

外食チェーン店 HACCP



2021年6月よりHACCPの義務化が施行されます。
今回は、コーデックスHACCPに基づく衛生管理
(いわゆる基準A)に焦点を合わせ、
特に認証取得を目指している外食チェーン店事業者を
対象としております。

参考とする文献は以下のものです。

多店舗事業者のための手引き：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き

米国FDA(2006)：リテールレベル食品施設事業者向け

HACCP原則の自主的な構築のためのマニュアル

米国ミシガン：フードサービス業の衛生担当者用トレーニングプログラム

厚生労働省：HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き

大量調理マニュアル：HACCPの考え方に基づく衛生管理手法

米国FDAで開発された「プロセスアプローチ」を導入することにより、リテール分野のハザード分析が簡単に出来るようになりました。

(FDA2006、The Process Approach is probably less complicated than Traditional HACCP)

本講座では、HACCP導入への流れ、メニューのグループ化、プロセスアプローチ、HACCP原則の簡素化、FDAによってまとめられた「食中毒リスク」(CDC報告)を活用した店舗衛生検査への科学的アプローチ、長期的是正措置の解説に加え、AMCの導入方法についても解説致します。

① 食品衛生管理の手引き

厚生労働省の「HACCPの考え方を取り入れた

食品衛生管理の手引き」によりますと、

飲食店などにHACCPの考え方を導入することにより

効果的な衛生管理を行うことができると述べられています。



今回は、外食チェーン店に的を絞り、
米国FDA(2006)、
米国ミシガン州マニュアル、T
厚生労働省(食品衛生管理の手引き)、
大量調理マニュアル

を基にして、



Training Program
for the Professional
Food Service Sanitarian

外食チェーン店でのHACCPの構築、特にプロセスアプローチによるハザード分析について解説します。

外食チェーン店は、ハザード分析が出来ないものと考えられていました。その為この分野へは、現在 HACCP の導入が行われておりません。

FDA で開発された「プロセスアプローチ」を導入することにより、外食チェーン店のハザード分析が簡単に出来るようになりました。

今講座では、FDA によってまとめられた「食中毒リスク」(CDC 報告)と食中毒の予防的管理システム(AMC)を活用して、店舗衛生検査への科学的アプローチ、長期的是正措置についても触れております。

Active Managerial Control (食中毒の予防的管理システム)

FDA が推奨する食中毒の予防的管理システム FDA 2009: Annex 4

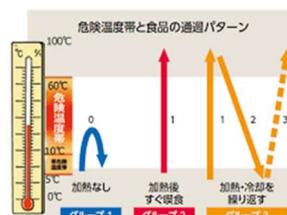
② プロセスアプローチ

細菌が付いた食品を、危険温度帯に置いたままにすると、食品中の細菌はぐんぐん増加します。食品の原材料や調理品がどれだけ長くこの温度帯にとどまるか、通過するかで危険度、管理の仕方が変わります。

しかし、メニューを3つに分類するだけで、

簡単に管理することができます

(食品衛生管理の手引きより)



FDA は、提供する食品の流れによって、メニューを大きく3つに分類しました

加熱しない食品、加熱してすぐ提供する食品、加熱と冷却をくりかえす食品
そして其々のカテゴリー毎にハザードとそのコントロール方法を考えることによって、
効率的・効果的な HACCP を導入する方法を考えました。

これを「プロセス アプローチ」と言います。

従来、ハザード分析を実施する際、食品メーカーは一つの製品の流れてハザード分析を実施してきました。しかし、**外食チェーン店では、すべてのタイプの食品が同時に調理され、最終のレシピまたはメニューに沿って盛り付けされます。**

このため外食チェーン店では、これまでの HACCP とは異なるアプローチが求められます。

③ ハザード分析

HACCP への「プロセスアプローチ」の導入により、ハザード分析が簡単に出来る様になり、時間と手間にかかる作業ではなくなりました。さらに、適切な調理温度と保持時間の管理により、食品の安全性が確保されることが、証明されています。

