

ビジネス講座 レストラン 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ホテル、レストラン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
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

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)

ホテル、レストラン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 レストラン 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、ホテル、レストラン分野に的を絞り、

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、レストランでの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説明します。

レストラン分野は、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、レストラン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 レストラン 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、レストランでは、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。

このためレストラン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 レストラン 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。

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 レストラン HACCP サポートプログラム

レストランにおいて、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、それ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。

レストランにおいて、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、レストラン分野へ、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、レストランに導入すると言うことは、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 レストラン HACCP リテール HACCP の構築

レストラン 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と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

レストラン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) 食品衛生管理の手引き
- (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



レストランHACCP

(1)

食品衛生管理の手引き



厚生省 食品衛生管理の手引
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

厚労省 食品衛生管理の手引き 【飲食店編】



これまでHACCP は、主に食品製造業の事業者整備が進められてきましたが、飲食店や販売店など、小規模も含めた事業者にもHACCPの考え方を導入することによって、**衛生管理が見える化され**、より効果的な衛生管理を行うことができると考えています。

この手引きで示した手法は、**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」**の考え方を参考にしています。

レストランHACCP

(2)

プロセスアフローチ



メニューのグループ化
プロセスアフローチ
手順1～5

(有)バンテージ 中野秀晃

すべてのメニューを「3分類」で管理しよう

厚労省 食品衛生管理の手引き(飲食店編)

細菌が付いた食品を10℃～60℃の温度帯(危険温度帯)に置いたままにすると、その細菌はぐんぐん増えてしまいます。

食品原材料や調理品が

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が変わり、管理のしかたも変わります。



でも、メニューをたった 3 つに分類(分解)するだけで、簡単に管理することができます

メニューも微生物の目線に立つと、

「加熱しない」「加熱してすぐ食べる」「加熱と冷却をくりかえす」

3 グループに分かれるか、その組み合わせしかありません

レストラン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

本指針の特徴

Michigan department of agriculture

・米国でFDAと業界は、リテール分野へのHACCP原則の導入方法を模索してきました。

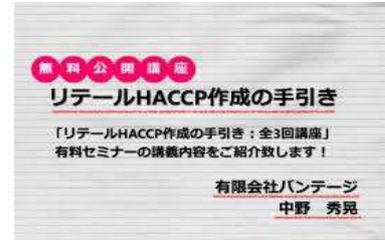
・その結果、

HACCPの適応を **若干modify** した方が
良いことが分かってきました。

簡単に言うと、

メニュー毎に HACCPを行うのではなく、

プロセスに着目して HACCPを行うということです。



レストランHACCP

(4)

PP SOP



サポートプログラムの欠点
CDC報告の活用

(有)バンテージ 中野秀晃

基本的なHACCPサポートプログラム

- ・食品への汚染をコントロールする(B、C、P)
- ・微生物の増殖をコントロールする
- ・機械・器具を保守管理する



レストラン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

レストラン向けの HACCPの構築

米国・FDA 2006年 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

表1 CodexによるHACCPプラン作成7原則12手順

手順	作業	原則
1	HACCPチームを編成	
2	製品・原材料の記述	
3	使用用途の記述	
4	製造加工フロー図の作成	
5	フロー図の現場確認	
6	危害(要因)分析	①
7	重要管理点の決定	②
8	管理基準(CL)の設定	③
9	モニタリング方法設定	④
10	改善措置の設定	⑤
11	検証手順の設定	⑥
12	記録と保持規定設定	⑦

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！

有限会社バンテージでは、
少人数制で「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

少人数制で気軽に質問もok!



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
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)