

HACCP、新たな展開に向けて

飲食業向けHACCPについての対策 その3

(関西大学 化学生命工学部 特任教授・一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ代表理事)

広 田 鉄 磨
Hirota Tetsuma

はじめに

過去に飲食業HACCPに関する問題を提起をし、問題解決へ向け、対策1、2と著述してきましたが、本シリーズ最後の稿として、対策の3である人材育成について述べていきます。

マスをカバーできるトレーニング体制づくりを

1、トレーニングの絶対数の不足

統計調査の実施主体の考え方・カテゴリーの分け方によって、数字が異なっているのが、正確にはどれくらいの間が飲食業に従事しているのか、これこそが信頼できるといえる数字はありませんが、少な目に見積もって270万人、おそらくは440万人くらいであろうとされ、これは日本の食品産業に従事する者たちの合計793万人の4割から6割近くを占める巨大なクラスターです。飲食業従事者であっても、HACCP義務化に向けてトレーニングを率先して受講しないといけないよう

な立場にあるものは限定されるでしょうから、まずは3割の正規従業員、最小限に見積もって、そのうち1割が他の従業員の食品安全衛生を指導する役割にあると仮定しても、わずか数年の間に8万〜13万人に教育を施さねばならないということです。

民間で実施されているHACCPトレーニングはいくつかありますが、一般的に知られているのは、次に示す農林水産省の高度化支援法の補助金を使用しての一連のトレーニング群です。平成28年度には表のように

実施計画が定められていますが、1回ごとに数十名、最大でも100名程度しか収容できないので、仮に全てを飲食業に振り向けたとしても、その食品安全衛生指導者全員を一巡するのに10年近い期間を必要とするわけです。

まして、飲食業で実際に食品安全の要となっているのは非正規従業員である、また衛生指導に当たるものだけではなく店舗運営に当たるものすべてがHACCPについてある程度の知識を持っていないといけないというふうにHACCP展開の正道

を歩もうとすれば、トレーニング対象者は飛躍的に増えていくことになり、このように大きなクラスタを相手にする際には、既存のトレーニング群だけでは用をなさず、もっと大規模かつもっと実施頻度の高い形でのトレーニングが準備されていないと話にならないということ。す。

2、トレーニング形式の不適

飲食業全体のうち10人未満の事業所が約8割を占めます。この10人未満の事業所で、HACCPを率先して受講すべきは、とりあえず店長・厨房長ですが、こういった人たちは店休日でもないかぎり自分の店を空けるような余裕はありません。管理・監督の地位にある方々が店を空ければ、その店は直ちに機能しない状態に陥る状況なので、缶詰研修に1人参

加するとすれば3日分の売り上げを返上しないとけないといふことになり、本シリーズ対策1の中でも述

常用雇用者、アルバイト・パート、臨時雇用者等の人数割合 単位：%

区分	従業者計	常用雇用者	臨時雇用者	
			うちアルバイト・パート	
一般飲食店計	100	95	74	5
ファースト・フード	100	97	86	3
ファミリー・レストラン	100	96	73	4
カジュアル・レストラン	100	99	59	1
ディナー・レストラン	100	90	60	10
その他	100	93	72	7

外食産業に関する基本調査結果 平成21年6月農林水産省総合食料局
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/pdf/kiso.pdf>

