

新調理システムにおける品質と衛生管理について

加藤 和悦 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

現在は豊かな食生活になり、美食家の美味しいものへの欲求はとどまるところを知りません。豊かな食文化の証でもあるこの傾向は食中毒、新型感染等の危険が身近にあることをも忘れてはならない。

グルメ時代から、今一層安全で安心して食べられる食品を求める時代になり、消費者の安全な食品に対する関心度が急速に高まってきている。

おいしさと（品質）と安全（衛生管理）を確保する為には、調理方法（技術）の習得、衛生管理の正しい理解と実施が要求される。

現状は、新調理システムとシステムの衛生管理を理解した人材が少なく、新調理システムという言葉とハード（機器）だけが一人歩きしているのが現状であり、新調理システムの正しい理解と技術、衛生管理の習得が急務である。

新調理システムの品質と衛生管理について下記の項目で連載して説明する。

- (1) 新調理システム
- (2) 真空調理法の品質と衛生管理
- (3) クックチルシステムの品質と衛生管理
- (4) HACCP システム

1. 新調理システム

より厳格な食品衛生管理とメニュー計画のもと、料理素材の発注・在庫管理から料理作りの安全性、食味、

経済性を追求し、それらをシステム化した調理の集中計画生産方式。

調理に関しては、クックサーブ、真空調理法、クックチルシステム（クックフリーズを含む）、ニュークックチルシステム、外部加工品活用という五つの調理・保存法、食品活用を単体で運用、あるいは複数を組み合わせて運用する。

(1) 各調理・保存法・食品活用の説明

1) クックサーブ

温菜、冷菜を問わず、調理後、すぐに提供する方法、主に自施設内での調理・提供を指すが、広義では、自社施設外から購入した加工済み食品を再加熱して提供することや、料理人の不在時に、温度管理と安全性の両面で適切な調理機器で長時間調理を行うオーバーナイトクッキングも含むことがある。

2) 真空調理法

鮮度管理された食材を生のまま、あるいはあらかじめ熱処理して調味料・調味液と一緒に真空包装し、温度と時間管理が正確に行える加熱機器で、袋ごと低温加熱する調理法。

3) クックチルシステム（クックフリーズを含む）

計画的に加熱調理（スチコン、回転釜等）した食品を急速冷却、チルド（0～3℃）状態で低温保存し、必要時に再加熱して提供するシステム、調理法ではなく、食品・料理の保存法の一つ、食品の冷却方法の違いによって、冷風の出る急速冷却機（ブラストチラー）で冷却をするブラストチラー方式と、冷却水が循環す