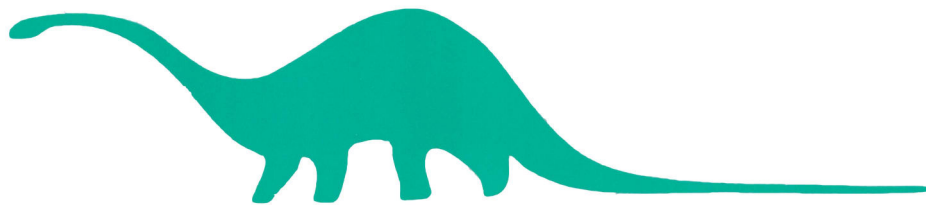


C.L. information

～Vol.11(4月号)2012～



今月号の特集： 新入社員向け 衛生管理
食中毒情報

株式会社コントロール・ラボ
<http://controllabo.co.jp>

新入社員向け 衛生管理

新入社員の皆様、このたびはご入社おめでとうございます。まだまだ研修まっただ中で、緊張の毎日をお過ごしのことと思います。新しく身に着けていかなければならない知識はたくさんあると思いますが、その中でも弊社で重要と考えられる個人衛生の知識に関して今回は特集を組みました。ご参照いただければ幸いです。

5Sとは

5Sとは、整理(Seiri)、整頓(Seiton)、清掃(Seisou)、清潔(Seiketsu)、躰(Shitsuke)の5つの言葉の頭文字をとったスローガンのことを指します。それぞれの言葉の意味に関して、以下の表にまとめます。

5S	
整理	必要なものと不要なものを区別し、必要なもの以外を除去することを指します。今使っていないけれどこれから使うかもしれない、といった発想で物を置いておくと整理の妨げになります。
整頓	決められたものを決められた場所に置き、いつでも取り出せる状態にしておくことを指します。何処に何を置くか、何個置くかといった事が誰でも分かるようにしておくことで整頓が進みます。
清掃	拾う、掃く、拭く、磨くという清掃活動のことを指します。目に見えるゴミや汚れをなくすことがこの過程での目標になります。
清潔	目に見えるゴミや汚れだけではなく、目に見えない微生物のレベルまで考えて綺麗にすることを指します。整理、整頓、清掃がしっかりできていることが前提になります。
躰	決められたルールや手順を守ること、つまりマニュアル化された文書の遵守を指します。習慣化とも言われています。

1つ1つは非常に単純なことですが、徹底していくとなると大変な部分もあるかもしれません。しかし、これらの5Sを徹底していかなければ、食品事故のリスクを背負ったまま製造することになってしまいます。食品衛生の考え方をこれから身につけていく新入社員の皆様はもとより、先輩社員の皆様もこれを機に再度見直しをよろしくお願いいたします。

衛生手洗い

食中毒予防の基本3大原則『つけない、増やさない、殺す』をご存知でしょうか。この原則を守ることで多くの食中毒を予防できるのは紛れもない事実ですが、腸管出血性大腸菌のように少量で感染を引き起こすもの、黄色ブドウ球菌のように産生する毒素によって感染を引き起こすものもあるため、最も重要な予防法は『つけない』ことになります。そこで知っておいていただきたいのが『衛生手洗い』です。(右図に、5秒手洗いと衛生手洗いの洗浄効果を示しています。)

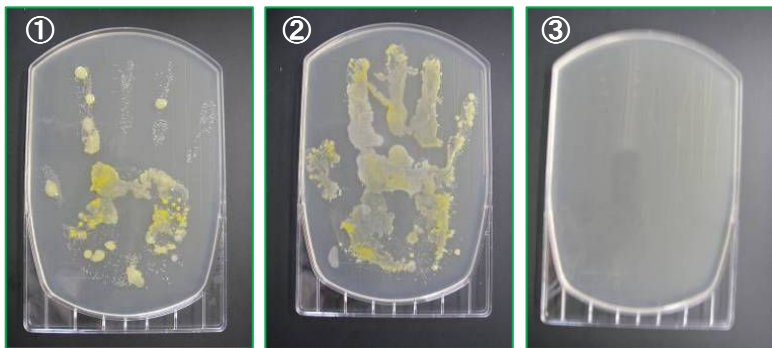


図 衛生手洗いによる手指の洗浄効果

- ①手洗い前： 事務作業中のごく一般的な状態の手
- ②5秒手洗い： 5秒だけ石鹼をつけてこすり、ゆすいだ後ペーパータオルで拭かずに濡れた状態の手
- ③衛生手洗い： 1分間の衛生手洗い後、水で十分にすすぎ、ペーパータオルで水分を拭き取った手

