

JFS 規格適合証明プログラム運用ハーモナイゼーション会議
JFS 規格(フードサービス)セクター:G/JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)セクター:GM
議事録

開催日時:2023 年 10 月 19 日(木) 13:30～16:00

実施方法:オンライン(協会設定 zoom 使用)

資料:事前に以下にアップロード済み

監査会社専用ページ https://www.jfsm.or.jp/scheme/auditing_only/

研修機関専用ページ https://www.jfsm.or.jp/scheme/training_only/

① 事務連絡 等

② 理事長挨拶

【大羽】今日はフードサービスのハーモナイゼーション会議を開催し、明日と併せ 2 日間お時間を頂きますが、お付き合いをお願い致します。

昨今の様子では、皆様もご存知のとおり、吉田屋様の駅弁の事件があった。原因は完全に特定が出来ていないながらも、米飯や容器の管理、従業員の衛生管理など、状況を考えることが出来てきている。他にもカンピロバクターの発生など、広くフードサービスの食中毒目立っているかと思われる。コロナ収束により、閉塞的であった状況から 人の移動も見られるようになり、インバウンドも増え、フードサービスの事業が戻りつつあるにつれ、需給のバランスが拡大に対応できていないなど、本来であれば食品安全の危害として発生しなかったであろうことが、通常のオペレーションではない所でリスクがあがり、危害として発生してしまうという事が有ると思われる。

立ち返ると、フードサービスは一般衛生管理での対応がほとんどだと考える。やはり一般衛生だけではなく、安全の危害管理という概念で対処しないと、こういった予測しない事態、変則的な事態に対応できるリスク管理が出来ず、ビジネスにも影響が出てしまうものと考えられる。一般衛生管理を越えた、高度な管理が求められてきているのではないかな。

そんな意味では、我々のフードサービスの規格というものは、意義のある位置付けにはなっている。製造の産業に関しては、取引先の求めることには応じる必要が出てくるが、フードサービスは BtoC のビジネスなので、なかなかその第三者の規格の価値が認知されがたいところは、残念ながらあると思われる。昨今、フードサービス事業で食中毒の問題がクローズアップされる中で、基本的には我々の規格が普及していかなければならない社会と成っているのではないかと考える。

皆様にお伝えしたいのは、来年の 4 月から、食品衛生の基準行政が、厚生労働省から消費者庁に移ることになっている。8 月末頃に消費者庁から発表された内容では、57 名程が

食品衛生の基準行政に関わると言われている。消費者安全課に『食品安全調整室』というものが出来て、4月から活動を始めるとの事で、やはり消費者主導の基準作りが進む可能性があると思われる。我々も、消費者に関わる規格の運営として、消費者庁へのコミュニケーションを行い、民間主導の規格として認知も進めていきたい、そういった活動をする予定でいる。

フードサービスに活気が戻ってくれば、コロナ禍で抑制されていた規格が活用される機会というものが、より拡大する期待も有るとと思われる。本来あるべき消費者の安全をしっかりと形に出来るように活動を考えているため、皆様も是非この会議をご利用いただき、事業の拡大に繋げていただければと願っている。是非ともご協力頂くようお願い申し上げます。

③ 外部講師講演「フードサービスの現場の管理状況について」

株式会社スープストックトーキョー 商品部 品質管理グループ 山森 純子様

・【資料 1-1】を基に講演。

<質疑応答>

【質問】残ったスープは SDGs の立場から廃棄されないとの事だが、取扱いはどうなるのか。

【回答】スープは時間が経つと煮詰まったり、粘度が出ることもあり、時間の管理は必要と考えている。例えば作ってから1時間以内など、スープへのダメージが少ない時間を指定し、その時間までであれば適正な手順で冷却し、翌日に使用する事を可能としているものもある。その場合は、例えば『新たに作った同量のスープを混ぜる』などの手順をスープごとに定め、品質を確認した後で提供するように指示している。

【質問】漂白剤の混入や提供などを防ぐために、どういう対策をしているか。営業時間内には漂白しないというような決まりは有るか。

【回答】漂白剤については、小さな子供などには命にかかわるという点を、アルバイトスタッフにも伝わるよう、トレーニングツールで教育している。お冷のピッチャーについては、漂白時はシンクの中だけに置くようにし、間違えて提供することをしないように定めている。また、現在は時間の制限までは求めていない。まな板などは閉店直前に行くが、漂白については営業時間外という指定などはないため、今後検討したい。

