

法改正で
キッチンはどう変わる？

知っておきたい

HACCP

ハ サ ッ プ

2

2号連続企画 後編



法改正で制度化され、町場のレストランなどでもHACCPを導入しなければいけないことは前号で紹介した。今号では、具体的にどんなことに取り組みなければいけないかを説明していこう。

山内章子=取材、文 text by Shoko Yamauchi

調理HACCPはなぜ必要なの？

いちばんの理由は、昨年6月に食品衛生法が改正され、HACCPの導入が義務付けられたことだ。2020年には、新しい食品衛生法が施行されることになる。

「そんなこと言われたって、ウチは人手もないし、設備を整える余裕もないよ」と言うオーナーシェフも少なくないだろう。

でも、それほど恐れることはない。

具体的に何をすればいいの？

まずは、衛生管理における危険な要因を、科学的・論理的に把握し、それを排除または低減する方法を文書化して、誰もが継続して実行できるようにすることだ。

調理HACCPでは、危険な要因を生物的危険（病原微生物、腐敗微生物、ウイルス、寄生虫など）、化学的危険（カビ毒、キノコ毒、魚毒、貝毒、農薬、工業薬品など）、物理的危険（ガラス、金属、硬質プラスチック、石など）に分けて考える。こうした危険な要因のなかでも、

レストランをやっているということ、一般衛生管理はきちんとしてやっていること。それを少し進化させればいいのだ。まずは、個人オーナーのレストランなどは、HACCPの考えを取り入れた衛生管理（旧・基準B）を実践すればいい。そして、科学的な衛生管理手法であり、管理の見える化を目指して取り組んでほしいのが、「調理HACCP」だ。

化学的危険と物理的危険は、衛生管理の行き届いた信頼できる原材料業者と取引することで、ある程度は防ぐことができるだろう。また物理的危険は、納品されたときにきちんと点検することでも防ぐことはできる。

レストランなどの小規模飲食店にとつていちばん怖いのは、食中毒などの原因となる生物的危険だろう。ここでは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で生物的危険を防いでいく方法を紹介していく。

まず、病原細菌などが「増えて悪

HACCP講習会講師

今城 敏さん

ロドレジスタージャパン株式会社執行役員
立命館大学客員研究員



食品安全の講演を通じて年間1000名以上の人々に接するなかで、ムリなくムダのない品質戦略の方向性を提言している。大手食品メーカー・大手日用品化学メーカーの食品微生物研究、衛生管理責任者、食品品質保証室長などを歴任。

さをする」あるいは「増えないけれど生き残ることができる」温度帯は、10〜60度の間だということ覚えておこう。この温度帯を、「危険温度帯」と呼ぶ。しかし、なかには低温でも増えることができる細菌もいるので、5〜10度の温度帯も気をつける必要がある。つまり、5〜60度の温度帯に、食材や料理を長く放置しておかないことが大切ということだ。

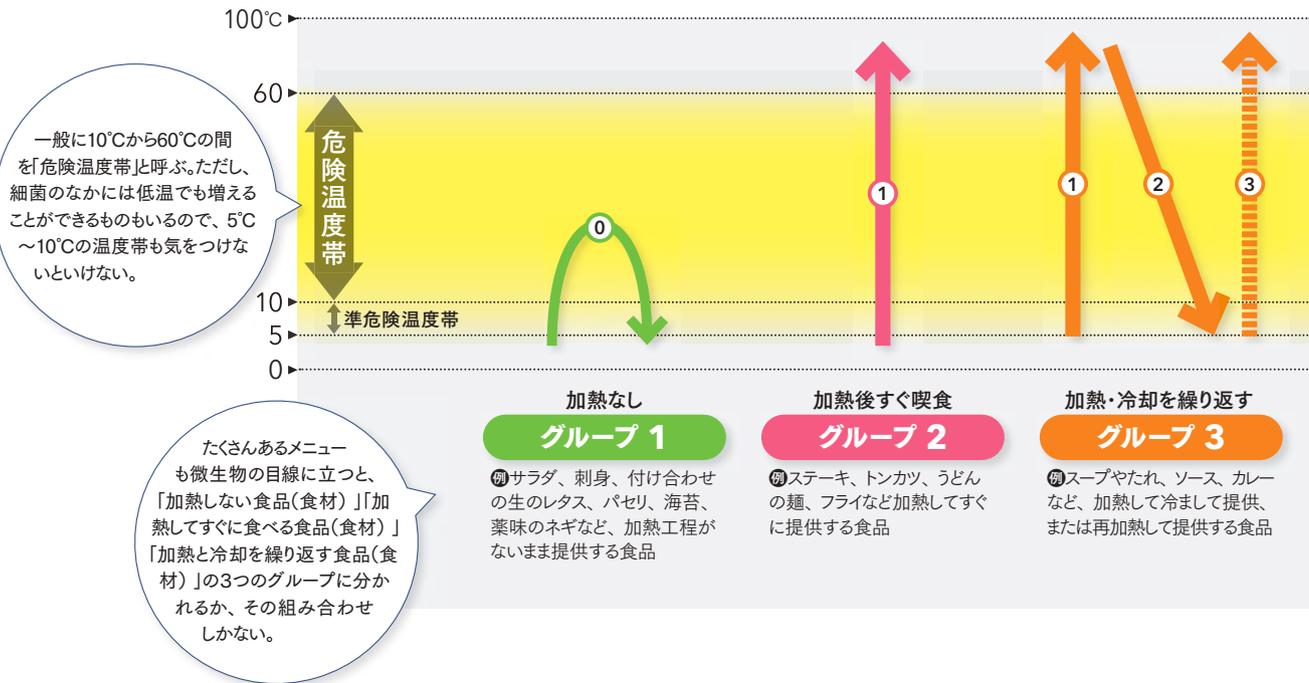
では、この危険温度帯を踏まえて、お店で使っている食材や料理の管理方法を考えていこう。メニューがたくさんあっても、3つに分類することができる。左ページから始まる方法で、自分のお店メニュー管理や衛生管理をやってみよう。

