

トリドールHDのHACCPに 沿った衛生管理の 現状について

2026/3/5

(株) トリドールHD食品安全管理・品質本部

クオリティアシュアランス部

(一社) 日本フードサービス協会 安全安心委員会委員

井河 和仁

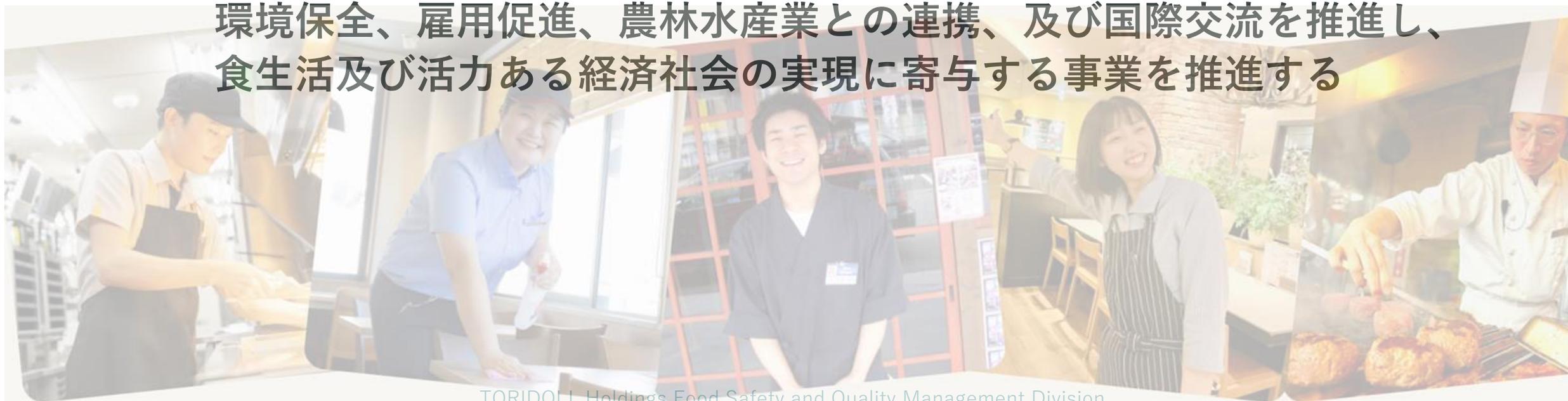
食の感動で、
この星を満たせ。

TORIDOLL→

弊社が所属する協会の概要

■ 一般社団法人日本フードサービス協会

- 設立：1974年（昭和49年）
- 会員数：正会員420社 賛助会員347社 ※2026年2月25日時点
- 正会員企業総売上高：約6兆円（2021年暫定）
- 事業概要：外食産業の発展と食文化の継承・創出を目指し、食の安全、環境保全、雇用促進、農林水産業との連携、及び国際交流を推進し、食生活及び活力ある経済社会の実現に寄与する事業を推進する



弊社の紹介： HACCPの取組状況、食品安全マネジメントシステム（JFS-GM）認定

- 2020年4月より、全業態共通の衛生管理計画書を作成・運用
- 2024年10月に、JFS規格（フードサービス・マルチサイト）を取得・運用

厚労省HP掲載の「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」に準拠。

TORIDOLL→

衛生管理計画書
Hygiene Control Plan

※ この衛生管理計画書は、厚生労働省ホームページに掲載されている「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」の内容に準拠して作成しています。当施設では、この衛生管理計画書とフードセーフティチェックブックに従って衛生管理を行います。