FDA 2006: Managing Food Safety

FDA は、2006 年版で FSMS の作成に便利な、**いろいろな「ワークシート」を紹介しています。**
(講義で説明します)

プロセス	メニュー項目	ハザード	CCP	C L	モニタリング	改善	検証	記録
プロセス 1	サラダ 野菜サラダ ポテトサラダ 野菜 豆類	微生物汚染 ウイルス汚染 細菌の増殖 寄生虫		5℃か、それ以下の冷却	承認された手順書			
プロセス 2	揚げ物 焼き物 煮込み 炒め物 温め物	野菜、魚、肉、卵、豆類 肉、魚 炭酸飲料、薬物 スープ、野菜の産物 ハムソーセージ、ステーキ 調理済食品	ヒスタミン シラナラ含有量 物理的汚染	承認された HACCP計画 連中の化学物質の管理 および使用				
プロセス 3	飲み物 加熱調理	汚染し、腐敗物 キノコ、さんびら、 スープ、カレー						

SOP: 1 受入管理基準 2 承認供給源リスト 3 化学物質リストと範囲/基準

リテール HACCP の構築には、受入れから提供までの、食品の流れの中に存在するハザードを分析する必要があります。

ハザード分析を実施することによって、人、機械・器具、調理方法、原材料が互いに、どの様に影響し合うかを理解することが出来ます。

さらにワークシートを使うことにより、簡単に CCP と許容限界を決定する事ができ、HACCP プランを完成させる事ができます。

さらに、特定のメニューに関連するハザードが明確になり、システム全体の予防的な管理が可能となります。

④ サポートプログラム

外食チェーン店において、一般的衛生管理のみ(B 基準)では、調理場や製品特有の、見えないハザードに対しての管理はできません。

(FDA 2006: Managing Food Safety)



これを防ぐには、外食チェーン店へ、リテール HACCP を導入し、サポートを促さる必要があります。

HACCP とは、ハザード分析によって「見える化されたハザード」をコントロールするための予防的な管理システムです。

リテール分野において、SOP は HACCP システムを支える重要な役割を担っています。SOP の設計は、施設ごとに異なり多様です。それらは、施設の設計、設備、人的資源そのものが施設によって違っているからです。

HACCP 原則を、外食チェーン店に導入するということは、この分野へ食中毒の予防的な管理システムである「AMC」を導入する事です。

AMC (Active Managerial Control)とは、食中毒の発生を予防するシステムです。(FDA Food Code 2013 : Annex 4)

⑤ リテール HACCP の構築

外食チェーン店 HACCP の構築は以下の通りです。

手順1 HACCPチームを編成する

システムの設計は管理者の責任ですが、
実行には全ての従業員の関与と努力が必要です。

FDA2006 マニュアル

HACCPチームを組み立て

- 手順 1 (前提条件プログラムの開発)
 - 手順 2 (メニューをグループ化する)
 - 手順 3 (ハザード分析を実施する)
 - 手順 4 (CCPとCL(許容限界)を確立する)
 - 手順 5 (モニタリング手順を確立)
 - 手順 6 (是正措置を確立する)
 - 手順 7 (継続的な検証の実施)
 - 手順 8 (記録維持管理の確立する)
 - 手順 9 (定期的検証の実施する)
- 原則 1
原則 2, 3
原則 4
原則 5
原則 6
原則 7

手順2 製品を記述する (メニューのグループ化)

食品の流れを確認し、そこに「加熱のステップがあるか」、「加熱ステップ 後に冷却、再加熱が加えられているか」、あるいは、「加熱工程をとまなわないか」を確認します。

手順3 意図する用途を特定する

エンドユーザーにより見込まれる使用の方法に基づき特定します。

手順4 フローダイヤグラムを構築する

盛付の段階で、いろんなプロセスの食品が一緒にされることを考慮して、プロセス毎にフローダイヤグラムを構築します。

手順5 フローダイヤグラムの現場確認をします。

すべてのプロセスについて十分な知識を持つ人々によって行われるべきです。

原則 1 ハザード分析の実施

リテール分野のハザード分析は、原料の受入れから提供までの食品の流れの中で、どのようなハザードが発生するかを決定する事です。それは食品の流れを、3つのプロセスに分類し、それぞれのプロセス毎にハザード分析を実施する「プロセスアプローチ」により簡単に実施できます。

