

HACCPをリテール事業で有効に実践する方法

(株)スーパー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パー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”を主宰。ISO22000審査員補・食品表示管理士・日本行動分析学会員



明けましておめでとうございます。本年も皆様のHACCPの活動が一層盛り多いものになりますよう、お祈り申し上げます。

今回は、リテール事業におけるHACCP活動を一層深みのあるものにして頂くためのアイデアのひとつとして、国連関連機関の「食品規格委員会 CODEX」(以下、コーデックス)による、HACCPに関する文書について、リテール事業でHACCPの実践に携わっている私の視点から、ご紹介したいと思います。

HACCP実践研究会も、こちらのコーデックスのHACCPに基づいた上で、さらに国内外の関連する規格やガイドラインを考慮して、実務者研修の設計やコンサルティングを行っています。



CODEX(コーデックス)ってなに？

カタカナやアルファベットの団体名を覚えるのが苦手な方は、覚えなくとも大丈夫ですが、「コーデックス」とは、国際的な食品規格委員会の名前です。これからは度々耳にすることがあると思います。

1962年に、国連の2つの専門機関、国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)が合同で、国際的な食品規格をつくることになりました。その委員会が、コーデックス委員会です。

この委員会による、コーデックス規格「食品衛生の一般原則の規範」(文書番号CAC/RCP 1-19 69)というものが、その付属文書として、「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」がくっついています。

私がHACCPの勉強を始めたころ、ある研修会でふと耳にした、「HACCPはコーデックス規格“食品衛生の一般原則の規範”の“付属文書”なんですよ」という言葉を、今でも覚えておりました。当時の私は、「なぜ、HACCPのほうが付属文書なのだろう？」という不思議な感覚を持ったものですが、食品衛生の一般原則、いわゆる一般的衛生管理をしっかりと行った上にこそ、HACCPが有効に機能するということを、今は体感しておりますので、一般的衛生管理は大切、という先生方の教えの通りで、なるほどと思います。



コーデックス規格「食品衛生の一般原則の規範」に書いてあること

まずは、「CODEX食品衛生の一般原則の規範」について簡単にご紹介します。よく、食品衛生に関するパンフレットなどで、「スタッフの良くない習慣」や、「不衛生な状態のキッチン」が、イラスト付きで、分かりやすく紹介されているものを見かけます。

このとき必ず、ものすごく汚れているキッチンで、いかにも危険そうな食材を使って、具合が悪そうなスタッフが、手洗いもしないで、温度管理をしないで、調理している様子を書いてあります。ねずみが走り抜けていったりします。こんな作り方をした料理は、絶対に食べたくないなあ・・・と思いますよね。

このようなイラストは、この規範に出てくる、8つの要件のNG例を分かりやすいようにイラストにしたものです。8つの要件とは、次のものです。

①原材料の生産管理 ②施設の設計および設備 ③食品の取り扱いおよび管理 ④施設・設備、機械・器具の保守および衛生管理 ⑤食品取扱者の衛生管理 ⑥食品の輸送 ⑦製品の情報及び消費者の意識 ⑧食品衛生の教育訓練

コーデックスの原文や訳文は、なかなか難しい文章です。私は、毎日の業務では、これらの8つの管理項目について、次のようなイメージと結び付けて取り組み、時々原文を読みなおすことにしています。そのたびに、また新しい気づきがあります。

①は、生産者さんや業者さんとのパートナーシップ

野菜などの生鮮食品を育てて下さる生産者さんや、加工食品を作って下さるメーカーさん、店舗に食材を届けて下さる物流業者さんとのパートナーシップのことで。

②は、店舗の設計

店舗のキッチンや客席の広さやレイアウト、厨房機器が、法令に合致し、かつ、販売メニューと営業時間と席数(販売数)に合っていることです。スープストックトーキョーの店舗は、小さな空間にたくさんの工夫が詰まっています。

③は、食品の取り扱い及び管理

食材の検品・保管・調理・検食等のプロセスに関連します。こちらには、回収の手順についても記載があります。

④は、施設の清掃・メンテナンス、有害小動物の駆除

清掃、有害小動物の駆除、ごみの取り扱い等のことです。

⑤は、スタッフのアピアランス

スタッフの身だしなみと手洗いと体調不調時のお約束のことで。アピアランス(英: appearance)とは、外観・見た目などのことで、飲食店の場合は、身だしなみを整えるという意味で使っています。



