

食品安全の考え方と実践の方法

最近のご相談の例から

あるスーパーの店長から「煮魚や焼き魚を2時間以内に冷蔵ケースに入れるなどは設備的、作業的にできない。常温で販売しても事故は起こっていないなどと言われどう説得したらよいか相談したい」と連絡がありました。

さて、私の回答は次の通りでした。

「調理後、2時間以内に冷蔵保管ができない」の理由を探すよりは、どうしたら2時間以内に冷蔵保管できるかの知恵を絞るが責任者の仕事ですよね。常温で販売する＝お客様が常温でも大丈夫と勘違いされる＝食中毒発生の危険性が高まる。こんな視点を持たないとだめですよ。」

食中毒予防は殆どの食中毒菌が増殖するのは5℃～60℃とした科学的事実への対応で、冷却工程に関する管理は厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に設定されることが多いです。このマニュアルでは、原材料及び調理済み食品の温度管理は食中毒菌の増殖を抑制するために10℃以下又は65℃以上の管理を規定しています。2時間以内に冷蔵ケースに入れる＝できるだけ細菌類が増殖できる温度域に晒しておかないの現実的対応可能時間と考えて下さい。これ以上に早くするには真空冷却装置などが必要となります。大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に2時間以内・10℃を採用しています。この管理が達成できていれば、お客様に安全な商品としてお届けできるとしたものです。別に厚生労働省の「弁当・惣菜の衛生規範」では、規範通りの衛生管理が達成された場合は7時間以内の場合では食中毒発生の可能性が少なく、4時間以内の場合ではその可能性がほとんどないとしています。注目は規範通りの衛生管理が達成された場合と限定している点と、米飯（ご飯）が10℃以下の保存に馴染まない点での妥協と言え、食中毒予防はなによりも早く冷蔵するに尽きるとお考え下さい。

後日談ですが、「現状の鮮魚売り場の設備に関して問題があり、将来的には設備などを更新する。また、焼き魚などは焼き上がり後2時間以内に粗熱をとり、お惣菜部門の冷ケースを借りて陳列することで決まりました」と連絡を頂きました。私見ですが、HACCP導入はこのようなしてステップバイステップで取り組むと継続性が高まる気がします。

注) 衛生規範などはHACCP義務化と合わせて廃止されましたが、内容に不備があるものではありません、「こうしなさい式の強制」から「この規範を参考にしてもよいですよ。」と衛生管理の自主性に重きを置いたものと理解ください。