

イオンリテール様が着実に HACCP 対応を行いながら、 月間 122 時間の作業を削減！ その衛生管理手法とは？

国際的に推奨されている衛生管理手法であるHACCPが、改正された食品衛生法によって制度化されます。これまでも食品製造業では多くの事業者がHACCPへの対応を進めてきましたが、食品小売や弁当販売などの事業者にも食品製造業に近い対応が求められます。HACCPに対応するための衛生管理データの記録や保存作業は手間がかかり、ヒューマンエラーも招きかねません。これらの課題を解決する方法を、業界大手のイオンリテール様が他社に先駆けて取り組んだ事例をもとに探ります。

背景

食品衛生法の改正に伴い、食品小売業でも HACCP 対応が必要に

HACCPとは国際的に推奨される食品衛生管理手法です。2018年に公布された食品衛生法改正にHACCPの制度化が盛り込まれたことで、食品を取り扱う事業者の関心が高まっています。事業者のタイプにより求められる基準には2種類あり、一般食品製造業にはHACCPの考え方に基づいてHACCPの7原則12手順をすべて実施することが求められています。一方、食品小売、弁当販売などの事業者にも、食品製造業の基準に準じて定められた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が求められ、これまでになかった対応も必要になると考えられます。

消費者の動向に目を向けると、働く女性や高齢者の増加などに伴い、人々のライフスタイルが変化しています。スーパーマーケットでは、調理の手間や時間をかけずに、必要な分だけ購入できる総菜の需要が増えています。その背景のもと小売業界が総菜に力を入れていく上で、HACCPへの対応がより重要になるという声も聞かれます。

手間と時間がかかる衛生管理データの記録・管理

HACCPは食品製造の過程で食の安全を確保するための手法ですが、事業者には衛生管理対策を実施するだけでなく、実施したことを記録し、保存するための方法を設定することも求められます。

イオンリテール様は食品販売において、HACCPに対応した運用管理を徹底してきました。その運用の中で、「冷蔵・冷凍ケースの温度管理」、「店内調理品の加熱調理記録」、「従業員の体調チェック」の3点について、より正確で効率的な方法の必要性を感じていました。これらのデータの記録は手書きで行われており、記入ミスや記入漏れのリスクがありました。また、データの保存は紙媒体で行われていたため、保存の手間や保管場所の確保といった課題にも頭を悩ませていました。

「冷蔵・冷凍ケースの温度管理」

1日数回、スタッフが店内の冷蔵ケースをすべて回り、表示されている温度を確認して紙に記録するという方法をとっていました。間違いを防ぐため二重チェックもしていました。実測をした店舗ではこの業務に164時間／月の**作業時間**がかかっており、数字の読み間違いや記入ミス、チェック漏れなどが発生するリスクもありました。また、過去の記録を確認するときには、膨大な帳票の束から時間をかけて該当する箇所を見つけ出さなくてはなりません。記録用紙は1店舗で年間約3,000枚にも上り、記録用紙の管理や廃棄にも労力がかかっていました。

「店内調理品の加熱調理記録」

イオンリテール様指定調理品の中心温度を確認して紙に記録しており、作業に時間と手間がかかっていました。調理品によって温度の基準値は異なるため、たとえ正確に温度が計測できたとしても、異常値を見逃してしまうという**ヒューマンエラー**や記入ミス、確認漏れなどが発生するリスクもありました。

「従業員の体調チェック」

従業員が売り場や食品加工現場に入る際に体調チェックをし、台帳に手書きで記載する方法をとっていました。体調や体温など、いくつかの項目に対して、チェックシートを使って確認していましたが、内容の精度を上げようとすればするほど人時がかかるというジレンマもありました。

「本州・四国約400店舗全体の管理」

万が一、衛生管理に問題が発生したときには迅速な原因究明と再発防止策を講じなければなりません。イオンリテール様のように全国規模で店舗を構える企業であれば、問題の発生した店舗のみならず、全店舗、同一レベルで衛生基準を満たした運用をしているか、本部で確認することも必要になります。本州・四国に約400店舗を展開するイオンリテール様では、**本部による衛生管理**についても早急に何らかの対策を講じる必要性を感じていました。

