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。 |