【質問】交差汚染対策として、レタスの取扱いからきゅうりに変える際も手洗いという話があった。比較的厳しい設定と思われるが、どのような運用としているのか。

【回答】食材が変わるごとに洗浄という対応は、どちらかというと微生物対策という視点よりは、まな板等に付着しているものの切替という意味合いがある。もちろん、汚染度の高いものを取りあつかった後は注意が必要だと考えている。また、店長経験者から『どれからどれに代わる時は洗う、というイレギュラーな対応を覚えるより、扱うものが変わる時は洗う、というルールの方が運用しやすい』という意見があり、現場での習慣付けを考えたという意味合いもある。

【質問】WEB サイトにて製品ごとのアレルギー情報一覧表を掲載されているが、店舗別で2種類の一覧表が存在しているのは何故か。(参考:<https://www.soup-stock-tokyo.com/safety/>)

【回答】スーパーストックトーキョーの飲食店の中で、リブランディングを行っている所があり、全くメニューが同じという事ではなく、2つのグループが有るという状態であるため、一覧表も分けて掲載している。

現在、その2グループ間では、同じ商品名でも提供の量などが異なるものがあることがあり、お客様から見ると判り難い、見分け辛いのではないかと考えており、課題として考えている。

【質問】フードサービスの場合、キッチンに居るスタッフが、キッチン外で接客などの対応をする場合も考えられる。キッチン外からの異物混入などの懸念について、予防策があれば教えて頂きたい。

【回答】現在では、再度キッチンに入る際のローラー掛けという所までは行っていない。路面店が少なく、外回り作業があまり無いこともある。店内を通過する場合は有るので、その際は異物混入やお客様からの視点も含め、配慮をするようには指示している。また害虫駆除の業者様には専用の白衣を用意し、手洗いなどはお願いしている。

現状、キッチン外からの異物等の対応には弱い所があると考えられるため、スタッフ同士のルールについて課題としていきたい。

【質問】今回規格の方を見て頂いて、GM側の内容でお話があったが、店舗への監査のような仕組みはどのようにされているか。

【回答】もともと、自社点検と第三者機関への衛生点検の取組みを行っていたが、東日本大震災やコロナ禍があり、しばらく外部依頼を控える時期があった。その間は自社内で定期的に店舗を巡回し、レポートを設け改善活動を行っていた。

現在は、店舗を出展している商業施設側のデベロッパー・百貨店側の業者に二者監査として頂くという対応をはじめ、受けた指摘は全体に展開するようにしている。第三者機関からの取組みも再開し、自社監査・二者監査・第三者監査の3点の取組みを進めている。

【質問】JFS 規格のフードサービスまたはマルチサイトについて、ご意見があれば伺いたい。

【回答】マネジメントシステムについては、マネジメントレビュー・内部監査の仕組みを持ち、定期的実施してゆくところを課題として考えていきたい。飲食店について、変化の大きい時代であったため、これらへの取組みのために勉強していきたいと考えている。

対応が難しいと考える内容としては、アレルギーの対応がある。お客様より色々な質問を受けることがあり、またアレルギー以外でも宗教的な対応に関する質問もある。

工場では行われている、棚の区分けや製造・洗浄順の指定などの対応について、店舗内では物理的にも作業的にも課題が多いため、マルチサイトの場合のスタンダードを検討している。管理の実態を、お客様に伝えることを第一段階として考え、キッチン内部の様子について出来ることを区分けしていき、どのように要求事項に応えられるかを考えたい。

④ JFS フードサービス規格の現状について(報告)

JFS フードサービス規格プログラム文書改定について(報告)【八反田】

【資料 1-2、1-3】を基に、八反田より報告。

<質疑応答>

【質問】力量評価について、実際の監査の実施が難しいとの話で、力量評価の維持研修を検討しているとのことだが、監査会社が対応すべきプログラムなどの指定は有るか。

【回答】現状は JFS-AB の維持研修と同様に行うことは難しいため、現在はフォローアップ研修などのような形ではどうかと考えている。監査会社の方での研修について、何が必要かという点については、方針を出すか、フォローアップ研修のような形をとるなど、対応を今後纏めてゆき、また発信したい。

⑤ 連絡事項 等

【資料 1-4】を基に、『フードサービスセクター拡大について』『フードサービス・マルチサイト拡大について』『アンケートご協力依頼』について、内田より説明。

以上