



駅ナカでの「食の安全・安心」への取り組み ～店舗の巡回指導や手洗い実習で ATP ふき取り検査が効果を発揮～

(株)ジェイアール西日本フードサービスネット品質管理室長 小栗 幹生氏

本稿は、キッコーマンバイオケミファ(株)が 11 月 25 日、大阪市天王寺の大阪国際交流センターで開催した第 103 回「ルミテスターセミナー」において、(株)ジェイアール西日本フードサービスネットの小栗幹生氏が行った講演の要旨である（ルミテスターは、キッコーマンバイオケミファ社が取り扱う ATP ふき取り検査装置の名称）。（月刊 HACCP 編集部）

企業概要

(株)ジェイアール西日本フードサービスネット（所在地・大阪市淀川区西中島、梅谷泰郎代表取締役社長、<http://www.jwfsn.com/>）は、西日本旅客鉄道(株)の 100%子会社で、駅構内（いわゆる駅ナカ）の飲食店などの管理・運営を主業務としています。直営店舗は 76 店、委任店舗は 105 店、社員数は 595 人、パート約 1800 人となっています（平成 27 年 7 月 1 日現在）。

主な業務としては、①直営店舗事業（主に JR 西日本の大阪神地区の駅構内にあるカフェや立ち食いそば・うどん店などの運営）、②委任店舗事業（デベロッパーとしてテナントを誘致）、③山陽新幹線車内サービス（新幹線の車内での弁当やお茶などの販売、グリーン車での接客サービスの提供など）、④車内サービス（定期運転は終了しましたが、寝台特急「トワイライトエクスプレス」の食堂車「ダイナープレヤデス」での食事の提供など——などを展開しています。

直営店舗の事業概要

関西圏にある当社の直営店舗では、①レストラン事業（16 店舗、うちフランチャイズ（以下、FC）が 10 店舗）、②カフェ事業（30 店舗）、③ファストフード事業（19 店舗）、④駅弁当販売事業——の 4 つを中心に事業展開しています。

①では、大阪駅・梅三小路にある「エキ・ベーコン（EKI BACON）」、大阪駅・エキマルシェ大阪にある FC 店舗の「博多もつ鍋 やまや」、京都駅ビル南北自由通路にある「旬彩和食 たちばな」など、多彩な業態の飲食店を運営しています。②では、セルフサービス形式の「デリカフェ」やフルサービス形式の「エスタシオン カフェ」などを運営する他、11 月には新感覚のコーヒーが楽しめる「Drip-X-Cafe（ドリップエックスカフェ）」をオープンしたところです。③では、立ち食い形式でうどん・そばを提供する「麺家」などを運営しています。

そして、④では、駅弁をはじめ、サンドウィッチなどの軽食や飲料を販売する「旅弁当」を運営しています。これら 4 業態をコアとして、JR 西日本を利用するお客様の「食」に関するニーズに幅広く対応しています。

「食の安全・安心」への取り組み

グループとしてガイドライン作成

JR 西日本グループでは、グループ全体として「食の安全・安心」を構築するために、平成 17 年に「『食のプロジェクト』検討会」を立ち上げました。この検討会では、グループ内の企業だけではなく、先進的な取り組みを行っている企業経営者、および食に関する専門家の方々にもメンバーに参画してもらいました。検討会では、平成 18 年に「JR 西日本グループガイドライン」を制定し、まずは物販飲食カンパニー（JR 西日本管内の駅構内で物販飲食店舗を管轄しているグループ会社）がガイドラインに基づく取り組みを開始しました。その後、グループ内のホテルやショッピングセンター、交通サービス、不動産などを運営するカンパニーにも取り組みを拡大していきました。

また、平成 20 年からは「駅弁の消費期限再設定プロジェクト」（概要は後述）も開始しました。

品質管理体系

「JR 西日本グループガイドライン」に基づく品質管理体系として、図のような規程体系ならびに衛生検査体系を運用しています。規程として「グループ会社品質管理規程」、共通基準として「細菌検査判定基準」、品質管理マニュアルとして「食品営業施設管理マニュアル」「従業員の衛生管理マニュアル」「自主衛生管理マニュアル」「食品の衛生管理マニュアル」「物流管理マニュアル」「表示マニュアル」「委任会社・取引先管理マニュアル」「PB（プライベートブランド）製造委託会社管理マニュアル」「内部監査マニュアル」「危機管理マニュアル」、手順書類として「食品衛生手順書」「食品工場運用手順書」などです。

