

## ビジネスホテルでの朝食バイキングに関する HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手順書（後編）

2019年7月27日版

広 田 鉄 磨  
Hirota Tetsuma  
（一般社団法人 食品品質プロフェッションナルズ 代表理事）

### 3、主な危害要因への対応

#### …物理的・化学的的危害

##### 要因

##### (1)物理的的危害要因

物理的的危害要因については、例えば包丁の刃の欠けたものが食材に入り込んでいたであるとか、魚の骨が残っていて口の中を傷つけたであるとか、様々なものがありますがどれも散発的な事件であり、かつビジネスホテルの朝食バイキング提供という場面で取り立てて注意喚起しないといけないものはないので省略しますが、毛髪・虫などの混入はありえますが、毛髪・虫などは危害要因とい

うより（健康危害という実害はなくあくまで）不快要因なので、どこまで対応するかは事業者の方針次第といえましょう。

##### (2)化学的的危害要因

飲食業では、次亜塩素酸ソーダ液をまちがって客に飲ませてしまったであるとか、消毒用のアルコールで耐ハイを作ってしまったであるとか、枚挙の暇はありませんが、ビジネスホテルでの朝食バイキングではかなり縁遠いものです。薬剤を本来の容器から食品用の容器に分注しておく、あるいは冷水・湯茶のストッカ―内面のカルシウム沈積や茶渋除去のため薬剤を入れっぱなしにしてお

くなど、取り違えやすい状況を作り出さなければまず起きえない事件といっってよいでしょう。

アレルギーを持つ人の割合が増えている現在、化学的的危害要因としてはやはりアレルギーが重要です。しかし、朝食バイキングの場では利用客がとりわけ器具をとり間違える・戻し間違えることは往々にしてあります。陳列の場での交差汚染が避けられないため、食材ごとのアレルギー表記にはあまり意味がないということになります。やるとすれば、陳列している食材全てに含まれているアレルギーの一覧表を前面に置き、

陳列の場で交差している可能性のあるアレルギーへの注意喚起を行います。個々の食材についてはその中に歴然として含まれているアレルギーつまり原材料として含まれているアレルギーを明記するという2段階への対応になります。

深刻なアレルギー患者の場合、交差汚染程度でもアナフィラキシーショックに至る可能性があるため、陳列されている食材全部に関するアレルギー一覧表が必要となるのに対して、緩やかなアレルギーしかもっていない客（アレルギー発症までの閾値の高い人、あるいは発症したと

してもその症状が深刻ではない人）に対しては、交差汚染程度は問題で

規則(EU) No 1169/2011

**アレルギーまたは不耐性を引き起こす物質・製品 (表示義務がある成分)**

付則II

- 下記を除くグルテンを含む穀物 (小麦、大麦、オーツ麦など) および同製品
  - 小麦由来グルコースシロップ (ブドウ糖を含む)
  - 小麦由来マルトデキストリン
  - 大麦由来グルコースシロップ
  - アルコール留分 (農薬由来エチルアルコールを含む) の製造に使用される穀類
- 甲殻類および同製品
- 卵および同製品
- 下記を除く魚および同製品
  - ビタミンまたはカロチノイドの調製に担体として使用される魚ゼラチン
  - ビールおよびワインの清澄剤として使用される魚のゼラチンまたはアイシングラス
- ピーナッツおよび同製品
- 下記を除く大豆および同製品
  - 完全に精製された大豆油および脂肪
  - 天然混合トコフェロール (E306)、天然 D-α-トコフェロール、天然 D-α-酢酸トコフェロール、大豆由来の天然 D-α-コハク酸トコフェロール
  - 大豆フィトステロールおよびフィトステロールエステル由来の植物油
  - 大豆由来の植物油ステロールから製造された植物スタノールエステル
- 下記を除く牛乳・酪農製品 (ラクトゼを含む)
  - アルコール留出分 (農薬由来エチルアルコールを含む) の製造に使用される乳清
  - ラクチオール
- ナッツ (アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、カシューナッツ、ピーカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカデミアナッツ) およびその製品：  
アルコール留出分 (農薬由来エチルアルコールを含む) の製造に使用されるナッツを除くセロリおよび同製品
- 辛子および同製品
- ゴマおよびその製品
- 濃度が1キログラムあたり10mg 超の二酸化硫黄または亜硫酸塩 (SO<sub>2</sub>)
- ルピナス (マメ科植物) および同製品
- 軟体動物および同製品

