

法改正で  
キッチンはどう変わる？

知っておきたい

# HACCP

2号連続企画 前編

1



1月21日から23日の3日間、服部栄養専門学校で「調理HACCP講習」が開催された。2018年6月に食品衛生法が改正され、HACCPが制度化された今、レストランはどうすべきかを考えていこう。

山内章子=取材、文 text by Shoko Yamauchi

そもそもHACCPとは何なのか？

HACCP（ハサップ）とは、

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字をとった言葉で、日本語に訳すと「危害要因

分析と重要管理点」となる。食品などを扱う事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から出荷に至る全工程のなかで、それら危害要因を除去または低減させ

るためにとくに重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のことだ。

HACCPは、世界保健機構（WHO）と国連食糧農業機関（FAO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表されたもので、各国にその採用を推奨。アメリカをはじめ世界各国ですでに義務化され、国際的に認められたものだ。

レストランがなぜHACCPを導入しないといけないのか？

いちばんの理由は、2018年6月に「食品衛生法」が改正され、食品に関わるすべての事業者にHACCPの導入が義務づけられたことだ。これまでは、食品工場や大量調理施設など、規模が大きい施設が対象になってきた。そのため、町場のレストランは無関係と考えていた人も多いだろう。

しかし、食品衛生法の改正によって、町場のレストランも無関係ではなくなってしまう。法改正の公表

から2年以内に施行される。つまり、2020年には新しい食品衛生法が施行されるということ。うかうかしではいられないのだ。

オーナーシェフのなかには、「人手はないし、設備をきちんとするためにはお金もかかるだろう。うちにはそんな余裕はないよ。それに、書類をつくったりするのは面倒くさい……」と困惑する人も少なくないだろう。

「でも、考えてみてください。レス

トランをやっているということ、一般衛生管理はきちんとされているということ。だったら、設備を新しくする必要はありません。責任者も1人からでOK。書類も、コツさえ覚えれば難しいことはありません」と服部栄養専門学校で行われた「調理HACCP講習」で講師を務めた今城敏さんは説明する。

しかも、レストランやカフェの小さな規模の施設で、「HACCPに基づく衛生管理」ができない場合、左ページ上の図にある旧・基準Bにあたる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でも構わないとされているのだ。気持ちが楽になった読者も多いのではないだろうか。