内部監査

店舗や工場での衛生管理レベルを把握し、現場での衛生指導や改善活動を実施するために、JR 西日本グループ会社

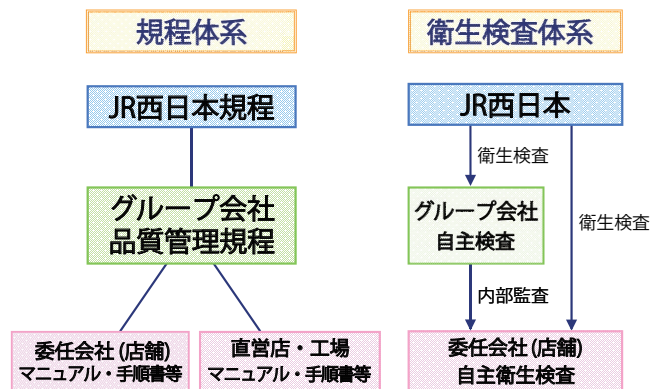


図 JR西日本グループガイドラインに基づく品質管理体制

の品質管理担当者、またはその業務を受託した専門業者が内部監査を実施しています。監査頻度は、飲食関連（直営・委託店舗）で年4回、商品販売店舗で年1回、車販基地で年2回、工場直営工場が年12回、委任弁当工場で年4回と定めています。

監査項目は「施設面、管理面などの目視点検」と「細菌検査」に大別されます。前者については、①JR西日本グループ会社で制定された規程の内容、②食や商品に関する法令遵守状況、③食品などの衛生的な取扱い状況、④その他（品質向上や食中毒防止に必要な事項）などを点検します。後者については、①食材、販売食品などの細菌検査、②調理従事者の手指、調理器具などのふき取り検査などを行います。グループ独自の細菌検査の判定基準、細菌検査の実施要領なども設けています。

細菌検査結果の判定基準と処置方法

上記の細菌検査で、①商品および食材から大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラが検出された場合、②商品および食材から100万を超える一般生菌が検出された場合、③食品衛生法で定められている規格基準を超えた場合には、「販売停止」もしくは「使用停止」の処置をとります。

また、①商品および食材から一般生菌が基準を超えて（100万未満）検出された場合、②商品および食材から基準を超える大腸菌群が検出された場合、③器具などから基準を超える一般生菌、大腸菌群、大腸菌、食中毒菌が検出された場合には、「改善勧告」の処置をとります。

トップのコミットメントと最初にルールを共有すること

平成18年の組織改正の際に、店舗事業部内に「品質管理室」を新設し、「食の安全・安心」のための具体的な活動がスタートしました。品質管理室を設置した直後、同年の下

期総合マネージャー会議で、キックオフミーティングを行い、当時の社長が「全社を挙げて『食の安全・安心』に取り組む」という「トップ宣言」の下に、今後の品質管理の取り組みについての説明を行いました。「食の安全・安心」の取り組みにおいて、トップのコミットメントは非常に重要な位置づけにあると思います。

もう一つ大切なことは「最初にルールを共有すること」です。当社の場合は、キックオフミーティング後、すぐに「食品衛生管理研修会」を開催し、本社スタッフおよび店舗の社員などを対象に「食品衛生手順書」の内容を解説し、品質管理・衛生管理のルールの共有化を図りました（その際、全員に「食品衛生手順書」を配布しました）。また、（本社スタッフ・店舗社員だけでなく）委任店舗の店長を対象とした研修会も開催し、同様に食品衛生手順書の詳細を解説しました。

食品衛生手順書は、いわば当社における「ルールブック」です。現場で「やらなければならないこと」「やってはならないこと」が明確に記載されています。最初に、この「ルールブック」の内容を全員が共通認識として理解しておくことは、「食の安全・安心」に係る活動を推進する上で、きわめて重要なことです。なお、食品衛生手順書は少しずつ内容の改訂を重ねており、現在は第3版を使用しています。

また、18年度下期の研修会では、各店舗で「徹底して取り組む事項」を設けました。それは、品質管理の土台ともいえる4項目、すなわち①3S（整理・整頓・清掃）の徹底、②先入れ先出しの徹底、③温度管理の徹底、そして④手洗いの徹底——です。これらは衛生管理の基本ですが、改めて「基本を徹底する」という姿勢を示しました。

