

管理栄養士の養成における ATP ふき取り検査の効果的活用 ～調理現場の衛生管理水準の向上、学生の衛生意識の高揚に大きな効果～

実践女子大学 生活科学部
食生活科学科 准教授

木川 眞美 氏



給食編

実践女子大学の管理栄養士養成カリキュラムでは、2年生時に実習室で給食施設の運営業務を疑似体験する「給食マネジメント実習」を履修する。この実習では、実際の調理作業の現場において適切な衛生管理を行う能力も求められる。そこで、2013年度の卒業論文研究の一環として「清掃後の衛生状態（清浄度）の確認方法としてのATPふき取り検査の有用性」をテーマとした検討が行われた。本講演録では、検討の過程や結果、考察などが詳細に掲載されている。

ATP検査を用いた検討により、「衛生改善がしにくい箇所」として、例えば調理台や引き出し、スチコンの操作ボタン、引き戸やブラストチラーの取っ手などが挙げられることがわかり、清掃作業の見直しや改善も行われた。木川氏は「ATP検査を導入した最大の効果は『清浄度を目視できるようになったこと』である。それにより実習室の清浄度は確実に良くなり、学生も自主的に改善に取り組むように意識が変化した」と語る。