです。当社が作った仕組みや書類を押しつけた結果、「現場で動かない HACCP になってしまった」「現場が (仕組みの管理に追われて) 疲弊してしまった」というのでは意味がありません。

——「フードサービスの分野では HACCP の導入が難しい」といわれます。その理由の一つに「メニューが多い」「メニューが頻繁に変わる」という状況があります。

小野寺 その課題には、HACCP を柔軟に構築することで対応します。例えば、メニューごとに HACCP 計画を作成するのではなく、工程をベースにメニューを分類する、というアプローチがあります。例えば「調理工程の特性（煮る、焼く、蒸す、揚げる、茹でる等の加熱料理、加熱後冷却する料理、洗浄後、生そのまま提供する料理など）で分類する」「焼く料理の場合、必要な芯温によってメニューを分類する」という考え方です。この考え方を取り入れることで、ハザード分析や衛生管理のポイントはかなりシンプルになりますし、メニューの変更などにも対応しやすいです。

認証取得までは時間をかけずに、 取得後は現場訪問でレベルアップ

——認証取得までの流れについて。

小野寺 1 回目の訪問時に、まずは現状調査やヒアリング、施設基準のチェックなどを行います。かつ、フローダイアグラムを確認して、ハザード分析を実施、衛生管理マニュアルと手順書を作

成します。ここまでは、本来は「お客様側で行わなければならない部分」といえるかもしれませんが、K-HACCP では（先ほど述べたような理由で）これらの手間がかかる部分は当社がサポートします。また、店舗チェックも行います。店舗チェックには（以下は当社の基本パッケージとなりますが）① ATP 拭き取り検査（10 カ所）、②微生物の拭き取り検査（6 カ所）、③検便検査（人数分）、④ノロウイルス検査（人数分）の検査と指導が含まれます。

2 回目の訪問時には、1 回目の訪問後に指摘した点が改善されているかどうか確認します（1 回目の訪問時から 2 回目の訪問時の間にも、当社とお客様の間でやり取りをさせていただきます）。問題がなければ、2 回目の訪問後に認証を発行します（認証取得までに 3 回以上の訪問が必要になる場合もありますが、基本的には 2 回の訪問で認証を発行します）（図 1）。

大事なのは、むしろ認証を取得した後です。HACCP の基礎の構築は当社の主導で進める場合がありますが、認証取得後は「当社と現場が『ともに仕組みを作り上げる』」というスタンスです。そのため、認証取得後も当社スタッフが毎月訪問し、「食品衛生監査」と「衛生検査」を行います。検査項目としては、検便検査（基本的には年 6 回）、

ATP 拭き取り検査、微生物の拭き取り検査、ノロウイルス検査（基本的には年 1 回）が含まれます（図 2）。



図1 認証フロー。基本的には2回の現場訪問でHACCPを構築（認証を発行）。「構築に時間をかけずに、その後の運用の方を重視する」というのがK-HACCPのスタンス。



図2 K-HACCPの継続サポート。協和医療器は2016年に検査センターを設立し、自社で検便検査、食材検査、ノロウイルス検査、ふき取り検査などの検査を請け負う体制を整備している。衛生監査に検査を組み合わせられることは、K-HACCPの大きな特徴の一つである。

——低予算で取り組める認証制度とうかがっています。

小野寺 ケースバイケースではありますが、食品衛生監査と衛生検査を合わせたパッケージ価格は、できるだけ低価格にする予定です。一例として、従業員が5人くらい（板前さんが2人くらい）



図3 認証証（3段階の認証ステージ）と認証盾。認証マークには「富士山」と「桜」が描かれている。海外からの観光客がホテルや旅館、飲食店を選ぶ際に、このK-HACCPマークが「選択肢の一つ」になることも期待される。

の規模のお寿司屋さんであれば基本料金3万円台、プラス従業員1人当たり1,000円を目安に考えています。ただし、1回目の訪問時だけは当社の作業が多いので（フローダイアグラムの作成、ハザード分析の実施、衛生管理マニュアルの作成などの作業が必要なので）、3カ月分に相当する予算で、と考えています。

