

人気料理に市独自ハサップ

豊橋の学校給食4調理場

導入確認済証を交付

より安全で安心な給食を提供しようと、豊橋市の学校給食共同調理場4施設が、同市独自の衛生管理方法「ええじゃないかHACC P（ハサップ）」を導入し、26日、ハサップで管理された工程で製造された食品に対する導入確認済証が交付された。（中村晋也）

4施設は西部、北部、東部、南部の各共同調理場。小学校52校、中学校22校、くすのき特別支援学校の児童、生徒約3万4000人に給食を提供している。

西部はカレー、北部が和風あえ、東部はマーボー豆腐、南部はやさいサラダにハサップ導入確認済証が交付された。調理の頻度が高く、子どもたちに人気の料理となっている。

ハサップは、安全で衛生的な食品を作るための管理方法の一つで、各製造工程で危害を排除す

が市保健所・保健センターで開かれ、犬塚君雄同所長が4施設の代表者



導入確認済証を手にする4施設の代表者
＝豊橋市保健所・保健センターで

に手渡した。犬塚所長は「大規模調理場の模範になると思う。大変うれし

い。ハサップの考え方を全ての調理過程で生かしていただきたい」と期待した。

市は、市内の食品事業者を対象にハサップ導入を推進。講習会や、質問を受ける相談窓口、製造施設で助言する実地指導で支援している。

カレーの調理工程で導入した西部学校給食共同調理場は、調理員ら約40人が勤める。昨年6月下旬から相談窓口に通い、改善点を調理員らが理解し取り組んだ。ハサップは7原則12手順があり、一つ一つの工程に潜む危害要因を考えながら順次取り込んでいった。

同調理場の佐藤秀信場長は「ハサップの考え方を他のメニューの調理工程にも生かしていきたい」と話した。