



飲食店(RTE) HACCP セミナーを 開催して

広田 鉄磨

Tetsuma Hirota

一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ

1. はじめに

日本食品安全協会は、11月14, 28日, 12月5日に「飲食店, 居酒屋, 惣菜・弁当・仕出し, インストア加工, 給食までなんでもこいの飲食(RTE) HACCPセミナー」を開催した。

セミナー当日は、午前中をHACCPに充て、実効性を重んじる“食品品質プロフェッショナルズ流”のHACCPについて解説。午後からはHACCPの考え方を感染症対策にも延伸し、今、飲食業を中心として何をすればいいのか、どこまでやればいいのかなど、悩みの尽きない受講者に“これこそは!”の「秘策」を解説した。

2. 午前：飲食(RTE) HACCP

日本食品衛生協会作の手引書(図1)には、「現場をよく知らずに作ったのではないか?」

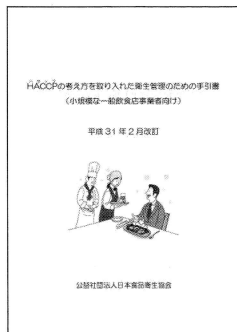


図1 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

と思われる点が多々みられる。特に飲食事業の場合、「余分な人などいない」「運営はギリギリの人数でやっている」という視点がまったく抜け落ちている。

「網羅的なPRP」といえば聞こえは良いが、誰がいつやれるというのだろうか。また、本来であれば「是正処置」といわれるものは、ヒト、モノ(原材料, 中間製品, 最終製品), ライン(器具, 機器)のどこに真の原因が潜んでいるかを見極め、そこに対策を集中しないといけないが、表層的な「従業員への“注意喚起”程度でお茶を濁している点が目につく。

それに対して食品品質プロフェッショナルズのセミナーでは、まずその業種、取り扱い品目につきものの事件はないのか、それをGoogleなどで洗い出す。その業種でよく起きている事件、特にその症状が重篤なものであるなら、「まずはそこにこそ精力を傾注すべきではないか」という意見を前面に打ち立てるわけである。そこが、最初から網羅的なPRPをもって始まるほかの団体のセミナーとは一線を画するところである。

重大な事件を原材料から中間製品, 中間製品から最終製品へとつなげるフロー, つまり調理工程のなかで抑止できる目途をつけた後, 必要なPRP(衛生管理計画)を検討し始めることになる。衛生管理計画は, 重大事件の防止策と相反するものであってはならない。それどころか, 重大事件の発生防止を側

安全な食品をつくるために

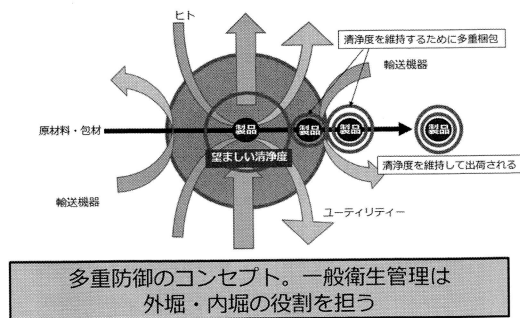


図2 安全な食品をつくるために



熱弁をふるう荒木かおり講師

[Youtube 動画] https://www.youtube.com/watch?v=abBXQnb_Wlc&feature=youtu.be

面からサポートし得るものでなければならない。つまり“縁の下の力持ち”とあってよいだろう。さらに、重大ではないまでも、起こってほしくないような軽微な事件の防止にまで視線を伸ばしていく。つまるところ、重大事件の防止を本丸に据えた多重防御態勢を持つ、堅固な城郭が構築されていくことになっていく(図2)。

3. 午後：感染症対策

HACCPの考え方は、危害要因分析重要管理点方式という和訳が示す通り、あらゆる危害に延伸していける。コロナ肺炎も例外ではない。「あれもやりたい」「これもやってほしい」という風にPRPを前面に打ち立てた形式で思考を進めていくと、効果が怪しいものまで並べ立ててしまうことになる。費用対効果の面でも、そして「本当にそこまでやれる

の?」と怪まれるような、実現性に疑問が付くような対策までが並んでしまう。

事実、厚生労働省が動画で強調しているような徹底した手洗いを、客がやっているような店は1軒もみたことがない(写真)。「乾燥したふきんをアルコールに浸して」と説明されるメニューやテーブル、椅子、よく手が触れる把手までの消毒も、完全に実行している店は皆無といってよいだろう。ふきんで拭くにしても、それは汚れ取りの効果の方を優先しているため、濡れたふきんが通常である。

