

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会
【集 団 給 食】

公益社団法人 日本給食サービス協会

平成 28 年 7 月 13 日

平成28年7月13日

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

1. (公社)日本給食サービス協会の状況(規模、構成等)

(1) 設立年月日 昭和49年11月11日 公益社団法人 平成23年10月20日

(2) 会員数 215社(平成28年7月1日現在)

北日本支部18社(8.4%)、関東支部89社(41.4%)、中部支部24社
(11.1%)、関西支部49社(22.8%)、西日本支部35社(16.3%)

(3) 支部構成員 88社

(4) 協賛会社 84社

(5) 年間売上高 9,755億円(以下:平成26年6月現在)

事業所給食 4,412億円、学校給食 1,086億円

病院給食 4,007億円、保育所給食 250億円

(6) 1日当たりの提供食数 965万食

事業所給食 325万食、学校給食 342万食

病院給食 272万食、保育所給食 26万食

(7) 従業員数 282千人

事業所給食 104千人、学校給食 49千人

病院給食 93千人、保育所給食 7千人、その他29千人

(8) 事業所数 38,305箇所

事業所給食 19,524箇所、学校給食 4,963箇所

病院給食 11,799箇所、保育所給食 2,019箇所

(9) 最近の業況実績「うす曇り」、業況見通し「うす曇り」

※BLM調査票:5段階表示の中間

2. 食品安全上の管理のなかで優先度が高い課題

①食中毒事故、異物混入、アレルギー事故(三重大事故を起こさない)

②従業員教育

③健康管理

④食材の安全確保

⑤フードディフェンス

3. HACCPの取り組み状況

協会から、会員にHACCP手法の導入状況について、アンケート調査は行っておりません。

4. 業界団体として、実施しているHACCP普及の取り組み

- ・協会として、独自の「給食HACCP」のような取り組みは行っていない。
「集団給食部門」の指定認定機関として、厚生労働省及び農林水産省からの普及推進への取り組みについて、タイムリーに情報提供すると共に、本年4月協会HPをリニューアルしてPRに努めている。

5. 輸出に取り組む事業者の割合

ベトナム 1社、 中国 1社

6. HACCPの制度化に対する・意見・要望等

<メリット>

- ・工程別危害分析・重点管理による食の安全性の向上。
- ・HACCP手法に沿った給食の提供が全体的に行きわたる。
- ・食品の安全性が向上し、重点管理をすることで従業員が意識的に管理できる。
- ・信頼度が高まり、顧客満足度が高まる。
- ・品質が安定する。
- ・生産性が向上し、利益に繋がる。
- ・給食業態は、クライアントの設備を使わせて頂く業態が主であることから、厨房設備等に対して施設設備へのHACCP対応が制度化されることで、安全衛生管理が向上する。

<デメリット>

- ・集団給食事業所の実態にそぐわない。
- ・設備投資費用が負担となる。
- ・人材不足。

<その他の意見・要望>

- ・厚生労働省の「大量調理衛生管理マニュアル」に基づき、HACCPの概念にもとづいた衛生管理を規範の大小に係わらず実施しています。チェックや記録も実施しているため、それで十分ではと考えています。HACCPチームと言っても1人とか数人で運営している施設もあり、メニューも毎日変わるので、1つのメニューの重要管理点での分析等が難しい。制度化の前に業界にあったHACCPの具体的な方法を示して欲しい。
- ・制度化することは世界的な流れの中では当然押し進めていかなければならないと思います。しかし、給食事業を主とする企業においては、クライアントの理解や協力、事業所の所在が広範囲にわたる点、事業所規模の大小等により新制度による個々の事業所への周知・徹底をどのように行うか、また、理解頂けるかが課題となります。