

HACCP 義務化に向けての確認事項

一般社団法人 日本厨房工業会

厨房の場合の衛生管理は、単に運営だけではなく建築・設備等の環境整備が重要と考えますが、所管各省庁から出ている基準についての統一が必要ではないでしょうか。

* 既存施設は難しいと思いますが、新築・改築の際の基準として、今後関連省庁との協議が必要かと考えます。

(添付：HACCP 関連資料参照)

HACCP関連資料

I. 国内外の主な環境指針比較

ポイント: 厨房の室内温熱環境指針値 室温25℃以下、湿度80%以下

室内温熱環境基準		温度			湿度	気流速
		夏	春・秋	冬		
日本	食品衛生法(厚生労働省)	25℃			80%以下	—
	ビル管理法(厚生労働省)	17-28℃			40-70%	0.5m/s
	学校給食衛生管理基準(文部科学省)	25℃以下			80%以下	—
海外	VDI2052(ドイツ)、H.V.B.G、DIN1946	18-26℃	18-26℃	18-26℃	30-80%	0.6clo維持

厨房室内温熱環境(最適推奨値)	25℃以下	80%以下	0.5m/s
-----------------	-------	-------	--------

(出典: 最適な厨房設計のためのガイドブック2016)

II. 各国の厨房内有効天井高

ポイント: 厨房の有効天井高は 2.7m以上

各国の法規制		有効天井高(m)			
		厨房面積 50㎡以下	50㎡超 100㎡以下	100㎡超 200㎡以下	200㎡超
日本	食品衛生法(厚生労働省)	2.4m以上			
	学校給食衛生管理基準(文部科学省)	—	—	—	—
	建築基準法(国土交通省)	2.1m以上			
海外	H.V.B.G	2.5m以上	2.75m以上	3.0m以上	3.25m以上
	NSF(全米公衆衛生協会)	2.75m以上			

天井高(最適推奨値)	2.7m以上	3.0m以上	3.25m以上
------------	--------	--------	---------

(出典: 最適な厨房設計のためのガイドブック2016)