メニューを3つに分類して管理しよう!

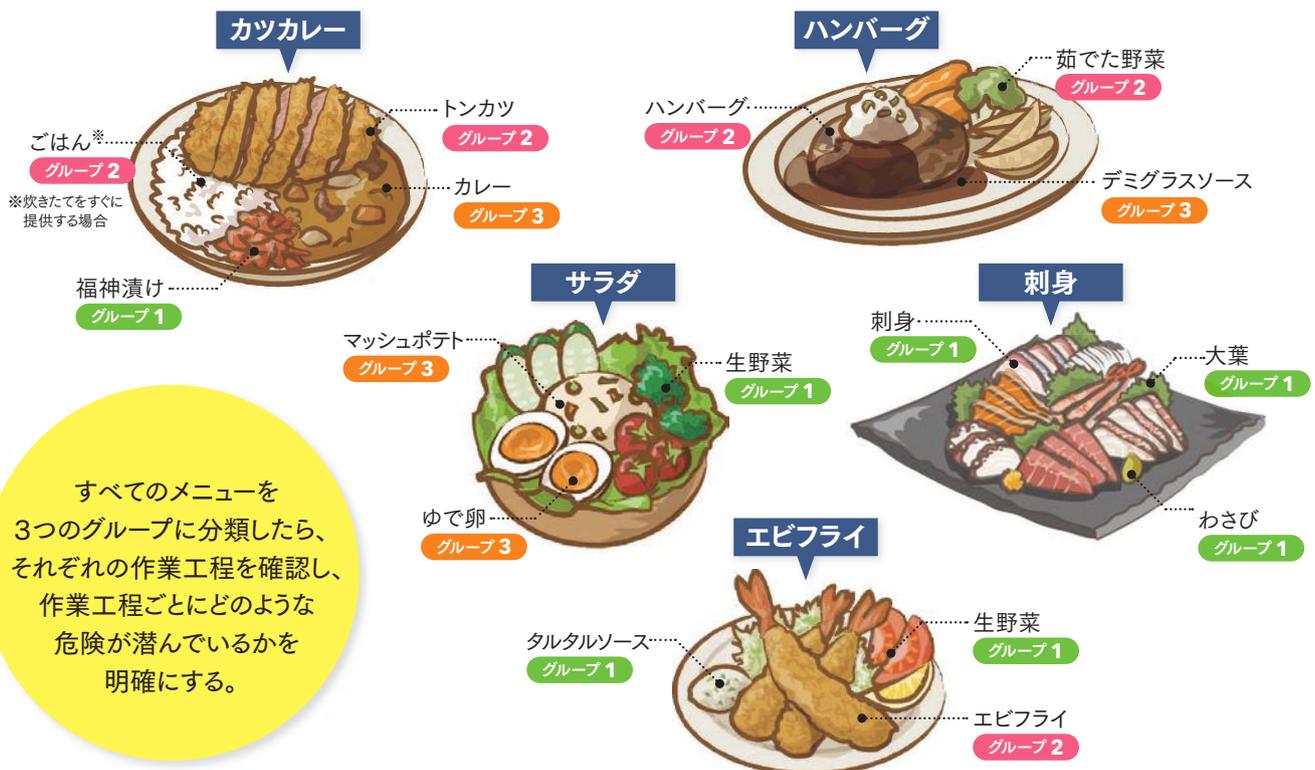
細菌がついた食品を10℃～60℃の温度帯(危険温度帯)に置いたままにすると、その細菌はグングン増えてしまう。つまり重要なのは、この危険温度帯に食品原材料や調理品を長くとどませないようにすることなのだ。管理は簡単。メニューを3つに分類(分解)するだけでよい。