平成28年度 食品の品質管理体制強化対策事業によるHACCP研修会スケジュール

平成28年7月15日現在

事業実施主体	研修会名称	平成28年6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	平成29年1月	2月	3月
(一財) 食品産業センター http://www.shokusan.or.jp/index.php?mode=topics&nc=TopicsDetail&topics_id=302 (申し込みページは現在準備中です。7月末ごろ開始予定です。)	導入研修会 (1日間)				19日 福岡市 (TKPガーデンシティ福岡東区道アークホール) 20日 福岡市 (TKPガーデンシティ福岡東区道アークホール) 26日 札幌市 (北海道自治労会館) 27日 札幌市 (北海道自治労会館)	2日 金沢市 (石川県地産産業復興センター) 10日 新潟市 (水原マッセイメインホール) 22日 福島市 (ホテルサンルートプラザ福島) 24日 山形市 (山形国際ホテル)	8日 大崎市 (ナレッジキャピタルカンファレンスルーム(グランフロント大坂北館)) 2日 大崎市 (ナレッジキャピタルカンファレンスルーム(グランフロント大坂北館))	17日 東京都港区 (石垣記念ホール(三堂ビル)) 19日 東京都港区 (石垣記念ホール(三堂ビル)) 24日 名古屋市 (アクセス名古屋駅前フォーラム) 25日 名古屋市 (アクセス名古屋駅前フォーラム)			
	ミニ研修会 (半日・午後)						28日 仙台市 (TKPガーデンシティ仙台勾当台) 30日 山口市 (サンルート道徳ホテル山口市)		30日 長野市 (会場調整中) 31日 甲府市 (会場調整中)		
東京サライ(株) http://pro.saraya.com/sanitation/haccp/	基礎研修 (1日間)			26日 宮崎市 (KITEN(宮崎商工会議所))	1日 仙台市 (東京エレクトロンホール宮城) 15日 静岡市 (グランシップ)		28日 徳島市 (アステとしま)	8日 さいたま市 (JA共済埼玉ビル)			
	責任者養成研修 (4日間)					3~4日、17~18日 仙台市 (スナックダイド会議室(一宮町店)) 27~28日、11月10~11日 宮崎市 (KITEN(宮崎商工会議所))	17~18日 (もくせい会館)、12月1~2日 (静岡商工会議所) 静岡市		19~20日、26~27日 徳島市 (阿波観光ホテル)	9~10日、16~17日 さいたま市 (JA共済埼玉ビル)	2~3日、9~10日 神戸市 (兵庫中央労働センター)
	指導者養成研修 (2日間)			22~23日 東京都 浜谷区 (食品衛生センター)	26~27日 仙台市 (ハーネル仙台)	13~14日 名古屋市 (アイ・エム・ワイホール)	24~25日 福岡市 (福岡市畜衛生食品会館)		30~31日 大崎市 (農業青年会館)		
(株)レジェンド・アプリケーションズ http://www.lafod.jp/seminar/	3日間実践研修	4~6日 札幌市 (会議・研修施設AGU)	22~24日 静岡市 (レイアック御幸町ビル)	14~18日 福岡市 (リフレックス駅東ビル(真し会議室))	3~5日 名古屋市 (ワンクあいち)	9~11日 熊本市 (ユニズピア熊本(熊本県青年会館))		15~18日 札幌市 (市民活動センター)	6~8日 神戸市 (神戸国際会館)	13~15日 東京都 中央区 (あずか会議室)	
		19~21日 神戸市 (神戸国際会館)		26~28日 仙台市 (仙鶴会館)	17~19日 那覇市 (沖縄青年会館)	26~30日 東京都 中央区 (あずか会議室)		23~25日 高松市 (サンポートホール高松)	22~24日 福岡市 (リフレックス駅東ビル(真し会議室))		

* スケジュールは変更の可能性があり、随時、更新いたします。
 * 申し込み等、詳細につきましては、各事業実施主体のホームページでご確認ください。

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/kensyu/pdf/28_kensyu_nittei_hyou.pdf

べていますが、3日間の売り上げ返上というのは、食中毒を起こして営業停止となる場合の売り上げ減に等しいわけですが。私の職場に近い大阪市の例を引きますと、2016年度

において飲食業・宿泊業店舗数は2万8422店。

従業者数規模別事業所割合		従業者数規模別事業所割合				単位：%
区分	事業所計	従業者数規模別事業所割合				無回答
		5人未満	5～9	10～19	20人以上	
一般飲食店計	100	62	17	9	11	1
ファースト・フード	100	42	20	15	23	-
ファミリー・レストラン	100	56	19	11	13	2
カジュアル・レストラン	100	65	16	8	10	-
ディナー・レストラン	100	47	30	11	12	-
その他	100	69	14	8	9	1

外食産業に関する基本調査結果（平成21年6月農林水産省総合食料局）
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/pdf/kiso.pdf>

業種・業態	本市計画に基づく監視指導回数	監視指導件数	施設に対する行政処分件数×1	
			営業・業務の禁止	営業・業務の停止
重点的に監視指導を行う施設				
飲食店営業 仕出し折詰弁当調製施設	1回～2回/年	1,129		2
宿泊施設(調理あり)・結婚式場(大規模)	1回～2回/年	353		1
その他の飲食店営業許可施設 (焼肉店、焼鳥店、寿司店、日本料理店を主な対象とする。)	1回/5年～1回/年	27,209		39

