

全 4 講座 最新の食中毒予防 AMC

**Active Managerial Control (AMC) とは、
米国 FDA が推奨する、食中毒の発生を防ぐ予防的な管理システムです。**

耳新しいかもしれませんが、その手法は、すでに日々の経営管理に使用されています。

FDA Food Code 2013 : Annex 4 Management of Food Safety Practices

米国疾病対策予防センター(CDC)からの最新データによりますと、
食中毒発生の88% は リテール分野によって引き起こされています。

現在、この分野は、HACCP の埒外と見られており、
チェーン店では、本部指導の AMC と、長期是正措置としての店舗衛生管理で
食中毒の発生を防止しています。
しかし、CDC の「食中毒 5大リスク要因」、FDA の「プロセスアプローチ」は
生かされておられません。

AMC とは、食中毒のハザードをコントロールする為に、
経営に特定の 手順 や 行動 を意図的に組み込むことを言います。
AMC は、食品の安全性に対する、予防的なアプローチであり、
その為のツールとしては、
CDC の「食中毒 5大リスク要因」を、SOP として活用、
FDA の「プロセスアプローチ」をハザード分析に使用しています。

最新の食中毒予防 AMC(1) リテール分野の衛生管理

現在この分野は、HACCP の埒外と見られており、チェーン店では、本部指導の
SOP と長期是正措置としての、店舗衛生検査で管理が実施されています。

しかし、CDC 報告は、生かされておられません。

この分野への HACCP の導入は、決定的に遅れています。

HACCP は、それ自身が予防的なシステムであり、「AMC」を体現しています。
リテール分野では、それぞれの現場の状況に合わせて、柔軟に HACCP を構築していく事
が大切です。

リテール施設では、プロセスアプローチを使用すると、簡単にハザード分析が出来ます。

ハザード分析なしでは、予防的な管理はできません。

予防的な食中毒の管理とは、
食中毒発生後の改善ではなく、食品に付属する食中毒ハザードを明確にし、
コントロールする手順を現場に定着させることです。

その為、CDCの「食中毒 5大リスク要因」の活用、
FDAの「プロセスアプローチ」によるハザード分析は有効です。

AMCを有効にするFSMSは、
食品に付属するクリティカルな工程を管理する為、文書化されたSOPから始まります。
チェーン店へのAMCの適応には、FSMSが統一的に機能している必要があります。

Implementing Active Managerial Control Principles in a Retail Food Business
By Hal King, Ph. D. /February/March 2016

最新の食中毒予防 AMC(2) 有効性の証明

プロセスアプローチとは？

FDAは、食品工場とリテール分野のハザード分析には、異なるアプローチが必要なことを認めています。

食品工場では、一度に一つの製品だけが製造されます。
だから、ハザード分析は、製品の流れて行われて来ました。

リテール分野では、すべてのカテゴリーの食品が同時に処理されます。
そして、提供するの前にレシピに従って盛付されます。

この事より、リテール分野のハザード分析には、
従来の、工場 HACCPとは異なるアプローチが必要となります。

このため、リテール分野では、共通した調理プロセス毎に分けて、ハザード分析を実施する方法が、効果的で使いやすい方法となります。

これを「プロセスアプローチ」と呼びます。
プロセスアプローチの有効性は、FDAにより証明されています。
その根拠は、この講演中で説明します
FDA Food Code 2013 : Annex 4 参照

最新の食中毒予防 AMC(3)

食中毒の予防的管理システム(AMC)と言う用語は耳新しいかもしれませんが?
その基本的な管理原則は、おどろく、すでに各企業で導入されています。

FDA Food Code 2006 : Managing Food Safety

FDA は、AMC を導入できる多くの管理システムがあることを認識しています。
AMC を行うには、継続的なモニタリング と 検証 を通じて、食中毒のハザードを特定し、コントロールするシステムが必要です。

施設全体としての考慮事項としては、

- ・RTE 食品を素手で触らない
- ・適切な手洗
- ・体調不良の従業員の職務からの除外または制限
- ・交差汚染の防止 等があります。

AMC を支援する為に FDA が作成したガイドラインは、"Operator's Manual" と言われ、HACCP 原則の自主的な実施のために、プロセスアプローチの使用を提唱しています。

