

# HACCP BE Report Vol.1 2023.10

(一社)神戸市食品衛生協会では、HACCPを導入されている企業や店舗をレポートしていく HACCP KOBE Report を創刊いたしました。今回は神戸市立六甲山牧場にあるベーカリー&カフェ デルパパ(シンエーフーズ株式会社)をご紹介します。HACCP導入の効果などを、店長の藤原さんにお話しいただきました。

## 施設の紹介



神戸市立六甲山牧場

アルプスの牧場のような風景の中で、たくさんの動物たちとふれあえる

神戸市立六甲山牧場は、人と動物と自然とのふれあいの場。甲子園球場約6個分の広さがあり、六甲山上に広がる牧歌的な景色の中で、癒しのひとときを楽しむことができます。子牛にミルクをあげたり、ウサギ、馬、牛へのエサやり体験や、ポニーや馬の乗馬体験も実施。羊毛によるウールクラフト、アイスクリームやバター、チーズ、フローズンヨーグルト作りなどの楽しい体験教室も随時開催されています。また、神戸チーズ(カマンベールチーズ)の製造工程が見学できる「六甲山Q・B・Bチーズ館」などの施設や3つのレストラン、ショップも充実しています。その中のひとつが、ここで紹介する「ベーカリー&カフェデルパパ」です。

神戸市灘区六甲山町中一里山1-1  
☎078-891-0280 / 9:00~17:00  
火曜休  
※ただし夏休み期間は無休、年末年始休および施設点検休あり  
【3~11月】  
大人600円、小・中学生200円、未就学児無料  
【12~2月】  
大人400円、小・中学生200円、未就学児無料  
<https://www.rokkosan.net/>



ベーカリー&カフェデルパパ

六甲山の雄大な景色を眺めながら、牧場チーズを召し上がれ!



全面ガラス張りの店内は、どこからでも青い空と六甲山の大自然を思う存分満喫できます。六甲山牧場で作られるカマンベールチーズを使ったサンドイッチやホットドッグをはじめカレーやパスタなども本格的。チーズフォンデュパンやミルクパン、クロワッサンなど店内で毎日焼き上げるパンは種類豊富で人気。また名物のチーズシエイクはクセになる美味しさ。



神戸市灘区六甲山町中一里山1-1  
六甲山牧場まきば夢工房内  
☎078-891-0210  
10:00~17:00 (L.O16:30)  
火曜休(夏休み期間は無休)  
※冬季休・年末年始は六甲山牧場に準ずる  
<https://rokkosan.jp/eatbuy/delpapa/>  
HACCP導入 / 2021年6月

HACCPは自信をもって

安心・安全な商品を提供し

自分たちの未来を

守ってくれるもの

## 会社としてのHACCP導入の経緯

2018年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されHACCPの義務化が迫る中、2019年、本社内に部長・系列グループ店舗の料理長などからなる「HACCP委員会」を立ち上げ、導入の準備や帳票類の作成、スタッフへの研修制度等について協議しました。そこで決まったことが、各店の料理長や店長会議に伝達されました。その後、各店舗で、店長を中心に「手引書(※1)」や「食品衛生管理ノート(※2)」を参考にしながら、HACCPの衛生管理計画を作成する作業が始まりました。

## キレイにするってHACCPではない!!

HACCP導入の話を聞いた時の最初の感想

は、やっぱり「面倒くさいな〜」でしたね(笑)。日々の業務を時間内で精一杯にやってる中で「新しい仕事が増える」という気持ちでした。

以前系列店の厨房にいた時、年に2回ほど外部の衛生監査を経験していたのですが、監査前に「完璧だ!」と思っても「こんな細かいところまで指摘されるのか!」と感じていたので、HACCPも面倒なんだろうな、と思ったのです。

でも、HACCPを深掘りしてみても、衛生に対する意識が全く変わりました。



HACCP導入前は『とにかく現場をキレイにしていればいい』やっつてはいけないことをしなければいい』と思っていました。もちろんそれも大切なことですが、HACCPを導入してわかったのは、HACCPの衛生管理は、表面的なことだけではない、ということでした。



六甲山牧場 ベーカリー&カフェ デルパバ  
店長 藤原 ひとみさん

系列店で10年間、厨房作業を経験。デルパバに店長として就任して11年目を迎えるベテランスタッフ。

常に進化させていく  
HACCPには終わりが無い!