内部監査の結果と改善効果

平成18年度下期に、品質管理室として初めて内部監査を実施しました。品質管理室のスタッフが、直営店舗など93カ所で目視（ヒアリング）とふき取り検査、食材収去などを実施しました。合わせて、委任店舗など111カ所についても内部監査を実施しました（委任店舗の監査は専門業者へ委託）。

目視点検では、物販飲食カンパニー共通の衛生点検表に記載された31項目を点検し、100点満点で評価します。細菌検査では、ふき取り検査（調理器具、設備機器、従事者の手指）、食材および販売商品の検査を実施しました。飲食店の厨房における衛生点検の項目（および配点）は、以下のとおりです。

〔施設・設備の管理（各2点）〕 ①天井・壁・床・排水溝・グリストラップ、②照明器具・換気設備・空調設備、③手洗い設備・洗浄設備・湯沸器、④冷蔵（冷凍）設備・製氷機・原材料保管設備、⑤食器具類保管設備、⑥その他什器類

〔用度品の管理（各3点）〕①手洗い用品、②食器・器具の洗浄用品、③温度計・室温計（冷蔵庫・室温など）、④その他必要な用度品

〔整理・整頓・清掃（各3点）〕①天井・壁・床・排水溝・グリストラップ、②照明器具・換気設備・空調設備、③什器・冷蔵（冷凍）庫、④戸棚・シンク・作業台、⑤清掃用具・ゴミ容器

〔食品・食器具類の管理（各5点）〕①食品の保管（保存温度・覆いなど）、②食品の取扱い（解凍・冷却・加熱・殺菌など）、③食品の日付管理（期限・先入れ先出しなど）、④器具・シンクの使用区分、⑤食器・器具の洗浄・消毒、⑥食器・器具の保管・管理

〔従事者の衛生など（①4点、②～⑤3点）〕①手洗いの実施・方法、②健康管理・創傷・化膿疾患・検便、③時計・指輪・アクセサリなどの着脱、④帽子・作業着・履物・使い捨て手袋、⑤私物・不要物・喫煙・喫食

〔その他（各3点）〕①自主点検表、②冷蔵（冷凍）庫の温度管理、③防虫・防鼠、④表示（有機・銘柄指定、産地指定など）、⑤営業許可書・食品衛生責任者

内部監査を実施するに当たり、衛生点検実施担当者の点検結果にバラつきをなくす（点検者の目線を合わせる）ために、具体的な「点検基準」を策定し、各店舗に配布しました。以下に、上記の「食品・食器具類の管理」の①～③を例に、点検基準の項目を紹介します。

〔食品・食器具類の管理〕

①食品の保管(保存温度・覆いなど)⇒保管温度の不適／ローラインオーバー／詰め込み保管／要冷蔵品の常温保管／覆い・蓋なし／積み重ね保管／床面直置き／床面・手洗い設備の近接保管／混在保管／分け保管なし／敷き紙や食材保管にダンボール・新聞紙・発泡スチロール使用／開缶した缶

詰をそのまま保管／洗浄消毒液などとの混在保管／卵の割り置き／卵の常温保管

②食品の取扱い(解凍・冷却・加熱・殺菌など)⇒常温解凍／溜め水解凍／放冷場所不適／不適切な加熱・冷却／厨房外での調理作業

③食品の日付管理(期限・先入れ先出しなど)⇒期限表示なし／期限切れ食材・商品の保管／先入れ先出しの不徹底／不適切な期限設定

PDCA サイクルによる継続的改善

内部監査で指摘事項が出てきたら、現場での改善指導を行い、改善指示書・報告書を作成します。継続的に改善する仕組みを構築するためには、やはりPDCA (Plan - Do - Check - Act) サイクルを回すことが重要です。ここでいう「Plan」は「品質管理規定に基づく目標の設定」、「Do」は自主管理の実施、「Check」は内部監査、「Act」は改善提案（および改善の実施）と言い換えることができます。

店舗の監査は予告なしで実施

内部監査は、定期的に店舗の衛生管理・品質管理の状況を確認し、継続的改善につなげるために実施するものです。そのためには、監査を通じて「店舗の日常を把握すること」が肝要です。しかしながら、事前に監査の日時を通知すると、どうしても店舗側では監査を受けるための準備をしてしまい、「店舗の日常」が見えなくなってしまう恐れがあります。そこで、当社では、事前に日時を通知しない、いわゆる抜き打ち監査を行っています。

