



店の文化と管理が食品安全の成果を推進する

2019年12月11日水曜日



店の文化と管理が食品安全の成果を推進する

成功を収めた衛生プログラムは、正確で一貫した特定のプロセスの適用に大きく依存しています。デール・グリーンステッド博士が話すのを聞いたことがあるなら、彼が「プロセスはいつも化学に勝る」と言うのを聞いたことがあるでしょう。食料品店は、最も効果的な洗浄剤と殺菌剤の組合せを購入することはできても、製品が実際に使用されていなければ、結果は期待できません。コンプライアンスに優れた町のマーケットは、1日おきに水を床にスプレーする店よりも、売場の洗剤や漂白剤を使用した方が良い結果が出るでしょう。

何よりもまず、よく訓練されたチームは、あらゆる部門で蓄積する可能性のある厄介なバイオフィルムに立ち向かうために欠かせません。リテイル・チェーンは、従業員にトレーニング、教材、およびその他のトレーニング資料を提供するという素晴らしい仕事をしており、私はこれらの資料を開発し、顧客を支援することがよくあります。衛生検査にも多くの重

点が置かれています。多くの場合、企業はATP、APCまたはその他のサンプリングを使用してプロセスを検証します。衛生監査は、プログラムのコンプライアンスに関する貴重なフィードバックも提供します。

検証ツールは間違いなく重要です。食品安全チームと店舗管理に貴重な情報を提供するからです。ただし、これらのさまざまなツールから得られた情報にどのように対応するか、がより重要です。

例えを使って説明しましょう。あなたは毎年健康診断に行き、血液検査を受けますが、HDL コレステロール値が高すぎます。良い状態に戻すために、医師はライフスタイルと食事に関するいくつかの提案をします。採血してもらうことに対して実際に価値を提供しているのは、行動そのものではなく、助言と情報です。検証ツールについても同じことが言えます。実用的なガイダンスがない場合のコンプライアンスデータにはほとんど価値がありません。

次はどの食品安全の専門家(それから、プライマリーケア提供者)が精通しているかという問題です。あなたのガイダンスが無視されたとき、あなたのアドバイスを受けた人々が改善にあまり関心がないように見えるとき、何が起こりますか？ご存知の通り、行動は変わらず、結果は惨め状況のままです。APC/AT 総数は高いままで、食品安全監査報告書は赤く点滅しています。最終的に、人々は病気になるかもしれません。

過去1年間、私は全国の100以上の食料品店で衛生トレーニングに参加しましたがある傾向にすぐ気づきました。トレーニングに携わった店長とマネージャーがいる店舗は、トレーニングの時間がなかったり、気にならなかった店舗よりもずっときれいでした。これは逸話です。これらの観察結果にP値を提供することはできません。こういった状況で最も高度な評価ツールは、私の目と率直に言って、私の鼻でした。ただし、衛生の成功における管理の重要な役割をサポートするデータは存在します。

ヘイリー・オリバー博士の下での大学院研究では、30の小売生産部門におけるリステリア・モノサイトゲネスの蔓延に関する6か月の縦断的研究を実施しました。トレーニング、しっかりとした掃除、および強化された衛生標準作業手順(SSOP)から成る介入で、最高レベルのリステリア・モノサイトゲネスがある9店舗を登録し、リステリア・モノサイトゲネスのレベルの減少において、さまざまなレベルの成功を観察しました。各店舗の管理サポートのレベル(高、中、低)を評価および分類し、管理サポートが高い店舗はリステリア・モノサイトゲネスの統計的に有意な低下が見られる店舗であることをデータは示しました(Burnett, 2018)。

さらに『インフラストラクチャ、衛生、およびマネジメント・プラクティスは、小売食料品の生産環境におけるリステリア・モノサイトゲネスの蔓延に影響を及ぼす』でソフィー・ウーは次のように書いています。「私たちの研究で特定された、雇用構造において従業員の手本となる人物がいること、とリステリア・モノサイトゲネスの蔓延の低さは他の管理方法よりも相互関係にありました。調査回答のすべてのオプションの中で、手本となる人物の選択が最もインタラクティブなアプローチでした。食品安全の行動順守が高いほど経営戦略により積極的に関与していると言えるのかもしれませんが」(Wu, 2019) 故デビッド・テノが「あなたは自分が望むものを手に入れることができます。」と言ったように、積極的な管理スタイルは、あらゆるタスクでコンプライアンスを促進するのに役立ちます。

監査中などで失効が検出された場合、追加のトレーニングを提供することが第一のステップです。食品取扱業者のトレーニングと教育介入についての最近のメタ分析では、このような戦略は食品取扱業者の知識を向上させるが、態度、行動、検査スコアなどの他の結果を統計的に改善しない、と判断しました(Young, 2019)。

私たちが産業として衛生順守の向上を推進する革新的な方法について意見を出し合いながら、食品の安全性をより向上できることは明らかです。2020年のGFSI会議では、この共通の目標に向けたアイデア、経験、そして成果を共有する素晴らしい機会があります。ディバーシーが司会を務める、2月28日金曜日、午前8時の朝食セッションでは合理化された衛生検証を可能にするコンプライアンスツールの一部について説明します。パネリストは、食品安全文化を向上することによって食品の安全性を向上するために、積極的な管理統制を強化するデータを活用した方法について議論します。

2020年のGFSI会議は、衛生順守と食品の安全性を高める方法を策定、調査するための企業間および産学間のパートナーシップを構築する絶好の機会となります。

Works Cited

- Burnett J, Jordan C, Manuel C, Wu ST and Oliver HF. 2018. Deep cleans, optimized sanitation standard operating procedures and management engagement can reduce *Listeria monocytogenes* prevalence in retail produce departments. *International Association for Food Protection Conference 2018*. July 10, 2018.
 - Wu ST, Burnett J, Wang J, Hammons SR, Veenhuizen DR and Oliver HF. 2020. Infrastructure, sanitation, and management practices impact *Listeria monocytogenes* prevalence in retail grocery produce environments. *Food Control*. Vol. 109.
 - Young I, Greig J, Wilhelm BJ, and Waddell LA. 2019. Effectiveness of Food Handler Training and Education Interventions: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Journal of Food Protection*: October 2019, Vol. 82, No. 10, pp. 1714-1728.
-



このブログは、次の人によって執筆および寄稿されました。

ディバーシー

食品安全プロセスオーナー

ジャック・バーネット