

# 新調理システムにおける品質と衛生管理について

## ～真空調理法の品質と衛生管理～

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

現在は調理法が変わり、機器もハイテク化していく中で、衛生管理の手法も変わらなければならない。

近年では、エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア・モノサイトゲネス、ウイルスでノロウイルスなどの食中毒を起こす、細菌やウイルスが出てきている。

真空調理法は低温で長時間加熱や保存期間も4日間行う方法をとる為、高温で短時間調理する、今までの調理法と比べ衛生のリスクが高く、また調理工程も原材料収受→保管→下処理→真空包装→加熱調理→冷却→冷蔵保存→再加熱→ホールディング（保温）→提供と複雑な調理工程となり衛生的にリスクが高まる。

新しい調理法の衛生的なリスクを下げるために、衛生管理手法を下記のリテール（Retail）HACCPシステムの導入をお勧めする（リテールHACCPのプロセスアプローチを実行する）。

### リテール（Retail）とは

容器包装詰め加圧加熱殺菌食品とか、乳・乳製品と違い、Retailという用語は製造・加工の過程や原材料で定義できないものである。次に掲げる行為が一般的にRetail Levelの食品営業施設と考えられる。また、例示する行為を複数実施している施設も多い。これらの多くは日本で言うと飲食店営業、許可のいない大規模調理施設（学校給食、病院給食等）、惣菜製造、菓子製造業、食品販売業に分類される。

- \*パン屋（自分でパンを焼いている）
  - \*バー、居酒屋
  - \*民宿、ペンション
  - \*カフェテリア
  - \*キャンプ施設
  - \*養護施設
  - \*孤児院
  - \*教会のキッチン
  - \*自衛隊・鉱山などの売店
  - \*工場・大学などの食堂、喫茶室
  - \*コンビニ
  - \*地域等の〇〇フェア、一時的なアウトドアでのイベント
  - \*デリ、サンドイッチショップ、サラダバー
  - \*老人ホーム、ヘルスケア施設
  - \*ケータリングする営業
  - \*カタログ等で申し込まれて、食材を前処理して、消費者に郵送する営業
  - \*スーパーマーケット
  - \*家から出られない人のための給食サービス
  - \*自動車による飲食店営業
  - \*レストラン（チェーン店、エスニック、ファーストフード、又はフランスレストランのようにフルサービスをする施設）
  - \*道ばたで食品を売っている露店
  - \*学校給食
  - \*スナックバー
- 等をさす。