は、よく知られているものとしては、西洋諸国では木になるナッツ類は一括してアレルギーです。もし日本人以外の客が朝食会場に現れて「自分

はアレルギーを持っている」と明言するのであれば、何に對してアレルギーなのかを聞いたし、さらにどの程度の量で発症し、さなかかなどを聞きだし、レシピーの中のカットングの戻し間違いなどで他の食材にも該当アレルギーが移行している可能性のあることを説明しな

ければなりません。EUには左側上段の図にあるような規則があります。日本では単純にカニ・エビであるものが、EUではすべての甲殻類およびその製品 (つまり日本でも見落としがちですが、オキアミなどのアミ類、また、しゃかも入っています) です。また、日本ではカシューナツ

**アレルギー表示特定原材料 必ず表示するもの7品目**



**出来るだけ表示するもの20品目**



ツ・クルミなどに対して、EUでは木になるナッツ類はすべて対象です。日本ではイカですが、EUではすべての軟体動物なので、タコは言わずもがな、貝も日本のようにサザエだけではなく、多くの二枚貝が含まれます。しかしながら、日本では推奨表示群に含まれているフルーツ類 (モモ、リンゴ、バナナ、オレンジ、キウイ) への言及はなく、食生活の違いが大きく出てきています。いずれにしても外国人宿泊客とは言葉の壁もあるため意思疎通が難しく、かつ日本の食材の仕様書・規格書には他国での表示義務を意識したものとは少ないので、他国でのアレルギーが抜け落ちていることも大いに考えられます。「絶対に入っていない」とか「保証する」といった、もし事件が起きた場合に問題となるような発言は厳に慎み、あくまで「こちらでつかんでいる情報の範囲では...と思われるが、責任を負えるものではない」といった免責条項に相当する説明を組み合わせないといけません。

諸外国のアレルギー表示対象品目(2013年)

品目/国(組輪) 施行年月	CODEX <sup>※1</sup>	日本 2002/4	EU 2004/11	米 2006/1	カナダ 2004/2	オーストラリア 2002/12	韓国 2004/5
グルテン含有穀類 <sup>※2</sup>	○	○ (小麦)	○	○ (小麦)	○	○	○ (小麦)
卵	○	○	○	○	○	○	○
乳	○	○	○	○	○	○	○
ピーナッツ	○	○	○	○	○	○	○
甲殻類	○	○ (えび,かに)	○	○	○	○	○ (えび,かに)
魚類	○	△ (さけ,さば)	○	○	○	○	○ (さば)
大豆	○	△	○	○	○	○	○
ナッツ類 <sup>※3</sup>	○	△ (くるみ)	○	○	○	○	○
そば		○					○ (もも)
フルーツ		△ (オレンジ,キウイフ ルーツ,もも,りんご, バナナ)					
肉類		△ (牛肉,鶏肉,豚肉)					○ (豚肉)
その他	10mg/kg以上の重 硫酸塩	△ (いかに,あわび,いくら, まつたけ,やまいも, ゼラチン)	○ (ゴマ,セロリ,マス タード,軟体動物※ 4,ハウチワメ, 10mg/kg以上の重 硫酸塩)		○ (ゴマ,貝類,マス タード,10mg/kg以 上の重硫酸塩)	○ (ゴマ,蜂花粉,プロ ポリス,ローヤルゼ リー,10mg/kg以 上の重硫酸塩)	○ (トマト,10mg/kg以 上の重硫酸塩)

○表示義務品目 △表示推奨品目  
 ※1 CODEX, FAO/WHO が合意で設立した国際食糧検閲機関が決定した食品の国際規格  
 ※2 グルテン含有穀類…小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト麦、及びその雑種  
 ※3 ナッツ類……アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、カシューナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカデミアナッツ、クイーンズランドナッツ  
 ※4 軟体動物……アヒン類、イガイガイ類、イカ、タコ

