

1 枚目

(タイトルスライド)

2 枚目

この動画では HACCP の考え方を取り入れた衛生管理についてお話します。

3 枚目

HACCP とは『Hazard Analysis and Critical Control Point』の略で、原材料の受入から最終製品までの工程ごとに健康被害を起こす微生物や異物などの危害を予測して、危害の防止につながる特に重要な工程を管理し記録することにより、安全性を確保する衛生管理手法です。

スライド上には一例として原料から提供までの流れを載せていますが、この例の中での CCP (重要管理点) は『加熱』に当たり、菌やウイルスを死滅できるよう適切な温度や時間を継続的に監視・記録し管理します。

この様に、HACCP は製造工程を細分化し、工程ごとのリスク管理を行います。これにより、問題がある商品の出荷を防ぐことができます。

万が一、食品事故が発生した場合でも、どの工程に原因があるのかを迅速に究明し対応することができます。

日本では令和 3 年 6 月 1 日に食品衛生法が改正され、食品取扱い事業者は HACCP に沿った衛生管理を構築し運用していくことが制度化されました。

4 枚目

これまでも求められてきた衛生管理を、危害要因分析や重要管理点の決定といった HACCP 7 原則に基づき、

個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう『衛生管理計画を作成』し、『計画に基づいて実行』・『記録』し、『記録の振り返りと計画の見直し』を必要に応じて行っていきます。

このサイクルを実施する、つまり衛生管理の「見える化」することで人よっての認識のずれを無くし、より良い衛生管理を実施していきます。

5 枚目

先ほどの『衛生管理の見える化』のスライドに衛生管理計画を作成すると記載していましたが、衛生管理計画とは『一般衛生管理』と『HACCP (工程管理)』から構成されています。

HACCP の前提条件である『一般衛生管理』がなされていなければ、HACCP の機能を発揮することができません。

『一般衛生管理』は、普段実施している衛生管理をイメージして頂くとわかりやすいと思いますが、具体的には施設設備の衛生管理や、従業員の衛生管理、ネズミなどのそ族昆虫対策など、主に食品以外の環境面での衛生管理のことを指し、今まで実施してきた衛生管理をより確実に

ばいいので、そこまで難しいものではありません。

基準として、スライドの中央に記載している14項目があげられています。

衛生管理が「なぜ必要なのか」理解し、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を考えて取り組みましょう。

6 枚目

衛生管理の実施のタイミングの例を挙げています。

この例をもとに次のスライドから詳しく説明させていただきます。

7 枚目

まずは始業前の衛生管理です。

8 枚目

1 番目は原材料の受け入れの際の衛生管理です。

原材料の受入時に衛生管理を怠ってしまうと異常な原材料を使用することによる食品事故や異物混入が発生する可能性が出てきます。

品温や表示、鮮度不良・包装異常がないことなどを確認しましょう。また、温度管理が必要なものを納品する際は、室温に置かれる時間をできる限り短くしましょう。

また、忙しくても確認項目を見逃さないように「手順書」などを作成するのが望ましいです。

9 枚目

2 番目は冷蔵・冷凍庫の温度管理です。

適切な温度で保管されなければ菌が増殖する・食品の品質が劣化する恐れがあるため、冷蔵・冷凍庫の温度の確認をしましょう。

管理基準として冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下、検食用冷凍庫は-20℃以下と定められていますが、原材料や製品ごとに保存温度は一律ではないため、