※ 保健所から求められた場合は、このファイルを活用して対応してください。

2025年4月1日～2025年6月30日

株式会社トリドールホールディングス
食品安全・品質管理本部

一般衛生管理の確認（チェックリスト）

項目	チェック内容	食品安全マニュアル（基本型）基準値	備考
1 食品衛生責任者の設置	1 施設（店舗）ごとに食品衛生責任者が1名以上いるか	✓ トリドールグループの食品安全・食品衛生責任者	
	2 食品衛生責任者の「プレート」を掲示してあるか	✓ トリドールグループの食品安全・食品衛生責任者	
	3 食品衛生責任者は定期的に研修を受けているか	✓ トリドールグループの食品安全・食品衛生責任者	
2 施設・設備の設計と設置	1 飲食必要箇所の計画・仕様や要求される施設基準を定めているか	✓ 施設・設備 新しい施設を設計する前に	
	2 食卓及び食器・調理器具を洗浄する設備はあるか	✓ 施設・設備 新しい施設を設計する前に	
	3 2層以上の洗浄槽はあるか	✓ 施設・設備 新しい施設を設計する前に	
	4 給湯設備はあるか	✓ 施設・設備 新しい施設を設計する前に	
	5 給湯設備の点検/メンテナンスのルールはあるか	✓ 施設・設備 メンテナンスプログラム	
	6 暖房等を衛生的に保つための専用設備（床暖房等）はあるか	✓ 施設・設備 新しい施設を設計する前に	
	7 空調設備の清掃・点検/メンテナンスのルールはあるか	✓ 施設・設備 設備基準	
3 設備等の点検/メンテナンス	2.7 トイレ・従業員スペースの管理	✓ 施設・設備 メンテナンスプログラム プレッシャースターチング メンテナンス	
	2.8 トイレ・従業員スペースの清掃	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.1 食器、おしぼり、調理器具の洗浄	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.2 食器洗浄機の管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.3 手洗い設備の管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.4 作業台等の管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.7 食品取扱部の管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.8 従業員が使用するトイレは使用可能な手洗い設備があるか	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.11 シンクの管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.12 調理器具の管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.15 洗浄スリットの管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.16 排水口の管理	✓ 施設・設備 設備基準	
	3.17 排水口の清掃	✓ 施設・設備 設備基準	



中小規模の業態（焼肉丼、天ぷら、焼き鳥等）の実情 ⇒衛生調査では、記録管理と設備機器のメンテナンスで適合率が低い

■ 自社の衛生調査の実施結果

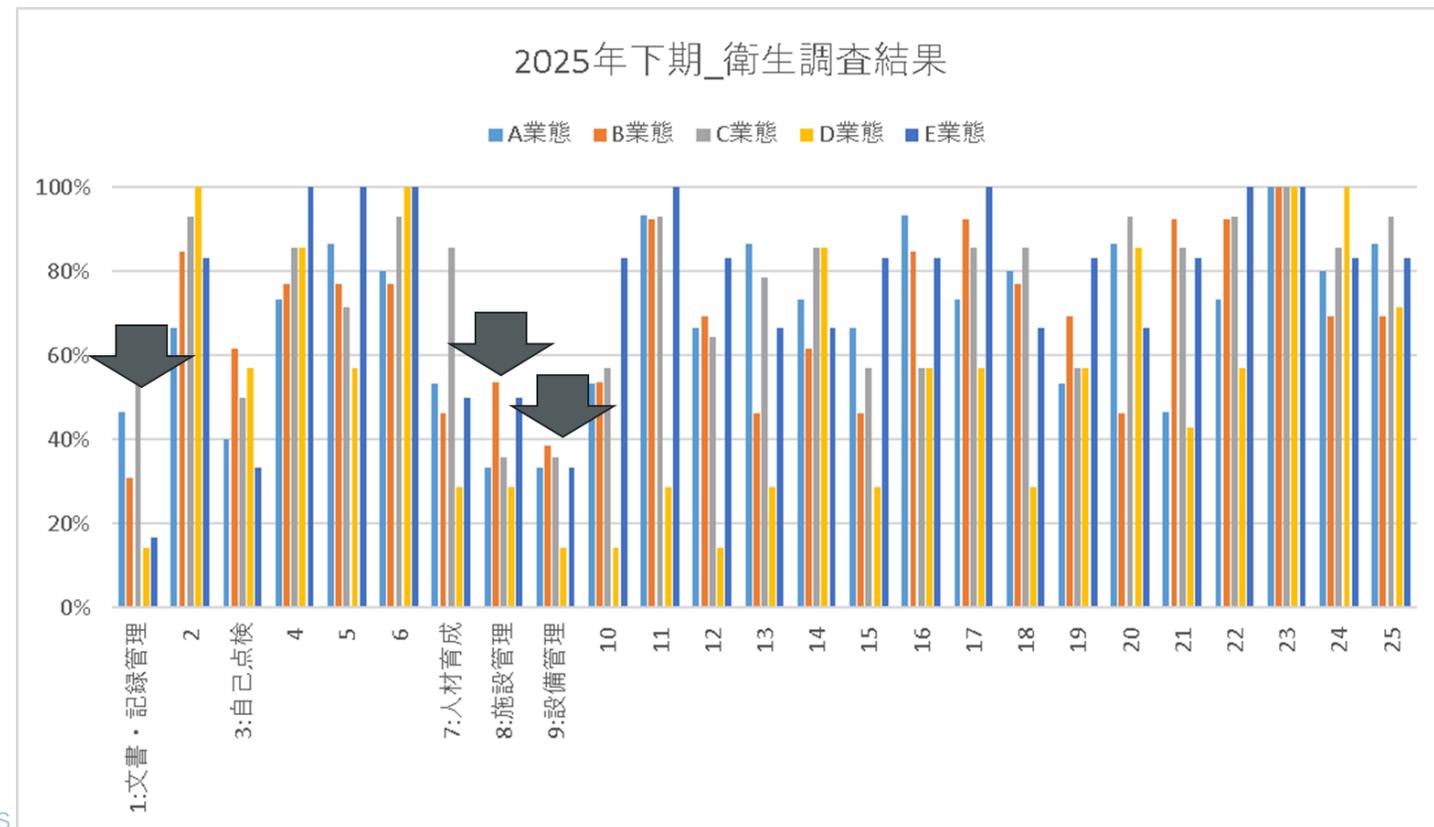
- 記録だけでなく、施設・設備機器の修繕管理も全業態の課題
- 施設設備に関する法的規制は厳しくなく、経営判断で後回しに

