

食品事業者の皆様にささげる

「厨房の衛生管理は何故できないか？」

※本資料は、当初小冊子にして、配る予定でした。
そのため、文章内の、本資料呼び方は、資料でなく
小冊子となっております。ご了承ください。

総合衛生対策協会

はじめに

コロナウイルス被害を受けておられる皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

本小冊子は、コロナ騒動が始まる前に、HACCP 義務化で衛生管理の仕事が増える皆様に、今より短い時間で・効果的に衛生管理をおこなう方法をお知らせするために、作成しました。

しかし、コロナウイルス流行が起こってしまいました。

営業自粛など、飲食店営業に携われる皆様は甚大な被害を受け、私たちは本小冊子を出すことも躊躇しました。

しかし、コロナウイルス流行が落ち着き、皆様が営業を本格的に再開する時、もしこの小冊子でお伝えすることができていれば、きっと衛生管理がやりやすくなっているはずと考えました。この時期だからこそ、皆様に知っていただきたいと思いました。

どうか最後まで、目を通してくださいます様、お願いします。

(本来のはじめに)

HACCP が義務化されても、飲食店の衛生管理は、何も 変わらない様に見えます。

ここで「衛生管理ができないのには理由があります」と言ったら、皆様、驚かれますか？

皆様は、時間不足・予算不足・人手不足等の問題をかかえて苦勞されています。

これらの問題を改善できなければ、どのように法律が改正されたとしても、食品事故を無くすことはできません。

本冊子は、食品事業に携わる皆様の足をひっぱる大きな 問題に触れ、問題解決の一助となる方法を示しめしています。

衛生管理に取り組みながら、或いは衛生管理の必要性を知りながら、行き詰まりを感じている皆様、皆様の 取り組みを助ける答えが、きっと見つかるはずです。

是非、最後まで目を通していただきます様、お願いします。

食品事業者の皆様にはささげる

「厨房の衛生管理は何故できないか？」

第一章 「HACCP などできるものか」という悲鳴

第二章 無責任な提案に振り回されて

第三章 総合衛生対策を求めて・・・

第四章 総合衛生対策の普及を目指して

第一章 「HACCP などできるものか」という悲鳴

HACCP の義務化が決定され、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書」が示されました。

HACCP を効果的に運用するには、CCP(絶対に必要な管理)だけでなく、土台となる一般衛生管理が大切になります。

重要な衛生管理を洗い出し、マニュアル化し、毎日できているか確認し、記録をとる「見える化」が求められます。

皆様は、時間不足・予算不足・人手不足などの問題を抱えながら、衛生管理を見直し、組み立てなければならず、いろいろな悲鳴が聞こえてきます。

時間不足の A さんの場合

若者向けのラーメン店を営んでいますが、街には、大手チェーンを中心に 24 時間営業の店もあります。

いくら味で勝負といっても、対抗上、開店時間を長くしてお客を維持しないとイケません。味で勝負するために、仕込みにも時間を取られ、清掃や洗浄、器具の洗浄・消毒・除菌などに、時間を割けません。

価格競争にさらされる B さんの場合

インド料理店を営む B さん。美味しいと評判ですが、飲食店の価格競争は厳しいものがあります。

良い材料を使って味を工夫して、お客さんの列を作っても、思うような金額を設定できません。チェーン店の低価格競争のあおりを受け、ぎりぎりの価格でしか料理をだせません。結果、経営が厳しく衛生管理に予算を出せません。

居抜きで店を出し予算を抑えましたが、構造的に清掃ができず、ゴミブリが発生しています。

人が定着しないため衛生教育ができない C さん

とんかつ屋を始めた C さんは、人手不足が深刻です。

従業員に食品衛生を教え、厨房で(衛生的に)働くルールを伝えなければなりません、教える時間が取れません。

当然、説明しただけでは、身体は動きません。

食品衛生は、先輩の行動を見て学び、先輩から日々注意されながら、身に付けることが大切です。しかし、人が長続きしないため、十分な衛生知識をもった先輩がいないのです。人手が不足して、外国人を雇いましたが、文化や衛生に対する意識が違い、衛生の徹底はなかなか難しいです。

