

## HACCP、新たな展開に向けて

## 飲食業における衛生管理を考える

尾 野 一 雄

Ono Kazuo  
 (食品品質プロフェッショナルズ 会員  
 イカリ消毒株式会社 コンサルティンググループ チーフコンサルタント)

## はじめに

近年、食品偽装、異物混入など食の安心・安全への注目が高まってきている。また、GFSIがFSSC 22000やSQFをベンチマークしていることやTPPなどの影響を受けて、HACCPの義務化も注目されてきている。貿易や取引でHACCPを義務化することの有効性は理解できるのだが、本来HACCPは食品安全のためのシステムである。現状の食品安全は、大企業や中

規模企業を中心に回っている印象が強い。食品安全と考えた場合、やはり食品業界全体を考えなければならず、小規模企業や飲食業、旅館・ホテル業なども無視することはできないはずである。

今回は飲食業を中心に考えていこうと思うが、飲食業の衛生管理レベルは非常にばらつきの大きい状況にある。HACCPを実施する上でも、また食品の安全を守る上でも飲食業における衛生管理について筆者の思うところを記載したい。

## 1、飲食業に求める衛生管理レベル

現状の衛生管理は、求めるレベルが不明確である。実際、監査に来る人によって、同じ事象でも問題なしとする人もいれば、問題があるのでさらなる対策が必要と言う人もいる。これは、どこまで、何を予防するかが明確でないことが理由にある。食中毒を防止する上で、加熱や冷蔵保存などが重要なことは言うまでもない。しかし、衛生管理ではどこ

まで微生物汚染を防止する必要があるのだろうか。ピカピカで清潔感のある店舗で営業をすれば安心もできるし、実際に製品への微生物汚染の危険性も減るだろう。一方、油で汚れた店舗だとうだろう。確かに清潔感はないかもしれないし、微生物汚染の危険性は高まるだろう。しかし、それが本当に食中毒事故に直結するのだろうか。

実際にどの程度危険なのかは、検証と統計から判断していかなければならないだろう。しかし、現状の感覚で言えば、何もかもきれいにするということは営業的なレベルであった、食中毒事故を起こさないという観点で言えば過剰ではないかと思う。過剰と書くと言いつきかもしれないが、例えば「食中毒に直結する危害要因を管理する」「食中毒のリスクを低減する」「清潔感を出す」というようにレベルを考えてみてはどうだろう。

このように考えると、飲食業で最低限実施するレベルは「食中毒に直結する危害要因を管理する」でよいのではないだろうか。そう考えると「トイレの管理」「食器、器具の洗

「浄」「ネズミ・ゴキブリの管理」「従業員の健康管理」「手洗い・消毒」「原料・半製品・製品の管理（保管温度・保管期間・持ち帰り品の飲食期限）」などに限定されてくるのではないだろうか。

○トイレの管理…糞便などからの汚染を防止する

○食器、器具の洗浄…製品に触れる器具などを清潔に保つ

○ネズミ・ゴキブリの管理…製品を汚染する危険性が高い有害生物の発生・生息を防止する

○従業員の健康管理…食中毒の危険性が高いノロウイルスなどの人からの汚染を防止する

○手洗い・消毒…食中毒の危険性が高いノロウイルスなどの人からの汚染を防止する

○原料・半製品・製品の管理…食中毒菌の増殖を防止するために、保管（温度、期限など）や提供後の取り扱いについて管理する

## 2、飲食業が衛生管理を行う上での問題点

飲食業で実施する衛生管理レベルを決めたとして、それを実行に移す

時にどのような問題が起こりうるのかを考えてみたい。

### (1)関係者の多さ

飲食業で衛生管理を進める上で問題になるひとつが、関係者の多さである。飲食店舗の店長さんだけですが、実際に何かを進める際には以下のような関係者との交渉が必要になる。

●飲食店舗のオーナー（経営者）

●飲食店舗が入っているビル、地下街、百貨店などの管理会社

●飲食店舗が入っているビル、地下街、百貨店などのオーナー（所有者）

●同じビル、地下街、百貨店などに入っている他店舗（飲食業以外も含む）

最低限、このような人たちとの交渉をしなければ進まないことが多い。しかし、それぞれと直接交渉することが難しいケースも多い。また、それぞれの人たちが、食品安全や衛生管理に理解があるとは限らない。このような関係者との交渉は、ハードの改善、設備の設置、害虫駆除などを行う際に必要になる。

このような問題を解決していくためには、飲食店舗の従業員や店長だけでなく、上記関係者への教育や責任の明確化も重要になる。

### (2)現実的な教育の不足

知人の飲食業経営者と衛生管理の話をすると、衛生管理に関して教育してくれる場がないことが話題になる。調理師学校などを出ていたり、給食・病院などでの勤務経験があったりすると、教育を受けている場合があるが、それ以外だと店舗での修行時に教えてもらっていないければ、何も知らずに店舗運営をしている場合がある。食品衛生管理者など行政の講習会もあるが、一日の座学だけではほとんど記憶に残らないだろう。

このような状況で衛生管理を進めようとしても、店舗側からの理解も得にくい。

継続的に教育訓練できる、各店舗でOJTとして継承される、第三者によって検証されるような状況を作り出さなければ、衛生管理の定着は望めない。

### (3)建物の構造

飲食店舗が単独の建物で営業していることは少ない。そのため、同一

の施設や施設内の別店舗との関係も衛生管理に影響を及ぼす。

例えば、従業員用トイレ、廃棄物置場、更衣室である。ひとつの店舗内に更衣室、従業員用トイレ、廃棄物置場があればよいが、それらが共用となったり、十分な設備がなかったりした場合、いろいろなことを考慮しなければならぬ。

