

ホテルの宴会厨房における ISO22000 認証取得への取り組み ～従業員の意識と行動を変えるツールとして ATP 検査を効果的に活用～



外食編

ハイアットリージェンシー 東京
料飲部料飲業務課 課長

奥住 嘉朗 氏

ハイアット リージェンシー 東京は 1999 ～ 2000 年にかけて「宴会厨房改修プロジェクト」と称する大規模な改修を行い、2004 年には宴会厨房で HACCP 認証を取得した。さらに 2016 年には ISO22000 および ISO/TS22002-2 の 2 つの国際的な認証を取得した。

同ホテルでは 90 年代に経験した、婚礼のお客様からの体調不良の申し出をきっかけに、食品安全の管理体制の見直しに本格的に着手。HACCP 導入や、作業区域や動線の確立などに取り組んだ。その際、一般衛生管理の充実（洗浄マニュアルの整備など）を図るツールとして、ATP ふき取り検査を効果的に活用した。奥住氏は「ATP 検査を用いることで、汚れを数値化できる。数値化することで全員が共通認識を持った上で、問題の改善策を考えられるようになった。また、（その場で数値を示しながら衛生指導や改善提案ができるので）相手が『なるほど!』と納得しやすい。相手の感情に働きかけるコミュニケーションができるツールとして、ATP 検査は非常に有効である」と語る。