

演題番号：E4

小学生だってできる！HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入

○古川紗矢佳, 田中優紀, 峯村淑江, 小河 寛, 松本政信

和歌山県橋本保

1. はじめに：平成30年6月に公布された食品衛生法の一部改正に伴い、すべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられた。小規模な事業者等に対して、食品等事業者団体が作成する手引書を参考にしながら「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入するよう指導しているところである。下処理から配膳までを担当するのが「小学生」という珍しい飲食店にどうすればHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入ができるのかを検討した。

2. 材料および方法：対象者は生徒23人、学級担任2人。(1) 食べ物クイズ：「ゲームのように楽しく学ぶ」を意識し、二択クイズを考案。(2) バイバイキンパーティ：食べ物クイズの2週間後に実施。フローダイアグラムを作成してもらい、食中毒予防の三原則を復習した後「つけないシール」「ふやさないシール」「やっつけるシール」を貼り、簡単な危害分析後に各班毎に発表。(3) こんなときどうする!?: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の衛生管理計画の記入例を13問の質問形式にしたものを作成し、生徒から意見を求める。(4) これはよい?わるい?: 下処理から配膳までの生徒の行動を監視し、気になった部分の写真を4枚示す。

3. 結果：(1) 食べ物クイズ：食中毒予防の三原則及び肉の生食の危険性について全員正解。満足度は楽しかった91%、まあまあ楽しかった9%(2) バイバイキンパーティ：ウエルシ菌食中毒の予防方法を覚えているグループがあった(2/4班)満足度は楽しかった74%、まあまあ楽しかった9%、普通17%(3) こんなときどうする!?: 手引書の衛生管理計画の記入例の内容と概ね同様の意見が得られた。(4) これはよい?わるい?: 写真を示したことでどう食品に影響を及ぼすのかをイメージしやすく、今回示した事例について今後の対策を生徒と担任とで決めることができた。

4. 考察および結論：クイズだけでなく、フローダイアグラムの作成と危害分析を行ったことにより、食中毒予防について理解を深め、衛生管理計画作成のための「こんなときどうする!?’で活発な意見が出たのではないかと考える。また、参加した生徒たちの満足度は高く、大人でも苦戦してしまうHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入を楽しみながらできたのではないかと考える。