⑥は、食品の輸送

スープストックトーキョーで行っているテイクアウト販売や、冷凍スープの販売に関連します。

⑦は、商品の情報とお客様からのお問い合わせ

お客様への各種情報提供や、商品に関するご質問等の対応に関連します。

⑧は、スタッフトレーニング

スタッフのトレーニングとHACCPチームリーダーに相当する私たちの勉強のことで。

コーデックスの原文や訳文によって、イラストによるNG例だけでは分かりにくい管理が必要な項目も把握できますので、ぜひ一度目を通していただくことをお勧めします。

「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」に書いてあること

次に、「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」です。こちらには、実務者研修でも勉強した、HACCPの7原則12手順について記してあり、皆様も何度も見た内容と思いますので、ここでは、全ての項目の解説ではなく、リテール事業で特にポイントになる3つ(★印)について、業務の中で感じていることを記してみます。

- (手順1) HACCPチームの編成
- (手順2) 製品についての記述
- ★(手順3) 用途および対象となる消費者の確認
- (手順4) フローダイアグラムの作成
- ★(手順5) フローダイアグラムの現場確認
- (手順6) 危害分析
- (手順7) 重要管理点(CCP)の設定
- (手順8) 管理基準(CL)の設定
- (手順9) CCPの監視方法の設定
- ★(手順10) 改善措置を設定する
- (手順11) 検証方法の設定する
- (手順12) 文書化および記録保持を設定する

～手順3 用途および対象となる消費者の確認 について～

HACCPを勉強して、私が一番初めに作った書類には、「スープストックーキョーの商品は、一般の人のための食品」と書きました。しかし、それは、飲食店の営業では、完全に間違いでした。特にアレルギーをお持ちのお客様の対応は最重要です。その他にも、生物学的危害・化学的危険・物理的危険のいずれにも該当しませんが、ベジタリアンのお客様、健康上や宗教上の理由で食事制限をされているお客様、放射能を気にされているお客様など、あらゆるこだわりをお持ちのお客様がいらっしゃいます。HACCPで培ったノウハウを応用して、あらゆるお客様に感じの良いご案内が出来るようになれば、結果としてHACCP活動への信頼感も高めることが出来ることを感じています。

～手順5～ フローダイアグラムの現場確認 について～

事件は現場で起きているといいますが、現場確認は、リテール事業において、本当に重要なプロセスです。どんなに立派なマニュアルを作ったとしても、机上と現場は別のものです。実際に現場に赴き、重点的に習慣づくりをしなければいけないポイントを見つけます。スタッフが日常に使う言葉に直して、一度でなく何度も何度も伝えていくと、必ず現場も変わってきます。

～手順10～ 改善措置を決定する について

製造工場の場合、通常の手順から逸脱してしまった場合には、監督者に報告し、指示に基づいて改善措置を行う手順を定めているところも多いと思います。それに対して、リテール事業は、アルバイトさんがたった1人で、一時的な対応が必要になる場面に遭遇しやすい業種です。このため、スープストックーキョーでは、世の中で実際に起きてしまった飲食店の食中毒事故の事例などを参考にして、自分達の事業でも起きる可能性がある事例について、アルバイトスタッフ含めて、全員で勉強して、初期対応トレーニングを行っています。

今回は、HACCPの原点のコーデックス文書を、リテール事業の食品衛生に携わる視点から、ご紹介しました。法制化に伴い、飲食店用の分かりやすいガイドラインやマニュアルのフォーマットもご提供頂けるようになりました。これらは本当に分かりやすく、コンパクトにまとまっていて、有難いものですが、コーデックスの文書にも目を通してみると、相互の繋がりがや今まで見逃していた視点にも気が付くことができます。活動の深みを増すための一つのアイデアとして、ぜひご活用下さい。次回からは、いよいよスープストックーキョーでの活動事例をご紹介します。

今後の連載予定

第5・6回 スープストックーキョー活動事例