ただし、工場を監査する場合は、担当者の予定を確認しておかないと、「なかなか書類が出てこない」といった問題も生じるので、（工場監査については）日時を通知した上で行っています。

監査結果の推移

表1に委任店舗（レストラン業態）の監査結果の一例を紹介します。直営店舗の監査は、最初から抜き打ち監査で行いましたが、委任店舗に対しては、「食の安全・安心」の取

表1 委任店舗（レストラン業態）における監査結果の詳細

	施設・設備の 適否および補修	用度品の設備・ 管理	整理・整頓・ 清掃	食品・食器具類の 管理	従事者の衛生 など	自主衛生管理・ その他	合計
配点	12	12	15	30	16	15	100
平成18年度	11	9.5	13.6	18.3	12.4	12.9	77.8
平成19年度 第3回	11.6	11.8	13.2	27.5	14.7	14.5	93.3
平成20年度 第2回	11.6	11.4	10.9	22.6	13.6	13.8	83.8
平成25年度 第2回	11.8	11.8	13.2	26.3	15.3	14.2	92.6

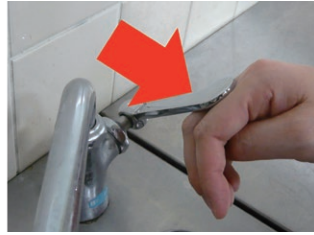


写真1 シンクの水道栓をハンドルレバー化。指先でハンドルの操作を行わないことを指導

り組みとして、新たに内部監査を実施することの理解を得るために、監査日時を通知して行いました。

平成18年度下期の平均点は77.8点、その約1年後の平成19年度の第3回内部監査では93.3点でした。点数は非常に良くなったように思われますが、これらの監査は（監査を始めたばかりということもあり）監査日時を通知して行った結果と思われます。そのため、先述のように「店舗の日常が見えていなかった」という可能性があります。そこで、平成20年度の第2回内部監査から抜き打ち監査に変更したところ、平成20年度の第2回内部監査では、平均点は83.8点に低下しました。しかし、我々にとって落胆はなく、むしろ「店舗の日常を見ることができた」と前向きに捉えて、各店舗で改善活動に取り組みました。そうした改善活動が着実に成果を上げたようで、平成25年度の第2回内部監査では平均点は92.6点にまで上昇しました。

上記は平均点ですが、表1では項目別の結果も示しています。予告監査から抜き打ち監査に切り替えたタイミングで、「整理・整頓・清掃」や「食品・食器具の管理」などの項目で、点数の顕著な低下が見られました。この辺りの項目は、多くの厨房現場で共通の課題かもしれません。

「重点実施施策」を設定

平成18年度の監査結果を踏まえて、19年度には「重点実施施策」を掲げました。以下に具体的な取り組み事例の一部を紹介します。

①手洗いの徹底：手洗い専用設備の自動水栓化

平成19年度上期の食品衛生管理研修会では、全社員を対象に手洗い講習を実施し、手洗いチェッカーを用いた手洗い効果の確認などを行いました。

また、手洗いを徹底するためには、手洗い教育を実施するだけでなく、「確実に手洗いが行われるような環境づくり」も大切です。そこで、厨房内の手洗い専用設備（73店舗、列車基地含む）の92カ所を自動水栓に取り替えました。

②手指を介した水道栓の汚染の防止：水道栓のハンドルレバー化

ふき取り検査の結果、水道栓の菌数が高かったことから、シンクの水道栓をハンドルレバーに取り替えることにしました。60店舗（350カ所）の水道栓をハンドルレバーに取り換え、各店舗へ適切な使い方（例えば手指を使って操作しないことなど）を書面で指導しました（写真1）。

③まな板の使用区分の徹底

以前は、まな板の使用区分に関する「会社としてのルール」が明確ではありませんでした。そこで、平成18～19年度にかけて店舗ごとの調査を行い、食材ごとの使用区分で色分けしたまな板を購入することにしました。現在は、白＝茶＝調理済み食品用、黄＝魚用（下処理用）、ピンク＝野菜用（下処理用）、赤＝肉用、緑＝野菜用（生食用）、青＝魚用（生食用）というルールを設けています。

