

# うなぎを主とした飲食店の HACCP認証取得への取組み

取材：一般社団法人滋賀県食品衛生協会

HACCPの制度化に向け、一般飲食店事業者においてもHACCPの考え方に基づく衛生管理への対応が求められるようになってきています。今回は、職人の経験に基づく五感で焼き上げる「うなぎ」を主とした飲食店でHACCP認証を取得した過程を取材しました。



HACCPの認証取得に取り組んだ株式会社かねよHACCPチームの皆さん

滋賀県大津市にある「逢坂山かねよ」は明治5年に創業したうなぎの老舗です。看板メニューは、香ばしく焼き上げたうなぎの上に厚みのあるだし巻き卵をのせた「きんし丼」。この味を求めて地元はもちろん、遠方からも連日大勢のお客さまが訪れるほどの人気です。「かねよ」はうなぎを主とする飲食店で



看板メニューの「きんし丼」



ありながら、昨年10月に食品製造工程における国際的安全基準評価であるSGS HACCP認証を取得しました。食品工場と違って、職人がうなぎの状態を五感で確認しながら焼き上げる飲食店が、業界の先駆けともいえるHACCP認証をどのようにして取得したのか、株式会社かねよ・村田章太郎常務取締役の話をお聞きました。

### 時代に合わせたやり方で 衛生管理レベルの向上を

株式会社かねよがHACCP認証の取得を目指して取組みをスタートしたのは今から2年前にさかのぼります。きっかけは滋賀県が独自に進める「滋賀県食品高度衛生管理認証」の講習会に参加したことでした。当時について、村田常務は次のように振り返ります。

「当初は、HACCPなんて、ものすごくハードルが高くて無理だろうと思っていました。ただ、140年以上の歴史があっても、一度事故を起こせば信頼をなくしてしまいます。講習会をきっかけに時代に合わせたやり方に変えて、衛生管

理レベルを向上させなければと思いましたが、認証取得によって従業員の意識を高めることができると考えました」。

当時「かねよ」の吉田恵一社長は滋賀県食品衛生協会の副会長を務めており（現在は監事）、そのため食品衛生管理には人一倍の関心と熱意をもって取り組んでいました。また、村田常務をはじめ複数の社員が食品衛生指導員として活動していました。しかしそれでも「かねよ」の社員だけではHACCP導入に関して知識もノウハウも足りません。そこで講習会で講師を務めていた高澤品質管理研究所（石川県能美市）にコンサルティングを依頼することになりました。

HACCP認証取得へのチャレンジは昨年2月から始まり、「会社の方針だからと従業員に押しつけるのではなく、皆で気持ちをつとめて取り組みたい」（村田常務）との思いから、店を休業してキックオフミーティングを開催。従業員にもHACCPの必要性和重要性を伝え、一致団結してやり遂げようという雰囲気をつくり出しました。

### 取組みを続けるうち 従業員の意識が徐々に変化

そのうえで、まずはじめたのがHACCPの土台となる5Sの徹底です。高澤品質管理研究所の多賀夏代さんの指導のもと、清掃が行き届いていないところや整理・整頓ができていない場所を徹底



写真右から株式会社かねよ・村田常務とコンサルタントの多賀夏代さん

的に改善しました。当初は気乗りしない従業員もいたようですが、取組みを続けるうち、コンサルタントに積極的に質問したり、意見を出したりするなど、従業員の意識も徐々に変わりはじめました。

5Sに続いては一般衛生管理プログラムの構築に取り組みました。たとえば「器具の洗浄」であれば、まずは現在の洗浄手順や使っている洗剤などを書き出して整理。もしも十分に洗浄されていないようであれば手順や洗剤を見直すなどして「かねよ」が積み上げてきたやり方・方法に合ったプログラムを完成させました。

運用当初は記録のつけ方がまちがっていたり、なかなか提出されなかつたりと不備もありましたが、半年ほどすると従業員も慣れて、一連の流れを習慣化することができました。

### うなぎを焼き上げる職人を 重要管理点（CCP）に設定

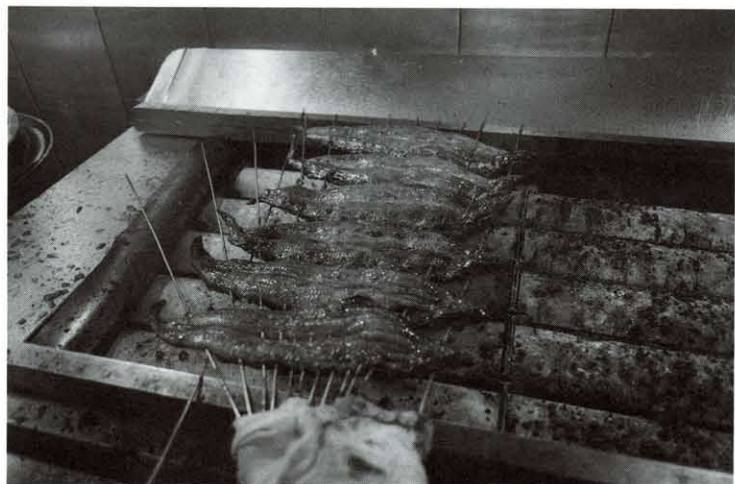
このようにして土台づくりを終えた後、いよいよ7原則12手順に則ってHACCP認証取得への取組みを本格化させました。対象はメイン商品であるうなぎの蒲

