

HACCP 衛生管理計画の重要性とその実践

HACCPの重要性については様々なところで言われていますが、危害要因分析と重要管理点設定の実践について考えさせられる事例が学校給食で起きました。

HACCPを実施している給食業者が学校給食で大規模食中毒事故を起こしました。調査の結果、原因食品は海藻サラダ、病因物質は病原大腸菌とされ、病因物質が付着した原料を最終加熱工程のないサラダに供したこと、温度管理が不十分な状況で前日調理したことが汚染原因と推定されました。

前日に乾燥海藻ミックスを水戻し、当日は加熱処理をせずに野菜と和えて提供したのです。

学校給食衛生管理基準で、「食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に調理し、加熱処理したものを給食する」とされています。

それなのに、このような取り扱いがされた点に衛生管理を実践するうえでの難しさが表れています。

給食業者が乾燥海藻ミックスの危害要因（病原大腸菌）を分析したうえで、重要管理点（当日に湯戻し）を設定し、衛生管理計画を作成していたら結果は異なっていたと思いますが、適切な衛生管理計画も、従事者に理解されていなかったら、事故につながります。

正確な危害要因分析に基づき重要管理点を設定した衛生管理計画を、従事者全員が理解し実践することが、事故を防ぐことになるのです。

HACCPの衛生管理計画の重要性を理解し実践していくことの大切さをこの事故は教えてくれていると考えます。