各現場で機器の数や保管する食品に応じて基準の温度を設定しましょう。

基準の温度を逸脱した場合は、温度異常の原因を確認し、機器のメンテナンス（設定温度の再調整やメーカー修理への依頼）を実施しましょう。

また、当該機器内の食品をほかの正常な冷蔵・冷凍庫に移し食品の品質の劣化を防ぎましょう。

10 枚目

3 番目は従業員の健康管理や衛生的作業着の着用についてです。

下痢や嘔吐等の症状がある場合はノロウイルスや食中毒菌を保有している可能性が、

また、手荒れや傷口には多くの黄色ブドウ球菌が存在している可能性があり、食中毒が発生する恐れがあります。

装飾品を付けたまま調理に従事すると異物混入の恐れも出てきます。

日頃から体調管理の記録を付け、下痢や嘔吐等の症状等の体調不良時は調理作業に従事しないようにしましょう。

爪は短く切り、日常のケアで皮膚の健康を維持しましょう。手の状態は健康状態と一緒に記録するとよいでしょう。

指輪や腕時計、ピアス等の装飾品はすべて外してから調理作業に従事しましょう。

11 枚目

続いては作業中の衛生管理のポイントです。

12 枚目

4 番目は交差汚染・二次汚染の防止について。

適切な保管・調理方法を怠ると食材から食材へ微生物の汚染が広がる恐れがあります。

汚染度の高い加熱前の肉や魚を上段に保管した場合、ドリップが下段に落ち下段の食材が汚染される恐れがあるため、

汚染度の高い食材は蓋つきの容器などに入れ、下段に保管するといいでしょ。

もし、食材が汚染された場合は十分に加熱してから使用するか、場合によっては食材として使用をすることを控えましょう。

包丁やまな板等の器具やシンク等の作業する場所を介して汚染が広がらないように、下処理用、野菜用、盛り付け用等専用化するのが望ましいです。

専用化が困難な場合は、器具や作業場所の洗浄・消毒を徹底しましょう。

13 枚目

手洗い用シンク以外での手洗いは絶対にやめてください。

シンクで手洗いをすると水道栓も作業台もシンクも汚染されてしまいます。

シンクからの二次汚染予防三原則をスライドに記載しています。

用途別（下処理用、調理用等）、食品別（加熱調理用食材、非加熱調理用食材等）にシンクを設置し、相互汚染しないようにしましょう。

生野菜を水さらしにする時には、専用のザル・ボール等を使用してシンク内に食品が直接触れないようにしましょう。

生野菜を扱う前には特に念入りに洗浄し、水分をとってから消毒しましょう。

14 枚目

5 番目は重要管理点、CCP についてです。

CCP の確認をするために食品に関する温度の話をはじめにしたいと思います。

食品は、加熱工程や冷却工程等のいくつかの温度変化を経て提供されます。

その間に 10℃から 60℃の危険温度帯と呼ばれる食中毒の原因となる菌が増殖しやすい温度を何回通過するかによって、3 つの温度変化のグループに分けられています。

- ・グループ1は冷蔵品を冷たいまま提供するもの
- ・グループ2は加熱して提供するもの
- ・グループ3は加熱後冷却するもの、または加熱後冷却し再加熱するものとなっています。

・グループ0は常温で保管し、常温で提供するもので危険温度帯を考慮する必要がない食品です。缶詰などの常温で流通する食品というのは、開封前の状態を維持することが重要です。これらの食品中では食中毒を起こす微生物ハザードは増殖しません。

ただし、缶詰であっても、一度開缶した後は二次汚染とその後の微生物の増殖の可能性が考えられるので、開封後はグループ1に分類すると考えられます。

食品の特性に応じて危険温度帯に置く時間を設定しておきましょう。

15 枚目

ここで温度管理のグループ別に確認方法をみていきます。

グループ1は冷たいまま提供するものが分類されます。例としてサラダや刺身冷奴が挙げられます。

確認方法としては冷蔵庫から取り出したらすぐに盛り付けて提供したり、加熱をしないため次亜塩素酸ナトリウム等で野菜や果物に付着している有害な微生物を確実に殺菌するなどが挙げられます。

殺菌に関しては高齢者や抵抗力の弱い方を対象とした食事を提供する施設で、表皮を除去する場合を除いた食材で加熱せずに提供する場合は、殺菌を行うようにしてください。

16 枚目

ある事例をもとに野菜の洗浄・消毒の重要性についてお伝えします。

本事例の発生場所は複数の老人福祉施設で起こり、患者数は84名を超える大規模な食中毒事件となりました。

原因物質はO-157で、原因食品はきゅうりのゆかり和えでした。

食中毒が発生した老人福祉施設ではきゅうりのゆかり和えを調理する際に、きゅうりを流水に洗浄しただけで、加熱や殺菌を行いませんでした。

一方で、熱湯あるいは、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒後、きゅうりのゆかり和えを調理した施設では食中毒の発生はありませんでした。

食中毒を発生させないためにも野菜の洗浄・消毒はしっかりと行いましょう。

17 枚目

『確実な殺菌』の一例です。殺菌液としてスライドでは次亜塩素酸ナトリウムを例として挙げています。まずは野菜をよく洗浄します。そして、殺菌液を調整し洗浄した野菜を殺菌します。殺菌後は野菜をよくすすいで殺菌液を落としましょう。

殺菌液は使いまわしは厳禁ですので、使用するタイミングで調製しましょう。
調整後時間の経過とともに効果が低下していくため、作り置きも控えましょう。

18 枚目

グループ 2 は加熱して提供するものが分類され、ハンバーグやステーキなどが挙げられます。
確認方法としては見た目や焼き上がりの触感、肉汁の色を目視で確認したり、食品の中心温度の確認も実施し有害な微生物が殺菌できる温度まで加熱できているかどうかの確認もしましょう。
鶏肉などの食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、十分な加熱を行いましょう。
また、加熱調理後の盛り付け時などに手指や調理器具を介して食品を汚染させないようにしましょう。