- 他国では、修繕していないと衛生当局から強い指導があり、閉店せざるを得ないことも
- このため、普段から維持管理を徹底しており、「Clean as you go」が日本よりも浸透している



トリドールHD特製
ピンバッチ

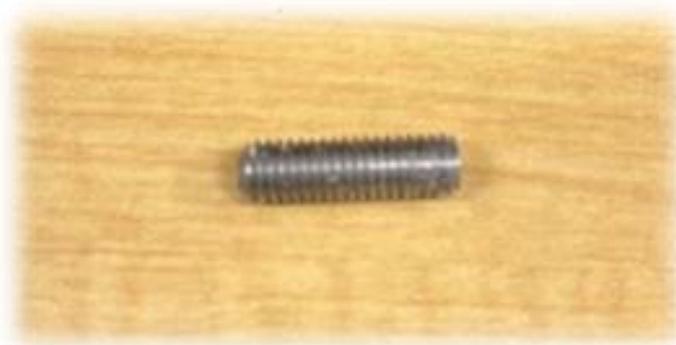
TORIDOLL Holdings



セントラルキッチンを持つ業態（ラーメン業態）の実情 ⇒ 専門知識を持った衛生管理担当者が不在

■ 商品数と店舗数の増加により、CKのFSリスクも上昇

- 衛生管理計画書をHDで作成するが、**生産する商品数や商品特性の変化に柔軟に対応できない**
- FS上、何が問題かを判断できず、**本来置くべきでない場所に原料を置いてしまう等の事象が発生**
- 機械のネジが原料に混入した事案が発生しても、**何をどうすべきか、適切な拡散防止と再発防止策が立てられない**



中小規模の業態に向けた改善対策

⇒ 自社で食品衛生責任者や食品衛生監視員のような役割の仕組みを強化

■ 現在の弊社での対策

- 衛生管理計画書の実施には**専任者（食品安全担当）**が各業態に必要
 - 担当者には、適切な権限と報酬が必要
 - 事業会社に所属し、内部で改善サイクルを回す
 - HDは、担当者をトレーニング、定期的な情報交換を行う役割となる

- HDの店舗衛生担当部署で**食品衛生監視員のような指導票制度を構築**
 - レッド・イエロー・グレーで緊急度を分けて担当部署に要求
 - 指導票によって、期間を設けて改善を推進する
 - 事業会社だけでなく、HDの本社部門に対しても発行することも想定