原点に戻ろう！何よりも大事なのは換気である。手指を介しての汚染は、飛沫による汚染に比べたら極端に小さなものである。空中に浮遊している飛沫を何とかせず、枝葉末節のところでどんなに努力しても効果は知れたものである。飛沫を排除するには、大きくいって2つしか方法がない。まずは換気、それに限界がある場合は、次いで空気の流れである。



写真 厚生労働省の手洗い動画

感染症病棟での換気回数は1時間当たり12回が必要といわれている。感染症病棟での換気による実際の抑止効果は、医療現場での感染事故も多発しているので何ともいえない。感染症病棟並みの換気率を実現している新幹線や高速バス、そして感染症並みの換気が達成されているかどうかの数値化は非常に難しいが、窓を小さく開けている地下鉄でさえクラスターが発生していないという事実

は、換気がいかにパワフルな抑止手段であるかを証明している。

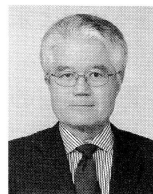
しかし、これから冬を迎えて、飲食業界では換気率を高く保つのが難しい状況が出てくるだろう。私は「今年の冬は、窓を開けっぱなしにした部屋に灯油ストーブでも持ち込んで(薪ストーブでも石炭ストーブでも結構)、客にはその周りに座って暖をとってもらおう。大晦日のお寺で、焚き火に当たりながら除夜の鐘を聞くような塩梅で、風情があっていいじゃないですか」などと冗談でいっているが、それでも忍耐には限界があるだろう。その場合は、「換気率の向上がままならない場所では、暖房で使っているエアコンの吸い込み口に中性能フィルターを噛ませるだけで、ずいぶん飛沫のろ過ができる」と伝えている。望ましくはHEPAフィルターであるが、通常仕様のエアコンでHEPAの圧損に耐えられる機種はない。完全ろ過ではなく部分ろ過、それでも私の実験では最低でも3割以上の飛沫阻止効果を上げている。中性能フィルターであればエアコンの動作を妨げることはまったくないし、エアコンは弱運転であったとしても1時間当たり部屋の容量の20倍くらいの空気を吸引・吐出する。そこにフィルターを設置することで、十分に6回相当以上の換気となる。

4. おわりに

セミナー終了後の受講者アンケートでは「今回は大阪府でも重要視されているものの、食中毒事件の減少が浅瀬に乗り上げてしまっているカンピロバクターを対象としたHACCPプランの解説で興味深かった」(衛生指導担当)、「HACCPの制度化のなかでやらなくてはいけないポイントを再度確認することができた。また、コロナ対策では、普段疑問に思っていたことが晴れていくようで、おもしろく聴くことができた」(衛生検査担当)、「HACCPとコロナ対策で『何が一番重要か』

をしっかり押さえることが大切なのだ」と理解できた。漠然とあれもこれもやればよいわけではなく、『無駄なことはやらない』『スマートに考える』ということの重要性がわかった」(百貨店 惣菜販売担当経験者)といったコメントが寄せられた。

HACCPに関して「何から取り組んでいくべきか、どう取り組んでいったらよいかわからない」といった悩みを抱えている事業者は多い。食品品質プロフェッショナルズでは、さまざまな研修を開催している。個々の現場に適したPRPやHACCPの構築につながることを願う。



ひろた・てつま

一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ代表理事

ネスレのグローバル組織で海外勤務を

13年経験、地方や国によって大きく

食品安全の概念や座標が異なることを体感。帰国後はその経験をもとに厚労省のHACCP教育ツール開発グループメンバー、農水省主導のJFSM創設準備委員会メンバー、JFS-A,B監査員研修のテキスト編集。関西大学特任教授として食品安全を教えるかたわら自ら創設した一般社団法人食品品質プロフェッショナルズの代表理事となって現在に至る。

●主な業績：『フードディフェンス対策と食品企業の取り組み事例』(共著)，(日本規格協会出版，2013)／『フードディフェンス 従業員満足による食品事件予防』(共著)，(日科技連出版社出版，2014)／『実践版 使えるHACCP』(編集)，(環境科学研究所出版，2019)／(学術論文)日本のHACCPの中に埋め込まれたバイアス，(日本リスク学会，2019)／(学術論文)What will/will not be changed by universal HACCP implementation in Japan，(日本リスク学会，2018)