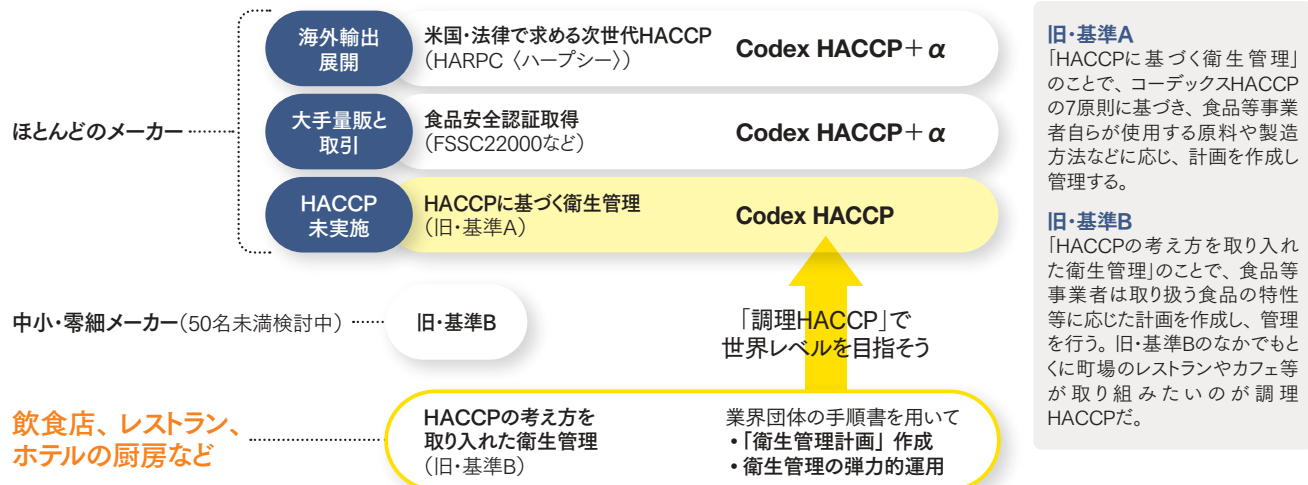
HACCP講習会講師  
今城 敏さん

ロドレジスタージャパン株式会社執行役員  
立命館大学客員研究員

食品安全の講演を通じて年間1000名以上の方々へ接するなかで、ムリなくムダのない品質戦略の方向性を提言している。大手食品メーカー・大手日用品化学メーカーの食品微生物研究、衛生管理責任者、食品品質保証室長などを歴任。

# HACCPを基準とした今後の食品衛生管理の枠組み

© Lloyd's Register Japan K.K. 2019



飲食店、レストラン、ホテルの厨房など

さらに、細菌がグングン増えてい



食の安全の国際基準に合った店へ

学校法人服部学園 服部栄養専門学校  
服部幸應校長

食品衛生法が改正され、2020年にはHACCPが制度化されます。そうなれば、小さなカフェやレストランなどもHACCPの考え方を取り入れた安全な料理の化学的な作り方マニュアルが必須です。すでに世界の多くの国で、HACCPは義務化されています。ラグビーワールドカップや東京オリンピック・パラリンピックでは、多くの外国人が日本に来ます。その人たちの信頼を獲得するためにも、HACCPの導入は必要不可欠。食の安全の国際基準に合ったレストランを目指しましょう。

レストランがチャレンジしたい調理HACCP

個人オーナーのレストランなどが取り組み始めたい、上図の旧・基準Bだが、これは、ほとんどのレストランですでに実行していた衛生管理であることは、前項で説明した。しかし、今回提案するのは、「調理HACCP」である。それでは、従来の衛生管理と調理HACCPとは、何が違うのか。大きな違いは、衛生管理における危険な要因を科学的・論理的に把握して、それを排除または低減する方法を文書化して、誰もが継続して実行できるようにすることだろう。

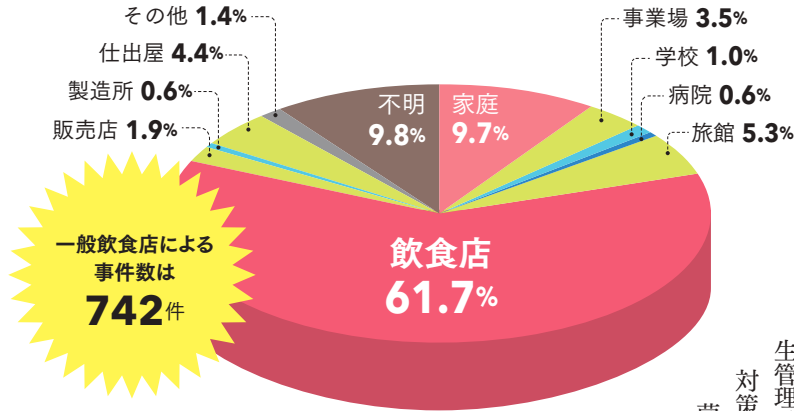
く危険温度帯に、食品原材料や調理品がどれくらいの間留まるかを知り、管理する方法を明確にするのも、調理HACCPでは重要になってくる。これは、それぞれのレストランで提供するメニューをグループ分けすることで、簡単に管理することができる。たくさんあるメニューも、「加熱しない食品(食材)」「加熱してすぐに食べる食品(食材)」「加熱と冷却を繰り返す食品(食材)」の3つに分けることができるので、作業工程ごとにどのような危険が潜

