

HACCPをリテール事業で有効に実践する方法

(株)スープストックトーキョー 山森純子 Junko Yamamori

東北大学農学部卒業後、理研食品株式会社で商品開発に従事。
2006年より株式会社スープストックトーキョー品質管理スペシャリスト。NPO HACCP実践研究会登録講師。複業制度を活用して2018年度より“リテールHACCP研究所”を主催。ISO22000審査員補・食品表示管理士・ハラル管理者・日本行動分析学会員



自分達のHACCPを見つけよう

“HACCPは、大手事業者や輸出事業者だけでなく、食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての事業者において、実施が必要になります。”
“事業者自らが考えて、実行し、安全性を確保して下さい。”

このような呼びかけを見聞きする機会が増えました。

HACCP実践研究会の主催する「HACCP実務者養成講座・3日間講習」にも、「食品製造業」の皆様だけでなく、「レストラン、ホテル、ファストフード等」の「飲食店営業許可」に基づいた事業者の皆様にも、以前にも増して、たくさんご参加頂けるようになりました。

HACCP実践研究会では、レストラン、ホテル、ファストフード等、調理したものを、その場でお召し上がり頂く業態の事を、便宜上「リテール」と呼んでおり、リテール分野でのHACCP実践に関する支援を行っています。

講習を修了されたリテール分野の皆さんが、それぞれの事業所に戻ったとき、「どうやって実践しようかな?」、「工場と同じやり方でいいのかな?」と戸惑いを感じることももしありましたら、私はHACCPがリテール分野でも大きな力になると信じて実践している一人として、お力になりたいと考えています。



工場と全く同じアプローチでOK??

この戸惑いの原因について、私は、このように考えています。

リテールと製造業では、HACCPの原理原則という部分では当然共通であっても、もともとリテールビジネスが、製造業と大きく異なる事業特性を一部持っているため、工場と全く同じアプローチをしようとするとう違和感があります。

例えば、一定規模以上の工場(製造業)では、経営者の号令のもと、全社一丸となって「流

通大手各社との取引において当然必要な信頼」や「諸外国への輸出要件」の獲得を視野に入れて、HACCP認証に取り組む事例が多く見られます。しかし、リテールにおいては、残念ながら、これらの事が必要不可欠ではありませんので、HACCPに取り組みたいと思う直接的な強い動機となることはありません。

さらに、取り掛かりに戸惑う、もう少し具体的な理由は、いくつか挙げられます。

取り組みを複雑にする理由 ①HACCPチームを作る？

責任者講習を終えたリテール事業の皆さんが、既に活発に活動しているHACCPチームの一員となるのは、やはり稀なケースです。もし、そのような方がいらっしゃったら、非常に恵まれていらっしゃると思いますね。食品安全・衛生分野だけの専任でいらっしゃる場合も、とても恵まれていると感じます。実際には周辺のいろいろな業務も含めて、複数分野をカバーされている方も多いのではないのでしょうか。

「現在の食品衛生責任者以外に更にHACCPの有資格者の設置は不要」(HACCPに沿った衛生管理の制度化のQ&A)ですので、「HACCPチームに相当するもの」の立ち上げはしなくてもいいのですが、そのことは、「一人でどこから始めよう・・・？」という別の悩みの原因にもなります。

取り組みを複雑にする理由 ②工場との圧倒的なゾーニングの差

また、工場のように明確に区画化された理想のゾーニングにも、リテールの実際の現場は合致していません。リテールビジネスとして成立させるために、厨房として活用出来る面積は限られています。HACCP＝工場レベルの理想のゾーニングから、と考えると、このギャップに苦しんでしまいます。

「HACCPは、工程管理、すなわちソフトの基準であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません」(HACCPに沿った衛生管理の制度化のQ&A)とあるように、ビジネスとしての成立と食品衛生面を両立させるには、ソフト面での工夫が不可欠です。