結局オーナーである C さんが、店に張り付くことになるため、店舗は増やせません。

皆様、さまざまな問題を抱えており、「(この様な状況の中で)HACCP などできるものか」という悲鳴にも、ついうなずいてしまいます。

誤解がないようにもう一度申し上げますが、衛生管理に取り組まない食品事業者の方を正当化する分けではありません。食品衛生は必要です。

その大切な食品衛生を徹底させるためには、食品事業者の皆様の苦勞を知って、食品衛生を導入しやすくする仕組みが必要と申し上げたいのです。

第二章では、食品事業者の方が、食品衛生をおこなうのを、さらに難しくしている環境についてお話しします。

食品事業者の方々には、数々の課題をかかえています。
食品衛生を導入しやすくする仕組みが必要です。



第二章 無責任な提案に振り回されて

第一章では、「皆様が、数々の課題をかかえながら、HACCPにそって、衛生管理を見直し、組み立てなければなりません」とお話ししました。

そこで、とても大切なことを、お聞きしたいと思います。

皆様は、総合的に衛生管理の話を、聞いたことがありますか？

とても大切な質問です



皆様が、食品衛生をおこなうのを、難しくしているものについて、お話しします。

それは、食品業界にもものを卸している業界、メーカーであったり、卸であったり、供給側の姿勢です。

これについては、私の経験をお話しします。

私は、約 15 年前に飲食店や食品工場、介護施設に、殺菌水として次亜塩素酸水を販売していました。

殺菌水しか扱っていないため、どうしても「この殺菌水を使っていれば、衛生管理は安心です」というトークになります。

お分かりいただけると思いますが、殺菌水だけ現場に導入してもどうにもなりません。

殺菌の前に、洗浄して汚れを取らないとなりません。

洗浄の前には、清掃してゴミを除かなければいけません。清掃の前には、整理・整頓で、清掃しやすくしなければいけません。殺菌水だけの問題ではありません。

洗剤についても同じです。洗剤メーカーは、洗剤の話しかしません。「洗浄前の清掃の大切さ」、「洗浄しやすい環境」、「洗浄に適したブラシ」、「ブラシの管理」や「汚れの種類と洗剤の選び方」などなど、**洗浄をおこなう前に知っておかなければいけないことは、たくさんあります。**

それらの周辺知識さえあれば、洗浄がもっと効果的・効率的にできます。

なのに洗剤メーカーは、洗剤の話しかしません。

洗浄用ブラシのメーカーはブラシだけ提案します。

メーカーや卸が、個別に提案して来ます。

ブラシだけ新しくした。洗剤だけ変えただけでは、十分な効果は得られません。

本来は「どのような汚れだから、どの洗剤を使って、ブラシはどのような基準で選ぶことが必要で、それはこのブラシで・・・」とか「洗浄の前に清掃をしてゴミを取り除いて」とか「洗浄で汚れをしっかりと落とすことで、次の殺菌が効果的になる」といった様に、**総合的に提案をおこなってくれば分かりやすいです。**

なのに、断片的な提案で終わってしまい、現場で全く仕組みが作れません。

メーカーの立場からすると、良いものの特長を正しく伝えているため、間違いではありません。

しかし**皆様からすれば、衛生管理の仕組みが必要なわけで、単発提案では意味がありません。**



どうすればよいかを、
知りたいのだけど、
もう、どうでもいいや・・・

では、衛生管理の仕組みを提供できるのは誰なのでしょう？食品衛生のコンサルタント
でしょうか？

HACCP 構築を得意とするコンサルタントはいても、食品衛生の仕組み全てをアドバイス
してくれるコンサルタントはほとんどいません。

まして、洗剤やブラシ、洗浄の方法等をアドバイスしてくれるコンサルタントはいません。

「無責任な提案に振り回されて」と、厳しい言葉を使ってしまいましたが、これが衛生関連
資材の物流・販売の現状です。

皆様は、食品衛生の情報を総合的に得ることができません。

先ほど、多くの飲食店の方が苦勞していると申し上げました。その苦勞に加えて、**食品
衛生の情報を総合的に知ることができない環境が、さらに飲食店の食品衛生を難しく
しています。**

