

## 学校給食の調理現場における ATP 検査を活用した衛生管理 ～食中毒予防のポイントは「洗手必焼」と「意識改革」！～



給食編

女子栄養大学短期大学部 学校給食研究室 教授  
公益財団法人岐阜県学校給食会 管理栄養士

金田 雅代 氏  
栗山 愛子 氏

本講演録では学校給食の衛生管理における ATP ふき取り検査の活用事例について紹介している。金田氏は、1995年に堺市で O157 食中毒が発生した際に文部省が実施した現場改善に向けた取り組み（例えば衛生管理基準の策定など）について解説（金田氏は当時は文部省に在籍）。また、調理場における衛生指導に ATP 検査を活用し、調理場の意識改革など大きな効果を上げた事例も紹介している。

栗山氏は、岐阜県学校給食会が行っている学校給食の調理場や委託加工工場への ATP 測定装置の貸出事業について紹介するとともに、同会による衛生管理講習や衛生巡回指導、学校での食育活動などで ATP 検査が有効活用されている事例も紹介。「ATP 検査は調理場の衛生管理の向上だけでなく、食育の教材としても活用されている。今後さらに ATP 検査の活用を広げ、関係者の意識改革につなげていきたい」語っている。

また、本講演録では金田氏と栗山氏によるパネルディスカッションも掲載している。