危険温度帯と食品の通過パターン

出典：厚生労働省「HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き[飲食店編]」より



こんな料理をグループ分けしてみると……



グループ分けした食品の 汚染予防策やポイントをまとめよう!

グループごとに注意するポイントや予防策が決まっている。
グループ分けをすると、「つけない」「増やさない」「やっつける」のタイミングやポイントがよく分かる。

グループ 1

加熱しない食品

加熱がなく、洗浄殺菌ができない食品が多いため、微生物をつけてしまうとそのままお客さまの口に入ってしまう可能性が高くなる。

つけない 交差汚染予防

- ◎ サラダなどの料理の近くに、生肉などの原材料を置かない
- ◎ 汚れ物を触ったら、その手袋は捨てて新しい手袋に替える
- ◎ トイレのあとは十分に手を洗う
- ◎ 付け合わせの生野菜や薬味などを素手で扱わない

増やさない 温度と時間の管理

- ◎ 刺身やサラダは10℃以下に保存
- ◎ 温度管理のポイントは温度と時間

グループ 2

加熱してすぐに提供する食品

加熱して微生物をやっつけて、すぐに食べてもらう食品なので、リスクは他の食品よりも少なくなる。ただし、油断は禁物。加熱が不十分だと、微生物は生き残ってしまう。

やっつける 十分な加熱

あらかじめ何度で何分加熱すれば、食品の中心が十分な温度と時間で加熱されるのかをチェックし、決めておくことが大切。

つけない 交差汚染予防

増やさない 温度と時間の管理

せっかく加熱して微生物をやっつけたのだから、加熱後の食品を汚れた素手や手袋で触らない。また、細菌が増えないように冷蔵しよう。

グループ 3

加熱と冷却を繰り返す食品

やっつける 十分な加熱

加熱で微生物をやっつけるのはグループ2と同じだが、冷却したり、再加熱する部分がある。では、なぜ冷却にこだわるのか。それは「加熱しても死なない細菌」がいるからだ。ゆっくり冷ますと生き残った細菌が爆発的に増えてしまう。そのようにならないために、グループ3の食品はできるだけ早く冷却するのがポイントだ。

増やさない 温度と時間管理

早く冷ますにはコツがある。浅いバットに移し替えて、氷水で急冷するなど工夫しよう。

まとめ

前号でも、衛生管理を「見える化」するのがHACCPだと伝えたが、実際にメニューをグループ分けしたり、汚染予防策などをまとめたたりしながら自分のお店の衛生管理計画を作成してみると、「現場でやるべきこと」が明確になってくるのが分かるはずだ。

さらに、衛生管理の記録表をつければ、自分の店ではどこがきちんとしていて、どこが不十分かもよく分かるようになる。オーナーシェフや店長だけでなく、店のスタッフ全員がこうした情報を共有することで、衛生意識が高まり、食中毒のリスクを減らすこともできるだろう。

調理HACCPを導入することは、「自分の店は衛生管理意識の高い安心・安全なレストランだ」という意思表示であり、ひいてはスタッフの健康管理にもつながる。日々の衛生管理計画を実行し、記録に残すことで、万が一食中毒が発生した場合でも、自分の店を守ることができるようかもしれない。

世界各国でHACCPの義務化が進み、日本で働く外国人もいっそう増えるに違いないこれからの時代、調理HACCPを導入し、食の安全の国際基準を満たしたレストランになることは、とても重要なことだ。



学校法人服部学園
服部栄養専門学校
服部幸應校長

撮影(服部校長): 高木成和

HACCPは 設備投資ではなく 安全調理のマニュアルづくり

日本でもHACCPが制度化され、これからは小さなカフェやレストランなどでも、HACCPの考え方を取り入れた安全調理のマニュアルづくりが必須になってきます。食中毒からお客さまや店を守り、信頼を築いていくために、食の国際安全基準に合ったレストランを目指しましょう。