④卵の冷蔵保管体制の整備

卵の冷蔵保管については、「食のプロジェクト」の立ち上げ当時から、課題として指摘されていました。そこで、卵の冷蔵保管を完全実施するために、冷蔵保管できていない店舗に冷蔵庫を追加購入しました。

⑤駅弁の冷蔵保管体制の整備

駅弁の消費期限再設定プロジェクトに先立ち、当時の食品グループ、営繕・設計グループと連動して、冷蔵販売体制の再整備に取り組みました（弁当販売店舗の冷蔵庫の入れ替えや新規購入）。また、列車事業部、営繕・設計グループと連動して、車庫基地内の弁当の冷蔵庫保管を徹底するよう体制を整備しました。

⑥温度管理チェック表、自主衛生点検表の導入

平成18年度から「温度管理チェック表」の徹底、19年度から「自主衛生点検表」の徹底に取り組みました。各店舗に温度管理チェック表、自主衛生点検表のファイルを配布して、自主衛生管理の徹底を開始しました。

⑦委託会社と品質管理に関する覚書の締結

当社と委託会社の間で、委任店舗の品質管理を構築するための取り組みを明確にするために、「内部監査結果に基づき、改善意識が見られない場合、および改善されない場合は、営業停止または契約解除できる」という旨を規定した品質管理に関する覚書を締結しました。

委任弁当工場の工場監査

委任弁当工場の内部監査でも「目視点検」と「細菌検査」が行われます。目視点検は「工場品質管理状況監査表」に

項目	内容	配点
受入れ検査 (原材料と包装料)・ 原材料鮮度管理	○受入時の品質基準が明確で、適切に検品、検査を実施しているか（記録につけているか、検査証等をとっているか） ○基準を外れた場合の対応および記録方法も明確化されており、適切に実施されているか（どのように基準を取引先に明示しているか）（取引先の評価はあるか） ○結果不良時には納入業者にフィードバックし、原因調査などを実施、再発防止に努めているか。また、その記録はあるか	3
原材料保管	○原材料の日付管理は適切で、先入れ先出しを実施しているか ○原材料、添加物の保管場所はそれぞれ専用化し、必要に応じて適切な温度・湿度管理を実施しているか ○原材料、添加物、包材は衛生的に保管されているか（床直置き、裸保管はないか） ○温度基準が明確化されており、測定記録が行われているか ○基準を外れた場合の対応および記録方法も明確化されており、適切に実施されているか	3

表2 「工程管理面：原材料・薬剤・資材管理」の点検項目の例（一部抜粋）

に基づき、100点満点で評価します。細菌検査では、①製造環境のふき取り検査（調理器具、設備機器、従事者の手指）、②工場での食材および弁当の収去検査、③販売店舗での弁当の収去検査などを実施しています。

目視点検の工場品質管理状況監査表は4つの大項目——①施設・設備管理面、②工程管理面、③自主衛生管理面、④自主品質管理体制面で構成されています。それぞれ中項目が設けられており、①では「基本項目」（11点）、「防虫・防そ」（6点）、②では「原材料・薬剤・資材管理」（10点）、「製造工程管理」（23点）、「異物混入防止管理」（14点）、③では「衛生的取扱い」（10点）、「個人衛生」（8点）、④では「組織体制」（4点）、「品質管理」（9点）、「品質保証」（5点）に細分化されています（合計100点）。工程管理の要素に重きを置いた配点となっていることがわかると思います。

中項目にも、それぞれ詳細なチェック項目を設けています（一例として「原材料・薬剤・資材管理」の一部を表2に示します）。監査を開始した当初は、高得点の工場がある一方で、50点くらいという工場もありました。しかし、10年近く監査を継続して、今では全工場が90点前後の評価を維持しています。

また、最近は（委任弁当工場だけではなく）仕入れ取引先の工場監査も始めています。新大阪の駅構内に「旅弁当 駅弁にぎわい店」という売店があります。この店舗では全国から100種類近い弁当を販売する他、実演販売のコーナーも設けています。このコーナーで販売する弁当は、当社が営業許可をとっている関係で、一括表示には、当社が「製造者」として記載されます。製造者責任が伴うため、実演販売で取り扱う弁当については必ず事前に工場監査を実施します。また、地方から大量の仕入れをしている駅弁に関しては、物流