HACCPへの対応期限が迫る中、これらの課題に対してイオンリテール様が取られた策とはどのようなものだったのでしょうか。

改善が必要な3つの要点



作業時間



ヒューマン
エラーの
可能性



本部による
衛生管理

IoT とクラウドを活用した衛生管理により HACCP に対応 月間 122 時間の省人化

イオンリテール様は、「冷蔵・冷凍ケースの温度管理」、「店内調理品の加熱調理記録」、「従業員の体調チェック」の課題に対し、HACCPに基づく食品衛生管理のシステム化に着手しました。導入のスタートとなった国内3店舗では、IoTとクラウドを活用し、各店舗の温度管理データや健康管理データを一元管理することによって、次のような効果が表れています。

■ 記録・管理の作業時間を月間122時間削減 ※大型店舗による事例

「冷蔵・冷凍ケースの温度管理」は複数のメーカーの機器と連携し、温度データ収集と記録を自動化しました。「店内調理品の加熱調理記録」は中心温度計、「従業員体調チェック」は体温計で計測したデータをタブレット上で入力し、計測データをクラウド上で管理します。試算では記録や管理にかかる作業時間を122時間/月削減できる見込みです。

	導入前	導入後	
冷蔵・冷凍ケース温度管理	164時間/月	70時間/月	94 時間削減
店内調理品の加熱調理記録	16時間/月	4時間/月	12 時間削減
従業員体調チェック	30時間/月	14時間/月	16 時間削減

→ **122**
時間削減/月

■ 手書きによる人為的なミスを低減

目視による数字の読み間違いや、手書きによる記録ミス、記入漏れ、チェック漏れなどが解消されました。人為的なミスが低減され、二重チェックの手間や負担もなくなりました。

