

## 保健所と事業者の協働による「衛生的な給食施設」を目指した改善活動（前編） ～ ATP ふき取り検査など衛生管理の「見える化」ツールを効果的に活用～



その他

特別養護老人ホーム・ノーブル高砂 管理栄養士  
大阪府藤井寺保健所 食品衛生課 食品衛生監視員

谷口 明日香 氏  
足立 和人 氏

医療法人貴島会が運営する特別養護老人ホーム・ノーブル高砂（定員 29 人）では、平成 28 年 1～2 月にかけて① ATP 検査、②ビタミン B2 溶液を用いた蛍光検査、③簡易培地——を用いた「リスクの見える化」に関する調査を実施。また、一連の実験結果を踏まえて、委託給食会社との協議を経て独自の衛生管理マニュアルを作成した。

同施設では①～③のツールを用いて「シンクで下処理した食材が、加熱済みの料理を二次汚染する可能性はないか？」「フードカッターの洗浄不足による二次汚染の可能性はないか？」などの検証を実施。本講演録では、現場で抽出された衛生管理上の課題や改善策などを具体的に解説。谷口氏は「ATP 検査は、その場で洗浄度の『見える化』、二次汚染の『見える化』ができるので、衛生管理水準のレベルアップやスタッフの意識改革に非常に有効であった」と説明する。（後編では衛生指導に携わった大阪府藤井寺保健所の足立和人氏による講演録を紹介）