例えばトイレの場合、以下のような問題が起こる。

●お客様と共用

●ビルなどのトイレに手洗い・消毒の設備がない

●誰が清掃するか決まっていない

●他店舗の従業員がトイレを汚す

「ビルのオーナーに言えばいいじゃないか」と思うかもしれないが、関係者が多いと誰の責任か、誰のお金で実施するのかなどで揉め、全く話が進まない。また、誰がお金を出すのかで揉めることも多い。店舗からは言いにくいといった状況に陥る場合も多々ある。

廃棄物置場も建物として十分な容量の確保や適切な頻度での廃棄物回収が行われていなければ、厨房内や

通路部分に廃棄物が放置されることになる。最近の地下街などでは、定期的に店舗から廃棄物を回収している様子を見るが、それもひとつの対策である。

#### (4) 防止しきれない問題

衛生管理を飲食店舗で実施している際に、飲食店舗側が食中毒などの事故の原因にならないように衛生管理のルールを考えていく。しかし、飲食店舗側だけでは防げない問題がいくつかある。

ひとつは、お客様自身が食中毒菌の保菌者であった場合である。この場合、特に問題となるのがセルフサービス、バイキング形式をとっている飲食店舗である。お客様が食中毒菌を保菌しており、手洗いせずに共有の食品に触れると食中毒菌が汚染する危険性がある。また、並んでいる食品の前で咳をしても同じような危険性がある。これはあくまでお客様の問題なのだが、食中毒の原因が店舗でないと証明することは非常に困難なのではないだろうか。

このようなどうしようもない問題に対しても、何らかの解決、もしくは落とすところが必要である。そう

しなければ何をどこまで実施するべきか、その基準があいまいになってしまう。

#### (5) ファイナンシャル(金銭面)

最後に金銭面の問題がある。飲食業では潤沢な資金を持っており、金銭的に余裕があるところは多くない。というのは、個人経営、お父さんお母さんの二人で営業しているようなところも少なくないからである。そういった飲食店舗も対象として考えると、衛生管理、その教育に割ける人員にも限界があるだろう。また、時間にも限界がある。金銭的な負担を小さくして衛生管理をサポートすることも考えなければならぬ。

### 3、記録、文書化と検証

ここまでは、衛生管理の基準とそれを実施していく上での障害になりそうなことを考えてきた。次は、現場で衛生管理を行う以外の活動として、記録、ルールの文書化と検証について考えたい。

筆者は衛生管理のお手伝いを生業にしている。最近では食品工場、医薬品工場、包装資材工場だけでな

く、小規模な一次加工施設(水産、畜産、農産物)、農家さんが持っている加工施設などでもサポートをしている。そこで大きく負担になるのが記録とルールの文書化である。

安全な食品を製造することだけを考えれば、文書や記録がなくても実現は可能である。それが飲食業となればなおさらではないだろうか。いかに文書や記録がなくても衛生管理が達成できる形を作り上げるかが、飲食業で衛生管理を定着させていくためには重要だと思う。

文書に関しては基準の項でお話したように、衛生管理として実施すべきことをいかにスリムに絞り込むかである。スリムにできればできるほど、教育訓練で衛生管理を実現させることができる。

記録に関しては、飲食業で残すことは難しいと考える。お昼の時間帯などは、商品を提供するだけで手一杯でまさに戦場である。そのような中で記録を食品工場のように残せるはずがない。記録に関しては、本当に必要な記録を最低限残していく方がよい。ここではいろいろ議論があると思うが、筆者は訪問者が現場を

見て判断できないことを記録に残しておくべきだと考える。例えば、加熱や冷蔵庫温度などは不要だと考える。日常的に行うことは訪問時に確認すればよい。必要なのはトラブル時の記録である。これがあれば検証時に飲食店舗側にアドバイスが可能である。

ここで検証という言葉に触れたが、検証も飲食業での衛生管理において重要な要素のひとつである。誰かが検証のために飲食店舗を訪問すれば、訪問時にトラブルの記録などを確認してアドバイスできるし、そのアドバイスが教育や訓練につながる。問題は誰が検証するかである。ここでも金銭的な問題があるので、非営利組織や保健所などに活躍してもらわなくてはならないのではと考える。しかし、本当に検証にまわれるほどの人員が確保できるかは未知数である。

#### おわりに

ここまでは、筆者が衛生管理を行ってきた中で感じたことである。このように考えてみると、最低限の衛生管理の基準を設けることができる

ければすべてが机上の話で終わってしまう。日本の衛生管理は理想を追い求める、ゼロリスクを目指す傾向にあると感じているが、飲食業の衛生管理ではそれを捨てて最低限の衛生管理を明確にしなければ実現困難だと思う。

最低限の衛生管理基準の明確化は、危害分析を利用してよいと思う。いきなりあるべきルールを飲食業に押し付けるより、リスクの高い汚染や混入を危害分析で洗い出せば、現実にあった必要最低限の衛生管理基準ができるのではないだろうか。ちなみにこの場合の危害分析は各飲食店舗ではなく、基準を決める機関がするべきだと考える。

衛生管理の浸透に関しては、誰でも簡単に使用できる教育ツールの構築、もしくは検証機関の確立のどちらかが必須だと考える。いずれにしても、国の支援は必要であろう。

最後に、このような話を書くとき、いろいろ批判もありそうだが、衛生管理に携わる全体の中の一ひとの意見として御容赦願いたい。