

特集
2HACCP 導入推進の取り組み
－ 小規模飲食店を中心に －

太田 敬司 Ota Keiji 公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部 HACCP 事業課長


 はじめに

今般の食品衛生法改正により、原則としてすべての飲食業を含む食品等事業者に対して、HACCP に沿った衛生管理の実施が求められます。しかし、大規模な事業者の多くが HACCP に基づく衛生管理を実施しているのに対し、中小零細規模の事業者においては発展途上であるといえます。

このようななか、小規模な一般飲食店に対して、公益社団法人日本食品衛生協会（以下、日食協）がどのような取り組みを行っているか紹介したいと思います。


 HACCP の必要性

現在、日本国内における食に対する関心は、外食・中食に向けられ、その需要は高まる傾向にあります。これは、共働き世帯および定年退職後の夫婦世帯の増加と相関があり、今後もこの需要は伸びることがうかがわれます。

また、日本の食料自給率は年々減少傾向にあります。あわせて、輸入食品の届け出件数および輸入数重量は増加傾向にあります。さらに、海外から日本を訪れる旅行者も増加し、その目的には日本食が含まれます。

輸出においても、日本の食品は、海外の富裕層から人気があり、輸出額と数重量も増加傾向にあります。

このように、日本における食は、自ら家で料理するだけでなく、輸入品による原料を中心

に、飲食店や大量調理施設で製造された料理を食べる世帯が増え、日本を訪れる旅行者も日本の飲食店で日本食を食し、日本国内で製造された食品は海外に輸出されるという、食のグローバル化が進んでいます。

さらに、2019年にはラグビーワールドカップの開催、そして2020年には東京オリンピック・パラリンピックが控えています。

一方、食中毒の発生件数は年間約2万件で下がり止まりの傾向にあり、また、最近では広域で発生する食中毒事例も散発するなど、食中毒予防は今までの方法では根本的な解決につながっていないことがうかがわれます。

HACCP は食品の製造工程において温度、時間などを管理することで、食中毒などの危害要因を排除することができる手法です。その有効性から、諸外国では、食の安全にかかわる国際標準である HACCP を義務化している国が少なくありません。それらの国から来訪する人々が日本の食に触れ合い、飲食店などで安心して食事してもらうためには、HACCP に沿った食品衛生管理の実施が不可欠となります。

こうした状況から、HACCP の制度化は必要になってきました。


 HACCP 導入の現状

HACCP 制度化の対象はすべての食品等事業者とされています。これまでも、国や各業界団体が HACCP に基づく衛生管理について、普及啓発や人材育成を行ってきており、大企

業ではほぼ 7 割が、中小企業では 3 割程度が HACCP を導入できていますが、その導入率はこの 3 年間変化がありません。

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」(以下、検討会)においても、制度化に向けて、食品の業態や特性を考慮し、厚生労働省と業界団体等が連携しながら、食品衛生管理計画の策定および実施の支援を行うことが必要であるという結論が出されています*1。このことを受けて、HACCP の制度化においては、コーデックス HACCP の 7 原則*2 を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」もしくは、コーデックス HACCP の 7 原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者等に対して、コーデックス HACCP の 7 原則の弾力的な運用を可能とする「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」によって実施することになりました。

この「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、つまり、HACCP による衛生管理は、これまでの衛生管理とまったく異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCP の原則に則して体系的に整理し、食品の安全性確保のしくみを「見える化」しようとするものです。

これらの衛生管理の実施に当たって、事業者の負担軽減を図るために、各食品等事業者団体において食品の特性等を踏まえた手引書の作成が推奨されています。その作成を支援するために「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」*3 が示されており、基本的な考え方や構成、留意事項等を参考にすることができます。

日食協の HACCP 導入推進に向けた取り組み

HACCP の制度化において、全国都道府県市の食品衛生協会の会員は、その 6 割が飲食店で、数名の家族経営でメニューが多く、また、従業員が高齢であることも少なくありません。このような会員の負担軽減を図るため、日食協では 2017 年 9 月に小規模な一般飲食店向けの「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」*4 (以下、手引書) を策定しました。