さらに、施設内の人、機械・器具、調理法、食品が互いにどの様に影響し合うかを、理解することが大切です。

原則 2 CCP の設定 変更なし

原則 3 管理基準の設定 変更なし

原則 4 モニタリングシステムの設定 簡素化

原則 5 是正措置の設定 変更なし

原則 6 検証手順の設定 変更なし

原則 7 記録保存と文書化方法の設定 簡素化

外食チェーン店のHACCP

米国FDA（米国食品医薬品局）が発表した「小売業者向けHACCPの原理を利用したマニュアル」を参考にしています。



- (1) 多店舗事業者の手引き
- (2) プロセスアプローチ
- (3) ハザード分析
- (4) P P S O P
- (5) リテールHACCPの構築



(有)バンテージ 中野秀晃

米国 FDA プロセスアプローチの導入

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き
～HACCPの考え方を取り入れて～ Ver.1



この手引書では、**多店舗事業者のための手引き**（より）

外食事業者が衛生管理方法を作成するために、
弾力的なHACCPの考え方を取り入れた運用として、
次のアプローチで管理する方法を示していきます。

プロセスのパターンでグループ化した上で
重要なチェックポイントを管理するアプローチ

このプロセスのパターンでグループ化する管理方法は、
ファミリーレストランや居酒屋など、
原材料数・メニュー数ともに多く、

メニューの改廃頻度も多い店舗で **有効なアプローチ** です。

**プロセス
アプローチ**

外食チェーン店HACCP

(1)

多店舗事業者の手引き

厚労省 食品衛生管理の手引
多店舗事業者のための手引き
米国・ミシガン州 トレーニングプログラム
大量調理マニュアル
米国・FDA 2006年 マニュアル

(有)バンテージ 中野秀晃



日米 食肉の加熱条件の比較

食肉の加熱条件に関するQ&A 厚労省

A. 「75°C、1分」と同等な加熱殺菌の条件として、

「70°C、3分」、「69°C、4分」、「68°C、5分」、「67°C、8分」、
「66°C、11分」、「65°C、15分」が妥当と考えられます。



厚労省 Q & A

75°C 1分

米国 フードコード (ローストビーフ)

68.3°C 15秒

68°C

5分

68.3°C 挽肉

15秒

65°C

15分

62.8°C ローストビーフ 3分

外食チェーン店HACCP (2)

プロセスアプローチ

メニューのグループ化 プロセスアプローチ 手順1~5

(有)バンテージ 中野秀晃

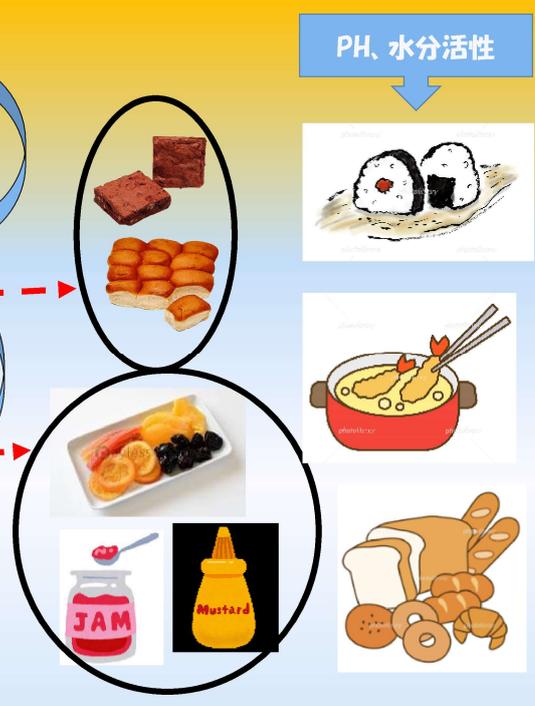


The "Other" Category Michigan Education ppt

- Foods that can be left **out of the 3 processes**
 - **Breads** (without cheese)
 - **Baked desserts**

such as cookies, cakes and brownies
(i.e. those without fruit or custard)
- **Other non-potentially hazardous foods**
that are not associated with foodborne illnesses