「第2回 調理HACCP技能者研修」開催

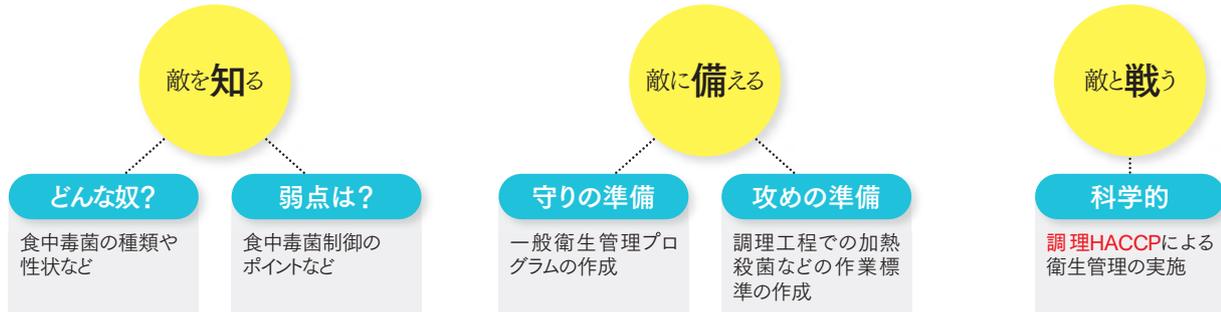
日時	5月8日(水)・9日(木)・10日(金) 9:00~17:00×3日間(昼食付き)
場所	服部栄養専門学校
受講料	58000円(税別)
定員	20名(最低催行人数5名)
講師	ロイドレジスタージャパン株式会社 執行役員 立命館大学客員研究員 今城 敏さん

プログラム予定 調理での食中毒対策・安全調理マニュアルの作成と運用

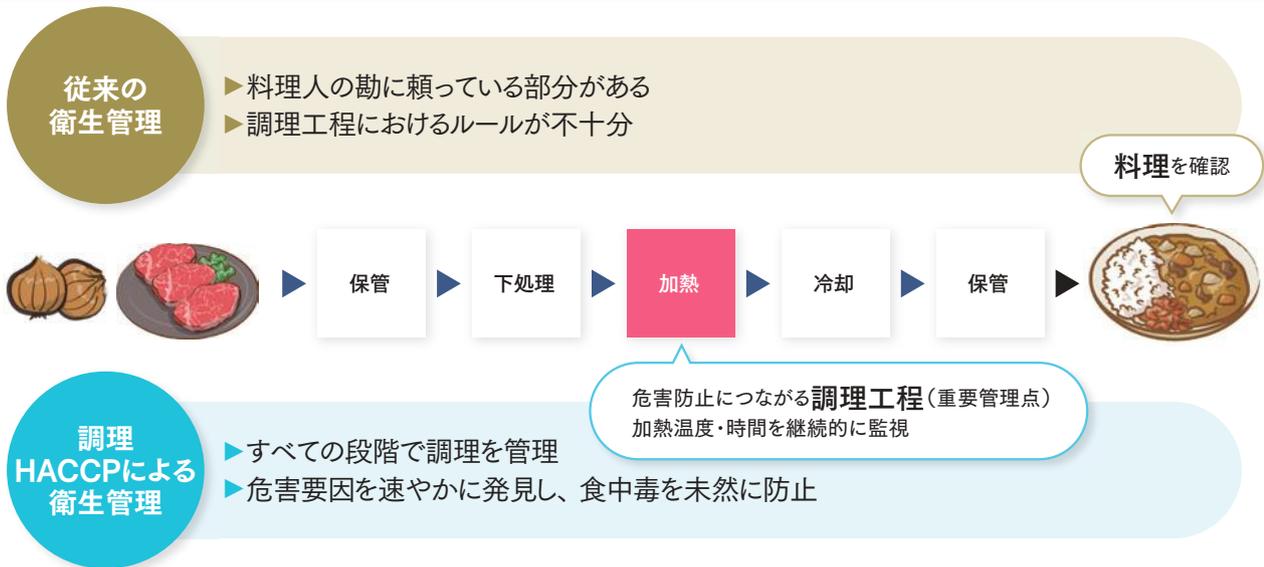
調理HACCPにおける 衛生管理の「見える化」

メニューを3つのグループに分類して、注意点が明確になってきたら、下に挙げた「調理HACCPの考え方」などを参考にしながら自分の店に合った衛生管理計画や記録表をつくってみよう。

調理HACCPの考え方



調理HACCPのイメージ



「衛生管理のやり方」を「見える化」するために

- 勘でやっている部分を科学的に妥当かどうか確認する
- ルール化するために衛生標準作業手順書をつくる
- あとで振り返ることができるように記録を残す
- 「正しく実施している」「効果がある」などを証明するために検証する