

衛生管理の水準をより高めるため高機能で 使いやすい装置を導入

(株)万平ホテル
代表取締役社長
福田 衛氏

(株)協和医療器
専務取締役東京支社長
小野寺 俊弥氏



日本有数の避暑地、長野・軽井沢の歴史とともに歩んできた万平ホテルは、2014年に創業120周年、前身である旅館「亀屋」の創業から数えて250周年という大きな節目を迎えた。次の50年、100年に向けて歩み続ける万平ホテルでは衛生管理に関する厳格な自社基準を設定することで、衛生に対する意識の向上と順守すべき行動の徹底を図っている。もともと高い水準にあった衛生管理体制をさらに強固なものにするため、調理場の手洗い場に「微酸性電解水生成装置」を導入。パートナー企業である協和医療器との二人三脚によって、衛生管理に関する取り組みをさらに推進している。その基本的な考え方に触れるため、両者による対談をお届けする。



「調理の世界はおいしいものを作ることが使命ですが、衛生管理もそれと肩を並べる重要な仕事と言えます」と言う福田衛氏。「衛生管理に関する外部による検査結果は、料理長の評価項目の一つに含まれています」



「どのような薬剤でも、導入さえすれば効果につながるわけではありません。マニュアル通りの使い方を日々守り続けることが求められます」と言う小野寺俊弥氏。「当社では導入して終わりではなく、正しい使われ方をしているかについても継続的にアドバイスしていく姿勢で施設のお手伝いを進めています」

手をかざすだけで出てくる電解水で自動的に有効な手洗いができる

福田 基本的な衛生管理についてはホテルグループの衛生管理規定が社内的に定められていて、調理の現場では年2回、衛生管理に関する検査を受ける形になっています。調理スタッフに対してはその検査に向けて、普段からの身だしなみや入館する際の手洗いの励行といった細かいチェックを日々行なっています。チェック項目に関してはペーパーに記録したものを毎月集めて、1年間保管するようにしています。

以前から館内で使用している薬用せっけん液があるのですが、調理場の入り口の手洗い場については協和医療器からご紹介いただいた「微酸性電解水生成装置」を新たに導入しました。

「微酸性電解水生成装置」の導入検討は、基本的にノロウイルス対策を端緒としています。今回は、協和医療器から推薦された複数の装置の中から、当社の現場に最適なものを採用しました。

ノロウイルス対策の手洗いのために次亜塩素酸ナトリウムを希釈した水溶液を自分たちで用意するのは手間がかかりますが、今回導入した「エルビーノ」を使えば自動的に微酸性電解水で手洗いができます。この利便性は導入につながる決め手の一つとなりました。

小野寺 何度か打合せを重ね、現場に最適な装置を選定致しました。その上で、2017年5月から約1カ月のトライアルを実施させていただきました。

福田 トライアル期間には使用前／使用後のサンプルを採り、データを検証してもらいました。以前から使っている薬用せっけん液との比較も行なうことで、環境の向上が図れるかどうかについても協和医療器に検証をお願いしました。その結果効果が認められ、本

格導入に至りました。日々の手洗いの励行は継続こそが重要であり、装置に手をかざすだけで自動的に微酸性電解水が出てくる機能は、正しい手洗いを続けやすい状況を生み出してくれています。

小野寺 それぞれの製品には、現場ごとのニーズに合った使い方があります。そこで私たちが現場を見させていただきながら、ご相談の上、設置するべきアイテムを選ぶのがベストな流れだと考えています。現場の動きにやりやすさをもたらすことが、私たちがかわかることの意義だと考えています。もともと万平ホテルは非常に高い水準で衛生管理をされていたので、私たちとしてはさらに現場の効率を高めることのできる装置のご提案によって、その水準をさらに向上するお手伝いをさせていただきました。

ホテル側からの積極的な質問が衛生管理の新局面を生み出していく

福田 手洗いは基本中の基本であり、自動的に流れてくる水で10秒ほど手を洗うだけという簡便性によって、これまで以上に手洗いを徹底させることができるようになったと感じています。石けんを泡立てて、水できれいに流すというプロセスに比べてとても楽になったと思います。

