



食品衛生管理の国際標準化 に関する検討会

平成28年8月22日

一般社団法人 日本フードサービス協会

一般社団法人日本フードサービス協会について

◆日本フードサービス協会とは

- ・外食企業の中核企業による業界団体(昭和49年10月18日設立)
(平成25年4月1日に一般社団法人に移行)
- ・会 長 菊池 唯夫
- ・会員数 818社(正会員: 449社 賛助会員: 369社 平成28年7月)
- ・店舗数 約7万3千店
- ・売上高 約6兆400億円

○関連団体

- ・外食産業ジェフ厚生年金基金
- ・全国外食産業ジェフ健康保険組合
- ・特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及振興機構
- ・公益財団法人 食の安全・安心財団
- ・日本フードサービス学会

(1) 外食産業の一般的な状況

1) 外食産業の構造

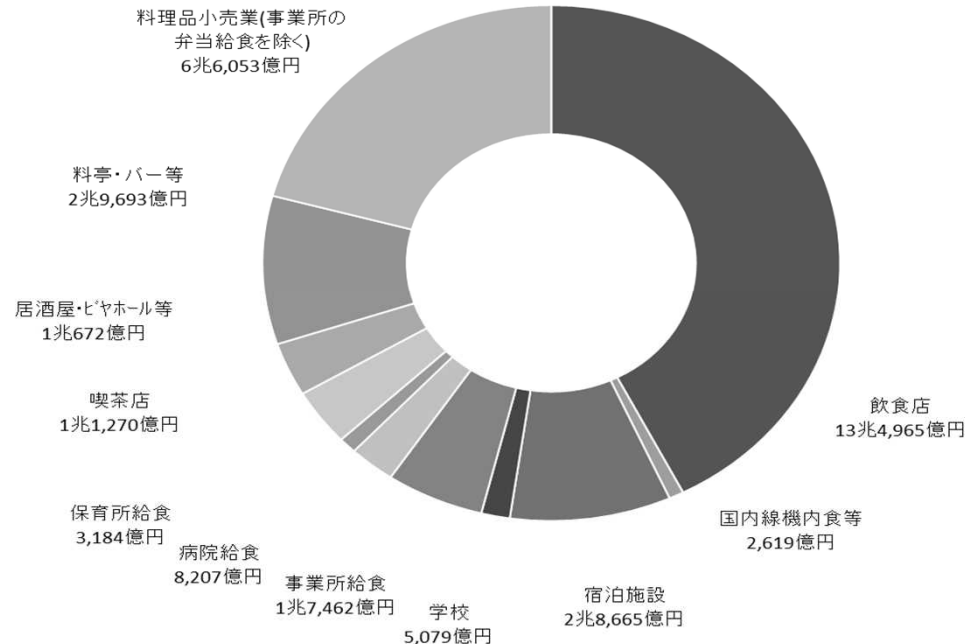
外食産業の市場規模推計値 31兆7900億円(平成27年)

◎中小・零細の事業者が多く、多種多様な業種・業態が混在する産業構造

店舗数67万3200店、従業員480万人(平成26年)

◎「店舗」の大きさは比較的小さく、チェーン企業の場合は広域に分布。また、セントラルキッチンをもつ企業や、フランチャイズ展開する企業等、業容は一様ではない。

広義の外食産業市場31兆7,869億円の内訳



(2) 外食産業における食品安全上の管理で優先度が高い課題

1. 食中毒対策

食中毒の防止は、外食事業者にとって最大の課題であり、店舗の衛生管理、従業員の健康管理に努めている。特に、感染症でもあり発生の防止が難しいノロウイルスによる食中毒は、厚生労働省からウイルスの遺伝子に変異しているという注意情報もあり、厳重な警戒を行っている。

2. 異物混入対策

食品への異物混入は、健康への危害の可能性がない場合であっても、消費者に不快を与えることから、多くの企業が回収等の措置を行っている現状にある。また、食品に混入した異物の画像等がSNSを通じて拡散されるなど、時に企業のイメージを大きく損ねるなど、経営に与える影響も大きい。

3. 従業員の教育

外食業界は、慢性的な人手不足にあり、確保したパート、アルバイト従業員に対する教育・訓練を常時行う必要がある。

(3) 外食産業におけるHACCPの取組状況

1. 店舗内作業の特性

外食店舗は、店内の限られたスペースの厨房で、原材料の仕入れ、下処理、調理、盛りつけ等の作業を、多くは並行して行っており、多様なメニューを客の注文に応じて提供している。零細事業者においては、それら作業を一人でこなしている場合もある。

また、その場で作り、その場で消費者に提供することから、調理作業を行う厨房も多くが開放されており、外部と遮断されていない。

このことから、外食店舗にHACCPを導入することは極めて困難であり、特に、小規模事業者には対応力がないのが実情。

2. セントラルキッチンでの取組

大手チェーン店等では、セントラルキッチンを整備し、下処理や中間加工を集中的に行って店舗に配送するシステムを導入している。セントラルキッチンでは、加工食品と同じような製造管理が行われており、HACCP手法を取り入れた衛生管理が行われている。

(4) 外食業界全体として行っているHACCP普及の取組

1. 衛生管理の普及・啓発

外食業界としてHACCPそのものの普及は特に行っていない。

協会では、店舗段階における食中毒防止等に向けた食中毒セミナーや地域ブロック会議における情報提供、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒発生時における緊急アラーム情報による注意喚起等を実施している。

2. 大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守

セントラルキッチン、大型外食店や給食施設等においては、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルを衛生管理の基本としており、マニュアルを遵守するとともに、事業者の業態や規模に応じて、マニュアルをベースとした社内管理基準を作成している。

この場合、製造行程を連続的に管理して安全を確保するHACCPの考え方を取り入れている事業者は多い。

(5)輸出に取り組む事業者の割合

1. 外食事業者の海外進出

外食事業者の海外出店意欲は強く、チェーン店を中心に様々な事業者が海外展開している。

外食事業者の海外進出は、国内で完成されたシステムの海外展開であり、衛生・労務等の出店に伴う管理は、出店先国の法規制など現地のルールに従うことが基本となる。

2. 海外に進出する外食店は国内農産物の供給先

外食事業者が自ら輸出を業とすることはない。原材料を現地で確保する場合も多いが、海外に進出した店向けに国内の原料を調達することも少なくない。

この場合、検疫やHACCPの問題、さらに原発事故に伴う特定地域での加工品等、現地の規制で国内からの輸入がスムーズに行うことが出来ないという事情がある。

(6) HACCPの制度化に対する意見・要望等

1. 外食産業の構造的な事情に配慮

外食は、工場内で特定の商品を一定量集中生産出来る加工食品と異なり、多様なメニューに応じて料理を提供する作業の全てを、限られたスペースで行わざるを得ないという構造的な事情がある。これは、大手チェーン店であっても、店舗レベルでの事情は同じである。これら外食事業者に、加工食品と同様にHACCPを導入することは難しく、法的な義務化ではなく、「柔軟な考え方」が重要と考える。

2. 統一的な指導・啓発

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、事業者の規模に応じて普及を図る必要があると考えるが、その場合、自治体等の指導に統一性をもたせるための標準的な基準が求められる。また、小規模事業者が取り組めるような簡易版の導入手引きがあれば効果的である。（「HACCP普及推進連絡協議会」の進展状況を検証）

3. 外食産業の自主的な取組を支援

以上から、外食産業におけるHACCP導入は、義務化ではなく自主的な取組にインセンティブを与える行政の支援が望ましいと考える。