例えば冷蔵庫の温度チェックは、庫内の温度を記録するだけでなく、その温度が適正かどうかを判断することも大切なことです。

HACCP導入前は開店前9時と閉店時19時の2回チェックでしたが、HACCPの衛生管理計画を作成するにあたり、冷蔵庫をよく使う時間帯の温度もチェックすべきと思い、それに15時を加えて、1日3回チェックすることにしました。あとから記録を振り返ってみると、営業時間中は庫内温度が高くなる傾向があることが分かりました。



午前中の厨房内の様子

その原因として、冷蔵庫の扉の開閉回数や中の商品の増減によることと考えられました。今後は、冷蔵庫の扉の開閉回数を減らすために、商品がすぐに見つけて取り出せるように入れ方を工夫したり、入れる量を検討していきたいと思っています。

また、手洗いに関しては、手順のマニュアルがありました。また、手洗いのタイミングに関しては特に決まっていなくて、スタッフそれぞれの意識に任せられていました。しかし、「手引書」を見ると、例えば会計をした後や、電話、パソコンに触った後などに食品にふれる場合には手を洗うこととなっています。手の洗い方だけではなく、手をあらう「タイミン



衛生管理計画作成と記録には「食品衛生管理ノート」を活用。すぐに記入できるところに設置しています。

冷蔵庫の温度記録 記録者をイニシャルで表記しています。

「手引書」には明記されていませんでしたが、自分たちが HACCP を理解した上で、現場ではどうしていくのが良いかを考え、自分たちで HACCP の衛生管理計画（一般的衛生管理）に組み入れることに決めました。そして自分たちで決めた計画を実践し、

ようになりました。

それから、取り扱う食品は開封するとすぐに開封日時を記入することにしました。日付だけでなく時間もです。最初は面倒だと思いましたが、時間の記載があると処分する際の判断基準になります。担当のスタッフが変わっても判断のズレが少なくなりやすいため、これは



常温保管庫。食品ごとに区分け・表示されており、誰が見てもわかりやすくなっています。

### 『なぜ、それをするのか』をちゃんと考えられるように

さらに改善点が見つければ計画を変えていく…終わりがないんですね(笑)。HACCP は一度作ったからそれで終わりという固定のものではなく、常にブラッシュアップしていくものだと実感しました。

HACCP の実践にあたっては、社員だけでなくパートさんやバイトさんも同じ知識と理解をもって行動してもらわないと意味がありません。それが一番難しいことかもしれません。新しいパートさんやバイトさんには、初めて現場に入る時にやらなければならないルーティン作業・行動として説明します。実はゼロからスタートする方が、抵抗なく

#### ※1 手引書

食品等事業者が、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組む際に参考としていただくため、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認したものです。ご自身の業種や取扱食品にあった手引書をダウンロードしてください。



#### ※2 食品衛生管理ノート

食品事業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をさらに導入しやすくするために、「手引書」を元に、神戸市（保健所）監修の下、（一社）神戸市食品衛生協会が作成した HACCP 導入支援冊子です。「衛生管理計画」の作成欄と、1 年分の記録欄、ふりかえり欄を設けています。「小規模な一般飲食店事業者向け」「小規模な製造事業者向け」「小規模な販売事業者向け」がありますので、ご自身の業態にあったノートをお使いください。「神戸市食品衛生協会」のホームページ「HACCP コーナー」からもダウンロードできます。

