

## ビジネス講座 旅館・ホテルの HACCP (講座①～⑤)

2018年6月、改正食品衛生法案が可決され、HACCPの義務化が決まりました。しかしながら、実際何をしたら良いかわからないという方も多いのではないのでしょうか？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 旅館・ホテル事業者を対象としております。使用する文献は以下のものです。

- 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
- 全国旅館ホテル連合会 : 旅館・ホテルにおける  
HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理手引書
- 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 )

旅館・ホテル分野へのプロセスアプローチの導入により、食品の流れの中の「ハザードの見える化」が出来、見える化されたハザードに管理を集中する事が出来ます。

**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事により、食中毒を予防的に管理するシステムです。**

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 旅館・ホテルの HACCP 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、飲食店など小規模な事業者にも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、旅館・ホテル分野に的を絞り、

米国FDA(2006)、米国ミシガン州マニュアル、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、旅館・ホテルのHACCPの構築、特にプロセスアプローチによるハザード  
分析について説明します。

旅館・ホテル分野は、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、旅館・ホテル分野のハ  
ザード分析が簡単に出来るようになりました。

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 旅館・ホテルの HACCP 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特異的な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に従って

ハザード分析を実施してきました。一度に一つの製品を取り扱うのが普通だからです。しかし、旅館・ホテルでは、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 旅館・ホテルのハザード分析には、これまでの HACCP とは異なるアプローチが求められます。

### ③ 旅館・ホテルの HACCP 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、時間と手間の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)

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分析を実施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 旅館・ホテルの HACCP サポートプログラム

旅館・ホテルにおいて、HACCP サポートプログラムは、食品安全の出発点となりますが、そのみではリスク管理に必要なハザードが不明確であり、効率的にリスクを防止する事が出来ません。

旅館・ホテルにおいて、一般的衛生管理(PP)のみでは、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。又従来型のガラパゴス化された HACCP では、作業が面倒くさく実用的ではありません。

(FDA 2006; Managing Food Safety)

これを防ぐには、旅館・ホテル分野へ、リテール HACCP を導入し、ハザードを見える化させる必要があります。ハザードを見える化させる事により、ハザードのリスク化を簡単にコントロールする事が出来ます。

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、旅館・ホテル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、食中毒ハザードの発生を減少させ、食中毒の発生を予防するシステムです。(FDA Food Code 2013 : Annex 4)

## ⑤ 旅館・ホテルの HACCP リテール HACCP の構築

旅館・ホテル 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。

### 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、「加熱工程をとみなわないか」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 フローダイアグラムを構築する

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

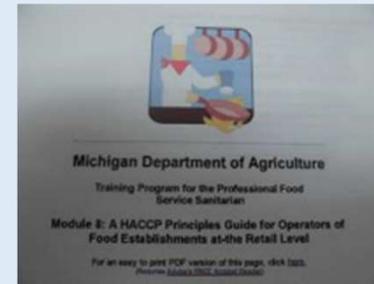
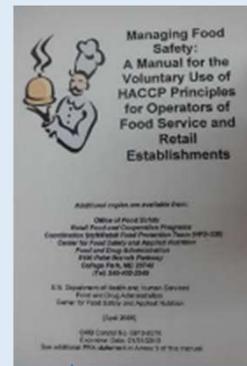
リテール分野のハザード分析は、原料の受入れから提供までの食品の流れの中で、どのようなハザードが発生するかを決定する事です。それは食品の流れを、3つのプロセスに分類し、それぞれの **プロセス毎にハザード分析を実施する「プロセスアプローチ」**により簡単に実施できます。

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  |

# 旅館・ホテルのHACCP

(有)バンテージ 中野秀晃



今講座は、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旅館・ホテル事業者を対象としております。

使用する文献は・・・

米国FDA(2006) : リテールレベル食品施設事業者向けマニュアル  
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

全国旅館ホテル連合会 : 旅館・ホテルにおける  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書  
厚生労働省 : HACCPの考え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