小野寺 微酸性電解水は食品添加物の認定も受けていますので、食器や包丁、まな板、さらに野菜の洗浄にも使うことができますし、その中でどれだけ高い効果が出せるのかが大切です。その意味でも、私達の取り扱う装置はかなり高く評価していただけると自負しています。

福田 万平ホテルの調理場では、スプレー容器に入れた微酸性電解水を使って、テーブルや作業台の上を拭くといった使い方もしています。



軽井沢の万平ホテル前で。左から株式会社万平ホテル料理長の関岩男氏、管理部部長の千葉文一氏、代表取締役社長の福田衛氏、株式会社協和医療器専務取締役東京支社長の小野寺俊弥氏、エリアマネージャーの橋本充尋氏

小野寺 実際に野菜の洗浄に使う場合は、多くの流量が出る装置の方がいいといったニーズもあります。当社では手洗いやうがいに適したコンパクトなタイプから、野菜などをじゃばじゃばと洗うことができるタイプまで、多様な現場のニーズに合わせてラインアップを取りそろえています。さらに万平ホテルからいただく現場の声から、新たなニーズに応えられるアイテムの拡充も進めているところです。

福田 ホテル全館の衛生管理を考えると、料理人だけでなく、ホールスタッフや管理部門のスタッフにも衛生意識を高めてもらう必要があります。そのため年2回の衛生検査時には、全社員に向けた衛生講習会を実施しています。お客さ



万平ホテルの調理場の手洗い場に設置された「エルビーノ」。洗い流すだけの手軽さ、高い除菌効果で、料理人たちをサポートしている

まにハプニングが発生したときに、いかにして適切な処理を行なうことができるかはホテルマンとして大切な要素となりますので、それについては特に徹底して教育しています。

例えば実際にノロウイルスの問題が発生した場面を想定してみると、表舞台に立つサービスやフロントのスタッフの対応の方がメインになってくると思います。各部署において、スタッフ同士が衛生について注意し合う環境づくりが求められます。

小野寺 私たちはさまざまな施設の現場を訪ねていますが、万平ホテルからは特に多くの課題を出していただきました。装置や薬剤の効果について踏み込んだ質問をしていただき、その一つ一つの課題をクリアすることでノウハウの蓄積がで

きたと実感しています。

当社の本社は青森県にあり地元では90%が医療現場の案件、東京支社では衛生管理の案件が90%です。医療の現場で30年間蓄積してきた知見をホテルの現場に応用していける点は、当社が一番の強みだと考えています。

継続的な衛生環境維持に向けて HACCPの独自認証を目指す

福田 自社で検査部門を持っていることも、協和医療器の大きな強みではないでしょうか。それがなければ検査をさらに別のパートナー企業に発注する必要が出てくるので、コスト的な部分も膨らんできてしまいます。

小野寺 私たちはメーカーではなく商社なので、個別のニーズにより合ったベストチョイスを幅広く探してご紹介につなげることができます。衛生管理に関する機材と薬剤の販売、検査、コンサルティングという三つの機能をオールインワンで対応できる当社の機能は、お客さまにとってメリットでもあると思います。

福田 これからの衛生管理の重要なポイントとなるHACCPの義務化については、その基準がどのようなものになるのかについての情報を得て、そのハードルを越えるために何をしなければならないのかについてのプランを立てなければならないと考えています。

小野寺 日本におけるHACCPは、ある程度さまざまな自主規制管理に任せられるところが出てくるようです。そこで当社としても、2018年からHACCPの独自認証を出していくための準備を進めています。協和医療器のHACCP認定証を発行するのはもちろん、認定後もしっかりと基準をクリアし続けてもらうために、継続的な検査を実施していく計画です。基準に達していなければ認定を取り消させていただく形を徹底し、高い水準を保っていこうと考えているのです。この形が実現すれば、ほかではやっていない継続的な衛生環境維持のシステムが構築できると思います。衛生管理を高いレベルでサポートしていくために、私たちは基本を徹底できる仕組みづくりをこれからも推進していきたいと考えています。

