

ホテル厨房における ATP ふき取り検査を活用した衛生管理 ～現場担当者が検査を実施、安全・安心への「自信」を醸成～

大津プリンスホテル 衛生管理室

山形 哲夫 氏



外食編

株式会社プリンスホテルが運営する大津プリンスホテルは、520の客室のほか、各種のレストランや厨房を備えている。食品安全に関しては「食中毒」「誤表示」「食物アレルギー」「異物混入」の4項目を「重要なリスク」として掲げ、徹底的な予防対策を講じている。本講演録では上記4項目へのリスク対応を中心とする衛生管理の取り組みについて紹介している。

厨房では衛生管理状態のチェック方法（洗浄効果の判定方法）の一つとして、現場担当者（調理担当者）が洗浄終了後や作業開始前に ATP ふき取り検査を活用することで、大きな効果を上げている。山形氏は「ATP 検査は簡単に操作できるので、マニュアルがあれば誰でも同じような検査ができる。また、洗浄の効果判定だけでなく、衛生教育や躰にも効果が期待できるなど非常に有効なツールである」と語っている。その一方で「検査の原理や目的の正しく理解することが非常に重要」など使用上の注意点にも言及している。