# HACCP基準 **B** から **A** へ アップ が お勧め !!

**基準B** とは、

一般衛生管理を基本として、取り組みが容易な衛生管理に留めるということです。



**基準Bの事業者** には、  
ハザード分析 は行わなくて良いとされています。

しかし、  
**ハザード分析** は、食中毒事故などを未然に防ぐために有効です

**一般衛生管理** を導入後、**ハザード分析** を実施し

**基準A** へのグレードアップ は、比較的簡単です



# 旅館・ホテルのHACCP (1)

## 衛生管理の手引き

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

**米国FDA(2006) : リテール向け マニュアル**

**米国ミシガン州 : トレーニングプログラム**

**全国旅館ホテル連合会 : 衛生管理手引書**

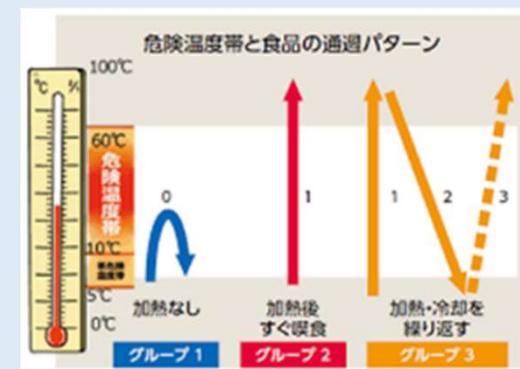
**厚生労働省 : 食品衛生管理の手引き**

**大量調理マニュアル : 衛生管理手法**



旅館・ホテル で提供する  
食事の調理工程を大きく分類すると、  
次の **3つのグループ** に分けて考えることができます

全国旅館ホテル連合会 : 衛生管理手引書



- 1 加熱調理せずに提供
- 2 加熱調理し、熱いまま提供
- 3 仕込みなどで加熱調理後冷却し、冷たいまま提供  
もしくは再加熱して提供

これは、米国FDAが提唱する  
**「プロセスアプローチ」**の事です

メニューを大きく  
3つに分類 します

3つの **カテゴリー**毎に  
効率的・効果的な  
**HACCP導入方法**  
を考えます

# 旅館・ホテルのHACCP (2)

メニューのグループ化  
プロセスアプローチ  
手順1~5



# リテールHACCPでは、ハザード分析に **製品の記述**、**フローチャート** は使用しません

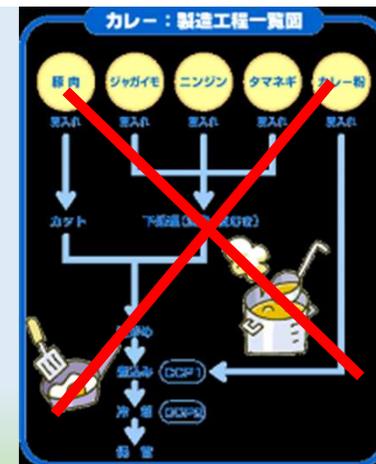
製品説明書	
製品名 春巻	
製品の名称及び種類	名称：春巻 種類：春巻
原材料に関する事項	【皮】 小麦粉・食塩・還元水飴・植物油脂・市販調味料 【具材】 豚肉・たけのこ・椎茸・砂糖・食塩・しお 調味料（アミノ酸）
アレルギー物質	豚肉 大豆 小麦 ごま
添加物の名称	エタノール シクロデキストリン グリシノール レシチン グリセリン脂肪酸エステル メチル エタノール 5'-リボヌクレオチド 2Na

メニューを危険温度帯への通過回数でグループ分けし、

それぞれの **グループ毎にハザード分析** を実施します。

外食産業ではメニューの変更が多い上に、原材料も旬に応じて選ぶため、

コーデックス委員会が示している。



**製品の記述、フローダイヤグラム** に従って、

メニュー毎に **ハザード分析を行うことは不可能です**

# 旅館・ホテルのHACCP (3)

若干の Modify  
厨房のハザード分析  
HACCP原則 1~7



厨房等の実情に合せ  
**「メニューごと」**  
 に行っているのを  
 それぞれの  
**「作業ごと」**に  
**「危害分析」**を  
 することにより、  
 加熱や急速冷却等の  
**重要管理点**を見つけ  
 管理するという方法です  
**(厚労省 手引き)**

