

衛生管理の視点からみた児童福祉施設における食事提供について

東海大学海洋学部
水産学科教授 荒木恵美子

食にとって安全は基本的な要求事項である。どのように美味しい食べ物であっても不安全であっては許されない。最近の食中毒発生状況は毎年、事件数 1,500 件、患者数 29,000 人程度となっている。1 事件当たりの患者数は約 20 名だが 500 名以上の患者が発生する事件も多くなっている。食中毒の原因物質は平成 20 年度においては、カンピロバクター（509 件、3,071 名）およびノロウイルス（303 件、11,618 名）が突出している。また原因施設は飲食店（46.3%）、家庭（11.0%）、旅館（5.7%）、仕出屋（4.5%）、事業場（給食施設、寄宿舎等）（3.5%）、学校（1.5%）、病院（0.1%）となっており、製造所（0.9%）に比べ、調理を伴う施設での事件が多くなっている。

食中毒予防の 3 原則は、①付けない、②増やさない、③やっつける（殺菌する）と言われている。したがって食品調理（製造）工程においては、病原菌が増殖する工程（冷却・冷蔵・保温工程）の温度と時間の管理を適切に行うこと（②）、および加熱工程でも加熱（殺菌）温度と時間の管理を適切に行うこと（③）が肝要である。これらの工程は調理の都度、すなわち毎日・毎回、確実に管理しなければならない。一方、付けない管理（①）は調理場全体を通じて、従事者が衛生的に食材、器具などを取り扱うことである。HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point；危害分析および重要管理点）システムは世界標準として利用されているが、HACCP 単独では機能しないことも知られている。HACCP は②、③の管理を行い、①の管理はいわゆる一般的衛生管理が担う。

HACCP システムは製造業のみならず調理場にも適用できるものであり、大量調理マニュアルにはそのコンセプトが織り込まれている。②、③の管理のポイントは温度および時間の管理である。加熱調理は単に食材の中心温度を高くすればよいのではなく、想定される食中毒細菌を効果的に殺菌する条件（温度／時間）を決めなければならない。調理後喫食までの時間も温度条件と組み合わせる必要がある。①は一般的衛生管理で管理せざるを得ないが、どのような作業を管理対象とすべきかについても危害分析によって明らかとなることから、調理においても HACCP システムは欠かせないものである。

児童福祉施設においても HACCP システムを導入し、調理工程を科学的、合理的に管理することにより、安全かつ美味しい食事が提供できるものと考えられる。食品の温度・時間管理および手洗い習慣を始めとする整理・整頓・清掃・清潔といった一般的衛生管理について、調理従事者のみならず児童にも理解し実践してもらうことは、将来の公衆衛生の向上にも繋がるであろう。

以上