調味・乾燥加工　悪影響の要因と管理のポイント

|  |  |
| --- | --- |
| 悪影響を及ぼす要因 | 〇調味・乾燥不足による有害微生物の増殖〇フライ製品等のバッター液の管理不良による黄色ブドウ球菌毒素の産生〇温度管理不良による有害微生物の増殖・ヒスタミンの生成〇二次汚染・交差汚染、異物混入〇食品添加物の不適切な使用 |
| 管理ポイント | 〇調味・乾燥の度合い確認調味液の調合や漬け込み時間、乾燥の温度や時間などが、決められた製法に即しているか、確認しましょう。※ 調味・乾燥により、有害微生物の増殖を抑制し、常温保管を可能としている製品は、「重要管理点」となります。製品の水分活性やpH を確認し、決められた製法で製造される製品が、有害微生物の増殖を抑える状態となっていることを予め確認し、製品説明書の備考欄にその旨を記載しましょう。〇バッター液の管理有害微生物が増殖しないよう、使用の都度低温（10℃前後）の水で、使い切る量を作りましょう。また、余ったバッター液は廃棄しましょう。〇素早い加工処理、計画的な作業の励行短時間の加工処理により、魚介藻類の温度上昇（10℃超）、鮮度低下を防ぎ、有害微生物の増殖やヒスタミンの生成を抑制しましょう。時間が掛かる工程については、原材料を小分けするなどして計画的に行うようにし、短時間で作業を済ませましょう。また、生食向け製品には特に注意を払いましょう。〇施設・設備・器具類・従業員の衛生管理、原材料・半製品・製品の接触回避、整理整頓、機械・器具の点検施設・設備、使用する器具類の衛生を確保しましょう。また、従業員の健康管理、服装管理、手洗いを徹底しましょう。作業区域を分け、原材料・半製品・製品が相互に接触しないようにしましょう。作業区域を分けられない場合には、各工程の作業終了ごとに清掃、整理・整頓を行い、施設・設備、器具や人を介しての二次汚染を防ぎましょう。また、作業場は、整理・整頓して不要な物を置かないようにしましょう。製造機械・器具類は、使用前後に点検し、破損による破片の脱落等異物混入の原因とならないよう、日常の整備に努めましょう。〇食品添加物の適切な使用食品添加物には、使用基準が定められているものがあり、使用できない食品もあります。使用する場合には、使用基準を守り、食品添加物の種類、使用量や濃度を確認しましょう。 |