時の温度検証を行うために、店舗に納品される納品伝票と一緒に、記録型温度計（データロガー）を受け取り、温度履歴を確認しています。

駅弁の消費期限再設定プロジェクト

平成20年から「駅弁の消費期限再設定プロジェクト」をスタートしました。当時、JR西日本管内で販売する駅弁は、消費期限7時間で販売していました。しかし、製造者からは「消費期限を12時間くらいにできないか」という意見が出ていましたので、消費期限を再設定するためのルール作りをすることになりました。

消費期限を設定する際には、科学的根拠に基づく妥当性確認が不可欠です。その科学的根拠を基に、安全係数（当社の場合は0.7）をかけて消費期限を算出します。7時間という消費期限を設定する場合は、常温販売を想定して「35℃で10時間」という条件をクリアできた弁当です。

この考え方で、消費期限を12時間にするためには、17時間10分の日持ち保存検査に合格しなければなりません。約17時間の保存を可能とするために、我々は「必要最低限の条件」として、①20℃以下の温度管理の徹底（細菌を増殖させないような制御）と②保存料類の適切な使用（細菌の増殖を抑制して保存性を高めるとともに、品質劣化を防止）という2点に着目しました。

①に関しては、原材料の受入れから販売まで、一貫した温度管理が必要になります。そのため、製造から物流、販売までのすべての段階において、ハード面（取扱い量に応じた冷蔵・冷凍保管庫、急速冷却機、盛り付け室での空調整備、低温での配送・保管、冷蔵ショーケースなど）とソフト面（食品の適正温度の確認、温度管理の記録、逸脱時の処置など）



写真2 毎月発行している教育ツール「Food Safety News～食の安全情報～」

の両面の整備を進めました。

また、②に関しては、食品衛生法の使用基準を遵守するために使用状況の確認ができるスタッフを配置すること、保存料メーカーと連動して商品特性に合った保存料類や適正使用量を決めること、既存（自社内使用および原材料由来）の保存料類の効果を再確認すること、使用の記録を残すこと——などに取り組みました。

消費期限の再設定について検討したことで、原材料から製造、配送、販売に至るまでのルールを明確に文書化することができ、原材料の受入れから販売に至るまでの一貫して安全性確保に取り組むための仕組みを構築することができました。このプロジェクトでは、「駅弁の消費期限再設定ガイドライン」を策定し、それに基づく「駅弁の消費期限再設定認定制度」を設けています。この認定を受けた場合、消費期限の上限を12時間とすることが可能になりました（認定を受けていない場合は、現行の7時間とする）。なお、現在では、科学的根拠に基づく妥当性確認ができていれば、12時間以上の消費期限にすることも可能です。

階層別の衛生教育を充実

～衛生教育に ATP 検査も活用～

当社では、新任パート社員採用時教育、新任パート社員基礎研修（入社3カ月後に実施）、店舗社員対象食品衛生管理研修、店長等対象食品衛生管理研修、本社スタッフ対象食品衛生管理研修など、さまざまな階層別の食品衛生管理研修を実施しています。教育後には理解度テストを行い、それを研修記録としています。その他、店舗ではDVD「プロが教える飲食店のための食品衛生のポイント」（監修：大阪あべの辻調理師専門学校）を活用した教育や、全従業員に毎月配布して、店舗で行う教育ツールとして「Food Safety News～食の安全情報～」(写真2)の発行も行っています。

当社の研修の基本的な考え方として、社員などの研修は年2回（上期・下期）、階層別あるいは事業グループ別に実施することとしています。一方的な講義ではなく、実習やグループワーキング(写真3-1～3-5)を取り入れているので、1回当たりの参加人数は15人程度に限定しています。教育では「基本的なこと」を繰り返すとともに、「自ら考える」という姿勢を重視しています。ちなみに、写真3-5は、厚生労働省のホームページに掲載されているカードゲーム「食の安全カルテット」を参考にした当社オリジナルのカードゲームを食品衛生管理研修でプレイしている様子です。ゲーム形式を取り入れることで、お互いにコミュニケーションがとりやすくなるとともに、「食の安全・安心」に対する意識・知識の共有を図っています。

ちなみに、新任パート社員採用時教育では「最低限教えなければならない内容」として、①個人衛生・体調管理、②手洗いの徹底、③食物アレルギーへの対応——の3項目に重きを置いています。とりわけ③では、お客様の質問に適切に答えなければ、重篤な事故につながる可能性があります。そのため、「新任パート社員は（アレルゲンが含まれているかどうかを）安易に答えない。質問を受けたら、すぐに責任者に



