

## ATP ふき取り検査を活用した調理厨房の衛生管理 ～施設の「現状」をベースにした ATP 基準値の設定について～

日清医療食品株式会社  
衛生管理室 衛生管理課

蒲生 健一郎 氏



給食編

医療施設や福祉施設などへの食事提供の受託を主業務とする日清医療食品株式会社では、「N's 衛生管理マニュアル」という全国共通の衛生管理ルールに則って、提供する食事の品質管理・安全性確保を徹底している。蒲生氏は衛生管理のポイントについて「安全な食事の提供には『備品・設備・環境の適正な洗浄』が極めて重要である。食品残さがあれば、そこが菌の住みか（栄養源）になるだけでなく、（汚れが邪魔になって）殺菌効果も落ちてしまう。ATP ふき取り検査は、汚れの残存を調べる手法として大きな効果を発揮している」と語る。

本講演録では、蒲生氏が体感した ATP 検査導入のメリットのほか、ATP 検査を軌道に乗せるまでのプロセス（ふき取り方法の標準化、基準値の設定など）についても説明。特に同社が「独自の ATP 検査の基準値」を設定するまでの過程（サンプル採取、データ処理の手順、基準値の決定など）については、実際の数値なども交えて詳細に解説している。