

HACCP、新たな展開に向けて

飲食業HACCPの現状および課題と対策

緒方 寛 剛

(株)吉野家ホールディングス グループ品質保証室
Ogata Tomotaka

1、HACCPの現状

“実態”について

平成26年度、農林水産省の実態調査では、全体に占めるHACCP普及割合は29%と3割未満。細分化すると、中小規模層（売り上げ1億円以上50億円未満）34%、大手層（100億円以上）88%と中小規模層に普及されていないことが分かります。

一連の調査も一次産業（農業、漁業、畜産業など）、二次産業（製造業、加工業など）が主となり、弊社のような外食産業や小売業については、データがないほどの普及率が実態とも言えます。

とかくHACCPと言えば、食品

工場が取り組む食品安全と連想しますが、最終製品の提供は工場だけでなく、店舗も含まれます。

小論においてはHACCP即ち店舗HACCP＝リテイルHACCPとし、述べていきたいと思えます。

2、HACCPの導入に対する“関心度”について

厚生労働省が実施したHACCP

普及・導入のための実態調査では、(1)関心はあるが具体的な検討はしていない30・9%

(2)導入予定がない25・0%
(3)HACCPのことをよく知らない

い19・5%

との結果であり、導入予定がない25・0%を合わせると、半数近くの企業が“関心が無い”のが実態であり、普及の低迷と比例していると言える。

3、HACCPに“関心が無い”背景について

私見ではあるが、関心が持てない

理由として“衛生管理はもともと低い方ではない”“いままで大きな事故もなく現状さえ維持すれば問題はない”“衛生管理にこれ以上経費をかける価値がない”と根拠を乏しい考えから、問題意識が麻痺してい

るのはないでないか、また“HACCPはお金がかかりそうで、導入メ

リットがみえない”といった意見も合わせて、関心度の低さが普及率が低迷している理由のひとつと言える。

4、外食チェーンにおけるHACCPの取り組みと“普及停滞”の背景について

先にも述べたが、店舗HACCP

＝リテイルHACCPについて取り組んでいる企業は、調べる限りでは、6社程度と数えるほどしか実績がない。

普及しない原因として（個人経営

もほぼ同様の問題を抱えている)、以下のことが考えられる。

(1)対象者が多く教育が計画的にできない

店長(正規雇用社員)一人に対して、アルバイトやパートタイマー(非正規雇用社員)が十数名。

(2)教養育つ頃にいなくなるため追いつかない

アルバイトやパートタイマーの平均在籍年数が半年から2年程度と短い。

(3)単一的な工場と違い、複数を不定期に取り扱う

調理場のゾーニングが困難であり、ラインや機器類のメニュー改廃が多く標準化も困難。

(4)金銭管理、顧客管理、衛生管理等、複数の管理項目があり優先順位が常に変動する

店長、アルバイト、パートタイマーの全員が「調理専従」ではなく、接客をはじめ多くの業務を並行して遂行している。

食品と科学
(5)外国人増加は体感であり、客観的データに基づくマーケティング対応POSシステム連動が確立されていない

製品提供の対象者の意識は「国民日本人」のままであり、衛生管理手法の見直しには至っていない

(6)食品衛生責任者≠国家資格であるが、講習会受講後フォローアップ等が整備されていない

飲食店を営むために必要な資格である「食品衛生責任者」と「防火管理責任者」の要件は長きにわたり大きく変更がない。

5、HACCP普及のための課題について

先に述べた、「実態」→「普及停滞」の背景から課題を整理したい。

(1)関心度を高める必要性

飲食店は6次産業でないことから、原材料の購買業務を経て、「最終製品加工」提供を行っている「責任」と「自覚」が必要。ここで述べる「自覚」とは、最終製品の特性を知り「安全」とは客観的な技法を用いて可視化し説明責任を果たせる状態を提供することをいう。

例…ISO22000規格から7・3・2a項からg項の最終製品の特性および7・3・4の意図した用途、7・4ハザード分析等。

(2)国民一体となった、日本独自の「HACCP規格制定」と普及活動。

6、HACCP普及のための対策について

(1)食品衛生責任者≠国家資格の「資格更新制度」の見直し。

具体的にはフォローアップ講習会の制定と義務化。講習会については、HACCPに則した内容の実施。

(2)JFSM(食品安全マネジメント協会)が現在、A規格、B規格、C規格と分類し策定に着手している

が、先に述べた「普及停滞」の背景を念頭に現場が実現可能な「安全な製品提供≠HACCP規格」において小規模工場向け(一次産業…農業、漁業、畜産業など。二次産業…製菓業、加工業など)だけでなく、店舗HACCP≠リテールHACCPも並行した規格制定と実現が必須と考える。

(3)行政支援…店舗HACCP≠リテールHACCPについて取り組む、飲食店や企業への支援(教育計画の提案や教育費用の助成)

例…HACCP研修の拡充(責任者研修の拡充と義務化。一定条件の

制定も含む)。実際に導入している「モデルケース」の紹介や、導入までの「手法」を積極的にレクチャー等々。

あとがき

現在、弊社(グループ各社を対象とした)はISO22000の取得するための推進活動を開始。自社工場から店舗までを適応範囲としています。7章…安全な製品の計画及び実現についてHACCPを基本に推進活動中です。いきなりISO22000の発想ではなく、HACCP手法を管理手段とできないものかと考え、5年程前から関係部署に内部文書を策定し、説明し理解と協力をお願いする日々でした。当初は関心度も低く否定的で困難も多かったため、あきらめかけたこともしばしばありました。しかしながら「安全な製品を提供し続けたい」という思いは、各社各部門「同じ」であることが分かってから、自分自身からHACCPの理解を深める必要があると考え、正しく規格要求事項(以降は規格と省略)を理解し熟知することでした。思いつく規格本を購読し読

みあさりました。また様々な外部研修受講し、現在の規格にたどり着きました。規格導入提案前に気付いたことが、会社にはマネジメントシステムは数多く存在しており、自分自身も勘違いしていたことが「食品」に関するシステムは、実は有るようが無いということでした（ルールや規則は存在する関係部署や個人スキルに依存）。正確に言えば「食品安全マネジメントシステム構築」には至っていないことでした。

食品以外のマネジメントシステムは構築できていることが多く、サイクルとしても機能していることが分かりました。説明の仕方を極端に言い換えれば、「食品安全マネジメントシステム」は存在しない（構築できていない）と変え、規格説明会や研修を企画し受講をお願いするといった、規格理解度の推進活動へ舵取りを変更することで大きく前進しました。前進とは、理解度が深まるにつれて、組織が動き出したという実感です。弊社が現在の規格推進活動を実施している目的は、「認証」が目的ではなく、「安全な製品を提供し

続ける」ことなのです。従って「規格」を用いることは「手段」であり「目的」ではないということです。

HACCPの規格も本来は「手段」であって規格を用いた運用が「目的」となっていないと考ええます。弊社内でも常に規格は手段であり「手段」が「目的」とならないように強く推進しています。いまだシステム構築途中ですが、構築は「ゴール」ではなく「スタート」であると言いつつ、押し進めています。ゴールじゃない？ スタート？と理解度にまだまだバラつきがあります。が、HACCPを基本とした様々な「規格」が本来持つ「目的」を我々、食品に携わる専門家集団が、解いていく活動も「食品安全の実現」に重要な活動であると考えています。

(注)あとの内容は、私見であり弊社の現状から考えついた食品安全マネジメントシステム構築の一貫として規格を用いた手法であり、安易にISO22000を推奨するためのものではありません。また、この規格運用はスタートでありゴールでもありません。