最新の食中毒予防 AMC(4)

サンバーナーラー/(カリフォルニア州) の事例によれば、
食中毒のリスクは、適切な監視なしでは増加します。

COUNTY OF SAN BERNARDINO/

Environmental Health Services/ Department of Public Health

そのリスクファクターは、FDA によってまとめられた「食中毒の 5 大リスク要因」と呼ばれています。

- 1、不安定な供給源からの食品
- 2、不適切な加熱温度
- 3、不適切な保持温度
- 4、汚染された機械・器具
- 5、個人の非衛生状態

FDA が推奨する、効果的な食品安全マネージングシステムは、

Active Managerial Control(AMC) と言われ、

食中毒のハザードをコントロールする為に、事業の運営の中に、特定の 行動や手順 を

意図的に組み込むことを言います。

最低限の AMC は、CDC の「食中毒 5 大リスク要因」に対応した SOP を開発し、実施する事です。

最新の食中毒予防 AMC

(有)バンテージ 中野秀晃

食中毒を事前に防ぐために

店舗衛生検査 と その結果に基づく、
衛生状態の改善 が実施されてきました。

しかし、それらは

受け身の対策 であり、
予防的対策 ではありません。

食中毒の発生を事前に防ぐ、

予防的な管理システム が必要となります。

それが **Active Managerial Control** です

Active Managerial Control

Identifies procedures to control the five most common risk factors that cause foodborne illness:

1. Food obtained from unsafe sources
2. Failing to cook food adequately
3. Food held at incorrect temperatures
4. Food prepared using contaminated equipment
5. Food prepared, served by employees having poor personal hygiene

✗ サプライヤー管理

✗ 個人衛生不備

CDC報告

食中毒を予防しよう!! 食中毒予防3つのポイント

①つけない
清潔・洗浄
手洗い



②増やさない
低温管理
乾燥



③やっつける
加熱・消毒



どのようにして食中毒ハザードの発生を減らすことができますか？

To effectively **Reduce** the occurrence of foodborne illness **Risk factors**, operators of retail and food service establishments must focus **Their efforts on achieving AMC**.

The term “**Active Managerial Control**” is used to describe industry’s responsibility for developing and implementing food safety management systems to prevent, eliminate, or reduce the occurrence of foodborne illness risk factors.

FDA Food Code 2009 Annex 4 – Management of Food Safety Practices

食中毒ハザードの発生を減少 させるために、
リテール分野の事業者は、
AMCを達成 するために努力を集中する必要があります。

「**AMC**」とは
食中毒ハザードの発生を防止するためのシステムを開発し、実施する
業界の責任を示したものです。



最新の食中毒予防 AMC

(1)

AMC

CDC報告
リテールHACCP

Active Managerial Control

Identifies procedures to control the five most common risk factors that cause foodborne illness:

1. Food obtained from unsafe sources
2. Failing to cook food adequately
3. Holding food at incorrect temperatures
4. Using contaminated equipment
5. Being served by employees having poor hygiene



**Managing Food Safety:
A Manual for the
Voluntary Use of
HACCP Principles
for Operators of
Food Service and
Retail
Establishments**

(有)バンテージ 中野秀晃

リテール分野の衛生管理

この分野は、HACCPの埒外と見られて来ました。

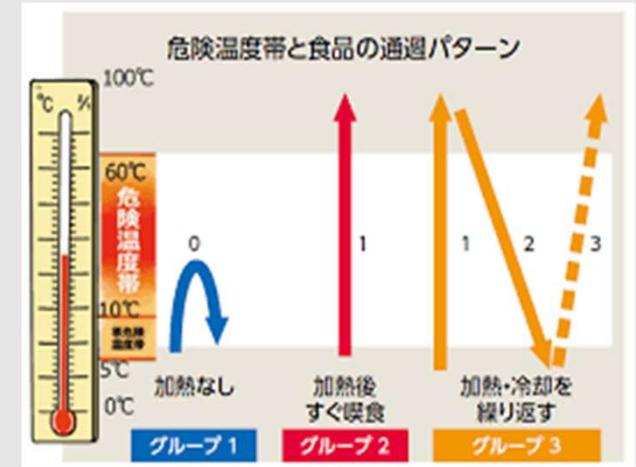
チェーン店では、本部指導の **SOP** と、
長期的是正措置としての **店舗衛生検査** で、
管理を行っています。



