

新調理システムにおける品質と衛生管理について～より安全な食品より良いビジネス (SFBB) のご紹介～ (最終回)

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

日本では、HACCP 概念に則った衛生管理手法を導入しているとの言葉がよく聞かれますが、具体的な衛生管理システムが明確にされていません。

今まで、日本に紹介されている、HACCP システムは、食品メーカーなどの大型食品工場での衛生管理システムであり、リテールレベルの弁当工場・病院・老人ホーム・ホテル・学校給食・社員食堂・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・レストラン (チェーン店、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) 等の施設では、HACCP の衛生管理システムは、導入しにくいのが現状であり、HACCP 概念に則った衛生管理システムを導入しているなどという言葉がつかわれていた。

今回英国より「より安全な食品より良いビジネス (SFBB)」と言われるより具体的な衛生管理システムで HACCP (危害分析必須管理点) 原則に基づいているが、この中では「HACCP」や「ハザード (危害要因)」の言葉は使われていない (専門用語はすべて避けた) ものが翻訳され、日本に紹介された。リテールレベルの施設で、簡単で具体的な衛生管理システム導入ができる。「より安全な食品より良いビジネス (SFBB)」について紹介する。

より安全な食品より良いビジネス (SFBB)

SFBB は、どんな小売ビジネスにおいても 4 つの主

要な潜在的危険をコントロールすることに集中され、使いやすいものです。これらは、4 つの C と M と D からなる。

- ◆ Cross-contamination (交差汚染)
- ◆ Cleaning (クリーニング)
- ◆ Chilling (冷却)
- ◆ Cooking (クッキング)
- ◆ Management (マネジメント (管理))
- ◆ Diary (日誌)

・M と D はシステムをモニターし、記録し、その方法を詳述する食品の安全の管理に関するセクションである。これは、どんな小売ビジネスにでも合うように設計されている。

HACCP に代わる SFBB のうち Chilling (冷却) の「解凍」と、Diary (日誌) を例に説明する。

SFBB の安全手法パックのご紹介

「ケータリング業者向け『より安全な食品、より良いビジネス』」へようこそ

このパックは誰のため？

このパックはレストラン、カフェおよびテイクアウト (持帰り) 店などの小規模の事業用です。

実用的で使いやすいことを目標にして、ケータリング業界の協力のもと、(英国) 食品基準庁 (FSA) により作成されました。

法規を守るために、このパックはどのように支援してくれるのですか？

2006 年 1 月に導入された法規は、喫食に安全な食品の販売のためにはすべての作業が安全に実施されていることを示し、また、これらが文書化されなければならない、と定めている。

このパックは、HACCP (危害分析必須管理点) 原