

## 【説明要旨Ⅰ】

「ドライシステム入門」 ～みんなに安全・安心な給食を～

・説明 ヘルスサポート研究所カナン代表(給食運審委員) 新出 真理 委員

### 1. ドライシステムの概要

#### (1) ドライシステムとは

主に、厨房の床が乾いた状態で調理することで、室内の湿度を低く保ち、細菌の増殖を抑え、食中毒のリスクを低減する効用がある。

#### (2) 導入の経緯

①平成8年 学校給食によるO157由来の食中毒による児童3人死亡事故の発生

②平成9年 上記を受けた「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚労省)《HACCP 準拠》」「学校給食衛生管理の基準(文科省)《HACCP 準拠》」の施行

③平成11年～ ノロウィルス食中毒の発生

#### (3) 導入の目的

①児童・生徒の安全、②調理員の安全、③環境にやさしい調理室

### 2. ドライシステムを導入する根拠

「学校給食衛生管理の基準(文科省)」の平成15年改正により、「施設の新築、改築・改修に当たっては、ドライシステムを導入すること。また、ドライシステムを導入していない調理場においても、ドライ運用を図ること」との規定が加えられたため。

### 3. HACCP(ハサップ)とは

食品の安全性を保証する衛生管理の手法の一つで、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字を取った呼称。

原材料の生産から調理、喫食されるまでの各段階での考え得る危害(Hazard)を予め分析し、危害防止のポイントを定めて管理することで、安全性を確保する手法のこと。

工程ごとに、危害の防止につながる重要な行程を連続的・継続的に監視、記録することで製品の安全性を確保する。従来の最終製品の抜き取り検査に比して、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止することができる。

この手法の概念を「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理の基準」は取り入れ、原材料の受入れ・下処理段階の徹底管理、調理過程の中で、加熱の温度管理や喫食までの時間管理等々の衛生管理体制を確立するよう求められている。

### 4. ドライシステムの実際

ドライシステムによる厨房は、汚染区域と非汚染区域を作業工程によって部屋を区切った設計になる。従来であれば厨房内を人が移動しながら検品、下処理、調理、洗浄、消毒・保管を行っていたものを、食材や食器がそれぞれの作業区域を移動する中で給食が仕上がっていく。

また、厨房の備品類は、床に水を溢れさせない仕様の機材を導入し、それにふさわしい作業方法・手順によって、ウエットに比して衛生面でのリスクが低減される。

## 5. まとめ

	ドライシステム	ウェット
食中毒リスク軽減	◎	運用次第
アレルギー事故リスク軽減	◎	運用次第
調理員の作業負担軽減	◎	
必要面積	0.4 m <sup>2</sup> /食 程度	0.24 m <sup>2</sup> /食 程度
必要人員	同配食数の場合、ウェットに比して多く必要	