

調理現場における衛生管理のポイントと ATP 検査を用いた効果的な衛生指導の実例



工場編

相模女子大学短期大学部
食物栄養学科教授

金井 美恵子 氏

HACCP の運用に際しては、その土台となる「一般衛生管理」の充実を図ることも重要である。ATP ふき取り検査は誰でも簡便に操作でき、かつ微生物や食品残さ（微生物が増殖する温床となり得る）などを含めた環境の清浄度を 10 秒程度で測定できるため、一般衛生管理の指導や改善に有用である。

本講演録では多岐にわたる一般衛生管理項目のうち、施設の衛生管理、器具や機器の衛生管理、原材料の受入れ、食品の衛生的な取扱い、洗浄用具の衛生管理、排水や廃棄物の衛生管理、ペストコントロール、使用水の衛生管理などを取り上げ、各項目の管理ポイントや多くの現場が共通して抱える問題点や改善点などを解説している。

また、器具や手指などの ATP 検査を継続的に実施することで、徐々に清浄度が改善された事例も紹介。金井氏は「個々の従事者が『衛生管理の基本』を理解することで、現場で正しい洗浄手順が定着し、より清潔な環境を保てるように変わってくる」と述べている。