「日々の継続」を重視した姿勢で、HACCPを 中心とした衛生管理サポート事業を展開

(株)協和医療器

HACCP 認証がゴールではなく 衛生管理の継続のサポートが主軸

(株)協和医療器は創業以来、医療関連製品を取り扱い、病院やクリニックなど多くの医療機関を支えてきた。

しかし、近年は「治療＝(治す行為)」だけでなく「予防」の視点にも立って新たな事業を模索してきた。その中で、病気の予防について広く考えたとき、食が作られる環境の見直しは重要な取り組みとなることに着目した。食を支える現場においてノロウイルスの感染などを予防するために、医療の世界で培ってきた知見と経



協和医療器 エリアマネージャー橋本充尋氏

験を生かした活動ができないだろうか？ そう考えた協和医療器は、これまでその取り組みの形を模索してきた。最終的に出された答えは、食を提供する調理の場における衛生管理のサポートだった。

そんな中、HACCPの義務化の動きが調理の現場の重要なトピックとして浮上してきたことから、協和医療器は状況に見合ったHACCPの基準を各現場と一緒にあって創り上げる方向性を追求することに

なった。ホテル、レストランを従来以上に衛生的な仕組みで管理・監督できる体制を整え、正しい方法でまわし続けるためのサポートを年内を目安にスタートするという。

協和医療器が提供する衛生管理サポート事業の大きな特長は、「日々の継続」を重視した基本姿勢にある。協和医療器が手掛けようとしているのは認証を与えた後も、日常的にその現場の衛生管理を支えていく形を提供していこうとしているのである。

抜き打ちを含む検査を毎月現場で実施。協和医療器のHACCPに基づいた運用が確実になされているかについて継続的に確認しながら、万が一徹底されていない項目があればその場で指導や教育が行なわれる。

HACCPの運用を維持するために PDCAサイクルをまわし続ける

ほとんどのホテルは、衛生管理に対する体制を自主的に整えている。ただ、館内に多様なセクションが存在し、不特定多数の人々が出入りする施設であるため、衛生的な環境をいかに維持していくかは永遠の課題と言えるだろう。

衛生的な環境を維持するためにはホテルにかかわるすべての人たちが正しい知識を持ち、決められた行動を日々実践し、記録し続けていくことが求められる。その仕組みがHACCPであり、何より運用の維持が求められる。新しいスタッフ、アルバイトが入ってきたら、彼らがサイクルを崩さないように教育する必要も生じる。

食の現場においてPDCAサイクルをたゆまなく維持していくことこそ、HACCP本来の意義があるという本来の姿勢をベースに、協和医療器の取り組みは、真の意味で食の現場の衛生管理をサポートできるサービスとしての可能性を持っていると

言える。このことから、将来に向けて、ホテル業界、レストラン業界のスタンダードとしての期待が膨らむのである。

また、協和医療器では、HACCPの解説を中心とした衛生管理に関するセミナーを、月1、2回のペースで開催している。HACCPの知識が不足しているために、どこから行動を起こしたらいいのか不安を感じている経営者や施設関係者は多いだろう。これから取り組むべきことを効率的、専門的に伝えていく協和医療器のセミナーでは、そうした悩みのソリューションにつながる内容を提供していく。

一社でトータルにサポートを提供 ホテルの衛生管理をレベルアップ

医療の現場で実績を積んできた協和医療器は、菌検査のできるラボを自社で所有している。キッチンでの拭き取り検査、スタッフの検便検査を合わせて行なうことができることも大きなメリットとなるだろう。

そして衛生管理に必要な機材、薬剤に関しては、単に商品を売るだけでなく、コンサルティングに基づき各現場のニーズに応えられるものを専門商社としての強みを生かして探し出し、最も適した形を提供していく。手洗い、うがい、除菌、消臭など、食の現場が求めている基本的な衛生管理の商品のラインアップはすべて整っていることから、個々の環境、空間の構造や規模などを考慮した上で、達成したい目的にかなうアイテムの提案がなされる点も協和医療器の魅力だ。

HACCPの構築、運用チェック、菌検査、機材・薬剤のコンサルティング、衛生管理にかかわる要素を、一社でトータルに提供しサポートしていくことのできる協和医療器は、ホテル、レストランの衛生管理に一段高いレベルのフェイズをもたらしてくれるだろう。