<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/cmsfiles/contents/0000366/366348/27kansisidoukekka.pdf>

その中で2015年度に食中毒起因として営業・業務の停止となったものは42件でしかありません。確率としては非常に低いものです。飲食事業者の感覚からすれば、食品安全事件というものはほとんど起きていない、だから自分の店でも起きないだろう、それなのになぜ(事件を起こした店が受けるようなペナルティ(3日間の売り上げ返上というコスト)を支払ってまで)食品安全にかかわるトレーニングを受けないといけないのか? と疑問に思っただけでしょう。実感される投資の費用対効果は全くと言ってなく、事業者の眼にはただただ出費のかさむだけの厄介な話題としてしか映っていません。

飲食事業者の意識の改革には、望ましくは行政からの働きかけがなされるべきですし、そこでは行政側から営業停止というのは氷山の一角でしかなく、実際には食中毒はもっと多発しているということが赤裸々に語られるべきでしょう。保健所に届けられる事件にまで発展したというのがうち42件あったというだけで、水面下ではもっと多数が発生しているに違いありません。そのうちの多くは、紙一重で大量食中毒あるいは重篤な危害を免れただけのこと。監視を強化しようにも、食監の員数と稼働時間の限界に苦しんでいる状況の告白、だからこそ飲食店事業者には予防的措置の採用、つまりはHACCPに踏み込んでほしい旨伝えられてしかるべきでしょう。また、弊会(一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ)もまた、機会のあるごとにセミナーなどで事業者の意識改革に取り組んでいきます。

しかし、意識改革がなされたとしても、3日間の缶詰研修はやはり飲食店事業者にとっては経済的な(かつ肉体的な)負担が大きすぎます。これについてはやはり通常の大学で行われているような、学期の間は毎週同じ日、同じ時間帯にコースが組まれていて、受講者は自らキャンパスに行き、自分の受けたいコースを受講、何らかの理由でコマを逃した場合、次の学期に抜け落ちていたコマを補い、最終的にすべてのコマが埋まったときに終了証を授与するというシステムが必要となります。

す。この学期の設定も、例えば2カ月でワンクール、2カ月後には次のクールが開始されるものとし、せっかくやる気になった受講者のやる気をそがない、まさに「鉄は熱いうちに打つ」体制が求められるでしょう。これを私どもは細切れ集合研修と呼んでいます。

キャンパスは交通至便なところにあることは必須条件で、さらには飲食店の集中した地域から歩いていける場所であることが望ましく、最近、大学が開設している社会連携のためのサテライトはまさに最適なロケーションといえます。さらにはビジネスの集中する（そこにはつまり飲食店も多く存在する）地域にある民間企業の会議室・研修室を開放してもらうことで、キャンパスの確保が可能となるでしょう。

コースプログラムは、飲食事業者が受講しやすいように、昼前の仕込みの時間と夕方客足のピークを迎える前の時間帯を狙った形で提案します。酒類の提供の多い業種向けに夜更け、店がはねてからといった時間帯の要請をうけるかもしれません。まさに深夜といわれる時間帯に借り

ることのできるキャンパスはなかなか見つからないでしょうから、受講者自身の経営する店、あるいはカラオケルームに間借りしての講義というのも将来の展望には入れておく必要があるでしょう。

当初は講師を有志より募り、謝金を無用で進めることが可能です。会場も安価であるため、参加者一人当たり数千円の負担で受講可能となります。しかし、飲食業従事者440万人という巨大なクラスターを相手にし、研修を広く多数の地点で展開していくには、有志だけでは立ちいかない場面がすぐに出てきます。飲食クラスターは産業としての新陳代謝が激しく（新規開店も多いが店をたたむ例も多い）、従業員の入れ替わりも激しい業種であることを考慮すれば、面での展開だけではなく、実施期間の延長、つまりサステナビリティの確保も考慮しなければなりません。