減らさないといけない5つのリスク
衛生管理の手引き 厚労省

- ① 衛生管理を怠っている
業者から納品した原材料
- ② 個人衛生のルールを守らない人
- ③ 食品の加熱不足
- ④ 不衛生な施設設備
- ⑤ 食品の温度管理不備

CDC報告



残念ながら

CDC報告 と **リテールHACCP**

は、生かされておいません

最新の食中毒予防 AMC

(2)

食品に付随するリスク

プロセスアプローチの有効性の証明

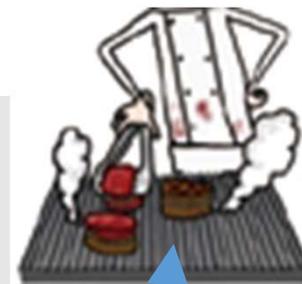
チェーン店へのAMCの導入

(有)バンテージ 中野秀晃

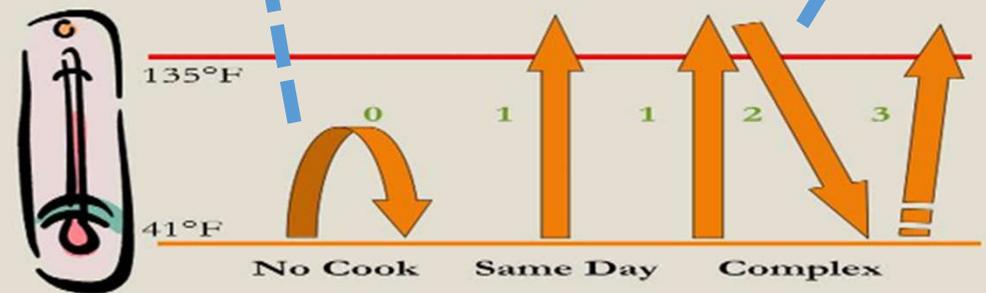
Active Managerial Control

Identifies procedures to control the five most common risk factors that cause foodborne illness:

1. Food obtained from unsafe sources
2. Failing to cook food adequately
3. Food held at incorrect temperatures
4. Food prepared using contaminated equipment
5. Food prepared/served by employees having poor personal hygiene



Trips through the Danger Zone



プロセスアプローチの有効性の証明

In the **process approach** to HACCP, conducting a hazard analysis on individual food items is **time and labor intensive and is generally unnecessary**. Identifying and controlling the hazards in each food preparation process **achieves the same control** of risk factors as preparing a HACCP plan for each individual product.

FDA Food Code 2013 Annex 4



Process Approach to HACCP

- Control measures will generally be the same, based on the number of times the food passes through the temperature "danger zone."



プロセスアプローチ を使用することにより、
ハザード分析に、
従来の様な **時間と労力を必要としなくなりました。**
プロセスアプローチは、
工場HACCPと同等のハザードコントロールが達成できます

最新の食中毒予防 **AMC**

(3)

すでに導入されています
施設全体の注意事項
各プロセスの注意事項

(有)バンテージ

中野秀晃



Active Managerial Control

Identifies procedures to control the five most common risk factors that cause foodborne illness:

1. Food obtained from unsafe sources
2. Failing to cook food adequately
3. Food held at incorrect temperatures
4. Food prepared using contaminated equipment
5. Food prepared/served by employees having poor personal hygiene

食中毒予防の3原則



AMCは **すでに導入** されています

The term "**Active managerial control**" is used extensively throughout this document to describe your role for developing and implementing a food safety management system to reduce the occurrence of risk factors.

Although the term "Active managerial control" **may be new to some**, the basic management principles are probably

already being used in your day-to-day operation.

