

▶給食室の窓から

これからの衛生管理

的 井 牧 子

1 はじめに

給食の衛生管理はどのようになっているのでしょうか。日常生活での衛生をイメージすると、石けんやアルコールを使用した手洗いや食器、衣類等の消毒を思い浮かべると思いますが、食品を扱う施設においては、食品衛生法に基づいて明確な基準が設けられています。

2 今までの衛生管理

小学校の給食は、大量調理施設（同一メニューを1回300食以上又は、1日750食以上提供する施設）に位置づけられており、1997年3月より導入されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」を基準としています。

原材料受け入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。

加熱調理食品については中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること。

加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。

食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

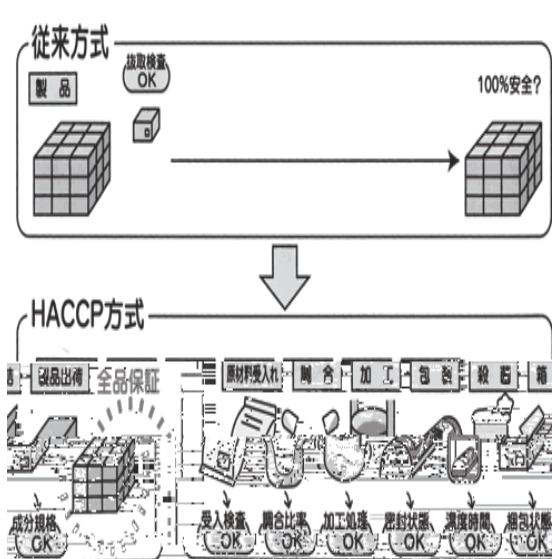
この「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、2016年千葉県の高齢者ホームで発生した腸管出血性大腸菌O-157による食中毒関係や、2017年に発生した刻みのりのノロウイルス食中毒関係等により、調理従事者等の衛生管理の重要性が確認され、昨年6月に改正されました。

主な改正点（2017年6月16日付け生食発0616第1号）

- ・加熱せずに喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理の状況についても保健所の監視票により確認すること。
- ・調理従事者は、10月～3月の間には月1回以上のノロウイルスの検便検査に努めること。

3 HACCPの導入

また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、HACCP（ハサップ）の概念に基づいています。HACCPとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」のそれぞれの頭文字をとった略称で「危害分析重要管理点」のことをいいます。このHACCPは、絶対に食中毒を起こしてはならない宇宙飛行士の宇宙食を作るために、NASAで考えられた衛生管理のことで、現在、最も合理的な衛生管理法であることが国際的に認められています。厚生労働省は、2016年12月、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を行い、「HACCPの制度化によるわが国の食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組み等」を取りまとめています。



「HACCPの7原則」

- 1 危害要因の分析
- 2 モニタリング工程を決定
- 3 管理基準を設定
- 4 モニタリング方法を決定
- 5 基準が守られなかった時の措置設定
- 6 検証の実施
- 7 実施記録の保管

危害要因

- ・物理的危害：設備機器の定期的な点検，
修繕等による異物混入防止
- ・化学的危害：食品，仕入れ業者の選定等
- ・生物的危害：つけない・増やさない・やっ
つける

「HACCPの各国の状況」

国名	導入状況
アメリカ	1997年より義務づけ
ヨーロッパ	2006年より義務づけ
韓国	2012年より順次義務づけ

3 これからの衛生管理

厚生労働省は、「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を挙げました。2018年の通常国会では、食品衛生法などの関連法の改正案を提出する方針も取っています。2020年に東京オリンピックが開催されることから、2020年頃には日本国内でも全ての食品事業者に対してHACCPの義務化が始まると予測されています。

4 おわりに

給食室では、国際標準化が進む食品衛生管理の制度を取り入れて、適切な対応を行っていくとともに、新しい情報を発信していきます。将来、児童一人一人が食に関する正しい知識や対処方法を身につけて、自分自身の健康だけでなく家族や友達の健康を守れるようになればいいと思っています。

【参考文献】

厚生労働省「政策について（HACCP）」、<http://mhlw.go.jp/>
 社団法人日本食品衛生協会「食品衛生情報（HACCP）」、<http://n-shokuei.jp/>
 学校給食ニュース「学校給食調理とHACCPについて考える」、<http://gakkyuu-news.net/jp/>