

食の安全管理の基礎(持ち込まない、広げない、殺菌する、付けない)

従来の食中毒予防の3原則は①付けない②増やさない③殺菌するということでした。しかし最近の食中毒はノロウイルスやカンピロバクターが多数を占めています。O157 やサルモネラを加えた少量で食中毒を起こす微生物には「増やさない」の原則が通用しなくなりました。代わりに「持ち込まない」、「広げない」ことが重要になっています。このことについて考えてみます。

微生物を持ち込まないために

■ 個人衛生管理点検表でのチェックと検品・検収の徹底を

生かきは提供禁止食品になっていますので、ノロウイルスが持ち込まれる危険性は調理場に入る人々(従事者、納入者、点検者等)が食材や包装・ダンボールなどに付いてくる場合です。

＜従事者の衛生管理＞調理従事者は個人衛生管理点検表で体調・手洗い・トイレ時の着替えなどをチェックし微生物を持ち込まないようにします。

＜食材の管理＞食材について納品時の検収で、責任者が立会い検収及び保管記録表に基づき検収を行います。(月日、納入時間、保管場所、納入業者、食品名、数量、賞味期限、鮮度・状態、品質・異物、点検者等を記入) 外から運んできた容器は入れ替えを

微生物汚染を広げないために

■ 汚染区域と非汚染区域の明確化、肉・魚、嘔吐物からの汚染を広げない

検収だけでは食材等についてくる微生物を低減させることはできません。外からの汚れは汚染区域で洗浄し除去します。虫などの異物もここで除いて非汚染区域に持ち込まないようにします。肉や魚には濃厚に微生物が付いており、場合によってはO157などの有害微生物も付いていることがあります。これらの微生物を調理場で広げないようにします。また、ノロウイルスは嘔吐物にも含まれるので、嘔吐物の処理を徹底して汚染を広げないようにします。

微生物を死滅させるために

■ 加熱によりほとんどの微生物は死滅します。一度の加熱で死滅しない菌に注意

マニュアルで加熱調理時に中心温度の測定を定めています。O157 やサルモネラなどの細菌は75℃1分以上、かきフライなどのノロウイルス対策には85℃1分以上の加熱です。測定した時間と温度も記入してください。芽胞菌のウエルシュ菌やセレウス菌は一度の加熱では死滅しません。65℃以上で保管するか、品温を10℃以下に保つようにしてください。

微生物を付けないために

■ 器具容器類の洗浄・殺菌と調理済み食品の安全な保管です。

生肉や生魚を扱った器具容器類は微生物に汚染されていますので、洗浄・殺菌を徹底します。加工食品や調理済み食品を汚染しないように蓋付の専用容器で保管するか、ラップ等で蓋い微生物を付けないようにします。また、衛生手袋の使用も有効です。