

ガイドラインと大量調理施設衛生管理マニュアルの改正

今年2013年10月22日付で①食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)と②大量調理施設衛生管理マニュアルが改正になりました。白菜の浅漬けによるO157事件やノロウイルス対策を強化したものになっています。①はこの指針に基づいて各自治体で基準を作って食品等事業者徹底されることになります。また②は大量調理でない小規模施設のところででもできるだけ行うようにとされていますので、保育園等の給食施設にも関係します。主な改正点について考えてみます。厚生労働省のHPはこちらです。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131106_01.pdf

上記はガイドラインについて、下記は大量調理施設の衛生管理マニュアルの改正についてです。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131106_02.pdf

くわしくはこれらを参照してください。

管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の改正について

1 原材料等の管理

浅漬けのO157事件の反省から、「第1 農林水産物の採取における衛生管理」のところに、「(8) 洗浄に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。」が加わりました。さらに「第2 食品取扱施設等における衛生管理 6食品等の取扱い」では「(1) 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。」と下線部分が加わりました。

これは、米国などではO157などに汚染された水によって生食野菜の食中毒事件がたびたび起きていますし、日本でも河川水などによって水洗いされたものなどが出荷される可能性があるため、生産者にも水の使用についての基準を設けたものです。

調理現場では「適切な管理が行われたもの」であるか確かめるのは難しいですが、納入業者に微生物検査結果などの提出を求めることになります。

2 食品の取扱等について

ノロウイルス対策としては、同じく「6食品の取扱い」のところで「(13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。(14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。」が加わりました。

「第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理」では「(5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域(便所を含む)にはそのまま入らないこと。」と、汚染区域にノロウイルス汚染源になりやすい便所が明記されました。

「(7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換すること。生鮮の原材料や汚染された材料を取扱った後は、非加熱で摂取する食品を取扱うことは避けることは望ましい。」と手は十分に洗うことや手袋は付けたままにしないで交換することが加わりました。これは、2012年広島県や山梨県での弁当によるノロウイルス

ス食中毒事件で多数の患者発生がありました。この事件の調査で、使い捨て手袋の使用方法が適切でないところが散見されたことによります。

「第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練」では「(1) 食品事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。」衛生教育の具体的な内容としてあらためて「手洗い方法」や「健康管理」が加わり、その重要性や必要性が強調されています。

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正

1 加熱温度と時間の改正

大量調理施設衛生管理マニュアルの「Ⅱ 重要管理事項」の「2. 加熱調理食品の加熱温度管理」で従来は「(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃で 1 分間以上)」となっていたが、この部分の改正がありました。

「加熱調理食品は、別表2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 75℃で 1 分間以上 (二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒以上) 又はこれと同等の以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。」とされました。

2 検食の保存

「5. その他」の「(3) 検食の保存」で「検食は原材料及び調理済み食品ごとに 50g ていどずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃以下で 2 週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。」となりました。

以上がマニュアルの主な改正点ですが、これはどういうことを言っているのでしょうか。「加熱温度管理」については、一般の食材は 75℃1 分間の加熱で良いが、カキのように体内にノロウイルスを多く含む可能性のある食材については、十分加熱する、しかし、食感が損なわれないように 95℃とか無用な高温にしないようにと考えられます。

検食の配膳後の保存はどう考えるか

「検食の保存」については、「調理済み後の状態」ということについて、多くの疑問が寄せられています。

これまでは「調理済み食品」の採取方法については特に決められていませんでしたが、一般的は、出来上がり直後の食品を保管していたようです。実際に東京都に問い合わせたところ、そのように指示されました。

ところが昨年の広島県や山梨県での弁当によるノロウイルス食中毒事件では、いずれも調理従事者の手指を介して食材が汚染されたと推測されており、最終的な盛り付けや弁当箱などの汚染も考えられることから、これらの作業を終えた食材の保存の必要性が強調されたものと考えられます。

しかし、具体的にどの状態で採取するのか、病院給食などの多数のメニューを提供するところで、配膳後を確認するのは相当の労力を要することなどの疑問や苦情が上がっています。これらについて、現役の食品衛生監視員に聞いたとことによると、厚生労働省では、配膳後が困難な場合は、調理や提供作業の「できるだけ後半」で採取するように回答しているようです。