んでいるのか明確にし、管理していくわけだ。もちろん、こうした工程で記録を取り、記録を残すことも重要だ。



## 食中毒事件数割合

平成27年度 食中毒発生状況（事件数） 厚生労働省の資料より



一般飲食店による  
事件数は  
**742**件

た衛生管理計画をつくるこ  
とが大切なのである。

調理 HACCP で敵を  
知り、敵に備え、敵と戦  
うための、自分の店に合っ

中毒は起きてしまうこ  
とがある。だからこそ、  
しかし、それでも食

でも実施してきている  
はずである。  
レストランで、これま  
でも実施してきている

菌を「つけない」「増やさない」  
「やっつける」ことが一番  
大切なことだ。もちろん、  
このことは、ほとんどの  
レストランで、これま

それでは、レストランで食中毒の  
発生を防止するためには、どうすれ  
ばいいのか。従事者の健康管理、衛  
生管理、適切な加熱、低温保存など、  
対策はいろいろあるが、食中毒

食中毒の約60%は飲食店で  
起きている現実を直視しよう

厚生労働省が発表した「2015  
年度 食中毒発生状況（事件数）」  
によれば（左図）、食中毒の61・7%  
が飲食店で発生している。患者数で  
みても、1万2734人で、全体の  
56・1%にも上る。

一度食中毒を出してしまえば、数  
日間の営業停止はもちろん、風評被  
害なども免れない。とりわけ個人経  
営の飲食店にとっては、ダメージは  
計り知れないはずだ。

## 現場の危険な状態

### 調理工程のなかで 発生する危険な要因

- ◎調理済み食品への汚染
- ◎加熱温度の不備
- ◎温度管理の不備
- ◎調理済み食材への汚染温度管理不備

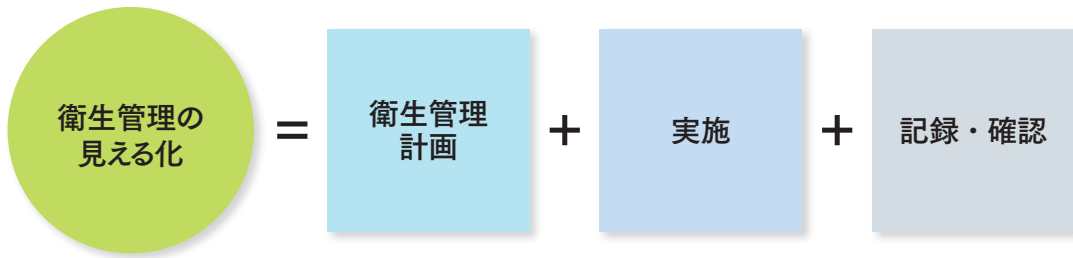
### 基本的な衛生ルールが 守られていないために 発生する危険な要因

- ◎清掃不足で不衛生な施設
- ◎ずさんな器具機材の保管
- ◎器具機材の整理整頓不足（異物混入の温床）
- ◎害獣や害虫が発生しやすい不衛生な施設設備

## 飲食店における食中毒の原因

- 1 体調不良、手洗い不足など  
調理従事者としての衛生管理を  
守らない
- 2 衛生管理を怠っている業者から  
納品された原材料
- 3 食品の加熱不足
- 4 不衛生な施設設備
- 5 食品の温度管理不備

衛生管理を「見える化」する  
それがHACCP



HACCPでは、さまざまな危害要因を科学的・論理的に分析し、対策を考え、チェックし、記録を残していく。つまり、HACCPの本質は衛生管理の「見える化」である。

例えば、オーナシェフの経験やアイデアは、その人の頭のなかにあるだけで、スタッフにはなかなか伝わらない。しかし、文書などにして「見える化」すれば、スタッフ全員が理解できるようになる。情報を、店全体で共有することができる。

「見える化」とは、①衛生管理計画を作成し、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注重点（冷蔵する、加熱するなど）を明確にし、②それらをきちんと実行し、③実行したことを記録・確認すること。難しいことでも、特別なことでもない。