4、衛生管理計画への  
検討項目

以上述べてきたことをもとにいわゆる衛生管理計画を作成していくのですが、この「ビジネスホテルでの朝食バイキングに関してのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手順書」の中では、HACCPに基づき衛生管理でも立派に通用する水準

のものを目指します。

(1) 個人健康管理

従業員が汚染源となりにかかぬことなので、すべての衛生管理のなかで一番重要で、従業員がノロウイルスや腸管出血性大腸菌に感染していった場合には、その拡散を衛生管理で防ぐことはほとんどできません。出勤時お互いを、あるいは上長の目によってチェックすることは大きな防止策

状態の有り無しについて、自分自身を厳格に診断できることのほうがもっと大事です。

典型的な症状

- ① 嘔吐・下痢
- ② 腹痛
- ③ 発熱・悪寒
- ④ 倦怠感

不顕性の場合もあり、かつ前述したように、症状が去ってからも便中には細菌・ウイルスが排出されていることが往々にしてあります。職場への復帰は医師の診断をもとに行ってください。また医師の診断で復帰OKといわれても、自分自身はまだ細菌・ウイルスを持っているかもしれないということをよく自覚して、約1カ月の間は手洗い・手指の消毒などの衛生管理をいつもよりきつめに行うようにしてください。検便ではサルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロを分析項目に取り入れていることが望ましいことは言うまでもありません。しかし、検便は最短でも1カ月に1回しか行われていません。検便と検便の間に感染し、回復することもあり得るわけです。自分での状態を診断できることのほうが

はるかに効果的です。

(2) 個人衛生管理

交差汚染の多くが手指によるものです。作業に取り掛かる前に手を洗う、作業の節目節目に手を洗い、いつの間にか手指に蓄積した細菌・ウイルスを洗い流すことは重要です。また、洗浄で細菌・ウイルスを洗い流した後でも、まだ皮膚の皸の間などに隠れているものを(ノロ対応アルコールなどで)消毒すればさらに効果が上がります。

- ① 手洗い手順書に沿った手洗い
- ② ペーパータオルを使用した乾燥
- ③ (ノロ対応アルコールを噴霧しての) 消毒
- ④ 作業を開始して1〜2時間おき、あるいは(生肉などの)汚染物に触ったのち、持ち場を変わるとき、トイレを使用した後、顔(特に目・耳・鼻・口)に触れてしまったとき

が自分の健康状態を熟知し、食中毒を起こしかねない細菌・ウイルスに感染した場合にどのような典型的な症

手洗いについては従業員すべてに對して、入社時およびその後定期的に指導していく必要があります。手を洗ったあと毎度毎度記録に残すことを要求すると、記録のたびにボー

ルペンを握りまた交差汚染を起こします。記録に頼らない徹底した手洗いが完全に（日常風景の一部となつて、考えなくともごく自然に手洗いマニユアルどおりの手洗いをしないうまう癖がつくまで）習慣化していないと、効果は上がりません。手洗いの場所にカメラを据えて、手洗いの作業の徹底を後日動画で確認するというのも一つの有効な対策かと思われま

れます。手袋着用を推奨する向きもありますが、朝食サーブスのような短時間で調理・提供・喫食が完結する形態では細菌の増殖があまり進行せず、手袋着用の意味合いはかなり薄れてきます。また、手袋着用は手洗いの代わりとはならず、手袋を着用するにしても手をしっかりと洗ってからでなければ意味がありません。手指には必ず細菌が残存しており、手袋を着用することで汗をかき（体温という）温度、（汗という）水分、（手垢や食品残渣という）栄養を与えると、細菌の増殖に必要な3要素がそろってしまふからです。また、手袋自身には小さな穴が開いていることが多く、開いていなかったにし

ても、作業で傷ついて穴が開くことが多く、手袋をしているからといって食材と手が完全に隔離されているわけではありません。

使い捨て手袋といわれるものの繰り返し使用は許されません。手袋の表面には食材の残渣がついており、そこでは手袋を繰り返し使用するそのトータルの時間数にわたって細菌の増殖を許すことになるからです。マスクの着用は口角・口内の黄色