小規模な一般飲食店向け



小規模な製造事業者向け



小規模な販売事業者向け



受け入れ易い場合が多いです。ただし、作業や行動の意味を、一人ひとりがしっかり理解することも重要です。そのために、当社では、社外の研修の機会も活用しています。

例えば昨年夏、大雨が降った翌朝お店に行く時、ソフトクリームフリーザーにエラー表示が点灯していました。調べてみると、夜中19時〜23時まで、付近一帯が停電していたことがわかりました。ソフトクリームフリーザーの冷却装置や加熱殺菌機能も、その間停止していたこととなります。機械はすぐに復旧しましたが、HACCP講習会で、「イレギュラーな事態にどう対応するのが大切」ということを学んだことを思い出し、フリーザー内のソフトクリームミックスがきちんと冷えていなかったことから、『事故を起こすよりは』と、ソフトクリームミックスは思い切って廃棄処分にし、フリーザーを分解洗浄しました。HACCPの知識がなければ、「停電は数時間だし、ソフトクリームフリーザーも復旧したし」と深く考えずそのまま使い、食中毒などの事故を起こしてしまっていたかもしれません。この事はすぐにマニュアル化しました。

## お客様に安心と安全を 自信をもって届けたい

お客様に安全な食品を提供するためには、冷蔵庫の温度チェック、調理器具をはじめ取っ手やパッキンなど隅々までの消毒、手洗い、トイレなどの掃除、片付け、整理整頓など、細かい作業がたくさん

あります。お店では、これらの作業を誰もが同じにできるようルール化・ルーティン化してきました。しかし、作業のルール化・ルーティン化はできても、「なぜそうしなければならないのか？」をスタッフ一人ひとりにちゃんと説明して、理解してもらわないとただの『作業』になってしまい、大切な要素を見逃してしまう危険性があります。HACCPでは、それらのルールを見える化し、「衛生管理計画」という枠(体系)に入れていきます。ですので、スタッフは、決められたルールやマニュアルを守る「意味」を理解しやすくなります。

もちろん、HACCPを導入したり、続けていくのは難しいし、大変ですが、私たちの仕事です。そこには食品を扱うプロとしての自覚が必要です。自覚が必要なのは、責任者だけではなく、パートやアルバイトであってもお客様から見ればプロです。食品を扱う者として、お客様に安心・安全なものをお届けできているという自信があつてこそ、お客様に感銘を与えることができると思うのです。食品を扱うプロとしての自信をスタッフ全員が持つことができるように、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画や、それに基づき手順書づくり・見直し・改善を行ない、活用していきたいと思えます。

## 全てのスタッフが当たり前 HACCPできるように

今、飲食業など食品を扱う現場はとにかく大変

な人手不足です。働く人に余裕がないため、ちょっとした気の緩みや知識不足が事故につながりやすいと思います。それぞれが自分の持ち場で担当意識を持って行動することで、職場と環境、そして自身を守ることもできるのです。そのためにもHACCPの導入は有効な手段だと思っています。従業員の方々にHACCPの意義を理解してもらうため、講習には積極的に参加してほしいと思いますし、現場の上司である私たちはスタッフが講習に参加しやすい環境づくりを行うことが大切だと思っています。



アルバイトの学生さんと話す藤原さん。会話の中で、HACCPについての理解を深めてもらいます。

### 企業情報

シンエーフーズ株式会社  
代表取締役／宮内 賢二  
〒650-0027 神戸市中央区中町通2-3-2 三共神戸ツインビル2F  
Tel.078-341-7117 Fax.078-341-7118  
<http://shin-ei-foods.co.jp/>  
創業年月日／昭和44年4月 設立年月日／昭和45年7月  
資本金／50,000,000円  
主な事業内容／レストラン経営  
店舗数／「ベーカリー&カフェ デルパピ」をはじめ兵庫県内20カ所  
従業員／社員90名・パート320名  
HACCP導入／2019年

FHA  
KOBE

一般社団法人  
神戸市食品衛生協会

〒651-0086  
神戸市中央区磯上通8-1-8 アジアビルディング503  
営業時間／月～金曜日 9時～17時(12時～13時除く)  
TEL078-862-6470 FAX078-862-6490