FDA Managing food safety: 2006

AMC

という用語は、**耳新しい**かもしれませんが？

その基本的な管理原則は、

おそらく **すでに各企業で導入** されています。



最新の食中毒予防 **AMC**

(4)

AMCの米国での事例

サンバーナーデーノ(カリフォルニア州)

Presentation Active Managerial Control(AMC)

Paula Harold, R.E.H.S., James Gutman, R.E.H.S.

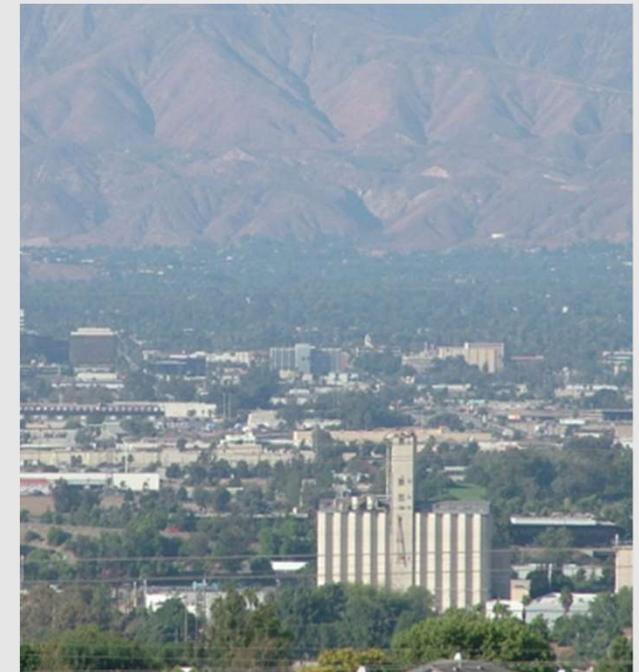
(有)バンテージ 中野秀晃



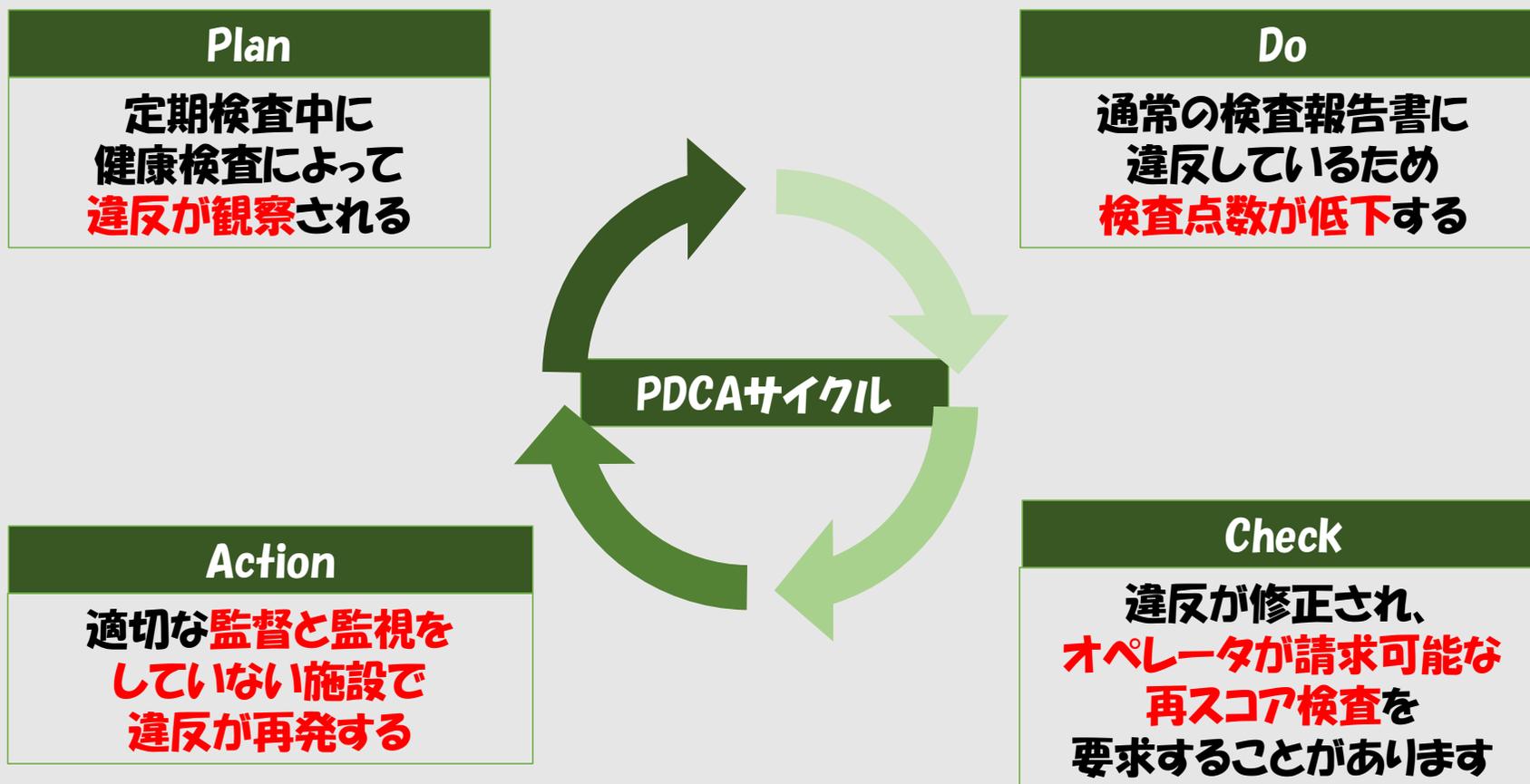
Active Managerial Control

Identifies procedures to control the five most common risk factors that cause foodborne illness:

1. Food obtained from unsafe sources
2. Failing to cook food adequately
3. Food held at incorrect temperatures
4. Food prepared using contaminated equipment
5. Food prepared/served by employees having poor personal hygiene



再発する違反パターン



有限会社バンテージとは

長年現場重視で衛生コンサルティングを行ってまいりました。

さまざまな角度から、衛生管理システムの
認証取得をお手伝いさせて頂いております。

衛生管理アドバイスや従業員教育を行い、
食の安全と安心をサポートいたします。

リテールHACCP、農水産HACCP、SQF、