ブドウ球菌を食材に移さないという点では一定の効果は上げますが、マスクをすることで蒸れてかゆくなくなり、手指・手の甲、腕で顔面を掻いたり手指でマスクの位置ずれを直したりすれば逆効果ともなります。また、マスクをすることで鼻がムズムズしてくしゃみをすれば、黄色ブドウ球菌はサイズが小さくてマスクを通過しやすいため、くしゃみとともに食材にまき散らされます。

ユニフォームの清潔管理を強調する向きもありますが、ビジネスホテル業界でユニフォームを洗浄・殺菌しているような事業者はほとんどないでしょうし、手指に比較すると食中毒の原因となる率は低いので、こ

の手順書の中ではことさらに強調はしません。

### (3) 機器衛生管理

ルミテスターを使用するの（ATP測定による）菌数カウントや、定期的なふき取りによる菌数測定を推奨する向きもありますが、何よりも大事なのはどの器材が汚れているか・汚れやすいかを把握しておき、汚れやすい箇所の洗浄・乾燥・殺菌を定期的に行うことです。

水を使えない例えば冷蔵庫の把手などは、清拭し、アルコールスプレーして殺菌するなどの対応で逃れま

す。目に見えるほどの汚れの堆積や（光の当て方次第で浮き上がって見えてくる）食材よりの水溶物付着、油膜、指紋などの汚れのサインは、職場からなくしていきましょう。どうしても汚れが付きやすいという箇所があれば、その箇所を事前にリストアップしておき、その時点での汚れの有無にかかわらず定期的に洗浄・乾燥・殺菌または清拭・殺菌を繰り返していくことです。

通常 汚れやすい箇所としては、

- ① 冷蔵庫の把手
- ② 包丁とくにその柄

### ③ まな板

④ 蛇口の手回しハンドル、手押しハンドル

よく手が触れる箇所がいわれます。この手順書ではさらに食器と排水溝とエアコンを挙げておきましょう。食器は洗い残しや洗浄後の乾燥不足があった場合には、細菌の巣となりかねません。

また、朝食サーブスでは食器の多くはテーブルに置かれていたり、ストッカーに置かれたりして、不特定多数の客の手指や吐息にさらされることになるため、客による交差汚染を受けやすい状態です。いわゆる一般的な飲食店のように、オーダーに従ってメニューを提供する際に必要な皿、その数だけの衛生管理を考えればよいのではなく、テーブルやストッカーに置かれている食器全部の衛生状態の達成、衛生状態の維持をも考慮していく必要があるわけです。

食洗器を使用する場合、食洗器自体の衛生管理とくに内部に垢・ぬめりの堆積がないかが大きな関心事となります。

排水溝（グリストラップ含む）の



バイキングメニュー例

区分	料理名		ポイント
主食	ご飯・焼きだてパン3種類・コーンフレーク	5品	ホイロ済み冷凍パンをスチコンで加熱米は、ブランド米を使用、
大阪名物	たこ焼き	1品	大阪名物を提供
卵料理	スクランブルエッグ・ゆで卵・温泉卵 関西風厚焼き卵	4品	関西の卵焼きは砂糖が入っていません。
魚料理	鯖塩焼き・鮭塩焼き	2品	定番の焼き魚2魚種を提供
肉料理	ウィンナー・ベーコン・蒸し鶏	3品	真空調理（低温調理）の蒸し鶏を提供
和菓	ひしき煮・切干大根煮・筑前煮・納豆・もずく	5品	定番の和菓を関西風の味付けで提供
中華菜	焼売・小籠包・香巻き	3品	中華点心定番商品
洋菜	マカロニサラダ・スパゲティサラダ・ポテトサラダ	3品	定番商品
サラダ	キャベツ・レタス・ミニトマト・コーン・胡瓜・ブロッコリー・海藻品	7品	フレッシュな野菜を提供
汁物	味噌汁・中華スープ又はコーンスープ	2品	味噌汁以外は日替わりで中華、洋風のスープ
漬物	京漬物（しば漬け・壬生菜漬け）沢庵・梅干し・佃煮	5品	定番に加え京漬物を提供
乳製品	ヨーグルト・トッピングソース	1品	プレーンのヨーグルトにお好みのソースをトッピング
フルーツ	フルーツカクテル・季節のフルーツ3品	4品	生の果物を加える事で豪華なバイキングになります
飲み物	相談の上検討したいと思えます。ティーパック及びジュース等		コーンフレーク用に牛乳を追加

