

HACCP って何ですか？

公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部 HACCP 事業課長 太田 敬司

《質問》

HACCP って何ですか？ (一飲食店主)

《回答》

「HACCP (ハサップ)」とは、各原料の受入から、調理、提供まで、衛生的に問題があるところを見つけ、重点的に管理する工程管理の手法です。

最近、食品衛生に関連して「ハサップ」という言葉を耳にしたり「HACCP」というアルファベットを見る機会が増えてきたのではないのでしょうか。

食品衛生に関する法律「食品衛生法」の改正が平成30年の通常国会に提案され現在審議されています。その中に「ハサップに沿った衛生管理」がすべての食品等事業者を対象に義務化することとされています。

皆さん、衛生管理については、いつも適切に行っている、事故は起こしたことがないから大丈夫という意識をお持ちの方も多かもしれません。

そのような中で、どのように取り組めばよいのでしょうか。

飲食店様の一日を振り返りながら整理してみましよう。

どのお店でも、材料を仕入れ、開店前に仕込み、注文に応じて調理、提供するなど、それぞれの作業は各店でのルールがあるはずで

例えば、仕入れの時は鮮度のいいもの(外観)や表示があるものは期限を確認し、仕込みの時は交差汚染や二次汚染のないよう、手洗いや器具・容器等の洗浄・殺菌など行ったり、冷蔵庫で保管するものは適切に冷却されるように庫内温度を確認していらっしゃるでしょう。

また、仕込みから、お客様へ料理を提供するまでの間、食材について、適切な取り扱いや、温度管理を行っていないと、お客様に提供する前に食中毒細菌が付着、増殖しての食中毒の原因を作ってしまうかもしれません。

この様なことがないように、調理や保管する際には、食中毒菌が増殖するような危険温度帯(10～60℃)を避ける必要があります。

食材の取扱いにおいて、①冷たいまま提供されるもの(例:お刺身や冷奴等)、②温かいままもしくは十分に加熱するもの(ステーキ、焼魚等)、③加熱調理後、冷却し再加熱し温かいまま提供されるもの(例:カレー、出汁等)、もしくは、加熱冷却後、冷たいまま提供されるもの(例:ポテトサラダ、めんつゆ等)の3つに分けて、それぞれ適切な温度管理がされていることをチェックすることで、食中毒を予防することができます。

では、具体的にどのようにチェックすればよいのでしょうか。

1 まずは、衛生管理計画を作り、その計画に沿って実践しましょう

お店で決めている、手洗いや、設備、器具などの取扱い、食材ごとの温度管理など、これら作業ルールを1～2枚程度の書式(紙や電子媒体)に書き出しましょう。これが衛生管理の「見える化」となり、従業員が同じルールに沿って作業することで統一が図られ習慣にすることができます。

また、施設によっては施設・設備の衛生管理、そ族・昆虫対策及び廃棄物の取扱い等が重要になることもあります。その場合には、それらの作業ルールも書き出しましょう。

2 実践したことを記録しましょう

さらに、衛生管理計画に沿って、実践できたか、例えばノートに1日1行程度でいいので「記録」しましょう。また、何か問題が起こった時に対処したことなどもメモしましょう。このように記録を残すと、後で衛生管理の状況について確認することが可能となり、日々行ったことを振り返ることで、

改善対策が行いやすくなります。

例えば、従業員教育のポイント、施設設備故障予防、維持管理のポイント等が見えてくるでしょう。

このように「ハサップの考え方を取り入れた衛生管理して」を行うことで、自分たちのお店の衛生管理の改善点が明らかになり、また、今後、ますます増えるであろう海外からの観光客に対して食の安全をアピールすることが可能となります。

現在、各業界団体でこの「ハサップに沿った衛生管理」を行うための手引書が作成されています。公益社団法人日本食品衛生協会も、平成29年9月に「小規模飲食店事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理手引書」を策定しました。それらを参考に、できるところから少しずつ衛生管理を「見える化」し、「記録・確認」を行うことで、日頃、実践されている自主衛生管理を充実させましょう。