

学校給食センター運営の要は衛生管理

～衛生状態の「数値化」「見える化」を ATP ふき取り検査で実現!～

東海食膳協業組合 理事

今川 将宏 氏



給食編

愛知県豊橋市を中心に給食事業を展開する東海食膳協業組合は、従来からの企業給食、事業所給食、幼稚園給食、学校給食の事業に加え、将来的には高齢者給食の事業も強化することを視野に、衛生管理の抜本的見直しに取り組むことを決断。そのためのツールとしてATP ふき取り検査を導入した。同組合の今川理事は「ATP 検査は、① 衛生指針の数値化による従業員教育、② 定期的なモニタリングによる衛生環境の維持、③ 無駄な経費支出を抑える洗浄頻度の決定、④ 洗浄機器が正常に運転されているかの安全管理という4つの目的で活用し、効果を上げている。ATP 検査を活用した『衛生管理の数値化（見える化）』は、調理場運営の要であり、会社を成長させる重要なファクターとなっている」と語る。

本講演録では、同組合が運営する学校給食センターでの ATP 検査の事例などを紹介。この施設では、ATP 検査の基準値を 200RLU から 100RLU に変更するなど、着実な衛生レベルの向上が認められている。