中では、腸管出血性大腸菌などが増殖している可能性を捨てきれません。水はけの悪い排水溝、デッドエンドのある排水溝を持っている場合にはなおさらです。定期的な清掃が必要ですが、清掃は調理中を含む食材がむき出しの時間をさけて行わねばなりません。ホースで力強く水をかける、大量の水を流す、ブラシでこ

する、汚れを落とす・あるいは殺菌・殺虫の目的で熱湯を流すなどすれば、細かい水滴が空中に舞い上がり、その水滴の中には例えば腸管出血性大腸菌が含まれていて、周辺の器材や食材を汚染してしまうからです。排水溝掃除はいわゆる調理を行っていない終業後の時間を使って行うこととなります。さらに掃除した

周辺には、アルコール

噴霧など行って、（目には見えませんが）小さな水滴が飛び散った可能性のある部位を消毒します。最近の調理場では、従業員の快適を目的としてエアコンを置くところが増えています。

しかし、エアコンの熱交換機部分には汚れが堆積しやすく、カビや細菌の巣となりがちです。エアコンは通常業者の手によって洗浄されますが、業者が食品衛生のプロであるという保証はどこにもありません。エアコン洗浄に立ち会う、立ち会えない場合にはエアコン洗浄によって汚染を受けた可能性のある部位の消毒を行ってから次の調理に取り掛かるようにしてください。

(4) 温度管理

ビジネスホテルにおける朝食サービスにおいて、冷凍庫の温度管理はすべて品質要件であって、食品安全要件ではありません。そのため、毎日それも数次にわたって冷凍庫の温度記録をとる必要はありません。

次いで冷蔵庫です。朝食にだす食材を見ても、腸炎ビブリオなどの増殖を許す食材はなく、腸管出血性大腸菌あるいはサルモネラ菌が関心事なので、冷蔵庫は8℃以下に保たれていれば十分です。それもドアをあけてすぐのちの庫内温度ではなく、食材の品温が8℃以上に上がる

とではなく、8℃以上の累積時間を長くしなければいいということに気づいてもらえるでしょう。また、冷蔵庫の型式にもよりますが、デフロストが長い時間にわたって行われるものもあります。このデフロストがたまたまドアの開閉の多い時間帯に行われていると、庫内温度が急激に上がってしまうような可能性も出てきます。

この手順書の中では、

①年に1回、特に気温の上がる夏を選んでロガーを使用し、1日の庫内温度の変化を追ってみます。8℃以上に維持される累計時間が1時間未満であることが確認できたら③に移行します。

②または年に1回、特に気温の上がる夏を選んで、ロガーや表面温度計を使用し、品温上昇でもっとも（食品安全面での）影響を受けやすい食肉などの表面温度が8℃以上に上昇することが一度もないこと（タッパーなどに入れて保管することが常態となっている場合は、タッパーの内部空間の温度）が確認できたら③に移行します。

