

JEHC 業務用厨房機器標準通信仕様書の可能性について

花房 輝 (はなふさ あきら) 東京電力ホールディングス株式会社 経営技術戦略研究所 技術開発部
省エネルギー技術グループ 主任研究員

要約 我が国には、梅雨という多湿な時期があり、適正な衛生管理が必要であるとともに、少子高齢化により労働人口が減少している中で、我が国のフードサービス業界は、一人あたりの労働生産性が低く、単位面積あたりのエネルギー消費量が大きく、食品廃棄物も多い業界である。このため、衛生管理はいうまでもなく、厨房の省力・省エネ・省資源を図るためには、厨房のIoT化を推進する必要がある、そのキーとなるアイテムが通信プロトコルの標準化すなわち JEHC 業務用厨房機器標準通信仕様書である。本稿では、フードサービス業界の課題に対し、衛生管理・省力・省エネ・省資源に貢献する JEHC 業務用厨房機器標準通信仕様書のメリットと可能性について紹介する。

1. はじめに

我が国には、梅雨という多湿な時期があり、適正な衛生管理が必要である。また、世界でも類をみない高齢化が進行し、少子化と相まって労働人口が減少している。その中で、我が国のフードサービス業界は、一人あたりの労働生産性が低く、単位面積あたりのエネルギー消費量が大きく、食品廃棄物も多い業界であるが、フードサービス業界の運営やそれを支える厨房設備において衛生管理・省力・省エネ・省資源に着目したシステム例は少ない。

このため、衛生管理はいうまでもなく、厨房の省力・省エネ・省資源を図るためには、厨房のIoT化を推進する必要がある、そのキーとなるアイテムが通信プロトコルの標準化すなわち JEHC 業務用厨房機器標準通信仕様書（以下、標準通信仕様書）である。

そこで本稿では、フードサービス業界の課題に対し、衛生管理・省力・省エネ・省資源に貢献する標準通信仕様書のメリットと可能性について紹介する。

2. フードサービス業界の課題

2.1 衛生管理

我が国では、これまで、食品衛生法に基づく規格基準、各種の衛生規範、大量調理施設衛生管理マニュアル、ガイドライン等に基づき、食品や業態の特性に応

じて衛生管理の向上に取り組むとともに、平成7年以降は「総合衛生管理製造過程承認制度」をはじめ、様々な施策により、HACCPの普及を図り、大規模事業者を中心に普及が進んできた。一方、フードサービス業界に多い中小事業者については、「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」提言（平成27年3月）に基づく普及策を進めているが、依然として、その普及が課題となっている。

また、こうした取組みによって、国内の食品の安全性の確保が図られてきたが、国内での食中毒の発生状況は、厚生労働省による食中毒統計調査では年間で事件数では約2000件、患者数では約2万人で推移しており、近年下げ止まりの傾向が見られている。

一方で、近年の食品流通の更なる国際化や、食品製造の現場での外国人労働者の増加、訪日外国人観光客の増加、さらには平成32年の東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据えると、我が国の食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないものであることを、国内外に示していく必要性が高まっている。

2.2 省力

フードサービス業界に従事する経営者や管理者を悩ませている最大の課題が、3K（きつい・汚い・危険）と呼ばれてきた職場で働く従業員の定着率の低さである。図1が産業別入職率・解職率、図2が産業別パート率のグラフであるが、フードサービス業は他の産業に比べて入れ替わりが多く、パート率が極端に高いことがわかる。また、図3が産業別労働生産性指標で