

## 食中毒

# 一般衛生管理の再確認と 5Sを徹底し記録を残す

林弘樹 (株)HACCPジャパンCOO専務取締役

日本の衛生レベルは世界的にも高  
いとされているが、それはあくまで  
公衆衛生のことであり、食品衛生の  
場合には異なる。

世界的には、米国航空宇宙局 (N  
ASA) が宇宙食の安全性を確保す  
るために発案した HACCP  
(Hazard Analysis and Critical



カレーなどの調理時は、耐熱菌にも要注意

Control Point) の法律化が1990年代から進み、現在では国際的な衛生管理手法になっている(※1)。日本は島国であり生食文化や発酵文化が根付いていることもあって、「日本独自の衛生管理でよい」という考え方が長く浸透していたため、HACCP後進国となっていた。しかし、インバウンド需要の高まりや、国際的なイベントの開催などでのグローバル化、貿易自由化の加速などに伴い、食品の衛生管理も世界基準を満たす必要が出てきた。そして、東京オリンピック開催をきっかけに、日本でも2021年6月1日から、原則として、食品の製造、加工、調理、販売、飲食店などの食品を扱うすべての事業者を対象に、HACCPに沿った衛生管理の実施が完全義務化された。もちろん、ゴルフ場のレストランも例外ではない。外部委託先の企業がHACCPの認証を取得しているというケースはあると思うが、ゴルフ場直営のレストランで認証を取得しているところは少ないのではないだろうか。

ただ、コロナ禍により食品業界全体でHACCP導入が遅れていたたり、保健所もコロナ対応で人手を取られていたこともあり、HACCPの啓発活動ができません。対応が遅れていたことも事実なので、コロナ対応が落ち着いた今、徐々に認証を取得する企業は増えていくと思われる。

### 使用する食材に合った対応方法が必要

ゴルフ場のレストランは、街の個人の飲食店などと比べると、大人数を収容し、早い時間で回転させる営業スタイルで、仕込みや保存などを活用し、提供時に加熱をして提供するなどが必要となるため、ホテルや結婚式場などの宴会場に近い考え方の衛生管理手法が求められる。そこで、使う食材に合った対応方法をとることを原理原則として行っ



アフターコロナでも手洗いの習慣を徹底しよう

いかにより美味しく、美しい料理を提供するかが主目的のため、なかなか食中毒に関するしつかりとした専門的な知識を持っている人は少ない。

魚の刺身は真水(水道水)で洗えば、魚に付いている特有の菌は対策できることは心得ていると思うが、生で扱う野菜・フルーツと、肉や魚を扱う包丁とまな板は用途別のもものを使い、できれば調理場スペースを分ける。

また、多くのメニューで食中毒を防ぐには、「しっかりと加熱すること」が基本だが、たとえば、カレーや味噌汁など、スープ全般にいえることは、加熱をすれば十分というわけではない。加熱しても除去できない耐熱の菌がいる可能性があるため、加熱するだけでなく、しっかりと混ぜることで食中毒のリスクを減らす。また、仕込みの段階で保存をす

るときには、小分けにするなどすれば、そこにいる菌の繁殖を防ぐことができる。

「熱を通せば、大丈夫」と認識している料理人は少なくないのが現状だが、料理を提供する上での大前提として、食材や調理方法によって対策が様々であるということをしつかりと把握しておかないと、食中毒を防ぐことができない。

先日、岐阜県のゴルフ場のレストランで60名が食中毒の症状を訴え、そのうち8名からノロウイルスが検出されたとの報道があったが、「ノロウイルスにはアルコール除菌がほとんど効かない」といった知識を持っている人はどれだけのいるだろうか。また、「アルコールは汚れがある」とそちらに反応して殺菌力を失うので、汚れた手にアルコールを吹きかけても、菌は付着したままというケースも考えられる。アルコール除菌は調理をする上で、多くの場面で有効なことは事実で、コロナ禍で多くの人の衛生意識が高まり、アルコール除菌を使用する機会が増えたこととは、衛生管理上とてもよいことではあるが、「アルコール除菌だけでは十分でない」という知識をもって

※1 HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程のなかで、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法を差す(厚生労働省)。