## メニュー別特記事項

メニュー カテゴリー	メニュー 名称	持ち込まない	くっつけない	増やさない	やっつける	特記事項
主食	ごはん			65℃以上に保つ		65℃以上はセレウス菌対策
主食	焼き立てパン					特になし
卵料理	スクランブルエッグ	殺菌済み液卵の使用 (液卵は開封したらその日のうちに使い切り)		陳列皿には薄目に広げる	半熟気味の残らない加熱	液卵使用はサルモネラ菌のいないことのおおよその保証となりますが、保管中に汚染があった場合、サルモネラ菌は急速に増殖します。薄目に広げるのは早く冷却して、黄色ブドウ球菌、セレウス菌の増殖防止をするためです。半熟気味にしないのは、万が一液卵中にサルモネラが生存していた場合のための対策です。
魚料理	鯖塩焼き・鮭塩焼き	信頼できるメーカーからの鮮度の高い食材の買い付け			生身の残らない加熱	鮮度の悪い食材を仕入れるとヒスタミンが生成している可能性があります。一部でも生ですと腸炎ビブリオが生き延びている可能性があります。
肉料理	ウインナー・ベーコン					通常は特段の管理を必要としません。無塩漬製品を買い付けた場合には、75℃、1分以上の加熱が必須です。これは殺菌のためというよりは、ポツリヌス菌が増殖して毒素を出していた場合、熱で毒素を分解できるからです。通常毒素の分解には80℃、30分が必要とは言われますが、少しでも加熱していると発症の可能性を極めて低くできます。
肉料理	蒸し鶏				低温調理で規定された温度・時間の加熱	75℃、1分*に相当する加熱。カンピロバクター対策です。 *については、もっとマイルドな加熱を目指したい向きもあるでしょう。また、D値、z値を使用しての換算に疑問を持たれる方もいるでしょう。その節は広田鉄磨 teddyhirot@yahoo.co.jp に相談ください。
サラダ	野菜類				カット野菜工場からの買い付けでない場合、次亜塩素酸ソーダ液に浸漬して殺菌	
汁物	味噌汁、スープ類			出汁、ストックであっても前日からの作り置きをしない。作り置きをする場合には急速冷却して冷蔵庫に保管	陳列する前に65℃に達したことを確認、陳列中も65℃以上を確保。	ウエルシュ菌対策が主になります。
その他	その他					特段の注意は必要ありません。

食品と科学

年単位

	掃除前の状態・掃除後の状態・掃除後の周辺除染	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
エアコン掃除			

検証として推奨される行為：掃除・除染の後、周辺のふき取り検査

月単位

	適・不適	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
冷蔵庫の温度表示 8℃以上が観察されたか、観察されたのであれば1時間後には下がっていたか			

検証として推奨される行為：1年に1回、特に夏場、ロガーによる1日全体を通じての温度推移観察、表面温度計・ロガーを使用して、庫内温度が高くなる時でも、肉などの表面温度が8℃以上になることがないことの確認

月単位

	清掃前の状態・清掃後の状態・清掃後の周辺除染	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
グリストラップ清掃			

検証として推奨される行為：掃除・除染の後、周辺のふき取り検査

月単位

	食中毒を引き起こす細菌・ウイルスでの陽性判定はないか	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
従業員の検便			

月単位

	ATP 値で 1000 を超えていないか	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
とくに汚れやすいとされた箇所のふき取り (ATP)			

検証として推奨される行為：一度でも10000でも超えた場合、ATP 検査の頻度を上げ、確実に10000を切るまで検査を継続。どうしても10000を超えることが時折でも継続する場合にはその部位に触れた手の除染追加を検討。

週単位

	清掃前の状態・清掃後の状態・清掃後の周辺除染	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
排水溝清掃			

検証として推奨される行為：掃除・除染の後、周辺のふき取り

③月に1回、冷蔵庫の温度計表示をドアの開け閉めの最も多い時間帯にチェックして8℃を超えていないことを確認します。8℃以上になっていた場合には、その後1時間以内に8℃未満に下がっていることを確認します。

①、②、③のいずれであれ、条件を守れない場合には冷蔵庫の冷却能力が著しく低下しているまたは能力が格段に不足しているわけですから、機器メーカーと即座に相談に入ってください。  
温度表示の確認を頻繁にやってみ

でも、それが温度の上がりやすい時間帯をカバーしていないと意味がありませんし、またドアを開けると瞬間庫内温度が上がるのは避けられないのですが、それが食材に危険性を植え付けるほどのものでないことを確認できれば良いわけです。いずれ

の場合でも、使用する温度計測機器は校正されていて誤差は無視できるかあるいは誤差の分を足したり、引いたりして補正した数字をもって判断することが必要です。  
以上、メニューに関係なく、一般的な衛生管理として必要な項目群に

ついて述べてきました。これに追加して、メニューごとの特記事項を並べそのメニューでは何に注意すべきかに触れておきます。

5、衛生管理計画参考例

以上述べてきたことをまとめる

日単位

	洗浄後の汚れの落ち、乾燥状態	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
食器の洗浄・乾燥			

日単位

	内部の垢・ぬめり	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
食洗器の衛生状態			

検証として推奨される行為：垢・ぬめりが頻繁に観察される場合、食洗器の衛生管理ルールの見直し、食洗器の改修または機種変更を含むメーカーとの相談。

日単位

	リンスの徹底、乾燥、必要に応じてノロ対応アルコール噴霧	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
ストッカー内の食器・ストッカー自体の洗浄			