19 枚目

グループ 3 は加熱後冷却するもの、または加熱後冷却し再加熱するものが分類され、カレーやスープ、お浸しなどが挙げられます。

有害な微生物の芽胞の増殖を防ぐために、加熱後は冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないことが重要です。

冷却する場合には、危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにするために、速やかに 10℃ 以下に冷却する必要があります。

小さな容器に食品を小分けにしたり、食品の入った鍋の粗熱をとり、蓋をして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却にむらが出ないようにしましょう。

冷却後に再加熱して提供する場合は、加熱時に沸騰してボコボコと泡が出ており、湯気も十分出ていることを確認してください。

20 枚目

続いては使用後での衛生管理のポイントです。

21 枚目

6 番目は器具等の洗浄・消毒・殺菌に関してです。

器具等の洗浄・消毒・殺菌を怠ると汚れが残り、他の食品や器具に汚れや有害な微生物が広がる可能性があります。

器具によつての洗浄の仕方をしっかりと決め、手順通り洗浄したり、使用の都度、器具類を洗浄し消毒しましょう。

使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は流水ですすぐ⇒洗剤で洗浄⇒消毒を再度行うようにしましょう。

洗浄する際は目的や汚れに応じた洗浄剤を選択することが望ましいです。

油やたんぱく質などの食品の汚れ全般の除去には中性洗剤が、軽い食品由来の汚れや微生物の除去には洗浄除菌剤が効果的です。

22 枚目

続いては適切なタイミングで都度行う衛生管理のポイントです。

23 枚目

7 番目にトイレの衛生管理です。

トイレは様々な有害な微生物に汚染される危険性が最も高い場所です。トイレを利用した人の手を介して食品を汚染してしまう可能性があります。

トイレは日ごろから、洗浄・消毒を行いましょう。特に人の触れやすい水洗レバー、手すり、ドアノブ、便座は入念に洗浄しまししょう。

業務中にトイレが汚れていた場合は洗剤で洗浄し、消毒しまししょう。

清掃の際は清掃用の作業着に着替え、調理する食品を汚染させないように注意しまししょう。

24 枚目

8 番目に衛生的な手洗いの実施について。

手指は汚れや有害な微生物が付着している可能性があります。十分な手洗いを行わず作業を行うと器具や食品を次々と汚染させてしまいます。

食中毒などの事故を防ぐために正しい衛生的な手洗いを実施しまししょう。

もし、作業中に従業員が必要なタイミングで手洗いを実施していないことを確認した場合、すぐに手洗いを実施させまししょう。

ノロウイルス食中毒の約 8 割は調理従事者由来であり、さらに約 5 割は発症していない調理従事者由来です。

25 枚目

手洗いの手順について厚生労働省の HP に載っているポスターをスライドに載せたので確認して頂けたらと幸いです。

手洗いが必要なタイミングとしては、厨房に入る時、作業開始時、トイレの後、生の食品に触れた後、ゴミなどに触れた後、扱う食品が変わったときや作業の変わり目、汚染作業区域から清潔作業区域に移動するとき等が挙げられます。

26 枚目

今までお伝えした衛生管理のポイントを押さえながら、最初にスライドでお伝えした『衛生管理計画を作成』し、『計画に基づいて実行』・『記録』し、『記録の振り返りと計画の見直し』を行ってください。

衛生管理に取り組む上で計画を作成することは、人による作業のばらつきをなくし、統一された管理を実現するための重要な取り組みです。

人が変わっても同じ作業が行われるように、計画を作成しまししょう。

27 枚目

衛生管理で記録した書類は1年程度は保管しましょう。

また、記録の振り返りを定期的に行い、問題が発生していると考えられた場合は計画書の見直しを行いましょう。

最後に、消費者の健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報は速やかに保健所などに報告してください。

それ以外にも必要な緊急連絡先があればあらかじめ記載しておき周知しておきましょう。

28 枚目

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～に今回話した内容が詳細に記載されています。

手引書を参考に、所属している施設の衛生管理の計画を作成し実施してください。

もちろん独自で計画を作成して頂いてもかまいません。

計画を作成する段階や、計画をもとに衛生管理を実施していく中で生じた疑問点は吹田市保健所衛生管理課にてご質問を受け付けています。

衛生管理をしっかりと行い、食の安全を守りましょう。

29 枚目

以上で HACCP についてのセクションは終了です。ご清聴ありがとうございました。