

表 4-2 ● 給食施設における HACCP の重要管理事項

	重要管理事項	想定される危害	管理基準の設定・監視	改善措置
汚染区域	食材料購入 納入 検収	食材料 汚染物質 異物混入 腐敗 業者・容器を介しての汚染	使用食材料の選定 業者の選定 配送時の温度管理 食材料別の検収基準 専用容器への入れ替え	返品 廃棄 業者の指導 契約内容の見直し 担当者教育
	食材料保管 出納・整理	細菌増殖 品質劣化（腐敗） 損耗	保管温度の管理 保管期限の管理 保管場所の区分化 害虫の侵入防止措置	廃棄 温度調整 保管設備の整備
	下調理 洗浄・消毒 切裁・浸漬 成形	汚染物質の残存 二次汚染（手指、器具など）	調理区分の明確化 器具類の区分と清潔 食材料別の洗浄・消毒 手指の清潔保持	再洗浄 再消毒 手指のチェック 設備の見直し
準清潔区域*	解凍	菌の残存・増殖 品質劣化 混合による相互汚染	食材料別解凍方法（温度、時間） の基準 解凍後の保管方法	廃棄 再解凍 方法の見直し
	加熱処理 蒸す、煮る 焼く 炒める 揚げる 汁	菌の残存 加熱後の手、容器による汚染 不良食品（油・調味料）の混入 品質劣化	調理別温度・時間の設定 品温設定、官能検査 手指の清潔保持 器具の清潔保持 油などの鮮度チェック	廃棄 再加熱 方法の見直し レシピの見直し
	冷菜調理 サラダ 和え物 汁	菌の残存・増殖 手、容器による汚染 混合による汚染 落下細菌	時間・温度の設定 調理後の保管方法 器具類の清潔保持 手指の清潔保持 落下細菌の防止 官能検査	廃棄 再冷却 方法の見直し レシピの見直し
	保管 保温 保冷	菌の増殖 器具による汚染 保管中の品質劣化 腐敗	保管場所・方法 温度・時間 手指の清潔保持 器具の清潔保持	廃棄 再調理 方法の見直し
清潔区域	盛りつけ配膳	菌の残存・増殖 落下細菌による汚染手指、器具、 食品類による汚染 異物混入（毛髪） 配膳車などの汚染	温度・時間の設定 落下細菌の防止 手指の清潔保持 食器・容器の清潔保持 帽子・マスク類の着用 手袋の着用 配膳車の洗浄消毒	時間短縮 再加熱 方法の見直し

* 準清潔区域は、施設の状況などによって異なる

2 衛生教育；一般的衛生管理プログラム

一般的衛生管理プログラム（PP：Prerequisite Program）とは、HACCP システムによる衛生管理を効果的に機能させるための土台となる、食品取扱施設の衛生管理プログラムのことである。

一般的衛生管理プログラムには、次の衛生管理項目がある。

- ① 施設・設備の衛生管理
- ② 施設・設備、機械・器具の保守管理

- ③ ネズミ、昆虫の駆除
- ④ 使用水の衛生管理
- ⑤ 排水および廃棄物の衛生管理
- ⑥ 従事者の衛生管理
- ⑦ 従事者の衛生教育
- ⑧ 原材料の受け入れ、食品などの衛生的な取り扱い
- ⑨ 製品の回収プログラム
- ⑩ 製品の試験・検査に用いる機械器具、設備などの保守管理

また、プログラムを適切に管理するための手順書として、「衛生標準作業手順書（SSOP：Sanitation Standard Operating Procedure）」を作成し、衛生管理を行ううえで「いつ、どこで、誰が、何を、どのように」を明確に決め、それに従って実施する。

❖(1) 人に対する衛生教育

給食関係従事者の健康・衛生管理は、労働安全衛生法により規定されている。同法は、業務内容の変化に即応した健康障害防止対策の展開と、より快適な職場環境の形成をめざしている。

a 給食施設・設備管理者の衛生教育

給食施設における給食で最も留意しなければならないのは、衛生上の安全である。給食施設・設備管理者は、調理量に対しての十分な人員の確保など、給食への理解と認識を深め、施設・設備の改善・整備を推進するとともに、衛生管理を強化し、給食従事者の衛生思想を高めることが重要である。したがって、施設に合った衛生管理の年間計画の立案や、事故が発生した場合を想定し、危機管理体制を周知徹底しておくよう給食従事者を教育する。

b 衛生責任者の衛生教育

各施設の衛生責任者は、人の衛生、食材料の衛生、施設・設備の衛生など総合的な衛生教育の業務に加えて、つねに地域や近隣の食中毒の発生状況、食に関する情報を把握するように努めなければならない。

衛生責任者のおもな業務は、以下のものがあげられる。

- ① 年間の衛生管理計画および衛生教育の立案を行い実行する
- ② 事故発生時のマニュアルをつくり、関係者へ周知徹底させる
- ③ 施設・設備の改善整備を図る
- ④ 給食施設の清掃・点検日を設定し、維持管理を徹底する
- ⑤ 給食従事者および利用者に衛生教育を実施し、衛生観念の向上を図り、責任感を養う
- ⑥ 定期健康診断の実施と、毎月 1 回以上の検便を実施する
- ⑦ 給食従事者の健康管理および健康状態の把握を組織的・継続的に行う
- ⑧ 井戸水使用の場合は、飲料水の水質検査をする
- ⑨ 給食従事者の服装の点検や衛生的な態度の確認を行う