

新調理システムにおける品質と衛生管理について～真空調理法各工程の説明と衛生管理ポイント～

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

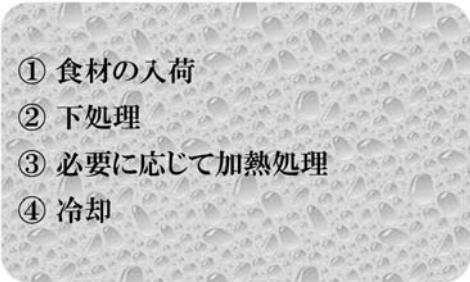
現在は厨房環境の変化が著しい時代である。厨房機器の変化、調理システムの変化、これらの変化に対応するためには、ソフトが必要であるが、ハードが先行し、ソフトはついていないのが現状である。今回は、新調理システムのソフトの部分を取り上げ、品質と衛生管理についてシリーズで詳しく説明する。

はじめに

真空調理法は別名、真空低温調理法とも呼ばれ、多くのメリットがある反面、適切な管理が伴わなければリスクの高まる可能性がある。従ってそれに従事する管理者及び作業者は、食中毒予防の原則を十分理解するように教育しなければならない。教育させることは経営者の責任であり、経営陣が教育を準備しなければ真空調理法は導入するべきではない。今回は、真空調理法の工程と衛生管理のポイントについて説明する。

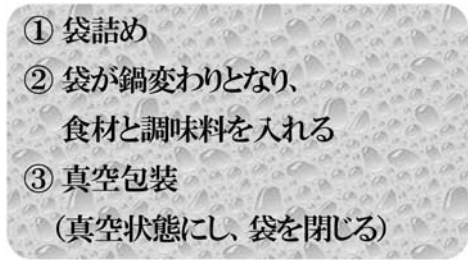
1. 真空調理法の流れ

各工程の留意点～作業・管理上のポイント～

- 
- ① 食材の入荷
 - ② 下処理
 - ③ 必要に応じて加熱処理
 - ④ 冷却

《生の食材》

- ・食材の芯温は決められた適切な温度で配送されていること（鮮度の悪い食材を使用すると、食中毒の危険性、また通常の調理法で調理した時よりもその悪さが強調される場合がある）。
- ・検品時、食材が不良食材ではないかを必ず確認する。
- ・検品後速やかに冷蔵保存（3℃）する。
- ・使用する前に食材を室温で長時間（常温放置による細菌が増える時間）放置しない。

- 
- ① 袋詰め
 - ② 袋が鍋変わりとなり、
食材と調味料を入れる
 - ③ 真空包装
(真空状態にし、袋を閉じる)

《袋詰め》

- ・手指は手指のSSOP（標準衛生作業手順書）に従って洗浄する。
- ・手指からの2次汚染を防ぐ為、清潔な使い捨て衛生手袋を使用し、直接食材に手を触れない。
- ・食材は90分以内に芯温3℃まで冷却したものを使用する。
- ・品質管理を適切に行う為、加熱温度や時間が異なる食材は別々に入れる。
- ・基本的には調味料は一緒に入れる。

《真空包装》

- ・機器が正常に働いているか確認をする。