ISO22000の衛生管理企画を承っております。

衛生管理システムの認証にご興味のある方は
お気軽にご相談ください。



リテールHACCPを導入したい！

簡単に導入したい！ まずは、導入の方法を理解したい！

ご要望に応じた「**少人数のセミナー**」を行っております。（気楽に質問が出来ますよ）

HACCP簡単導入の方法について

- 1、**ハザード分析 作成キット** .. ある程度作成して下さい。
.. 作成が出来たら
- 2、**一般衛生管理、SOP 打ち込み用キット** ..送ります。
若干の作業で、一般衛生管理、SOPが完成します。
完成すれば、一度検証が必要です。
..バリテートできれば
- 3、**HACCPプラン作成キット**
作成モデルを参考にして、プランを完成して下さい。
.. これで終了
頑張れば、2-3か月でokです。(6万円/月 指導料込み)

認証取得の場合

- 4、認証取得用 HACCPプラン作成モデル
 - 5、審査申し込みキット
- をご用意いたします。



まずは 無料のお問合せから !!

FAX 06-6367-5287

Mail niko2-naka@diary.ocn.ne.jp

(担当：中西)

必要事項

- 1、御社名、ご担当者
- 2、Tel or Mail アドレス
- 3、お問合せ内容

上記記載の上、お送りください。

本講座で使用しております、

テキスト「米国ミシガン州農務省発行(フードサービス業の衛生担当者研修用トレーニングプログラム)」(日本語訳)をご希望の方、下記メールまたはファックスで、「テキスト希望、受講講座名、氏名、送り先、ご連絡先」

を明記し、ご連絡ください。

*受講者様 税・送料込み3,000円となっております。

•メール: meriken@rapid.ocn.ne.jp
niko2-naka@diary.ocn.ne.jp

•FAX: **06-6367-5287**



ご質問・問い合わせなどもお待ちしております(担当: 中西)