ボランティア精神で集まってきた講師たちが、経済的・肉体的に疲弊していく前に、大学側が費用負担の重みからサテライトの提供に難色を示し始める前に、何らかの救済策を

打っていくことが望まれます。この点については、やはりHACCPC支援法による負担軽減（コースに参加する事業者への経費補助という形での講師への給与支払い、大学サテライトの教室使用料支払いという形で経済的支援を進めていく）を必要としていくでしょう。これにより、コース費用はさらに安く無料としながらも、講師への謝金および教室使用料をまかなうことができます。

また、滋賀県の琵琶湖条例に基づき、環境問題に対して一歩進んで貢献する農家への支援のように、大阪府が府下の飲食業へのHACCPC展開を、飲食の安全の担保、粉もん文化に代表される大阪の観光客をひきつけてやまない「うまいもん」すなわち観光資源としての食の健全化ととらえ、経済的な支援を起こしていくことはまさに望ましい展開です。

3、E-トレーニングの導入

現在、厚生労働省と農林水産省が併行してE-トレーニングツールを開発中とはいわれていますが、まだその対象として飲食業は眼中になく、また眼中にあったとしても、デ

スクトップ・アイパッド使用を前提とした教育システムが、飲食店という狭い混雑した作業環境の中で利用可能とは思えません。

しかしながら、トレーニングの底辺を急速に拡大していくには、やはり「いつでもどこでも」を具現化するE-トレーニングの真骨頂には大きな期待が寄せられます。そのためには、飲食店という業態を熟知した人間たちが協力しあい、次のようなトレーニング体系を構築していくことが切に求められます。

①従業員がスマホを所持しているのはもう常識となっているのだから、そのスマホをプラットフォームとし、通勤時間や作業の間合間というような細切れの時間でも学習ができるシステム。まだ誰も上梓した例がありませんが、大阪に拠点をおく企業の連合体と弊会（食品品質プロフェッショナルズ）との間で検討を進めています。このスマホトレーニングは、信じられないほど安価に提供できるものがあるべきで、そうでないと、まだまだ意識醸成の十分ではない業界で「どんどんやってちょうだい」

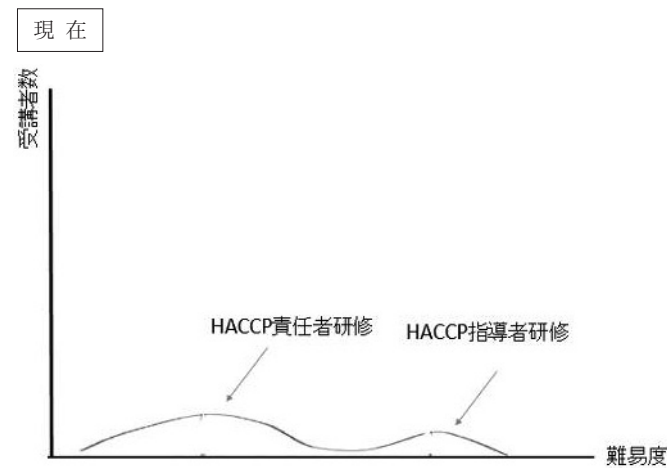
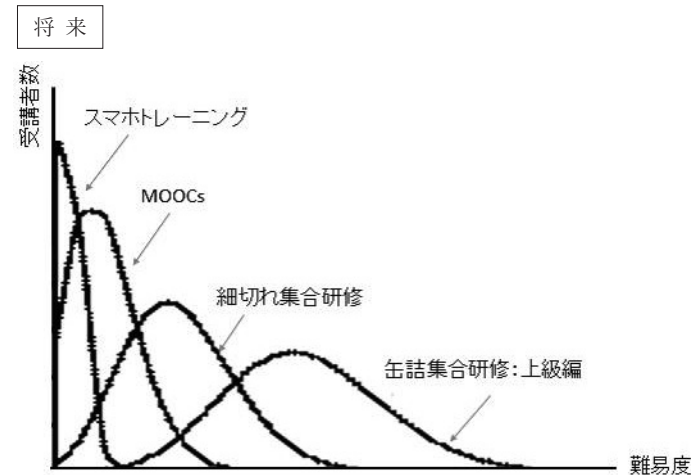
② 飲食HACCPのMOOCsを立ち上げる。これはスマホトレーニングの上級編といえるもので、基本的な内容をスマホで理解した従業員が、次のチャレンジとして受講することを想定しています。ある団体がこのMOOCs講座開発

