

回転寿司チェーンにおける衛生管理と衛生監査

～ ATP ふき取り検査を店舗・工場の監査、従業員教育に有効活用～

株式会社あきんどスシロー
品質管理室 課長

多田 幸代 氏



外食編

全国区の回転寿司チェーン店「スシロー」を展開する株式会社あきんどスシローでは、「店内調理にこだわる」という方針から、店舗内の衛生管理を徹底している。また、過去にノロウイルス食中毒を経験していることから、厳格な手洗手順をルール化したり、スタッフの手洗いを確認する「手洗い確認者」を配置するなど、特に「手洗い」には重きを置いている（例えばトイレの後、嘔吐物を処理した後などは、ハンドソープで手洗いしてから、さらにイソジンで手洗いをする。イソジンでの手洗いは、手洗い確認者の観察下で行わなければならない）。

同社では現在、手洗い後の手指の清浄度確認、従事者への手洗い教育、さらには店舗や工場の監査などにおいてATP ふき取り検査を活用している。多田氏は「食中毒対策では（事後対応ではなく）未然防止の取り組みが重要である。今後も、ATP 検査で得られた結果を、社内ルールの見直しや衛生教育などに活かしていきたい」と語る。