**作業ごと** → **危害分析 重要管理点**

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	野菜、魚、肉、揚げ豆腐 肉、魚 茶碗蒸し、煮物、 スープ、野菜の煮物 ハンバーグ、ステーキ 調理済卵	ヒスタミン  シガテラあるいは他の毒素汚染  化学的汚染	適切な化学物質の保管および使用				
プロセス3	和え物 加熱調理	お浸し、酢の物 牛シャブ、きんぴら、 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							

**原則1-7**

# 旅館・ホテルのHACCP (4)



## サポートプログラムの欠点 CDC報告の活用

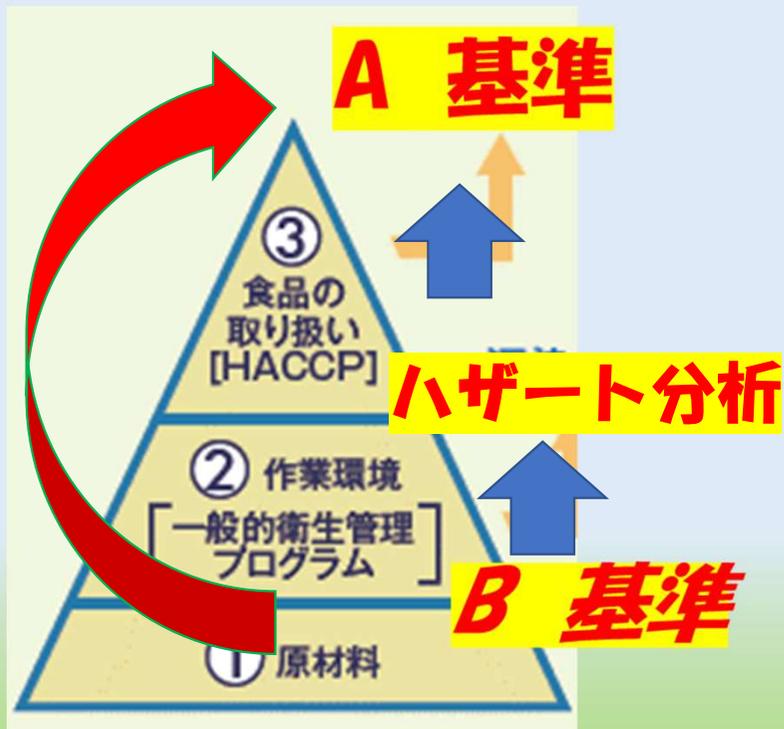


# HACCPサポートプログラムの欠点

**HACCPサポートプログラム** は、  
リスク管理の出発点となるが、様々な面で **不完全** です。

色々ある加工作業の  
**全てを包含するように規定** されており、  
作業所特有のハザードまたは製品特有のハザードに

的を絞るには一般的すぎる という点です。



**必要がないハザード** の管理も含まれます

**ハザード分析で**

**絞り込んだのがHACCP**

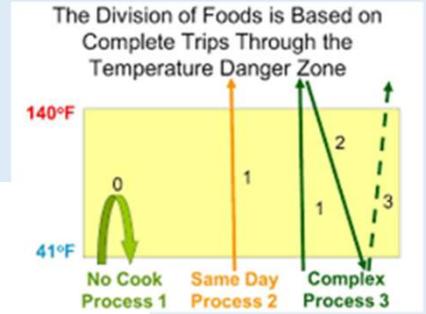
# 旅館・ホテルのHACCP (5)