それでは、皆様が、食品衛生の情報を総合的に知り、総合衛生対策をおこなえば、
飲食店の方は、食品衛生をおこないやすくなるのでしょうか？

はい、間違いなく、食品衛生をおこないやすくなります。

皆様は、総合衛生対策で
仕事がやりやすくなります。



整理・整頓で清掃しやすい環境ができ、清掃でホコリをなくせば、洗浄しやすいです。

洗浄では、的確な洗剤を、洗浄に適したブラシを使って洗えば、より短時間できれいに洗浄できます。

洗浄が確実ならば、その後の殺菌の効果も高まります。

一つ一つの作業が楽になり、時間が短縮され、効果が上がります。それぞれは小さな一歩かも知れませんが、衛生活動全てでそうなれば、違いは出て来ます。

独り手探りでやるのは気が遠くなりますが、一緒にやってくれる人間がいれば、やりやすくなります。

次の章では、総合衛生対策提案を試み、苦悩した時の話をいたします。

次章、いよいよ総合衛生対策に向かって、動き出します。



第三章 総合衛生対策を求めて・・・

私は当時いた殺菌水の会社を辞め「総合的に衛生管理を提案する」という姿勢をつらぬける会社を探しました。

それは大変なことでした。理由は大きく2つありました。

- 一社で、衛生管理に関わる商品を、総合的に取り扱っている会社がない。
- 総合的に商品を取り扱っていないので、総合的なノウハウが無く、一から仕組み・ノウハウを作っていくことが必要になりますが、その時間的余裕を持たせてくれる会社がない。

しかし、あきらめなければ何とかなるものです。

総合的に衛生対策を提案することの必要性を感じてくれる会社が現れ、「食品現場の衛生環境を向上するためのトータルサニテーション(総合衛生対策)」を提供する部署を作ってくれました。

私は水を得た魚のように、使いやすい除菌剤や洗浄剤、消臭剤などを開発し商品として販売しながら、その他衛生商品の仕入れ・販売をおこない、現場のチェック表や作業マニュアルを作成するなどして、提案方法を工夫しました。

しかし、結果は、うまくいきませんでした。

衛生ツールをより使いやすいものに変え、作業の仕組みを作っているにもかかわらず、うまくいきませんでした。

理由はあきらかでした。いくら良いものを作っても、それを飲食店のお客様に説明・導入できる人がほとんどおらず、お客様に届ける仕組みもなかったのです。

お客様のところに導入するには、「衛生管理の仕組み全体を構築する見識」「衛生管理ツールに対する幅広い知識」「複雑にからんだ問題を解きほぐし、衛生管理の大切さを伝え、構築していく、問題解決力・リーダーシップ(コンサルタント力)」が必要になります。

それは、多くの現場を経験し、お客様一人一人の声に耳を傾け、試行錯誤して、はじめて得られる力です。

目標数字に追われる営業マンは、「衛生管理の仕組みを作って、適切なツールを提供していく」のではなく、「何か買ってもらって売上を上げる」という姿勢になってしまいます。

当然、構築した仕組みも、実践していく人がいなければ、現場からのフィードバックがなく、仕組みも進化しません。

せっかく、衛生管理の仕組みを作っても、飲食店に行き、お客様と向き合いながら、仕組みを導入できる人材がおらず、またその様な人材が育つ土壌がなければ、いつまでたっても、衛生管理の仕組みは普及できません。

知識や情報として学ぶだけでは、
総合衛生対策を身に付けることは
できません。
お客様と一緒に、多くの現場を経験
することが大切です。



さらに「害虫防除作業」や「特別清掃作業」や「補修(或いは全体改修等の)工事」などの外注も問題になりました。

「専門業者をお願いしてください」と伝えても、依頼先が分からずそのままだったり、適切な委託業者がわからず、値段だけで決めた結果、ずさんな仕事だったりしました。

また、これらの特別作業は、日常の管理とも関わります。特別清掃をしっかりおこなえば、日頃の清掃がしやすくなり衛生的な環境が維持されます。

特別清掃と日常管理によって衛生的な環境が維持されれば、害虫は生息しにくくなります。

逆に、特別清掃しても、維持管理をおこたれば、汚れはたまり、害虫も出るようになり、すぐに特別清掃が必要になってきます。

「害虫防除作業」や「特別な清掃」、「補修や改修工事」も、**総合衛生対策に基づき仕様を組み、衛生管理の知識を持った外注先でおこない、その後の日常管理もしっかり組むことが大切です。**

飲食店の衛生管理は、総合的におこなうことによって、もっと効果的に効率よくできることはご理解いただけたと思います。飲食店だけでなく、食品工場や、給食センターなど、食品衛生管理が必要な現場においても、総合衛生対策は絶対に必要です。