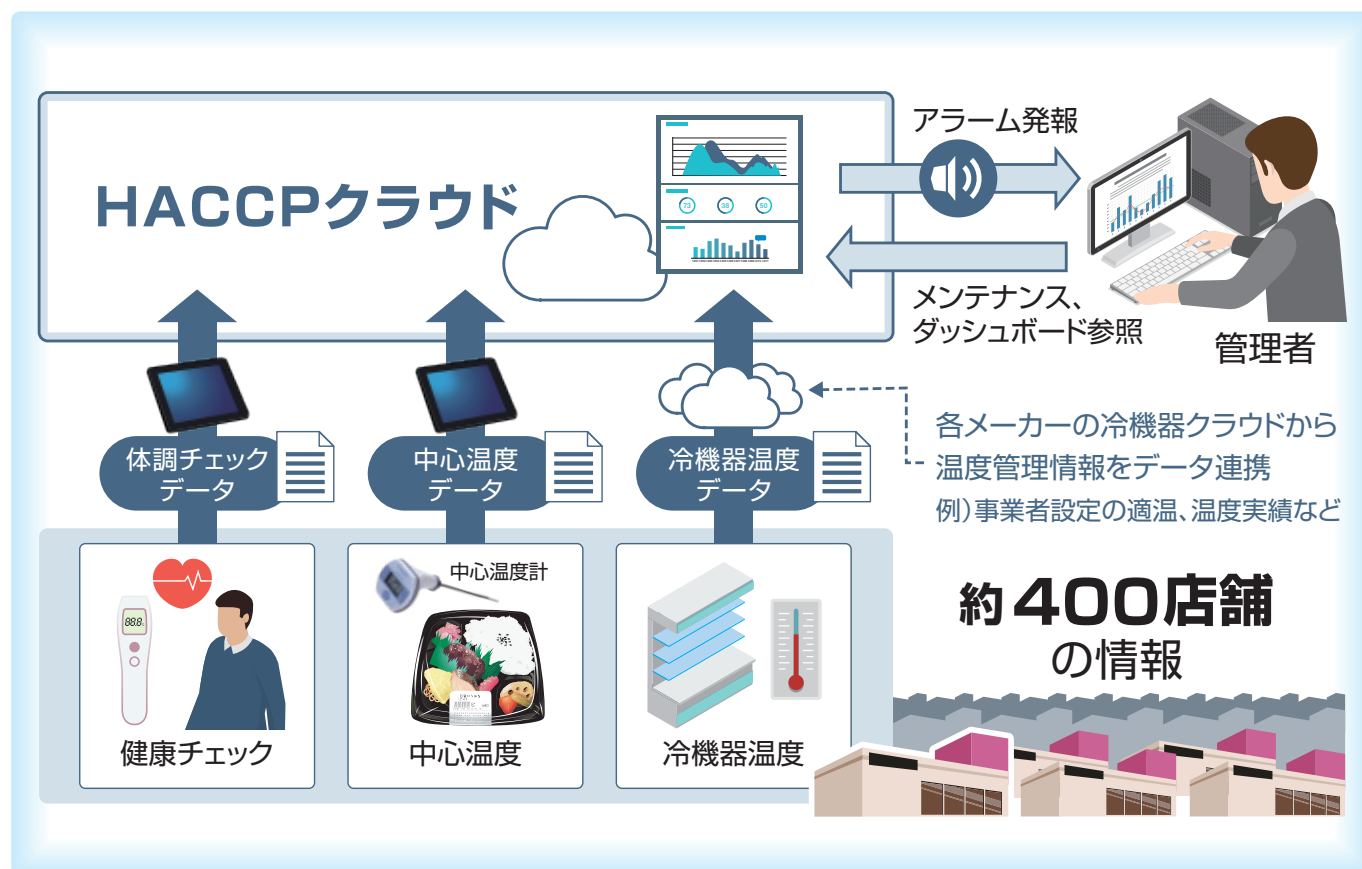
■ データを本部で一元管理 HACCPの確実な運用を実現

集中温度管理機器やタブレット端末などを使って計測したデータは、クラウド上で管理します。正確でミスのない衛生管理の記録は、HACCP運用が確実に実行されている証しとなります。

また、計測データを本部で一元管理できるようになったことで、仮に問題が発生した場合も、迅速な原因究明や再発防止が可能になりました。

消費者の食の安全・安心のために国際基準のHACCPの考えを取り入れ、重点管理項目の記録のシステム化に着手されたイオンリテール様は、業界のリーダーとして、お客さまに喜んでいただける魅力的な店舗、高い収益が期待できる店舗の実現へと、大きく一歩を踏み出しています。同社は2020年6月までに、本州・四国の「イオン」「イオンスタイル」約400店舗への同システムの展開を予定しています。

データを効率的・自動的に収集・見える化するサトーの HACCP クラウド



今回イオンリテール様が導入したのは、IoTを活用してデータを効率的・自動的に記録し、クラウド上で一元管理するシステムです。

当システムにより、データの効率的・自動的な記録、状況の容易な把握、データの簡単な検索が可能になりました。

サトーのHACCPクラウドは、複数のメーカーの機器に対応しています。冷蔵・冷凍ケースの温度管理に関して、冷凍・冷蔵機器のメーカーの違いに関わらず一つの画面で管理できます。自社の商品管理ルール情報の取り込みも可能です。

またクラウドシステムなので、グループ企業などへの拡張性にも優れ、業務機能の連携や運用ルールの変更にも対応が可能です。

より詳しい情報をお求めの方は、以下のフリーコールもしくはホームページからお問い合わせください

株式会社サトー お問い合わせ先 ☎ 0120-226310
www.sato.co.jp 受付時間：24 時間 365 日

全国の営業拠点一覧はこちらへアクセスしてください

- 記載内容は2021年1月現在のものです。
- 製品改良のため断りなく仕様を変更することがありますのでご了承ください。
- いかなる形式でも本誌の一部または全部の複製および無断転載をお断り致します。
- 記載されている会社名、ソフトウェア名、製品名などは各社の商標、または登録商標です。

