

# JFMA JOURNAL

ジャフマ ジャーナル 22

2017 SPRING No. 186

公益社団法人 日本ファシリティマネジメント協会  
Japan Facility Management Association

# FACILITY MANAGEMENT FORUM 2017

ファシリティマネジメント  
フォーラム 2017

## 特集号

第11回 日本ファシリティマネジメント大会



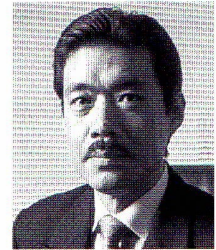
**JFMA**  
設立30周年

FM渡来30余年、次のステージへTRY

# HACCPと ファシリティマネジャーの 役割

**大高 宣光** おおたかのりみつ

株式会社KENアソシエイト 代表取締役社長  
認定ファシリティマネジャー



## 厚労省が2020年に向け制度化の発表

すでにロンドンオリンピックもそうでしたし、リオデジャネイロオリンピックでも、会場で使用するすべての食品は国際認証などを取得したものに限定することが発表されており、東京オリンピックにおいても提供される食品はこの「HACCP」手法により製造管理された食品でなければ提供できなくなる恐れがあることも予想される中で、厚労省は昨年、2016年末 HACCPを制度化(義務化)すると発表しました。

海外では空前の日本食ブームとなっているにもかかわらず、実際にそこで使われている食材は HACCP 対応として輸出された中国産の鯉節や韓国産の海苔が使われていることや、国内での食中毒事故が下げ止まり傾向にあること、異物混入事故が増加傾向にあることなどを受け、日本の食の安全性を国内外にアピールする必要があるとの判断からです。

## 具体的な建物とのかかわり

そもそも HACCP は衛生管理手法であることから、設計で取り組むべき課題として「動線計画・ゾーニング計画」が関係することは容易に理解できることですが、相手は「微生物汚染等」を想定している以上、この「動線計画」と「ゾーニング」の対象は「人」だけにかかわらず、「物」つまり原材料から完成品となるまでのすべての「物」の流れと「空気や水」の流れまでを含めて、総合的に管理できる状態となっていなければなりません。しかも実際にはこれを提供する

メニュー別、素材別に検討を進めることになります。

建物の設計に携わる方であれば「物・人・空気の流れ」がクロスしないようにすることや、日常のメンテナンスを考えた床の排水溝とグリストラップの位置、担務別入室管理システムなども考えなければなりませんので、従来のような大部屋のままではなく、「重要管理点」を境とした「室」としての区画が必要な場合もでてきます。

HACCP の取り組み範囲は食品製造現場だけと見られがちですが、実は保管や流通、販売にかかわるところまで適用範囲として含まれます。また実際の事故事例でも、食品製造者だけではなく施設管理や設備メンテナンスの人間に HACCP の知識がなかったことによるものも報告されています。

## ファシリティマネジャーにとっての HACCP

「HACCP 手法の導入」により、設計から完成後の管理までの手順が変わってくることとなりますが、ファシリティマネジャーにとって大切なことは、単に HACCP だけに留めてはいけないということです。

BCP や耐震の見直し、セキュリティ管理の見直しなどとの関連の中で、他の安全基準との整合性を取りながら、対象組織全体の対策レベルのバランスを取ることがファシリティマネジャーの責務です。いろいろなルールを決めることも大切ですが、「ソフト」の運用は安全な「ハード」の上でしか機能しません。