取り組みを複雑にする理由 ③CCP(重要管理点)モニタリングのなやみ

リテールでは、温度管理などのCCP(重要管理点)を決めても、精巧で持続的なモニタリングが難しい場合が、往々にしてあります。計測して、記録をつけることはもちろん大切です。しかし、精巧なモニタリングと記録をつけることだけを追求しようとすると、「何のためにやるのか？」という周囲からの同意は得られず、活動のエネルギーも尽きてしまいます。

CCPのモニタリングについては、スーパーストックトキーヨーでも工夫をしながら取り組んでいます。リテールで定められている詳細な方法が無い現在、それぞれの業態で現在皆様が工夫して取り組んでいらっしゃる事が、大きな財産です。どんな工夫が出来るのか、ぜひ皆様も一緒に考えてみませんか？

リテールHACCPでは「スタンダードをいつでも安定して出来るようにしたい」

実際のところ、リテールでの一番の悩みごとは、「アルバイトさんや派遣さんなど、入社時点では、衛生の知識が全くないメンバーも含めて、限られた人数や設備において、何とかして安全に運営を回していかないといけないこと」に尽きます。お客様から見れば、出来ていて当然で、いつでも当たり前に行っておかなければいけない事を、入れ替わりの激しい最低限の人員で、どうやればずっと安定して出来ますか？という事こそが悩みです。

そして、そのような条件が良くない環境においても、工夫しながら、HACCPに持続的に取り組んでいけば、必ず運営は安定し、結果として必ずお客様やお取引先からの信頼に繋がります。



リテールHACCP実践の原動力

リテール分野でHACCPに取り組みたいという原動力になるのは、「お客様から信頼頂いている、このブランドをずっと大切にしたい」という気持ちと、「従業員が加害者、お客様が被害者になってしまう悲しい事故が起きるなんて、絶対に嫌だ」という気持ちの2点です。私は、リテールでは、HACCPの手法は、まずは、この2点のためにこそ、活用されるべきだと考えています。

私はかつて、「短期間に劇的に安全性を高める方法なんて存在しない」という事を持論にしていました。自己保身も兼ねて、「そんな魔法のような方法なんてありませんよ」と、ちょっとひねくれて思っていました。

けれども、その事を話した当時の上司から、「食の安全を急激に高める方法は存在する。それは、センスの良い管理者を置くということだよ。」と言われたことがガツーンと来て、とにかく前述の2つの目的のために、どうすればいいか考えて、工夫するようになったのです。



私が約10年間、ヒューマンビジネスと呼ばれるリテール事業でHACCPを実践してきて気づいたことがあります。リテール事業の衛生管理は、HACCPの原理原則をもとに、工場と全く同じアプローチをするのではなく、リテールの現場に合った方法にアレンジして、それをコミュニケーションの手法を考慮して併せて実践していくことにより、きっと上手いききます。

「HACCPを学んだ仲間を信頼して、共にお客様のために頑張れる」、「HACCPを学んだ仲間がお客様から賞賛を受ける」、「だから明日ももっと頑張れる」、そんな未来が実現出来たら素敵だと思いませんか？

HACCPをリテール事業で 有効に実践するためのポイントは3つです。

- ① HACCPの原理原則を理解して、リテールの現場にあった方法にアレンジする。
- ② 飲食店営業はヒューマンビジネス。人間心理を考慮して危害分析をする。
- ③ HACCPの原理原則は、コミュニケーションの手法と併せて、仲間に伝える。

本連載では、これらについて分かりやすくお伝えしていきます。このメルマガを読んでくださっているあなたは、もう特別な存在です。共にリテールHACCPを実践して、新しい未来を築いていきましょう。

今後の連載予定

第2回 工場との違い・こんなところに注意、第3回 リテールでの危害分析のコツ、

第4回 コーデックスHACCPのリテールでの読み替え、第5・6回 スーパーストックトーキョー活動事例