

1 衛生管理

2018年6月の「食品衛生法」の改正により、2020年の6月から食品を扱う全事業者に対して HACCP による衛生管理の義務化が開始され、1年間の猶予期間を経て、2021年6月からは HACCP の導入・運用が完全義務化となりました。

給食施設においては、HACCP の7原則をそのまま実施することは困難なため、HACCP の考え方に基づく衛生管理を行うこととされています。

給食施設では、これまでも HACCP の考え方を踏まえて策定された大量調理施設衛生管理マニュアルや学校給食衛生管理基準等を遵守し、二次汚染防止の観点から衛生管理を行ってきました。しかし、HACCP が義務付けられたことで、おいしくて安全な給食を提供するという到達点は同じであっても、考え方の転換が求められています。それは、献立作成の時点で、食材の納品から配食に至る過程において、危害は何で、それらを回避するため重点的に管理する点は何であるのかを把握しておくということです。

HACCP、一般衛生管理、5S 活動を理解し、基礎・基本に戻って、衛生管理を見直すことが大切です。

1 HACCP (ハサップ) とは

危害分析重要管理点 (Hazard Analysis and Critical Control Point) の頭文字をとっています。HACCP を有効に機能させるためには、「一般衛生管理」と「5S 活動」が大切です。

●危害要因分析 (Hazard Analysis)

人体に害を及ぼす可能性のあるもので、主に3つの要因があげられます。

- ①生物的有害要因：菌（加熱で死滅するもの、加熱では死滅させられないもの）、ウイルス、寄生虫、カビ等
- ②化学的有害要因：殺虫剤、アレルギー物質、ヒスタミン、きのこ毒等
- ③物理的有害要因：硬質異物（原材料由来：骨、石、ガラス、金属等。環境由来：機械器具の一部）

●重要管理点 (Critical Control Point)

有害要因を除去または低減させるために重要な工程を管理し、記録を残します。

給食施設における主な CCP は「加熱および冷却」であり、その他は一般衛生管理で管理しますが、作業工程表には CCP を明記する必要があります (p.16, 資料4)。

HACCP と車の両輪と言われているものが、一般衛生管理です。これらの内容は、大量調理施設衛生管理マニュアルや学校給食衛生管理基準に盛り込まれています。

一般衛生管理とは、安全な食品を提供するために一般的に守らなければならない衛生管理の基礎のことを指します。

●一般衛生管理

- | | |
|---------------|-----------------|
| ①施設の衛生管理 | ⑥廃棄物及び排水の取扱い |
| ②食品の取扱い | ⑦回収・廃棄 |
| ③食品取扱設備等の衛生管理 | ⑧食品取扱者等の衛生管理 |
| ④使用水等の衛生管理 | ⑨食品取扱者等に対する教育訓練 |
| ⑤そ族及び昆虫対策 | ⑩記録の作成・保存 |

そして、施設・設備の衛生管理を行い、食品の安全を確保するために基本となる5つの要素 (5S) があり、毎日欠かさない活動です。5S を実行することで、調理業務で使用する物が常に所定の位置にあり、清潔であれば、作業効率や安全性が向上し、調理従事者が気持ちよく働けます。