衛生手洗いとは、手指を清潔に保つための洗浄法です。図のように、5秒手洗いでは洗浄は十分でなく、むしろ手全体に菌が広がっていることが分かります。一方で、適切に衛生手洗いを行うことで、手の表面の菌を綺麗に洗い流すことが出来ます。このように、同じ『手洗い』と言う行為でも、適切な方法かどうかで効果は全く異なります。目に見える油汚れなどを付けたまま、食品を製造する方はいらっしゃらないでしょうが、微生物レベルでの綺麗さを維持するためには衛生手洗いを習慣化する必要があります。日常レベルの手洗いと比べて手間と時間がかかってしまうため、つつい疎かになりがちですが、食中毒のリスクを除去するためにも意識して実施していただきますようよろしくお願いいたします。

衛生手洗いの具体的な手法は、先月号(Vol.10)で特集を行っていますので、そちらをご参照ください。また、手洗い用の資材を用いた講習会も弊社で実施しておりますので、手洗いの効果確認のためにご活用ください。

主な食中毒の特徴と予防策

ここでは、代表的な食中毒をその特徴で分類し、原因と予防法についてまとめました。どのような食品にどのような危険があるのか確認しておいて下さい。

食中毒の種類	各細菌	主な原因食品	有効な予防法	
細菌性	感染型 食品と一緒に細菌を体内に取り込んでしまい、腸の中で増殖することによって発症	腸炎ビブリオ サルモネラ属菌 カンピロバクター 病原大腸菌	魚介類 食肉、鶏卵 鶏肉、食肉製品、飲料水 多種の食品	真水洗浄 加熱 加熱 加熱
	毒素型 増殖した細菌の発生する毒素を摂取して発症 毒素の多くは殺菌した後も残るので、注意が必要	黄色ブドウ球菌 ボツリヌス菌 ウェルシュ菌 セレウス菌	米飯、麺類 缶詰、瓶詰 大量調理食品 スープ、米飯、チャーハン	手指洗浄消毒 低温保管と喫食前加熱 速やかな冷却 速やかな冷却
自然毒	植物性 植物やキノコが元来持っている毒素によって起きる中毒症状		毒キノコ ジャガイモの新芽	
	動物性 動物が体内に持っている毒素によって起きる中毒症状		フグ毒 貝毒	有資格者による調理
化学物質	細菌・食材・調理品などには本来含まれていない化学物質による中毒症状		農薬 メタノール	

身だしなみ

安全な食品を製造するためには、衛生的な環境を維持することが重要です。そのためには従業員 1 人 1 人の身だしなみ、衛生意識が大事なポイントになります。自分自身が汚染源にならないように衛生意識を高めていきましょう。

毛髪

帽子を被ることで毛髪に付着している細菌による食品汚染を防ぐことができます。また、毛髪自体が食品中に混入するのを防ぐための重要な対策となります。

爪

爪と指の間には多量の細菌が存在します。定期的に切ることで爪が短い状態を保ちましょう。また、マニキュアや付け爪は、異物混入の原因になる可能性があるのにつけないようにしましょう。

着衣

着衣に付着している汚れや細菌による食品の二次汚染を防ぐために、着衣は常に清潔なものを利用し、作業前には汚れを取り除く工程(コロコロ、エアシャワーなど)を設けることが望ましいです。また、履物は専用のものを用意し、外履きと区別するようにしましょう。

手洗いははじめとした衛生対策についての講習会を実施いたしております。
ご希望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

先月の食中毒情報

今月も発生件数・感染者数ともにノロウイルスを原因とする食中毒が多く発生していました。また、ノロウイルスと同属で類似の症状を呈するサポウイルスの事例も複数報告されました。今月特にインパクトの強かった食中毒の1つが、ボツリヌスによる事例でした。今回の原因は、岩手の郷土料理「あずきばっとう」とされています。ボツリヌスは芽胞が強い耐熱性を持つため、完全に殺菌することが困難です。しかしながら、産生する毒素自体は熱に不安定なため(100℃で1分、80℃で20分)、喫食前の食品を加熱することで高い予防効果が期待できます。また、新鮮な食材を十分に洗浄して使用することも必要です。

全国食中毒発生状況 (3/15～4/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	21	882
カンピロバクター	4	28
サポウイルス	2	56
ボツリヌス	1	2
自然毒	3	8
不明・その他	12	622

株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7

阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15

福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3

フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>

TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576

TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802

TEL:092-575-0630 FAX:092-586-6321



株式会社コントロールラボ



エムテック衛生検査所