

食品の安全性を測定できる5つの鍵

2020年1月8日水曜日



フードサービス業界で成功するかどうかは、売り上げ、労働力、食品コスト、顧客満足度をどの程度維持するかによって決まります。食品業界はこれらの成功要因を非常に重視しているため、顧客が戻ってくるビジネスを運営しやすくするために、この指標を監視および管理するソリューション技術に注目しています。フードサービス業界は、食品安全の指標を提供できる技術の導入が遅れていましたが、変わるべき時が来ました。規制当局は、より優れた検出および調査ツールを提供している技術の進歩からも恩恵を受けています。これは、世界中でソーシャルメディアを介して瞬く間に伝えられる製品リコールや食品関連の病気の発生が増え続けていることから明らかです。

- Centers for Disease Control and Prevention (CDC: 疾病対策予防センター)によると、食品媒介疾患の発生の60%以上がレストラン形式のフードサービス業務に関連しています。(1)
- ジョーンズ・ホプキンス大学が最近完了した研究から、単一の食中毒の発生コストは、組織の種類と発生の範囲によって3,968~260万ドルであると決定されました。(2)

今日、ほとんどのレストランや小売業では、紙ベースの品質管理プログラムを使用して重要な食品安全の指標を収集しています。すべての食品安全の専門家のように、私はキャリアを通して使いやすく、非常に役立つ紙のチェックリスト、ログ、およびレポートの開発に専念してきました。ただし、これらのタイプのプログラムは、複数の場所で使用すると可視性が制限され、信頼性の低い不完全な情報になる可能性があります。また、適切な是正措置プロセスが守られているという保証もほとんどありません。



消費者の健康と食品安全は引き続きフードサービスプロバイダーの懸念の最前線にあるため、企業固有のニーズに合わせてカスタマイズされたデジタル食品安全管理システム(DFSMS)は、企業リスクの低減、サイト費用の削減、および品質の高い食品との顧客経験の向上に役立ちます。このような技術は、前述したように、フードサービス業界が成功指標として食品安全性を他の指標とともに加えることを可能にします。

現在利用可能な技術は、日常業務における食品安全の実行をデジタル的に測定および監視する際に成功するために必要なツールを提供できます。現在利用可能な技術は、日常業務における食品安全の実行をデジタル測定および監視することに関して必要なツールを提供できます。以下は考慮すべき鍵となるポイントです。

- **リーダーシップ・コミットメント&コミュニケーション:**

誰が、何を、いつ、なぜ計画すべきなのかについての明確で効果的なコミュニケーションを行うために、技術を基盤とした食品安全管理システムを導入することは、簡単にできるものではなく、組織のあらゆるレベルでリーダーシップ・コミットメントを必要とする重要な取り組みであることを理解してください。

- **役割と責任:**

DFSMSを実装すると、一部の役割と責任に変更が生じます。プロセス全体で新しいポジションと機会が生まれる可能性があります。時間をかけて現在の従業員が実際にタスクを実行する方法を理解することは、DFSMSが組織内のさまざまな役割にどのように影響するかの見極めに役立ちます。

- **認識と説明責任:**

DFSMS は、従来の紙ベースのプログラムでは達成できなかった運用上の可視性を実現します。これまで現地訪問、第三者および第三者の監査、また規制当局の検査を通じてしか手に入らなかった情報がリアルタイムで入手可能になります。これにより、優秀な社員を称え、従業員のトレーニングから当て推量を取り除き、進歩的な規律を実装する絶好の機会が得られます。

- **継続的改善へのコミット:**

前述のように、DFSMS はプログラム管理者に一定レベルの洞察と実用的な情報を提供し、食品安全プログラムの変更を大幅に高速化します。変更は一元的に行い、数回クリックするだけで組織全体に配布できます。

- **プロバイダーよりもパートナーを選択:**

プロバイダーよりもパートナーと協力することを常に推奨します。真のパートナーは、デジタルプロセス中にあなたを支持することをコミットし、あなたの成功を確実にするために欠かせません。適切なパートナーシップは、開発で協力して仕事をする機会をもたらす可能性もあります。

著者について: エリック・ムーア

エリック・ムーアは、過去 20 年にわたって業界をリードする複数のフードサービスおよび小売団体に食品安全プログラムを改善する積極的な活動を続けています。現在、ムーアは、コンプライアンスおよび規制政策のあらゆる側面を監督している Testo North America の食品安全分野の専門家として組織のリーダーシップの指導を行っています。

2020 年 GFSI 会議の Testo

業務の可視性を得ることは、食品の安全性を備えたデジタル化の大きなメリットであり、2020 年の GFSI 会議のテーマである「One Connected World. One Safe Food Supply」を達成するための重要な手段となります。長年にわたり GFSI を支持してきた Testo はダイヤモンドスポンサーとして 2 月の年次会議に参加します。2 月 27 日の木曜日、午前 8 時に行われる特別セッションでは、フードサービスプロバイダーにおける運営上の可視性について詳しく説明します。[こちら](#)からブースでの個人的なデモを予約できます。お会いできるのを楽しみにしています！

Sources

1. “Highlights from the 2017 Surveillance Report.” Centers for Disease Control and Prevention, Centers for Disease Control and Prevention, 11 Sept. 2019, <https://www.cdc.gov/fdoss/annual-reports/2017-report-highlights.html>.
 2. Bartsch, Sarah M., et al. “Estimated Cost to a Restaurant of a Foodborne Illness Outbreak.” Public Health Reports, vol. 133, no. 3, May 2018, pp. 274–286, doi:10.1177/0033354917751129.
-



この投稿は、次の人によって執筆および寄稿されました。

Testo North America

食品安全および規制コンプライアンスのディレクター

エリック・ムーア