

## 作業手順書・衛生管理マニュアルの見直しと活用

最近、どこの給食施設でも、作業手順書や衛生管理マニュアル（以下マニュアルと言います）が備えてあります。新しい従事者が入ったらマニュアルと一緒に読み、これまでの自分たちのやり方が手順通りに実行できているか、意味は理解できているか、この機会にマニュアルを見直してみましよう。

一度作られたマニュアルを見直すにはなかなか労力を要するものです。しかし、食中毒をめぐる状況は一定ではありません。それぞれの危害に応じた対策を立てる（マニュアルを見直す）必要があります。

### ◎マニュアルは保育園給食の特徴を踏まえているか

#### <抵抗力の弱い乳幼児から就学前までの子どもが対象>

大人では無症状な少量の病原物質でも子どもでは発症することがあります。特に腸管出血性大腸菌やヒスタミンなどは大人とは違った対応が必要となります。

#### <小規模で施設設備が不十分>

大型の集中調理場と違って、小規模施設では汚染区域や清潔区域などの作業区域が十分に取れないことがあります。その場合は、シンクなどを作業時間によって使用区分する必要があります。

### ◎マニュアルを見直すのは

#### <新しい状況に対応する>

##### ①味見する、「ヒスタミンへの対応」

最近、ヒスタミン食中毒が何件か発生しています。ヒスタミンは一般に食品100g中に100mgあれば発症するとされていますが、保育園児の場合では10mgから20mgでも発症します。ヒスタミンがあると、味見でピリッとするところがあるので、赤身の魚料理は味見をするなどの対応で防げる場合があります。詳しくは5月号を参照してください。

##### ②持ち込まない、「ノロウイルスへの対応」

食中毒予防は「付けない、増やさない、殺す」の3原則と言われていますが、ノロウイルスは従事者などが調理場に「持ち込む」ことによって起きることがあります。3原則に「持ち込まない」を加えた4原則にして健康管理や手洗いの徹底などの意義付けをします。

#### <使用しやすいものにする>

マニュアルは、誰もが一定の方法で行えるようにと作られています。その中身は、衛生管理の考え方や実施項目、標準作業書、点検表と記録簿からなっています。マニュアルを作る側は、より完全にしたいと、いろいろなことを書き込みがちですが、現場で実施可能か、使いやすいものになっているかどうか検証しながら見直します。

### ◎現場でのマニュアルの活用方法

安全な食品を提供する衛生管理方法ですので、時間がかかっても、マニュアルは必ず読み込まなければなりません。その上で実際にできるのか、自分たちが従事している施設ではど

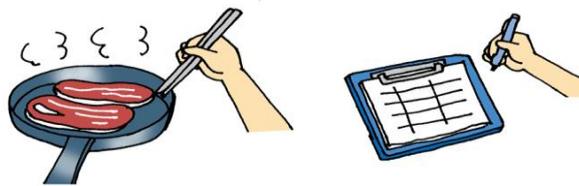
うすればよいのかなどを具体的に検討する必要があります。分からないことやマニュアル通りにできない場合はエリヤママネージャーや衛生指導員、施設の責任者等に問い合わせます。

### ＜記録の活用方法・なぜ記録するのか理解する＞

料理をつくるための作業手順書は、活用していますが、管理項目の「記録する」ことについては、どんな意味があるのか分からずに行っている場合があります。

記録は、衛生管理を実施したことを証明するためのものです。まるで印刷でもしたかのようには時間も温度もまったく一緒という記録が見られます。毎日の変化をみるためのものなので、実際に行った内容を記録し、少しでも違ったことがあれば後でわかるようにします。

例えば、肉屋さんや魚さんは、毎日ほとんど同じ時間に納品してくれます。ところが、暑い夏場に1時間遅れたら、納品時間を記録するとともに、何故遅れたのか聞く必要があります。冷蔵設備もない配達車で、渋滞に巻き込まれたかもしれません。そのような状態で届けられた肉や魚は鮮度が落ちてしまいます。赤身の魚なら食中毒を起こす「ヒスタミン」が増えている可能性もあります。



大量調理施設では、受水槽の水を使用している施設の場合は、使用水の残留塩素を測って記録することになっています。塩素は0.1mg/L以上残留している必要があり、受水槽が適切に管理されていれば、通常は0.3mg/L程度あります。ある施設の記録では、習慣的に0.1mgと記入されていましたが、実際には残留塩素がなかったため、飲み水から下痢を起こす原虫類のジアルジアによる食中毒が発生しました。

## ◎マニュアルは保育園関係者全員が理解する

夏場は腸管出血性大腸菌 0157 などが流行します。0157 は大人が発症しないような少量でも子どもは発症します。生肉に付着していることがあるので、保育園関係者はレバーなど生肉や生に近い肉類は食べないようにするなど、食中毒事故を起こさないよう関係者全員がマニュアルを理解し実行してください。

### 食中毒予防の4原則

#### 食中毒の原因菌・ウイルスを

- 1 持ち込まない
- 2 殺す
- 3 付けない
- 4 増やさない