## リテールHACCP (FDA版) 作成の手引き ワークシート



# 手順 3 (ハザード分析を実施する)



## 作業工程4 - 加熱調理

プロセス1



メニュー品目	ハザード	CCP (必須管理点)	CL (許容限界)	モニタリング	是正措置	検証	記録
・ サラダ ・ すし	適応せず	Yes Or No	適応せず	適応せず	適応せず	適応せず	適応せず

プロセス2



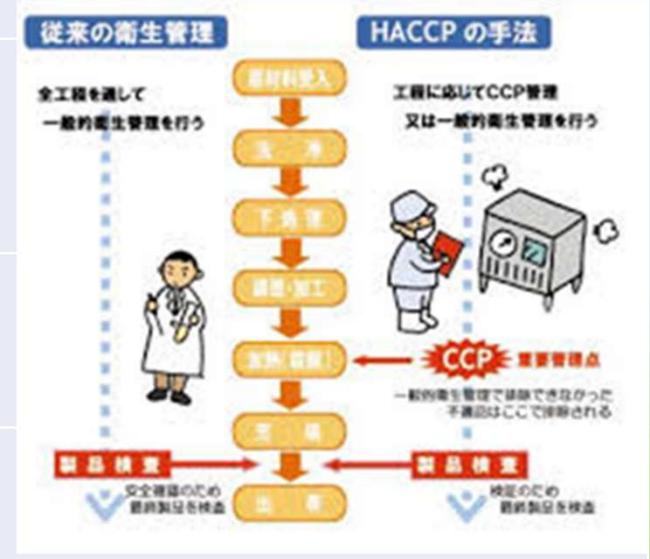
・ ハンバーガー ・ シーラのソテー	・ 細菌、寄生虫、ウイルスの残存、増殖	Yes Or No	FDA規定適応 チャート2記載				
-----------------------	---------------------	-----------------	--------------------	--	--	--	--

プロセス3



・ スープ	・ 細菌、寄生虫、ウイルスの残存、増殖	Yes Or No	プロセス2と同じ				
-------	---------------------	-----------------	----------	--	--	--	--

SOP



# 有限会社バンテージとは

長年現場重視で衛生コンサルティングを行ってまいりました。

さまざまな角度から、衛生管理システムの  
認証取得をお手伝いさせて頂いております。

衛生管理アドバイスや従業員教育を行い、  
食の安全と安心をサポートいたします。

**リテールHACCP**、農水産HACCP、SQF、  
ISO22000の衛生管理企画を承っております。

衛生管理システムの認証にご興味のある方は  
**お気軽にご相談ください。**



# リテールHACCPを導入したい！

簡単に導入したい！ まずは、導入の方法を理解したい！

ご要望に応じた「**少人数のセミナー**」を行っております。（気楽に質問が出来ますよ）

## HACCP簡単導入の方法について

- 1、**ハザート分析 作成キット** .. ある程度作成して下さい。  
.. 作成が出来たら
- 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、**HACCPプラン作成キット**  
作成モデルを参考にして、プランを完成して下さい。  
.. これで終了  
頑張れば、2-3か月でokです。(6万円/月 指導料込み)

### 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 をご用意いたします。



まずは **無料のお問合せから !!**

FAX 06-6367-5287

Mail [niko2-naka@diary.ocn.ne.jp](mailto:niko2-naka@diary.ocn.ne.jp)

(担当：中西)

### 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、お送りください。

リテールHACCP講座で使用しております、  
テキスト「米国ミシガン州農務省発行(フードサービス業の衛生担当者研修用トレーニングプログラム)」(日本語訳)をご希望の方、下記メールまたはファックスで、  
「テキスト希望、受講講座名、氏名、送り先、ご連絡先」  
を明記し、ご連絡ください。

\*受講者様 税・送料込み3,000円となっております。

- メール：[meriken@rapid.ocn.ne.jp](mailto:meriken@rapid.ocn.ne.jp)  
[niko2-naka@diary.ocn.ne.jp](mailto:niko2-naka@diary.ocn.ne.jp)
- FAX：**06-6367-5287**



**ご質問・問い合わせなどもお待ちしております(担当: 中西)**