写真3-1 研修での実習例1 手洗いチェッカーでの手洗の実習の様子（ブラックライトで手洗いの後の洗い残しの状態の確認）



写真3-2 研修での実習例2 ATP 検査を活用した手洗い実習の様子（基準値は合格＝1500RLU 以下、許容範囲＝3000RLU 以下に設定）





写真 3-3 研修での実習例 3 おう吐物処理の実習の様子 (ノロウイルス対策として実施)



写真 3-4 研修での実習例 4 食中毒菌想定実習の様子。グループ討論の形式で「自ら考える姿勢」を養う



写真 3-5 研修での実習例 5 カードゲームを通じて「食の安全・安心」に関する意識と知識を共有



写真 4 ATP 検査は巡回指導の際に、店舗スタッフへの手指や環境の衛生度を簡便・迅速に評価できることから 重宝されている。写真は手洗い指導に活用している様子



ATP 検査で用いるハンディタイプの測定装置「PD-30」および試薬「ルシパック Pen」(キッコーマンバイオケミファ(株)製)

報告する」ということを徹底しています。

店舗の巡回指導で ATP ふき検査が効果を発揮

店舗の衛生巡回では、ATP ふき取り検査 (以下、ATP 検査) を活用しています (写真 4)。ATP 検査は、手指や環境の汚染度 (清浄度) がその場で数値化できます。例えば、手洗い指導に用いる場合、測定結果がその場でわかるだけでなく、もし結果が悪ければ、その場で「もう一度手洗いをやり直してみてください」といった指導もできます。そして、手洗いをやり直した後、改めて ATP 検査を行うと、(きちんとした手洗いができていれば) さらに低い測定値になるはず。こうした指導を通して、「たった一人の不十分な手洗いが、食中毒の原因につながることもあり得る」「手洗いでは、どのような点に気をつければよいか」といった意識が浸透していきます。当社では、ATP 検査は非常に有用なツールとして重宝しています。

最後に ～店舗で取り組む 3 つの「徹底」～

先ほど、品質管理室の立ち上げ当初に掲げた課題として、①3S の徹底、②先入れ先出しの徹底、③温度管理の徹底 (および④手洗いの徹底) を紹介しました。現在は、①5S の徹底、②期限管理の徹底、③温度管理の徹底 —— を重点的に取り組んでいます。

現状の「食の安全・安心」への取り組みでは、特に「期限切れ食材・商品の誤使用および誤販売ゼロ」「食品表示の適正化の維持」「アレルギー対応の重要性の再徹底」という 3 項目を強く意識しています。「食の安全・安心」で大切なのは「基本に忠実に取り組むこと」です。基本から逸脱してしまった時、事故が起きてしまう可能性があります。私はよくスタッフに「『当たり前のこと』をびっくりするほどちゃんとやろう」と話しています。過去に発生した事象は、繰り返し発生する可能性があります。しかしながら、常に「リスク」について意識していなければ、その意識自体が風化してしまうものです。スタッフが常にリスクを意識するよう、「基本的なこと」を繰り返し教育することが重要であると考えています。

小栗幹生(おぐり・みきお)/ 1982 年に(株) ホテルプラザに入社、料飲サービス・宴会サービスの業務に従事した後、1989 年より(株) ニチイ(後の(株) マイカル) で同社のホテル事業の立ち上げに尽力。マイカルタウンの第 1 号店であるマイカル本牧にオープンしたホテル「ルファール本牧」のオープニングに際しては料飲部門を統括、その後、営業部門や企画部門でも活躍。2001 年にマイカルグループのリゾナーレ小淵沢を運営する(株) 音楽の森に異動してからは、料飲部門の他、購買部門や HACCP システムの構築なども担当。その後、リゾナーレ小淵沢の営業譲渡先である(有) HMS((株) 星野リゾートの子会社)を経て、2006 年に(株) ジェイアール西日本フードサービスネットに入社。2010 年より現職。

