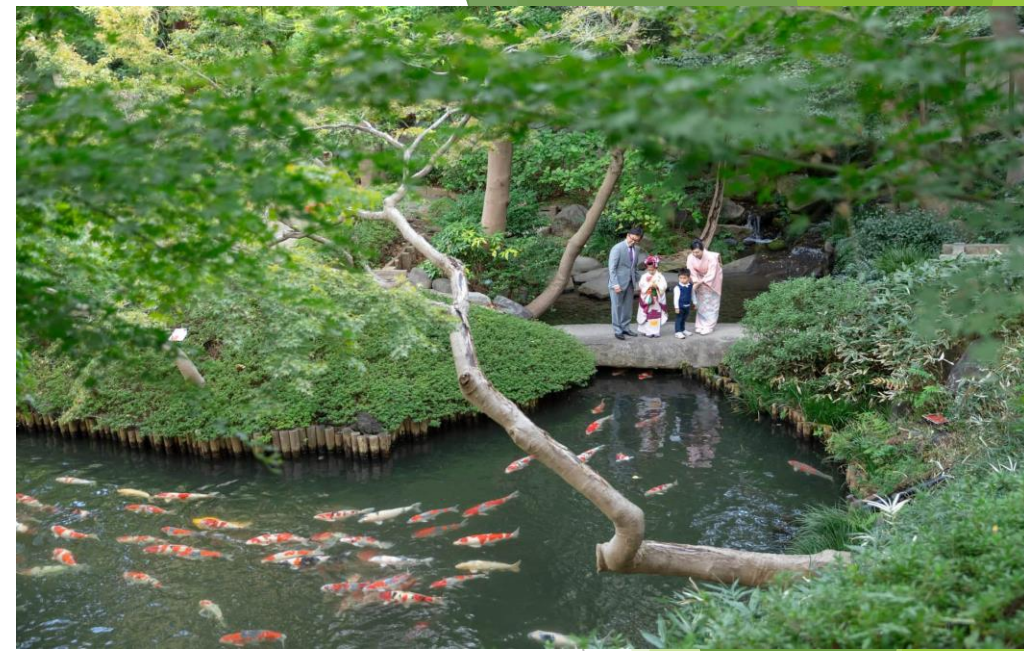


令和7年2月20日開催
令和6年度HACCPシンポジウム（東京都）

八芳園

HACCPの取組



株式会社八芳園
F B コントロールセクション
衛生室 室長 菅根克己

「結婚式場」から「総合プロデュース企業」へ

創業 81 年 (1943年)

企業理念

日本のお客様には、心のふるさとを。

海外のお客様には、日本の文化を

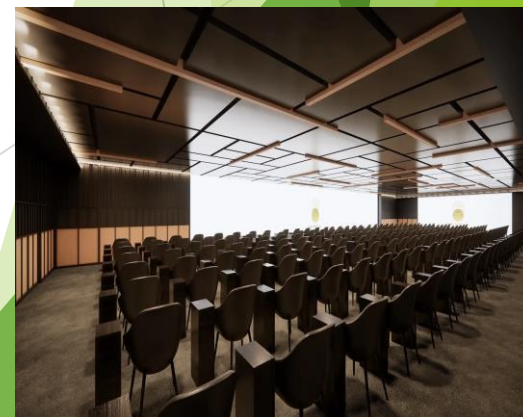
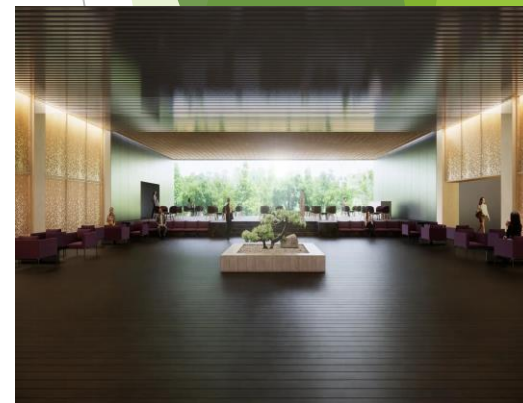
ミッション