Just handle with **SOPs**



外食チェーン店HACCP (3)

ハザード分析



若干の Modify
飲食店でのハザード分析
HACCP原則 1~7



(有)バンテージ 中野秀晃

外食チェーン店での危害分析

工場HACCP では、
製品毎に
製品説明書、フローチャートを作成し、
その情報を基にハザード分析を行ってきました。

製品の名称:		チャーハン製品		危害要	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
原材料/工程	この原材料/工程に関連があると考えられる潜在的なハザードをすべて記載する (Yes/No)	この工程で検入、検入、除去される潜在的なハザードは重要か? (Yes/No)	(3) 検入	(4) 検入	(5) 検入
1 受入 (※)	生物 - 微生物の存在 - 非芽胞菌 - サルモネラ属菌 - 芽胞菌 - セレウス菌 - 寄生虫等・ウイルス なし	Yes Yes Yes	原料米に存 原料米に存		
	化学 - 薬剤 - アフラトキシン - 留農薬	No No	生産者で管 生産者で管		
	物理 - 紙・ガラス・硬質異物	Yes	原料米に石		

リテールHACCP では、
メニューを
3つのグループに分けて
危害分析を行います

プロセス	メニュー品目	ハザード	CCP	CL	モニタリング	改善措置	検証	記録
プロセス 1	サラダ 野菜サラダ ツナサラダ 野菜 豆腐 寿司	微生物的汚染 ウイルス汚染 細菌の増殖 寄生虫		5℃か、それ以下で受け取る 承認された供給元 水産食品HACCP計画				
プロセス 2	揚げ物 焼き物 蒸し物 炒め物 温め物	ヒスタミン シガテラあるいは他の毒素汚染 化学的汚染						
プロセス 3	和え物 加熱調理	お浸し、酢の物 牛しゃぶ、き スープ、カレー						
SOPs	1 受入管理基準 2 承認供給者リスト 3 化学物質リストと取扱い基準							

HACCPプラン
で管理

SOPで管理

外食チェーン店HACCP

(4)

PP SOP



サポートプログラムの欠点

CDC報告の活用

AMCの実施



(有)バンテージ 中野秀晃

食中毒の発生を 事前に防ぐAMC とは..

FDA Food Code 2013: Annex 4 -

AMCとは、

行動 とは、
リテールHACCPの実施を指しています。

食中毒のハザードをコントロールするための
事業の運営に、**業界のマネジメント** により
特定の **行動** や **手順** を意図的に組みこむ管理手法を言います。
それは、モニタリングと検証の 継続的な **システム** を通じて、
食品の安全にアプローチするよりは、
むしろ予防を具体的に目指しています。

この手引書は、主に **本社が管理** し
多店舗展開する外食事業者で、
店舗で行う衛生管理手順を、本社・本部が作成し、
その **手順** に従って
各店舗が衛生管理を実践 している事業者を対象としています。

