

第12回 会報・ホームページ委員が 調査しました！

飲食店におけるHACCPの義務化について

会報・ホームページ委員長 紺野 裕和

近いうちに飲食店にもHACCP(ハサップ)が義務化されると聞いて「食品製造業でもないのになぜ?」「飲食店は何をするの?」と思っている方も多いのではないのでしょうか。

なぜ義務化なのか、義務化された場合、飲食店は何をするのか調査しました。

■HACCPとは?

HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析に基づく重要管理点)の略。食中毒の発生や異物混入を防ぐために、食品の加熱や包装などの重要な工程を監視、記録する方法のことです。もともと対象は、食品製造業に限られていません。

■なぜ飲食店も義務化の対象なのか? いつから? 認証は必要?

厚生労働省は食中毒事故が減らないこと、異物混入などによる製品回収が多いこと、食品の輸出拡大などから義務化を進めています。特に食中毒の発生状況では、その60パーセントが飲食店で発生しているため、小規模な一般飲食店(※)を含めて衛生レベルを上げていくことが目的のようです。

義務化の時期は2020年の東京オリンピック開催ごろまでに進める見通しとなっています。

気になるのは認証手続きですが、必ずしも飲食店が認証を受ける必要はなく、HACCPの実施について保健所の職員が確認することになるようです。

HACCPの導入が進まない背景には、手間がかかるということが理由の1つに挙げられます。そのため、飲食店には他の業種よりも緩い基準である「基準B: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用されます。飲食店は提供する食材やメニューの種類が多く、季節によるメニューの変更などもあるため、他の業種よりも緩い基準が適用されるようです。

(※)従業員が数名程度の飲食店で、注文に応じてその場で調理し、提供する事業者のこと

■飲食店が実施することは?

一般的衛生管理を中心とし、HACCPの考え方に基づいて重要管理のポイントを設定して、衛生管理を行うこととなります。

飲食店は以下の3点について実施しなければなりません。

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録

1. 衛生管理計画の策定では、原材料の取扱いに注意する、施設や店舗の清潔な維持、調理従事者の衛生・健康に気をつけるなど「一般的衛生管理」として飲食店が普段から行うべき、異物混入や食中毒などを防ぐ取り組みが基本となります。具体的には、食品の保管場所の衛生や温度の管理、厨房・調理器具の清掃、作業着の着用や手洗いなど衛生意識の徹底です。いつ・どのように行うのか、問題あったときはどうするのか計画を立てます。

これらの「一般衛生管理」をしっかり行った上で、「重要管理のポイント」を決定し、実施・記録します。
「重要管理のポイント」は食品について細菌が増える10～60℃の温度帯をできるだけ短時間にしよう、というのが基本的な考えです。そのためにメニューを3つに分類して、対策方法を決めます。

○メニューを3つに分類

- 第1グループ【加熱しない料理(冷たいまま提供)】
- 第2グループ【加熱して提供する料理(温かいまま提供)】
- 第3グループ【加熱後冷却し再加熱する料理(温かいまま提供)、
または加熱後冷却する料理(冷たいまま提供)】

↓

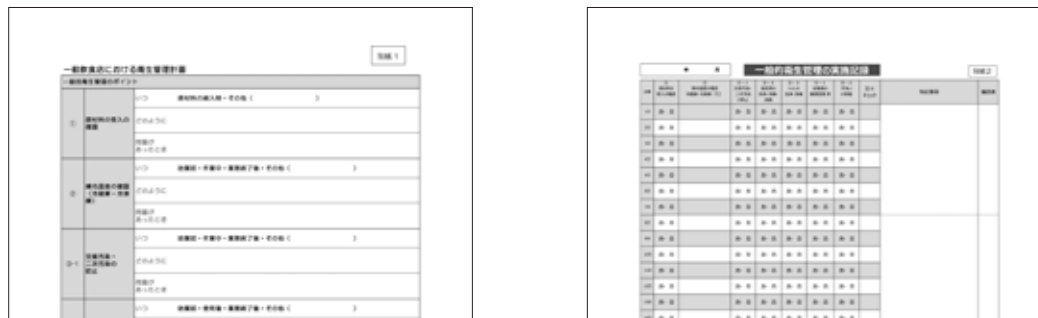
○グループごとにチェック方法(対策方法)を決める

- 第1グループ…冷蔵庫の温度や冷蔵庫から出したらすぐに提供する、など
メニューの例：刺身・冷奴
- 第2グループ…加熱したものが中心まで十分に加熱されているか火の強さや目で確認、など
メニューの例：ハンバーグ・焼き鳥・焼き魚
- 第3グループ…再加熱時の見た目や温度などで確認、加熱後速やかに冷却など
メニューの例：スープ・ポテトサラダ

2. 計画に基づく実施は、1で決めた計画に従って実施記録をつけ、日々の衛生管理を行っていきます。
3. 確認・記録は、1日の最後に実施の結果を記録します。問題があった場合は、その内容や対処も記録します。

このように「HACCP義務化」のポイントは計画を立てる、実行する、記録することです。

●記録の例



■義務化のメリット・デメリット

緩い基準である「基準B：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用されるといっても、小規模な飲食店にとってすべてを記録するのは大変です。手間が増えることで従業員の負担も増え、結果として人件費にも影響があるかもしれません。このあたりはデメリットと捉えられてしまう可能性があります。

メリットとしては、安心・安全を証明できるようになることではないでしょうか。万が一、何か問題があったときもHACCPによる記録によって証明できるでしょう。

数年前、北陸地方でユッケが原因となった食中毒死亡事故があり、その焼肉屋は廃業しました。お客様はもちろん、自分や会社を守るうえでも導入は大切になっていくでしょう。

■行政書士業務として

前述の通り、必ずしも飲食店がHACCPの認証を受ける必要はないので、認証申請の業務は少ないかもしれませんが、飲食店の新規開業や許可の更新に伴い「一般衛生管理」・「重要管理のポイント」に関する相談は増える可能性があります。今から対応を考えてみてはいかがでしょうか。

参考：公益社団法人日本食品衛生協会「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書」