この手引書は食中毒予防の 3 原則(つけない、ふやさない、やっつける)を基本に、日々の一般的衛生管理とメニューに応じた注意点について衛生管理計画を明確にし、実施し、記録することにより衛生管理を「見える化」できる内容としています。

また、幅広く利用してもらえるよう、難しい言葉や外国語(いわゆる横文字)等の使用はできる限り避け、文字を少なくしてイラストを多用するなどして分かりやすい手引書にすることを心がけました。

この手引書を参考に、会員が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を具体的に実施できるよう、次に挙げる講師、指導者の養成とその講師による講習会や研修会を全国で展開することで全国の飲食店等事業者に向けて普及啓発を図っています。また、実質的な HACCP 導入の準備として「食の安心・安全五つ星事業」についても紹介しています。

(1) 食品衛生指導員活動(日食協事業)

国民に安全で衛生的な食品を提供できるよう実践活動を行い、国民の保健衛生の向上と増進に寄与することを目的として、1960 年から実

*1 <https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146747.html>

*2 FAO/WHO 合同食品規格委員会(コーデックス委員会)策定のガイドライン。「7原則」は、危害を分析・特定した上で、重要な工程を継続的に監視し、記録・検証する HACCP の構成要素。http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_sec05.html

*3 <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000209408.pdf>

*4 http://www.n-shokuei.jp/eisei/pdf/haccp_tebikisyo.pdf

施している、日食協の中核となる活動です。全国約 48,000 名の食品衛生指導員が行政当局と連携、協力のもと、食品等事業者の衛生指導や相談、さらに消費者の食品衛生意識の啓発など、幅広い活動を行っています。

2017 年度からは巡回指導における重点指導項目を「HACCP の考え方に基づく衛生管理の実施」として普及・啓発活動を実施しています。

(2) 飲食店等 HACCP 理解醸成事業 (厚生労働省委託事業)

2016 年度から受託している事業で、毎年全国 7 カ所で、地域で中心的な役割を担う飲食店に受講してもらい、その内容を地元の飲食店を営む人に説明してもらうことを図り、リーフレットの配布と合わせて、普及・啓発を行っています。

(3) HACCP 人材育成事業 (農林水産省補助事業)

2018 年度から実施している事業で、食品等の事業者を対象に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理にかかわる研修会を行っています。内容は、一般飲食店向け衛生管理手引書に基づく講義演習と、他業界団体の手引書の内容について講義し、中小企業を中心とした食品等事業者に、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理についての理解を進めてもらうため、全国 30 カ所で開催しています。

(4) 食の安心・安全五つ星事業 (日食協事業)

食品衛生指導員が確認する、次の 5 つの項目をそれぞれ星の数として数え、その取り組みに応じて店頭でプレートを貼付^{ちようふ}することができる、日食協、独自の制度です。

- ①従事者の健康管理実施店
- ②食品衛生講習会受講店
- ③衛生害虫等の駆除対策実施店
- ④食品衛生管理記録実施店
- ⑤食品賠償責任保険加入店

飲食店においては前記④について HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理計画および記録簿 (一般飲食店) に、日々の食品衛生に関する事項を記録していることで判定を受けることができます。また HACCP の考え方を取り入れた衛生管理実施店であることを記載したプレート^{ちようふ}を店頭に掲示することができます。

(5) HACCP 指導者養成研修 (農林水産省補助事業)

2014 年度から農林水産省より受託し、中小零細企業に対して HACCP に基づく衛生管理のメリットやその導入にかかわる指導助言を分かりやすい言葉で伝えることができる人材を育成するため、延べ約 600 名に対して研修を実施してきました。

修了者は HACCP 普及指導員や、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理にかかる講習会、研修会の講師として活躍しています。

(6) HACCP 普及指導員制度 (日食協事業)

2016 年度から開始した制度で、HACCP 指導者養成研修修了者のうち、具体的に HACCP に基づく衛生管理の導入支援を担うことを目的とする人に登録してもらう制度で、2018 年 4 月の段階で約 230 名の登録があり、随時、HACCP 導入支援を求める食品等事業者に対して講演や指導助言を行っています。

当協会は、このような取り組みを進め、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の普及と、分かりやすい言葉で伝えることができる指導者の養成、そして、HACCP 導入に向けた支援を引き続き進めてまいります。