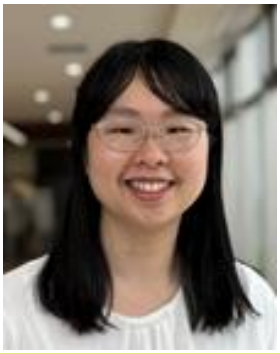
SETSUNAN UNIVERSITY

農・食品



キーワード：　衛生　給食　食中毒予防

給食施設の大量調理機器・器具の衛生管理

農学部　食品栄養学科　助手
日比　裕美子　**HIBI Yumiko**

研究の内容

背景

- 給食施設における衛生管理は、衛生的で安全な食事を提供することが目的です。もし大量調理施設で食中毒が発生してしまうと、大きな被害が出てしまいます。
- 食中毒の主な発生原因の一つに、不十分な洗浄による調理機器・器具からの2次汚染があげられます。
- 食中毒防止のためには、使用後の調理器具・機器から食品残差を徹底的に除去し、衛生的な状態に保つことが重要です。

図１．大量調理器具を洗浄している様子

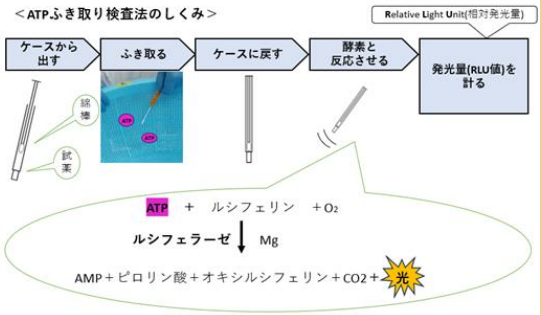
図２．給食施設で使用されている大量調理機器の例

目的

- 給食施設でよく使用される大量調理機器・器具を衛生的に保つ方法を、簡便な衛生検査法であるATPふき取り検査法を用いて検討しました。

主な成果

- 給食施設の衛生的に適した調理器具の形状、材料を明らかにしました
- 給食施設の衛生管理におけるATPふき取り検査の有効性を示すことができました。



産学連携・社会連携へのアピールポイント

【給食委託会社、行政との連携】

- 大量調理施設での衛生管理システム向上に寄与できると考えています
- より効率的で精度の高い調理機器・器具の洗浄方法標準化のためのデータ蓄積に貢献します

研究者総覧（日比　裕美子）

URL：https://gyoseki.setsunan.ac.jp/html/200000774_ja.html

お問い合わせは摂南大学 研究支援・社会連携センターまで
TEL:072-800-1160　E-mail:SETSUNAN.Kenkyu.Shakai@josho.ac.jp