いつまでも在り続けること

OMOTENASHIを世界に

本年2月1日から大幅改装

10月1日グランドオープン



本日のお話の内容

1. FSSC22000ってなに？
2. FSSC22000認証取得のきっかけ
3. 取得までの工夫の紹介
4. 認証後の効果



FSSC22000

ISO22000

食品安全
マネジメントシステム



ISO/TS22002

前提条件プログラム
(PRP)

※カテゴリ別



追加要求事項

- ・ 食品防御
- ・ 食品偽装の軽減
- ・ アレルゲン

など
※一部カテゴリ別

FSSC22000認証件数

【2025年1月10日現在】

世界

37,139件

日本

3,403件

ケータリング

2件

取得のきっかけ

「大量調理施設衛生管理マニュアル」

「東京都食品衛生自主管理認証」 (2015年)



あるお客様からの問い合わせ

東京オリンピック誘致決定 (2013年)

食品衛生法改正 HACCP衛生管理の制度化 (2018年)



『国内外のお客様の信頼を得るためには
国際的に認知されている認証が必要』 (2018年)



＜＜準備期間は約1年＞＞

2020年2月認証取得



shutterstock.com · 2099213506



認証取得に向かう工夫①

調理従事者にこれまで以上の負担をかけない

- ①調理以外の記録の作業をこれまで以上に増やさない
記録をとる習慣は自主認証活動で定着していた

CCP管理（ローストビーフ）・OPRP管理（加熱工程＋冷却工程）

PRP管理（健康チェック・冷蔵庫内温度・清掃記録等）

- ②新しい衛生管理ではなく、

これまでの管理を「見える化」したもの

一般衛生管理プログラムは都認証衛生管理マニュアルを活用



認証取得に向かう工夫②

大半の加熱工程はOPRP＊による管理

微生物制御 ⇒ 十分な加熱＋冷却時間の管理

代表的なメニュー（煮物・焼物・揚げ物・蒸物）を一定の技量（力量）のある調理従事者による経験則に基づいた加熱調理工程を経た時の温度測定を繰り返し測定、統計的な手法を含め検証

記録：メニュー表に調理終了時間・氏名のみ記入 部署ごとに作業工程数を集計

検証：衛生チームが月1回程度巡回指導の際に加熱終了後の温度測定実施

CCP管理はローストビーフのみ

＊OPRP＝オペレーションPRP

「重要な食品ハザードを予防または許容水準以下に低減させるための管理手段であり、数値測定による判断だけではなく、**観察により**効果の管理が可能である。」



取得の効果①

成長を促す審査を通じた衛生指導

年に1回の監査（非通知あり）

- ・ 軽微な不適事項の指摘
⇒修正＋原因探求＋是正処置 次回の監査で確認
- ・ 焦点エリア 良きところ＋改善すべきところ
⇒次回審査員への申し送り事項

＊ 教育的な視点でのアドバイス



取得の効果②

新たな食品衛生向上のための視点

1. システムを動かすのは「人」

⇒従事者の力量評価

毎年の関係者の力量評価・教育訓練

2. 関係するパートナーを巻き込む

⇒事業者の評価・原材料の評価

外部コミュニケーション

3. 追加要求事項

⇒食物アレルギー・食品偽装・食品防御の視点

4. 食品安全文化の醸成

⇒「やらされ感」から「やる気感」への成長

経営陣と従事者共通の目標...品質の向上「お客様に喜ばれるお料理の提供」

創業以来の合言葉 = 料理のSOUL 8



食品安全文化

国際認証
(FSSC22000)

食品安全のための
衛生管理

CCP

OPRP

PRP

食品安全に対する
基本的価値観

食品安全文化

経営陣と従事者共通の目標

八芳園の料理<<SOUL 8 >>



- ① おいしい食事であること
- ② おいしい食材であること
- ③ 色彩がきれいであること
- ④ 楽しむ食事であること
- ⑤ 会話が弾む料理であること
- ⑥ 調理スタッフの気持ちが入った料理であること
- ⑦ 思い出に残る料理であること
- ⑧ おもてなしの気持ちを伝える料理であること

