

【食品の安全性】給食は HACCP によって安全で衛生的に作られています！

西九州大学 健康栄養学部 健康栄養学科 講師 緒方 智宏

日本の食品業界を取り巻く環境は、食品流通の更なる国際化、外国人労働者や海外からの観光客の増加、さらには 2020 年の東京オリンピック・パラリンピックの開催など目まぐるしく変化しています。そんな中なんとなく不安になるのが食品の安全性です。

そこで今日は、食品を安全で衛生的に消費者へ届けるための管理手法である HACCP についてお話したいと思います。

現在 HACCP は、国際的な食品衛生管理の手法として多くの国で採用されており、私たちが普段口にする輸入食品の安全性の確保にも一役買っています。HACCP とは、原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を監視し、記録することによって、製品の安全性を確保する食品の安全衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



図. HACCP による衛生管理手法（厚生労働省 HP）

そんな中、東京オリンピック・パラリンピックが 2020 年に開催されます。世界中の注目が日本に集まる機会にもなり、日本の食品衛生管理の安全性を示すために HACCP の義務化が平成 30 年に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律で決定しました。対象は、すべての食品等事業者です。給食施設も例外ではありません。

多くの給食施設は、HACCP の義務化が決まる前から、HACCP による衛生管理手法を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」によって安全で衛生的な給食を提供してきました。このマニュアルは、重大な食中毒事件を発生させないよう 1996 年の腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒事件をきっかけに作成されました。学校給食では「学校給食衛生管理基準」により同様な衛生管理が実施されています。このように、日本人に馴染み深い給食は、食中毒等の事故が起こらないように様々な工夫がされて日々安全で衛生的に調理されています。