あるお客様にこの価格を提案したところ、「安すぎて逆に不安になる」いわれましたが、当社としては、この事業を始めるに当たっての基本理念として「衛生管理の底上げ」「HACCPの普及」を位置づけています。当社は創業以来、医療分野を中心に資材の卸業務に携わってきましたが、『治療（＝治す行為）』のサポートだけでなく、『予防』にも目を向けた、『健康な体づくり』を支える企業でありたい」と考えてきました。医療が目指すべき姿は、「病気になったら治す」ではなく、

「病気にならない体をつくること」であり、それを実現するためには「健全な食事を摂ること」が重要です。そして、そのためには「HACCPの普及に努めること」こそが、我々の使命であると考えました。この使命を果たすべく、できるだけ貢献をしていきたいと考えています。

継続年数に応じて3段階の認証 継続しなければ認証の取り消しも

——認証マークも発行します（図3参照）。

小野寺 HACCPが制度化（義務化）されると、「すべての施設でHACCPを運用して当たり前」という状況になるので、「HACCP認証は必要なくなる」という考え方もあると思います。しかし、当社はあえて認証の仕組みを活用することにしました。

その大きな理由の一つは、第三者による「認証マーク」があれば、対外的に「自分たちの店舗ではHACCPを運用しており、その取り組みは第三者の審査を受けている」という広報やPRができ、ひいては店舗の差別化につながるという点です（HACCPの本質が自主管理であることは十分に理解しています）。

——認証マークは3段階です（図3参照）。

小野寺 継続年数によって段階が上がりますが、HACCPをしっかりと運用できていなければ、継続の認証はしません。場合によっては、認証を抹消することもあります。これは毎月訪問して、現場と密接にコミュニケーションをとるからこそできることだと思っています。

——毎月の現場訪問があるのは、その根底には「HACCPは構築後の維持管理、継続的改善こそが本質」という考えがあるのですね。

小野寺 現場の皆さんが「何が衛生管理のポイン

トか？」をきちんと理解した上で、そのポイントを外さないような管理を続けることが大切です。定期訪問によって、常に現場のレベルアップにつながるような認証制度にしていきたい、と考えています。

当社としても「第三者認証を発行している」という立場の責任があります。将来的には「協和医療器の認証を維持しているなら大丈夫ですね」と信頼していただけるよう、「お客様に選んでいただける認証制度」として認知されるよう、今後もHACCPの普及に貢献していきたいと考えています。

——ありがとうございました。

●問い合わせ先

(株)協和医療器・衛生環境部門
TEL：03-6228-7244
FAX：03-6228-7274
<http://www.kyowairyco.jp/>

いつから？どうすれば？分からない！ HACCP法制化の「不安」を解消！！

協和医療器による「新世代の食品衛生セミナー」

【開催日】

1月29日(月) 14:00~16:30

受付は13:30より開始いたします。

【会場】

東京都中央区京橋1-11-2
八重洲MIDビル3F 305会議室

【募集人数】

先着50名様

定員になり次第締め切らせていただきます。

【費用】

参加費用 10,000円（1社2名様まで参加可能）

【お申込み】

お電話、又はE-mailにてお申込みください。

TEL：03-6228-7244（平日10:00~18:00）

E-mail：kyowa.tokyo@kyowairyco.jp



Webからもお申込みいただけます。

その際、お名前の後ろに(月刊HACCP)とご記載ください。

【会場】



【展示会出展情報】

平成30年2月20日(水)~23日(金)

HCJ2018 国際ホテルレストランショー
東2ホール 2-P06

主催



健康を“予防”から考える
協和医療器

〒104-0031 東京都中央区京橋1-6-12NS京橋ビル5F
TEL:03-6228-7244 (東京支社) FAX:03-6228-7274
URL:<http://www.kyowairyco.jp/>