焼きと白焼きです。製品説明書や製造工程一覧図の作成などは順調に進みましたが、最も苦労したのはモニタリング方法の設定でした。

重要管理点（CCP）がうなぎを焼き上げる工程であることは誰の目にも明らかです。しかし、うなぎは一匹一匹大きさも厚みもばらばらで、気温や湿度によっても火の通り具合は違います。職人は長年培ってきた勘と経験、五感を駆使して最適の焼き上がり具合を判断しているのですが、これを温度と時間で連続的に監視するのは至難の業でした。

悩み抜いた結果、たどり着いた結論は職人をCCPに設定することでした。具体的には、いくつかの要件をクリアした職人には会社が認定証書を発行することとし、これを与えられた職人だけがうなぎを焼くことで安全性を担保するという方法です。

認定証書を発行された職人が焼き上げたうなぎは安全であるという科学的な根拠を示すため、繁忙期である5月から8月にかけて毎日蒲焼きの中心温度を測定しました。うなぎは白焼きし秘伝のタレ



重要管理点（CCP）であるうなぎの焼き上げ工程

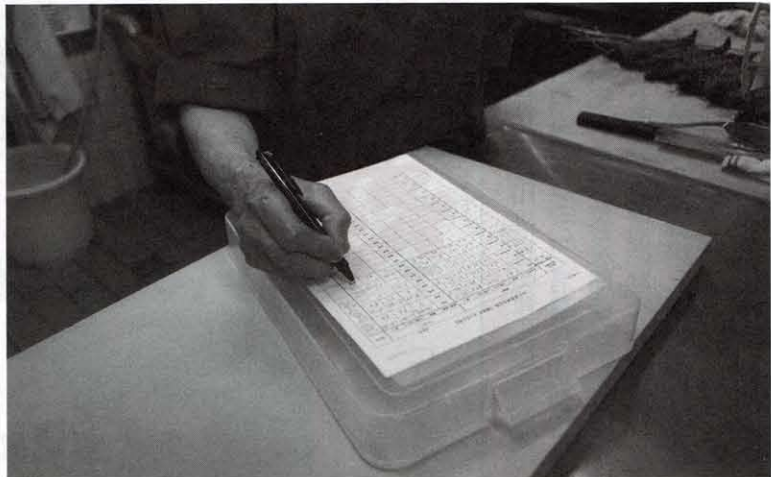
をかけながら20〜25分ほどで焼き上げます。焼く前と4分後、12分後、焼き終わった後に温度を計測し、たとえば、12分後と焼き終わった後に測った温度が75℃を超えていれば、厚生労働省の定める中心温度75℃で1分以上の加熱という基準をクリアできるというわけです。

現在「かねよ」では、村田常務を含め

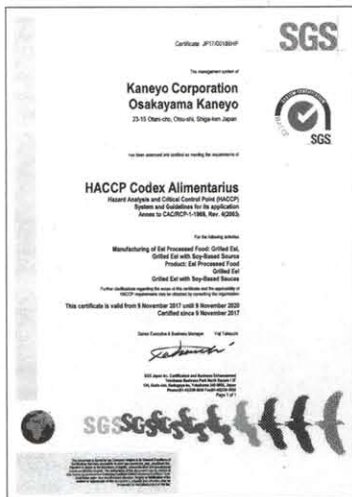




CCPとして設定された「安全な」うなぎを焼き上げる職人である証明の認定証



蒲焼きの中心温度を測定・記録



店内に掲示しているSGS-HACCPの認定証

2人の職人がこの認定証書を所持しています。

**一連の取組みで情報共有が進み 仕事の効率化や連携強化も**

一連の取組みを振り返り、村田常務は「従業員の意識が高まり、衛生管理レベルの向上につながったのはもちろん、情報共有が進み、仕事の効率化や連携強化にもつながっています」とその成果に手応えを感じています。

晴れて認証を取得できたという報告を受けた従業員の皆さんは、苦勞が報われ、ほっと胸をなで下ろすと同時に喜びの表情を浮かべました。SGS-HACCPの認定証は店内にも掲示しており、認定証

を見て「すごいな」と感心されるお客さまもいらつしやるそうです。

村田常務は「これで終わりではなく、これからいかに取組みを向上させ継続していくかが重要」と気を引き締めていて、伝統の味を今後も守り続ける一方で、従業員と一丸となって衛生管理を進め、老舗のれんを未来へと引き継いでいこうと考えています。

取材協力

株式会社かねよ  
株式会社高澤品質管理研究所