

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)。

ないと、別のゴルフ場でも同様のケースが発生しかねない。

当たり前前 の 当たり前 の ことを 当たり前 に行う

ゴルフ場レストランが食品中毒事故を減らすには基本に立ち返り、当たり前前の衛生管理に穴がないか立ち返ることだ。今からでもすぐに行える対策としては、「然るべきタイミングで手を洗う」「安全な食品を仕入れる」「食材の適切な冷蔵管理をする」などの一般的な衛生管理や、5S（表1）を徹底することが非常に有効と考えている（図1）。これは、食品ごとに対する対応策の理解が必要なHACCPと比べても、内容を理解しやすいので、HACCPの前段階として、設備や特定の担当



●図1 衛生管理を行う上での基本的な考え方

がいなくてもすぐにでも始められる。当たり前前のことを当たり前前に行った上で、HACCPに取り組むことが効果的なプロセスとなる。

岐阜県のゴルフ場でのノロウイルス発生の経緯は不明だが、「ノロウイルスは人から人に感染する」のもしかしたらスタッフから感染拡大したのかもしれない。体調のすぐれないスタッフには勤務させないといった基本的なことも大切だ。

もしゴルフ場で食中毒患者が発生した場合は、まずは話を聞き、極力真摯に対応することを推奨したい。

食中毒の症状が出る前には潜伏期間があり、ゴルフ場で発症したという場合は、前日まで（来場前）の食事が原因であることも多いのだが、食中毒患者が保健所に「昼食後に具合が悪くなった」と連絡すると、いくらゴルフ場に過失がなくても、保健所による立ち入り検査がある可能性はある。

●表1 5S

整理	必要と不要を区別する
整頓	置き場所を明確にする
清掃	掃除とともに点検する
清潔	きれいな状態をキープする
しつけ	ルールを守り習慣にする

食中毒対策

チェックリスト例(2)

- 手洗い・消毒は徹底しているか
- 食材は腐っていないか
- 生肉用と野菜用の調理場は分かれているか
- 冷蔵庫の温度は適切に保たれているか
- スープ類は加熱だけでなく、しっかりとかき混ぜているか
- 保存は小分けにできているか
- 5Sは徹底できているか
- 食材ごとの管理方法を把握しているか
- 体調のすぐれない従業員はいないか
- 食中毒患者が発生した場合の対応策は十分に理解しているか

そうならないように、日頃から一般的な衛生管理とHACCPを実施した記録を残しておくことが何より重要である。飲食店などの化粧室などで、時間ごとに従業員がチェックして、サインをしているというのを目にしたことがある人も多いと思うが、同様に日頃から、チェックリストを作成して、しっかりとチェックをすること。食中毒患者に対して日頃からの取り組みを示し、「当ゴルフ場での衛生管理は十分であり、原因が他にあると考えられること」をしつかりと伝えられるようにしたい。

なお、紙で記録するのは大変だが、最近では、日々の記録を残すことができるアプリなども登場しているので、活用してほしい。

また、ノロウイルス患者等がトイレを使用している可能性があるの

で、万が一体調不良のお客様が発見された場合、すぐにトイレの徹底洗浄を行うこと。そして、注意したいのが嘔吐した場合には、嘔吐物に含まれている菌・ウイルスによって、2次感染する可能性があるため、専用の嘔吐物対応キットなどでしっかりと対応することが必要だ。嘔吐があった場合には、従業員はどのようにして片付けたらいいかという意識がでてしまうものだと思う。しかし、不十分な除去方法で嘔吐物を片づけたスタッフや、アルコール消毒などだけでホールやキッチン業務に戻ってしまうと、2次感染からさらなる被害の拡大を生んでしまう危険性がある。

食中毒を防ぐためには、当たり前前であることを当たり前に行うことから対策を実施しよう。その上で、HACCPに取り組んでいただきたい。