

— 継続的な衛生管理体制確立のために —

楠見 五郎 (くすみ ごろう) 一般社団法人 日本医療福祉セントラルキッチン協会 理事

厚生労働省の年次別食中毒統計では、過去20年以上の年次別発生件数の他に、原因施設別、病因物質別、原因食品別の3種類の食中毒発生件数の統計を公表している。本稿では、統計から食中毒原因の動向と傾向を知り、対策の方向性を示し、衛生に関連して厨房のあるべき姿、そしてそこで働くスタッフ教育について、全5回シリーズで解説する。

1. はじめに

過去4回にわたる連載は今回で最終回となる。厚生労働省の食中毒統計から始めて、厨房環境と衛生管理、温度・時間管理の重要性、食中毒事例から見る衛生管理、そして今号の衛生管理システム作りとなる。

締めくくりとして、給食施設において管理レベルを次第に向上させることができ、継続性のある衛生管理体制を構築するためのヒントとなることを記す。

多くの施設では、食品を取り扱うスタッフに定期的な衛生講習をして責任を果たしたという解釈をしている傾向があるが、今後は日本においても欧米のように規模の大小を問わず飲食店を含むすべての食品施設にHACCP（危害分析重要管理点方式）による衛生管理が義務化される方向であり、HACCP方式に則った衛生管理システムを構築することが必須となる。以下にわかりやすく給食の現場に適用できるように解説する。

2. HACCP について

HACCP（ハサップと読む）は、Hazard Analysis Critical Control Point = の略で、もともとはNASA（米航空宇宙局）の宇宙食製造のための衛生管理システムから始まり、日本語では危害分析重要管理点方式と訳されている。原則は、“食材受け入れ（または産地）から食卓まで”の管理であり、入荷、保管、調理製造過程を通じて潜在する危害（Hazard）をすべて洗い

出し、分析（Analyze）して、全過程のどこでどのように重点的に管理するかを決めて潜在する危害を取り除く方法である。

しかしながら現在まではHACCPを導入するためには費用と時間が相当かかるということが一般的な理解であり、一定規模以上の食品工場や大規模の給食現場しか取り組めない雰囲気が作られてきた。これに対して厚生労働省は食品衛生管理の国際標準化に取り組み始めて数年後には種々ある食品製造業だけでなく、飲食店までを含めてHACCPによる衛生管理を義務付ける方向である。EU諸国は2006年にホテル、レストランなどを含めて義務化となり、米国も我が国より先行している。

本稿で取り上げている給食施設は、これまでのところ厚生労働省、文部科学省の「大量調理衛生管理マニュアル」を遵守することにより以前に比べて食中毒発生を減らしてきたと言えるが、さらなる向上を目指すHACCP義務化に向けて準備することがある。提供する食品数が多く、毎日献立が変わる給食施設のすべてにHACCPの7原則の実施が義務となるかどうか現時点ではわからないが、知っておくべきこととして記す。

HACCPの7原則

- ① 危害要因分析
- ② 重要管理点の設定
- ③ 管理基準の設定
- ④ モニタリング方法の設定
- ⑤ 改善措置の設定
- ⑥ 検証方法の設定
- ⑦ 記録と保存方法の設定