

4月は調理室にも新人の方が入られると思います。今回は、調理室の衛生管理は何に基づいて行うかについて考えてみます。

1 大量調理施設衛生管理マニュアルを基準に

最近の食品衛生は「大量調理施設衛生管理マニュアル」（1997年制定、2012年最終改正）が基本になっています。このマニュアルは1996年の腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件がきっかけで作られました。これによって衛生管理のあり方が根本的に変わったといえるでしょう。（表を参照）

腸管出血性大腸菌O157は、少量の菌を取り込むだけで、腸内で増殖して発症に至るため、潜伏期間が長い（2日から7日）という特徴を持っています。そのため、少量でも菌を付けないことが大切です。また潜伏期間が長い場合、検食（保存食）は長期間保存することが必要になりました。

その後、2006年のノロウイルスの大発生を受けて、2008年6月に、二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上加熱することや、従事者の手洗いは、作業開始前や用便後などは、必ず流水・石けんによって2回洗うことなど、ノロウイルス対策が加わったマニュアルに改正されました。

2 マニュアルは小規模な保育園給食などでも適応されるのか

大量調理施設衛生管理マニュアルは1回300食、1日750食以上を提供している施設を対象としています。中小規模についても、通知「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」（平成9年6月30日 衛食第201号）が出されており、児童福祉施設等には「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生予防について」を参考にして規模の人員、施設設備に応じた工夫をすることとなりました。

特に、①シンクの清潔確保について、シンクを用途別に設けることが難しい場合には、調理工程を汚染作業と非汚染作業とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときはシンクの洗浄消毒を徹底すること。②汚染作業区域と非汚染作業区域の区別等について、区別が難しい場合は、調理工程の見直しを図り、非汚染作業を行ってから汚染作業を行う、それが難しい場合は、汚染作業後に作業場の清掃消毒を行ってから非汚染作業を行うことで作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止すること。調理済み食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛付け、配膳後の食品が汚染されないように十分注意することなどが盛り込まれています。

3 調理過程における重要管理事項を理解しましょう

マニュアルでは集団給食施設等では、以下の4つの「重要管理事項について、点検・記録を行い、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。」としています

① 原材料受け入れ及び下処理段階での管理を徹底すること。（持ち込まない）

- 注文と納品の品が合っているか、製造者・賞味期限等の表示を確認し、鮮度・品質の異常の有無を確かめ、その結果を記録します。
- 必要に応じて、納入業者から検査成績書の提示を求めます。
- 生食する野菜・果物は下処理でトリミングや洗浄をし、必要に応じて殺菌します。
- 運搬用のダンボールや発泡スチロールなどは調理室に持ち込まないようにします。
- ノロウイルスは人が持ち込むので、従事者の個人衛生管理を徹底します。

②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む）を死滅させること。

（殺菌する）

○通常の加熱調理は中心部が75℃で1分以上ですが、冬場の二枚貝などは85℃で1分以上加熱し、有害微生物を殺菌・不活化します。

○中心温度を測定したら温度と測定した時間を記録します。

③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。（つけない）

○調理従事者等の手指からの汚染を防止します。→手洗いの徹底・衛生手袋の着用

○原材料から調理済み食品を汚染させないため、区分保管し、二次汚染を防止します。

○汚染物を（非汚染）清潔区域に持ち込まないようにします。

○器具容器、シンク等を区分使用し、使用後は洗浄・殺菌を徹底し、容器器具の衛生的な保管を心がけます。

○食品並びに移動性の器具・容器は床面から60cm以上の高さに置きます。容器に入れた場合は30cm以上の台があれば大丈夫です。

○調理済食品の冷却、生食野菜等の保管は清潔区域でおこないます。

④万が一食中毒菌が付着した場合でも、菌を増殖させないため、原材料及び調理後の食品の温度管理の

徹底すること。（増やさない）＊

○原材料は検収後、それぞれに適した温度で保管・管理します。冷蔵庫等から出した後は速やかに処理します。

○調理した食品は速やかに提供します。提供まで時間のかかる食品は10℃以下又は65℃以上で保管します。

○調理後の食品は2時間以内に食べる（提供する）ようにします。

＊④は腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、ノロウイルスなどの少量感染微生物には効果がないので①－③で対応しますが、黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオなどの食中毒予防には有効です。