を手掛けていたようですが、現在はとん挫しているようです。しかしながら、その団体のMOOCs開発がたとえ復活したとしても、飲食向けの講座にはなかなか優先権が与えられないでしょう。飲食業には規模の零細なものが多く、資金の拠出が難しいことから、MOOCsを一本寄贈といったスポンサー事業者が出てきにくいこと

は容易に想像されます。そのため講座への協賛は、飲食業の大手、飲食部門をホールディングの一部門として持つ大手企業、あるいはサービスプロバイダーなど飲食業の小さなニーズを集めて大きなビジネスに変換することのできる業種が先駆けとなっていくのではないかと想像しています。

4、最終的に想定される トレーニング体系

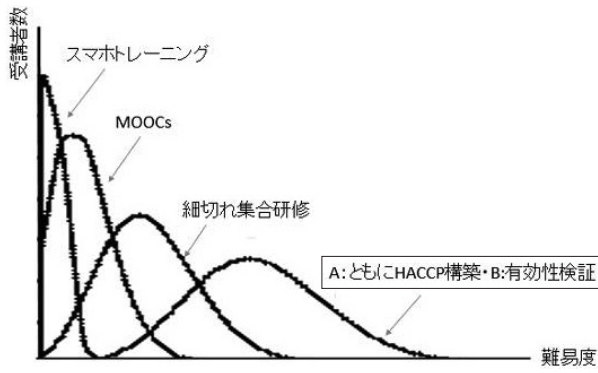
もしスマホトレーニング、MOOCs、細切れ集合研修のすべてが出そろったら、将来のトレーニング体系は次の図のようになっていくでしょう。



(現在の双瘤ラクダ：HACCP 責任者研修と HACCP 指導者研修が2つの低いピークとして存在する体系)に欠如している

1. まずは多くを取り込み、できるだけ落ちこぼれを少なくより上位の研修にいざなっていくという吸い込み・押し出し効果
2. 今までよりも幅広い知識の欲求水準にテイラーメイドで合わせることでできる対応力
3. 取り付き(スマホトレーニング)の費用負担を極限まで抑え込み、まずはやってみよう背中を押す体験型学習システム

まず、スマホトレーニングを提供することで、飲食業従事者440万人のできるだけ大きい割合をトレーニング体系の中に取り込みます。かなりの部分が次に控えるMOOCsに興味を持ってくれるでしょう。しかし、(MOOCsは開発費の回収のため、受講が数千円程度の有料となっていく可能性もあります)事業者としても誰をMOOCs受講させるかについては悩み始める場面もあるでしょう。しかしながらいったんMOOCsをその一部であっても受講した人間たちの多くはさらに高い知識の欲求が高まっているので、かなりの人間たちが次の段階である細切れ集合研修へ参加(例えば月曜日の10時半~12時、火曜日の18時から19時半に大学のキャンパスに行ってお講)することのためにためらいを感じて



いない状態になっているはずですが、こうした初心者の多くを取り込み、無段階に高度のトレーニングへと送り込んでいく体系を運営することによって、より多くをとりこみ、より広範な水準をカバーするトレーニング体系が実現されていることとなります。

前図の中では、缶詰集合研修に引き渡すことをトレーニングの最終段階として想定していますが、小規模事業者の場合には特にHACCPチ

ームの編成という最初のステップで挫折することが予想されるため、この部分を④HACCPを事業者と一緒に進んでいく、⑤構築したHACCPがその後、事業者によって有効に運用されていることを（非常に安い価格で）検証する——に置き換え、HACCP運用の柔軟性を最大限に生かしながら、最大限のサポートを実施していくことも考えていくべきでしょう。この、ともに構築、そして検証という作業は、弊会の得意分野ですのでぜひとも先行事例を作り上げていこうと考えています。

おわりに

HACCP力量の育成という課題では、日本ではすべてがこれからの対処であるという危なっかしい点を否めません。弊社（一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ、<http://qpls.jp/>）は力量育成プログラムの具現化に鋭意努力してまいります。その目指すところに共鳴し、ともにHACCPトレーニングを構築していただける賛助者の方々のお声を待っております。