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き
~HACCP の考え方を取り入れて~ Ver.1



外食チェーン店HACCP

(5)
リテールHACCP



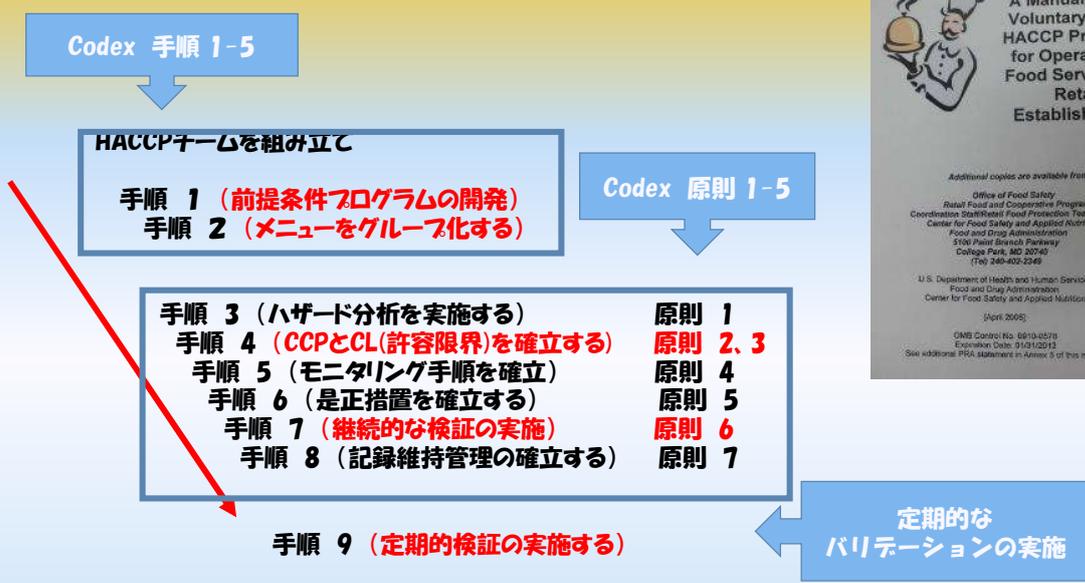
リテールHACCP (FDA版)
作成の手引き
ワークシート

(有)バンテージ 中野秀晃



外食チェーン店向けの HACCPの構築

米国・FDA 2006年 マニュアル



リテールHACCP 簡単 導入方法について

- 1、**ハザード分析 作成キット** .. ある程度作成して下さい。
.. 作成出来たら
- 2、**一般衛生管理、SOP 打ち込み用 キット**
.. 送ります。
若干の作業で、一般衛生管理、SOP が完成します。
完成すれば、一度 検証が必要です。バリテートできれば .. 3、送ります。
- 3、**HACCPプラン作成キット**
作成モデルを参考にして、プラン完成して下さい。 .. これで終了
頑張れば、2-3か月でOKです。

認証取得の場合

- 4、認証取得用 HACCPプラン 作成モデル
- 5、審査申し込みキット



リテールHACCPを導入したい！

有限会社バンテージでは、
少人数制の「リテールHACCP」
セミナーを行っております。



- ・リテールHACCPのシステムを導入したい
- ・まずはリテールHACCPを理解したい
などなど ご要望に応じたセミナーを行っております。

指導者向け 講習会 内容
13-14時 (リテールHACCP説明)
14-15時 (導入の方法)
15-16時 (質問)

集合研修 @ 15,000円 (資料代含む、消費税別) 3名まで (南森町研修所)

申し込み書は
次のページに...

Web 研修 (システム構築中) 完成後 HPにて



お申込み書

(本ページをコピーして御利用ください。)
お申込みは下記事項ご記入のうえ、
FAXまたは郵送により受け付けます。

FAX : 06-6367-5287

お申込み要領

- ・お申込みの際は、
上記お申込み書をコピーし、
FAXまたは郵送にてお申込み下さい。
- ・受付後、セミナー開催日 打ち合わせの
上、事前資料とご請求書 送付致します。
- ・受講料はご請求書に記載されている
振り込み期日までにお振込みをお願いし
ます。

講習会名	リテールHACCP 指導者研修 講習会 集合 or Web
会社名	
住所 (資料等送付先) 会社 ご自宅 (〇印で囲む)	
ご連絡先番号	Tel : FAX :
部署名	
参加者氏名 1	
参加者氏名 2	
参加者氏名 3	
E-mail (必須)	
その他 ご希望事項	

まずは 無料の お問合せから !!

FAX で 06-6367-5287

Mail で niko2-naka@diary.ocn.ne.jp (中西)

〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目6番22号
北大坂屋ビル406 (有)バンテージ宛

Web <http://www.vantage-japan.com/>

必要事項

- 1、御社名、ご担当者
- 2、Tel or Mail アドレス
- 3、お問合せ内容
上記記載の上、お送り下さい。