

新調理システムにおける品質と衛生管理について～海外と日本におけるクックチルシステム～

加藤 和悦 (かとう かずえつ) 有限会社カエツカンパニー 取締役社長

現在は厨房環境の変化が著しい時代である。厨房機器の変化、調理システムの変化、これらの変化に対応するためには、ソフトが必要であるが、ハードが先行し、ソフトはついていないのが現状である。今回は、新調理システムのソフトの部分を取り上げ、品質と衛生管理についてシリーズで詳しく説明する。

はじめに

前回までは、新調理システムについての説明と注意事項について述べてきたが、今回は、国内外のクックチルシステムについて、現場での HACCP システムの衛生管理手法をご紹介します。この HACCP システムを参考に自施設でシステムの検証をして導入する事が、望ましい。

1. HACCP

危害要因分析必須管理点 (HACCP) 危害を特定し、特定された危害をコントロールできる必須管理点を特定し、その管理点が危害要因をコントロールしているかモニターするシステムを構築することである。

フードサービス業での管理段階は以下のとおり。

①生の食材の購入時→ ②受入時→ ③下処理と調理時
クックサーブ、クックチル、クックフリーズなどの調理方法の違いで管理点も異なるのでそれぞれ固有に特定しリスクを最小限にするために、全ての段階でモニターしなければならない。これは、一般にそれぞれの段階で温度と時間の測定である。HACCP システムでは、記録と、その保存が必須になる (リテール HACCP での同様である)。

2. 危害を減らす方法

信頼できる業者から食材を購入し、到着時に温度を

モニターする。冷蔵食品は、4℃以下で冷凍食品は-18℃以下で納入されなければならない。速やかに食材を所定の保管場所に移動し、検査をする。加熱調理することは病原性微生物の不活性の植物状態 (Vegetative Form) の段階で死滅させる事である。従って全ての食品は70℃で2分以上加熱されるべきである (日本では、75℃以上で1分保持、ノロウイルスに対しては85℃以上で1分保持)。

3. 短期クックチルシステム

3.1 序論

伝統的なクックサーブ方式に比べクックチルシステムは食品の下処理と調理の柔軟性を増すことができる。クックチルシステムも食品衛生法や地区の保健所の規制を遵守しなければならない。

ここでは、短期クックチルシステムだけを論じていることを忘れてほしい。

3.2 記録

このシステムを計画している段階で保健所に相談することが望ましい。このシステムで HACCP システムを採用することを推奨する。HACCP システムは危害要因が発生する段階を特定しそれらをモニターする。HACCP は記録を残し、管理限界に入っていることを証明しなければならないので、食中毒のリスクを下げ高品質が維持できる。

3.3 コンサルテーション

計画、開発、実行段階で冷蔵食品の微生物学を理解