

新調理システムにおける品質と衛生管理について～クックチルシステム基本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

クックチルシステムは、現在、食品工場、弁当工場、病院、老人ホーム等で導入されている。しかし、日本においてはイギリスのような基準が定められておらず、各施設で厨房機器メーカー等の指導のもと導入され、ハードだけが先行しソフト（衛生管理等）の部分がついていないのが現状である。今回は、クックチルシステムの概要とソフトの部分について説明する。

1. クックチルとは定義

計画的に加熱調理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で、調理法ではなく、食品・料理の保存法の一つである食品の冷却方法の違いによって、冷風が出る急速冷却機(ブラストチラー)で冷却をするブラストチラー方式と、冷却水が循環するタンクにパック詰めした料理を入れ、タンクを回転させながら料理を冷却するタンブルチラー方式の二つに分類される。また再加熱を行う時に再加熱カートを使用するニュークックチルシステムがある。

クックフリーズの場合、工程はクックチルシステムのブラストチラー方式と同じだが、冷却と保存の温度を、食品の芯温ベースで-18℃以下とする。

重要

クックチルシステムは非常にリスクの高いシステムである。従ってそれに従事する管理者及び作業者は、食中毒や食品の腐敗の原則を十分理解するように教育

しなければならない。教育をさせることは経営者の責任である。

クックチルは経営陣が十分な教育とトレーニングを準備した上で初めて、導入できるものである。

2. クックチルシステムの流れ(抜粋)

各工程の留意点は以下のとおり(作業・管理上のポイント)。

(1) 受入

- ・衛生管理の行き届いた、信頼のおける業者を選定する
化学的有害要因が無い証明を業者からもらう
- ・衛生的な食品を選定する
- ・検収は適切に行う
- ・温度測定、検品チェックは確実にこなす

納入業者

- ・食品衛生の知識が十分にあり、食品が清潔に取り扱われている事
- ・生肉、豆腐類、麺類(茹で)、練り製品の製造業には従業員の検便記録を提出させる事
- ・定期的に食品の自主検査を実施し、その結果が適正である事
- ・運送中の温度管理が確実に行われている事
(配送者にも十分な衛生教育が実施されている事が重要)
- ・納入業者の施設に訪問し、食品の取り扱いが適正に行われているか確認する事

検収

納入された食品の安全性を確認するのに検収は欠かせない業務であり、検収にあたっては検収責任者を決