総合衛生対策は、皆様の仕事をやりやすくするだけで無く、経費削減ももたらします。コンプライアンスもあがります。



第四章 総合衛生対策の普及を目指して・・・

一人で取り組んだ総合衛生対策ですが、一人ではやはり限界があります。

ざっとみても、次の知識が必要です。

洗浄の前段階としての整理・整頓・清掃、清掃道具。

洗剤に洗浄用スポンジにブラシ、除菌剤・殺菌剤。

清掃については日常清掃と特別清掃、その組み方。

虫やネズミの生態、発生させないための衛生管理、殺虫剤・殺鼠剤の知識。

これらの専門知識に加え、道具や薬剤の使い方の指導、飲食店従業員の方への啓蒙、従業員のやる気の向上と維持を支えるコンサルタント力。いろいろ大変です。

メーカーの協力が必要ですし、何よりお客様に提案していくための、マンパワーが必要です。

そこで、メーカー、卸と一緒にあって、皆様に、総合衛生対策を届ける組織ができないかと、模索を始めました。

「清掃・洗浄・除菌・害虫対策など」を総合的かつ一貫した流れで考え、適切なツールを用いて実施する仕組みを作りマニュアル化します。

そのマニュアルを、お客様の現場に合わせて、お客様と一緒にカスタマイズ（個別作成）し、従業員を指導していきます。

改善状況を定期的に確認しながら、そして新たな問題が起こっていないかを確認しながら、衛生管理状況を向上させることを目指します。

商品をただ供給するので無く、総合衛生対策として組み立てて導入、お客様と一緒にあって、維持・管理する組織です。

お客様の相談に乗れるスタッフを増やすことが大切です。

食品事業者の方のための勉強会もおこないます。

第一次ゴールは、皆様が、総合衛生対策の知識を身に付け、今より短い時間で・効果的に、衛生管理を維持・改善できるようになることです。

総合衛生対策協会とのつきあいは、まるで「かかりつけ医」を持つようです。

今までは、何人かの薬売りが「これいいよ」、「あれいいよ」と販売しにきて、それを買って
いました。

これからは、身体の仕組みについて詳しい「かかりつけ医」が、**総合的な健康管理の情報を
お持ちします。**

その「かかりつけ医」の後には、メーカーという専門医がいて、最新情報を「かかりつけ医」に
提供します。

皆様は、**自分の健康状態に合わせて、健康管理プログラムを組み、それを守り、体調管理を
おこなっていきます。**

皆様は健康管理、つまり衛生
管理が格段にやりやすくなる
はずです。



もしその様な「かかりつけ医」を持てたら、衛生管理に取り組みながら、或いは衛生管理の
必要性を知りながら、行き詰まりを感じている皆様は、どんなに仕事がやりやすくなるだろう
と思いました。

後は、その組織作りに動くだけです。

メーカーは、もし皆様(食品等事業者の方)の意見をもらえるのであれば、その意見を商品
開発に活かせるので、大きなメリットとなります。協力は得られると思いました。

では、卸の人達はどうか？

「かかりつけ医」の知識が必要と感じる人、「かかりつけ医」になって、大切なお客様の
相談にのりたいと考える人がいるかも知れません。

「かかりつけ医」になるためには、相当な努力が必要です。今まで通りただお客様の所を廻って、言われたものを販売していく方が楽と考える人がいても不思議ではありません。それでも HACCP 義務化が目の前に迫った現在(いま)、迷っている暇はありません。

総合衛生対策を必要としているお客様に届けるために、2020年2月25日に法人として「総合衛生対策協会」を立ち上げました。

本気で取り組んできた総合衛生対策普及の仕組みです。

衛生管理に取り組みながら、或いは衛生管理の必要性を知りながら、行き詰まりを感じている皆様の、お役に立てると確信しています。

興味をもたれた方は、是非、入会をご検討ください。

著者紹介

谷 洋介

1975年7月30日生

医療感染対策機器メーカーを経て、食品業界を主とする殺菌水メーカーに所属、殺菌水の普及に従事しながら総合衛生対策の必要性に気づく。

全国展開商社に転職後、衛生管理の専門知識と企画力を活かし、衛生対策用製品（洗浄剤、除菌剤、ツール等）の開発・普及をおこないながら、総合衛生対策のプロデュースをおこなう。

衛生対策業務歴 20年以上

総合衛生対策協会理事長

HACCPコーディネーター（JHTC）／主任微生物管理者