

このメールマガジンは、HACCP 実践研究会の講習会等に参加いただいた皆様、および名刺交換させていただいた方々に配信しています。

HACCP メールマガジン 96号より始めた、「HACCP 義務化の流れ」解説如何でしょうか
メールマガジン読者の皆様に、お役に立てる最新ニュースを配信できるよう努めます。

**** 特報 お見逃しなく 定員 70名 申込み先着順受付です ****
1月26日(木)午後 厚生労働省の HACCP 担当の先生にご講演いただきます。
概略と申込みは下記 ◆1 をご確認ください。

◆ ◆ HACCP 義務化の流れを易しく解説いたします ◆ ◆
メールマガジンのアーカイブと補足資料をホームページに掲載しました。
<http://www.haccp.gr.jp/> ご利用ください。

◆シリーズ解説の予定◆

1. HACCP 義務化とはどういうこと ・ ・ 96号 (3月配信)
2. HACCP 導入のポイント ・ ・ 97号 (4月配信)
3. HACCP 義務化への対応 ・ ・ 98号 (5月配信)
4. 厚生労働省と農林水産省の取組み状況 ・ ・ 99号 (7月配信)
5. HACCP 化の事例紹介 1 ・ ・ 100号 (11月配信)
6. 厚生労働省の検討会中間とりまとめ ・ ・ 101号 (11月配信)
7. 社員食堂に於ける HACCP 厨房の実施例 ・ ・ 102号 (本号)

◆ 社員食堂に於ける HACCP 厨房の実施例

HACCP 実践研究会 理事幹事 宮地洋二郎

1. はじめに

老朽化した社員食堂の新築計画に当たり、「絶対に食中毒などで食堂利用者の健康被害を発生させないこと」への義務と責任を誓った給食管理元の総務および食堂調理者が挑戦した「HACCP 対応食堂」の実践例です。

本テーマについては

①HACCP 実践研究会・第 35 期 HACCP 実務者養成講座 (2016/8 月)

②日本食品衛生協会の月刊「食と健康」2016・9月号 P56～70 で発表済み

<http://suishinka.shop15.makeshop.jp/shopdetail/00000000175/category01/page1/recommend/>

2. 計画遂行のための準備 ・ ・ HACCP 手法の習得 (専門セミナーへの参加)

HACCP 実務者養成講座・3日間研修をリーダーの管理栄養士が受講し、ここで得た知見をもとに給食現場の従事者に衛生管理や品質管理の教育指導と食堂建設に向けてゴール設定計画を担当しました。同時に、自治体が進める HACCP 認定制度にアプローチして、出来るだけ HACCP システムの要求内容に準拠するようにしました。

3. 基本の衛生管理

「大量調理施設衛生管理マニュアル」をベースに自社の施設設備の実情に合わせた活用しやすい「自主衛生管理マニュアル」を作成しました。

食材から配膳提供までの一連のフローチャートで、病原微生物による汚染リスクをリストアップし、その対策として管理基準や管理方法についてマニュアル化しました。そのポイントは「つけない・増やさない・やっつける」食中毒予防3原則の実行です。

そして、反復教育の徹底です。「お客様(社員)の命を預かっている」という自覚をもって、一人ひとりにマニュアルを遵守してもらえよう、定期的な衛生管理教育、朝のウォークスルー、マニュアルをイラストや写真でわかりやすく掲示などとしています。

4. 社員食堂の計画とコンセプト

社員食堂における大きな特徴は「毎日の献立が異なる／構成する料理の組合せにより工程管理が複雑／一人の従事者が複数の調理を交互に対応する／食事時間に一齐に提供するため献立ごとに作業分担や時間配分が必要」などがあげられます。

基本的には「HACCPの7原則12手順」に沿ってシステム化することになりますが、リール施設では次のような特有の課題があります。

- ①メニュー数や食数が多いため食材の種類や数が多くなり、保管管理が難しい。
 - ②日替メニューは調理作業が日々変化する、全メニューのHACCPプラン作成が困難。
 - ③従事者が下処理、調理、配膳まで兼務するので交差汚染が起こりやすい。
 - ④従事者はパートやアルバイトが多く、衛生管理や意識に差が出やすい。
- などです

5. 7原則12手順に沿って作成したHACCPプラン

例1 調理場の平面図を作成します。

清浄区分、使用設備と重要備品、人・物の動線、レイアウト、交差汚染（二次汚染）の発生予測場所などを落とし込むことで、一般的衛生管理に関するマニュアル作成やフローチャートの作成に役立ちます。

例2 フローチャートを作成します。

フローチャートの役割は作業の流れの把握、人・物の流れの整理、問題点の表面化と共通認識、理想と問題の発見、ゾーニングや動線の整合確認、CCP（重要管理点）の発見などであることから、調理する食品すべてに準備する必要があります。しかし、リール領域では対応メニューが多くてメニューすべての作成は困難です。その対応策として

(a)加熱調理行程：焼く、蒸す、揚げる、煮る、炒める、炊くの
工程があるもの

(b)生食用調理行程：生野菜サラダや刺身など

に分類し、それぞれのフローチャートで代表的なメニューでフローチャートを作成し順次増やしていくことをお勧めします。

例3 フローチャートの現場確認をします。

できあがったフローチャートや調理場平面図をもとに、フローや作業手順書を実際の現場作業で確認します。現場作業は必ず複数人で実施し、実際の作業に即したものに仕上げなければなりません。

例4 危害要因分析

フローチャートを作成したそれぞれのメニューの危害要因分析表を作成します。

危害要因分析は食材ばかりでなく、作業工程上の危害も含みます。

この手順では一般的衛生管理で管理する工程とCCPとして管理する工程を決めます。

危害要因分析、CCPはチーム全員で議論し納得することが重要です。

続いて管理基準とモニタリング方法を決め、不具合が生じた際の措置を決めていきました。

例5 HACCPプランの検証

構築したHACCPプランが決められたとおりに運用されているかどうかを検証します。

プランがお飾りになっていないかなど定期チェックが必要です。

これは担当者だけのチェックでなく組織的な活動が重要です。HACCPチーム編成時に長続きする組織を作り、日頃のミーティングでたえずフォローアップすることが大切です。

6. 社員食堂のHACCP導入で得たもの

① HACCPはものでなく方法

HACCPを確立するための要件には施設のハード面に対する具体的な要求はありません。

- ② 最小限の CCP
PRP、SSOP をしっかり構築することで、基盤となる作業環境が確保され、最小限の CCP のみで食品を扱うことができる。
- ③ HACCP は決して新しく高度で難しい衛生管理手法ではありません。
- ④ HACCP 導入はゴールではなくスタート地点
維持管理を継続し、改善・向上させながら実施していくので、まずは導入することであるべき姿が見えてきます。
- ⑤ リテール施設はソフトでカバー
交差汚染と従事者の衛生管理が重要になります。すなわち、工場と異なり潤沢なスペースが取れないため、ハード対応でなくむしろ、現場工夫でのソフトでのカバーが必要となります。

7. 補足資料（HP に PDF で掲載）

- ・リテール HACCP 導入のポイント
- ・社員食堂のゾーニング計画
- ・床の色分け と 色分けに付随させた「見える化！」
- ・荷受・検収室、手洗い・消毒設備、前処理室、食品庫
- ・前室、洗浄室、更衣室、厨房

◆HACCP に関するご相談を受け付けています。

e メール info@haccp.gr.jp にご相談内容を記してお送りください。