日単位

	下痢・発熱・嘔吐などの報告の有無	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
従業員の健康チェック：定常状態			

日単位

	下痢・発熱・嘔吐の発生とその後の汚物処理。上長による深刻度判定と深刻であると結論された場合の会場封鎖、除染はうまくいったか	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
従業員の健康チェック：非定常状態（作業について後の発症）			

日単位

	下痢・発熱・嘔吐などを暗示する行動はなかったか	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
利用客の健康状態：定常状態			

と、衛生管理計画にはおおよそ年を単位で考える項目（年に1回あるいは数次）、月を単位で考えるべき項目（月に1回あるいは数次）、週単位（週に1回あるいは数次）、日単位（日に1度あるいは数次）、時間単位（1時間あるいは数時間に1

回、あるいは1時間に数次）おきに実施されるべき項目に分かれていく群があるといつてよいでしょう。1つの単位で何回行うのかは、そのオペレーションのやり方や設備・環境によっても異なってくるので、事業所内部で話し合せて決めてください。

通常はすべての項目を入れ込んだ台紙を準備しておき、その日に実施しなかった項目には斜線を入れ、実施した項目にはコメントを入れ、責任者が台帳として管理していくものと考えてください。異常があった場合には、コメント欄には是正処置を



食品と科学

日単位

	吐しゃ物処理、陳列物処理、会場封鎖、除染はうまくいったか	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
利用客の健康状態：非定常状態（会場での吐しゃ発生）			

日単位

	清掃を終えノロ対応アルコールで消毒したか	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
朝食会場周辺のトイレ掃除：定常状態			

検証として推奨される行為：ノロ対応アルコールの使用量モニタリング

日単位

	担当者は特記事項を理解し、順守していたか	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
メニュー特記事項の順守			

時間単位

	決められた時間ごと・担当部署を替わるたび・トイレの後、汚物に触れた後	是正処置が必要な場合、その詳細	是正措置の完了確認
従業員の手洗い・殺菌			

は非常に大きな意味合いを持っていきます。しかし、手洗いは個人の裁量で行われがちでありかつ上長の目の届かぬ場所です。実施されるという水準の維持の難しさを伴っています。こういった欠点を補っていく手法を導入しなければ、手洗

いは単なるお題目となってしまう危険をいっぱい持っています。

**後書き**

今後も既存の手引書ではカバーできていない、既存の手引書がぴったりとあてはまらない業種での自主的な手引書編纂が続いていくと感じている。とくに、いわゆる業界団体というものを背景にもたない、ニュービジネス分野に属する事業者群、業界団体に所属するには自分の事業規模が小さすぎるなどで入会資格を満たすことができない、あるいは入会のメリットを感じとれない事業者群にとっては、手引書作成を単独で行うというのは至難の業に違いない。一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズは、そういった手引書は欲しいが見つからない、どう作ったらいいのか途方に暮れているといった事業者の方々のよき相談相手となることを願っている。代表の広田のメールアドレスは [teddyhirota@yahoo.co.jp](mailto:teddyhirota@yahoo.co.jp) ますはメールで遠慮なく相談していただきたい。

書き込み、是正処置の完了後は、その完了確認のサインを後日書き込みます。また、文字での記入ばかりではなく、将来の比較検討のため、デジカメで写真に撮れるものではない。ただ撮っておくことが望ましいです。

検証として推奨される行為…実際の手洗いの上長による観察、品質カメラによる録画。ATPふき取りで1千を切るように指導。一度でも1万でも超えた従業員の場合、ATP検査の頻度を上げ、確実に1万を切るまで指導を継続。その後も1万を

超えることが時折でも継続する場合には、手指の表皮があれやすい体質であって（例えばアトピー性皮膚炎を患っており）、手洗いという作業では、細菌・ウイルス除去は難しいため配置転換をします。手洗いは飲食物を提供する事業で