

## 食べもの文化 2011年4月号 調理室の衛生管理⑬衛生管理マニュアルの活用について

### ▼衛生点検で訪問したとき

最近では、どこの給食施設に行っても、りっぱな衛生管理マニュアルが備えてあるようになりました。でも、実際はどのように活用されているのでしょうか。マニュアルの活用実態とその有効活用について考えます。

#### 【衛生マニュアルは見たことがありますか？】

衛生点検で訪問の際、マニュアルはどこにありますか、マニュアルを見たことがありますかと、聞くことにしています。マニュアルのある場所もわからない、見たこともないとの答えが返ってくる場合があります。見ている人でも、差し替えの新しい文書を閉じる機会に見るだけというのが一般的です。

#### 【現場で実施可能なマニュアルになっていますか？】

マニュアルを読ませてもらうと、その施設の設備では実施不可能なものや、小規模施設（調理員が1～2名程度）では、労力的にも無理なことが書かれている場合があります。「毎日、衛生唱和をするように書かれているけど、一人で唱和するのか？」という質問されたこともありました。

#### 【具体的な実施方法が書かれていますか？】

冷蔵庫の取手から下の部分の表面が荒れている施設を多く見ます。これは、ノロウイルス対策のために高濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液をふりかけたことにより、金属が腐食したものです。消毒は200ppmの溶液で拭き取った後、水拭きするようになっていますが、そのとおりに実施できなかったためです。薄め方がわからず、原液を撒き散かして使用しているところもありました。

#### 【記録は正確に記入されていますか？】

マニュアルでは、衛生管理事項を実施したことを証明するために、記録をとるようになっています。これはとても重要なことなのですが、毎日の記録が、まるで印刷でもしたかのようになり時間も温度もまったく一緒というのが多く見られます。1週間分まとめて記録しているところや、その日は責任者が不在なのに、責任者の印鑑が押してあったところもありました。

### ▼衛生マニュアルの作成と活用方法

#### <衛生マニュアル作成の目的>

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ました。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、現場が実施可能かどうか検証しながら作成する必要があります。

#### <現場での活用方法>

皆さんが勤めている会社や施設の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んでください。その上で実際にできるのか、従事している施設ではどうすればよいのかなどが理解できれば十分です。分からない場合はエリヤ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ることも必要です。

#### <記録の活用方法・なぜ記録するのかの理解>

作業手順は、料理をつくるために必要なことが多く、すべてとはいきませんが、ある程度は活用できていると思います。ところが、「記録する」ことについては、なんの意味がある

のか分からずに行っている従業員を多く見かけます。

#### ◆記録することは異常を見つけること

肉屋さんや魚屋さんは、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時間や2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が検出されました。

毎日大変ですが、測定時間や温度等を正確に記録し、異常を見つけるようにしましょう。異常をみつけたら、直ちに責任者や施設の管理者等に連絡して、対応してもらうことによって事故を防止することができます。