月刊 HACCP 別刷り（ATP ふき取り検査活用事例）一覧

カテゴリー	No.	タイトル	演者	月刊 HACCP 発行月
保健所 (行政)	1	食品取り扱い施設における自主管理の推進	名古屋市中村保健所 青木 誠 氏	—
	2	保健所における ATP ふき取り検査の活用事例	札幌市保健所 片岡 郁夫 氏	2014.1
	3	菓子製造施設におけるアレルギー対策として ATP 検査を活用	大阪府和泉保健所 衛生課 奥村 真也 氏	2014.4
	4	ATP ふき取り検査とノロウイルス対策	東京都港区みなと保健所 生活衛生課 塚寄 大輔 氏	2014.5
	5	日本食品衛生協会が推奨する「衛生的な手洗い」の普及・啓発活動	(公社) 日本食品衛生協会 主任 中村 紀子 氏	2014.9
給食	1	ATP ふき取り検査を活用した調理厨房の衛生管理	日清医療食品 (株) 蒲生 健一郎 氏	2013.9
	2	学校給食の調理現場における ATP 検査を活用した衛生管理	女子栄養大学 教授 金田 雅代 先生 岐阜県学校給食会 栗山 愛子 氏	2013.10
	3	調理現場における衛生管理のポイントと ATP 検査を用いた効果的な衛生指導の実例	相模女子大学 教授 金井 美恵子 先生	2013.11
	4	病院給食の衛生管理と院内感染対策	東京都立多摩総合医療センター	2014.7
	5	管理栄養士の養成における ATP ふき取り検査の効果的活用	実践女子大学 生活科学部 准教授 木川 眞美 先生	2014.10
	6	学校給食センター運営の要は衛生管理	東海食膳協業組合 理事 今川 将宏 氏	2015.8
外食	1	多店舗化への第一歩。リスクを増やさない衛生管理	NPO 法人 衛生検査推進協会 理事長 前田 佳則 氏	2013.4
	2	なるほど!!と言われる衛生コンサルティングにルシバックが大活躍	(株) くらし科学研究所 村中 亨 氏	2013.8
	3	回転寿司チェーンにおける衛生管理と衛生監査	(株) あきんどスシロー 品質管理室 課長 多田 幸代 氏	2014.12
工場	1	ATP 測定を活用した洗浄実践ポイントの把握と清浄度改善	白菊酒造 (株) 門脇 洋平 氏	—
	2	ATP 測定による簡易・迅速な製品検査の導入事例	守山乳業 (株) 配島 義隆 氏	2013.8
	3	高島屋における品質管理と ATP ふき取り検査の活用事例	(株) 高島屋 土橋 恵美 氏	2013.12
	4	ATP ふき取り検査による豆乳製造ラインの衛生管理	キッコーマンソイフーズ (株) 茨城工場 矢沼 由香	2014.6
	5	ATP 拭き取り検査を活用した衛生管理指導と洗浄・殺菌操作の改善事例	三重大学大学院教授 福崎 智司 先生	2014.8
	6	辛子明太子工場における衛生管理	(株) ふくや 品質保証課 渡部 朗子 氏	2015.1
	7	ライフコーポレーションにおける ATP ふき取り検査の役割	(株) ライフコーポレーション 野々村 明 氏	2015.5
	8	徹底した品質管理・衛生管理で《本場のドイツビール》を広める!	(株) 銀河高原ビール	2016.3
医療	1	ノロウイルス対策と感染管理ベストプラクティス	防衛医科大学校 防衛医学研究センター 教授 加来 浩器 先生	2014.2
	2	感染管理の基本は適切な手指衛生から	日本歯科大学東京短期大学	2014.2
	3	環境衛生管理の検証における ATP 検査の効果的な活用事例	馬見塚デンタルクリニック	2014.2
	4	消化器内視鏡の感染管理における ATP ふき取り検査の活用事例	大阪医科大学附属病院 消化器内視鏡センター	2015.11
その他	1	酪農現場における ATP ふき取り検査の活用事例	北海道デーリイマネジメントサービス (有) 榎谷 雅文 氏	2014.1
	2	ATP 測定を利用した迅速衛生検査	キッコーマンバイオケミファ (株) 本間 茂	2014.3
	3	理容業における衛生管理の徹底と ATP ふき取り検査	滋賀県理容生活衛生同業組合 常任理事 小菅 利裕 氏	2015.9
	4	高齢者施設における感染症・食中毒予防対策	横浜市福祉サービス協会 常務理事 桐ヶ谷 成昭 氏	2015.12

以下続刊

[発行元・お問い合わせ先]

キッコーマンバイオケミファ株式会社 TEL03-5521-5490 FAX03-5521-5498 Email: biochemifa@mail.kikkoman.co.jp

