

研究内容 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施  
テーマ **キッチンカーの衛生管理マニュアルの作成**

環境衛生学研究室 4年  
秋元悠 伊藤安優実 井上美咲 大野聡美  
加藤里恵 白澤未伎 松本美緒 三浦茉莉

経緯

日本赤十字社愛知県支部は災害時の避難所への支援の一環として、キッチンカーの整備を計画。キッチンカー運用にあたり「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実践するため、「衛生管理マニュアル」（衛生管理計画書、衛生マニュアル、記録簿等含）の作成を行ってきた。

事前学習

マニュアル作成に向けて既存の各種マニュアルや関連資料を収集し基礎知識を習得。災害時に起きた食中毒事例を調査し事故の原因やその対策について考察。2021年10月事前学習で学んだこと、キッチンカーの衛生管理マニュアルに求められる事項について日本赤十字社愛知県支部でプレゼンテーション。2021年12月富士産業株式会社厚意で災害時に実際に出動しているキッチンカー見学。キッチンカーならではの衛生管理の特性、特徴について学んだ。一例として水の制限があること、作業人数の制限、ごみ処理の問題などがあり、厨房施設で行われる衛生管理とは異なる手順や工夫が求められることがあることを学んだ。



プレゼンテーション



富士産業株式会社のキッチンカー

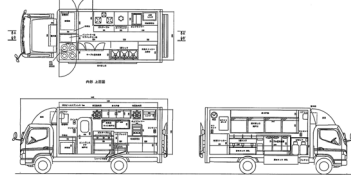
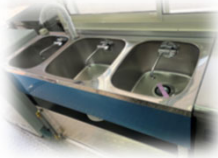
キッチンカーの見学とマニュアル作成開始

2022年2月25日 キッチンカー納車（日本赤十字社愛知県支部）  
2022年3月17日 見学  
2022年3月下旬 マニュアル作成を開始。

●2022年4月15日 「キッチンカーの衛生管理マニュアル」Ver.01  
衛生管理の知識が少ない人でも理解できるように、専門用語を使わない、イラストを多く用いる、字を大きくすることを意識。

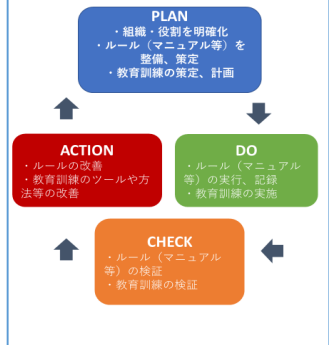
内容

1. 衛生管理体制
2. 衛生管理計画
3. 緊急時連絡先
4. 「異物混入させない」マニュアル
5. 手洗いマニュアル
6. 各種マニュアルチェックリスト



キッチンカーにおけるHACCPの考え方を取り入れて衛生管理の体制について

衛生管理のシステムを効率的にまわしていくために、組織体制を明確にするとともにPDCAサイクルを活用したマネジメントを行う。



試作調理・マニュアル改善

★2022年4月23日第1回試作調理に参加。「Canteen」が試作メニューを提案。衛生管理マニュアルに沿って衛生管理を実践しつつ調理を実施していただいた。私たちは調理作業や食品や人の動線を観察。異物混入など事故発生の可能性などを考察。マニュアルが有効に使用されているか、チェックリスト等が活用されているかを観察。観察の結果、マニュアルの内容が現場で調理する人には十分伝わっていないことを痛感。また、写真や動画を撮影し、衛生管理上の課題の提案やマニュアルに反映させる点も抽出した。調理担当者に衛生管理改善アンケートを実施。

マニュアルで足りない部分や分かりにくい箇所等を指摘してもらった。たとえば、どのタイミングで記録を書けば良いのか分からないという意見があった。残念。記録簿の上部に「作業前」「作業中」「作業後」と記載して記録のタイミングが分かるようにした。マニュアル読者（使用者）が、迷わず理解しやすいような表現やデザインを工夫しVer.02を作成した。

●2022年5月20日 「キッチンカーの衛生管理マニュアル」Ver.02 完成

★2022年5月29日第2回試作調理に参加。マニュアル改善のため各種マニュアルを追加するなどPDCAを継続した。  
●2022年7月02日 「キッチンカーの衛生管理マニュアル」Ver.03 完成

★2022年7月02日第3回試作調理に参加。マニュアル改善のため記録簿の記載事項の修正をするなどPDCAを継続した。  
●2022年7月31日 「キッチンカーの衛生管理マニュアル」Ver.04 完成

★2022年7月31日第4回試作調理に参加。Ver.05に向けて、再構成、再デザイン、再編集の方針を掲げた。

記録簿 4		年	月	日
(4)加熱調理・配膳・喫食		記録者氏名	確認者	
①献立名	献立1	献立2		
CCP1	管理基準 管理方法	B・C・D	B・C・D	
CCP2	管理基準 管理方法	B・C・D	B・C・D	
	B 加熱するもの (強い生煮殺)	C 加熱後冷却し、 再加熱するもの	D 加熱後冷却 するもの	
②加熱開始	加熱を始めたと同様にタイマーをスタートする。			
③測定 (CCP基準)	中心温度を測定する。 37度 (38度 の温度が90分以上と同等か？ (注：常に記録簿にて確認)			
④加熱温度/時間記録	℃	分	秒	
⑤確認 CCP基準に準じた	○			
⑥時間記録	加熱時間	分	分	
⑦是正記録 CCP基準に準じなかったと きに行った是正措置	調理終了時刻	時	分	時
	配膳時刻	時	分	時
⑧喫食時間	2時間以内の 喫食 ※OKか	時	分	時
特記事項				

まとめ・今後

マニュアル作成にあたり災害時を想像し、様々な状況を想定して衛生管理計画を立て、マニュアルを創造することが重要であることに気づきました。また、情報を正確に伝えることの難しさを実感した。今後、Ver.05への改訂をおこない、メディア造形学部の先生方、学生の皆さんの協力を仰ぎマニュアルをデジタル化するとともに、動画等の「デジタル教材」を制作する予定です。