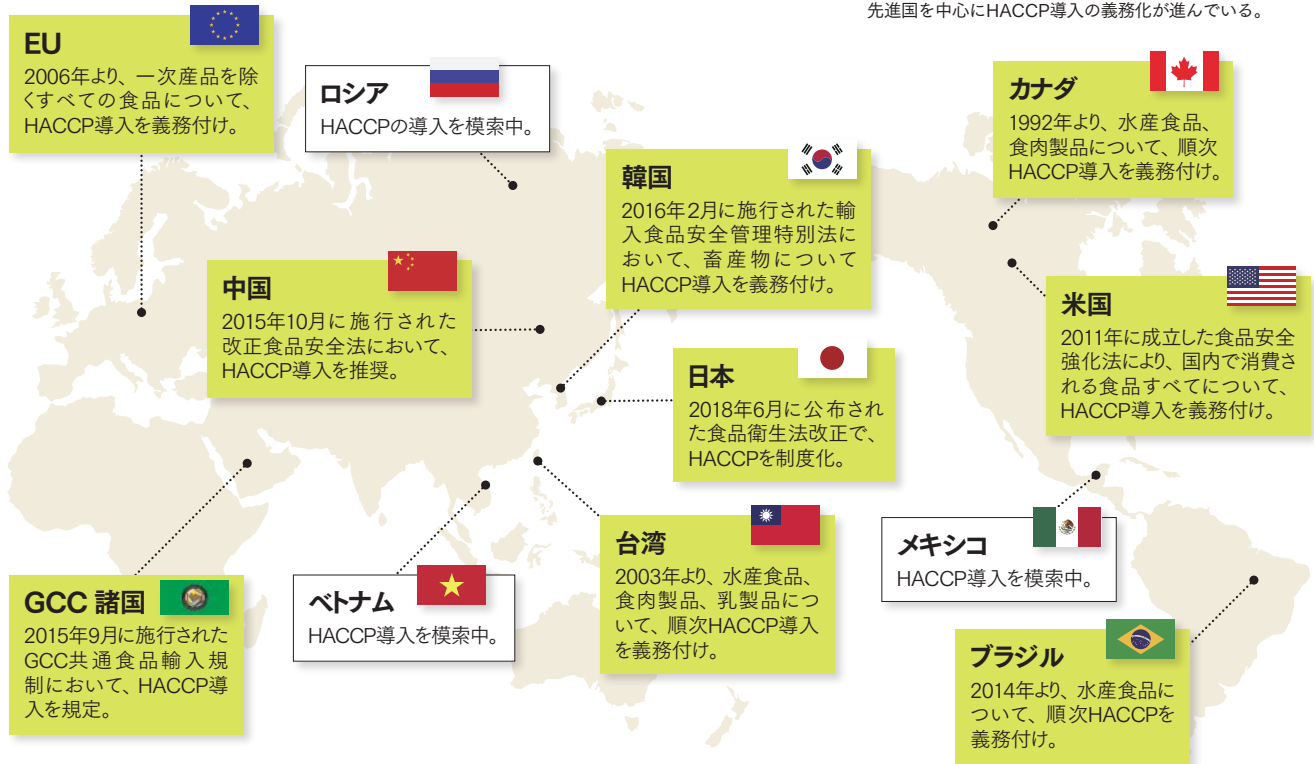
また、万が一食中毒が起こってしまった場合でも、「見える化」して記録を残しておけば、責任の所在が明確になる。食中毒の原因が自分の店にないのであれば、記録をもとに潔白を証明することもできる。

HACCPは、世界にアピールする手段であると同時に、自分の店を守る方法でもある。

先進国では義務化が進むHACCP

出典：「第1回 HACCP普及推進 地方連絡協議会 開催結果 資料」  
(厚生労働省、2015年) ※一部をアップデート

食品のグローバル化によって輸出入が活発化。そのなかで、食品安全の国際標準化を図るHACCPの重要性が高まり、先進国を中心にHACCP導入の義務化が進んでいる。



具体的な調理HACCPへの取り組みは、次号5月号で紹介します。