

C.L. information

Vol.45 2015 年 4 月

特 集

- ◆ 調理従事者の衛生管理
- ◆ 害虫紹介（クモ類）
- ◆ 食中毒情報



株式会社コントロール・ラボ

調理従事者の衛生管理

食品関連業では、食中毒や異物混入事件がマスコミで騒がれており、一般消費者の衛生管理に対する意識が非常に高まってきています。こういった問題を解決するためには、調理従事者の衛生管理の方法を一つずつ改善する以外にありません。そこで、今回の C.L.information では、衛生管理を基礎から改めて紹介させていただきます。各項目について、社内の取り組みを確認していただき、新入社員教育の資料としても、ご活用ください。

5S 活動

食品製造現場での衛生管理の基本となるのが「5S 活動」です。5S とは、整理、整頓、清掃、清潔、しつけの 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。5S 活動の最終的な目的は、微生物汚染や異物混入が起こらない**清潔な環境**を維持することにあります。整理・整頓により必要なものを決められた場所に置き、清掃を行うことで汚れを取り除き、しつけ（教育・訓練）によって清潔な状態を維持します。

- 整理**：必要なものと不要なものを区別し、不要なものを排除すること
- 整頓**：決められたものを決められた場所に置き、取り出せる状態にしておくこと
- 清掃**：拾う、掃く、拭く、磨くという清掃活動
- しつけ**：ルールや手順を守らせるための教育、訓練
- 清潔**：きれいな状態を維持すること

健康管理

近年、保菌者による調理が原因で発生する食中毒が多発しています。調理従事者の保菌状況を管理するためには、業務開始前の健康チェックと定期的な検査が必要です。

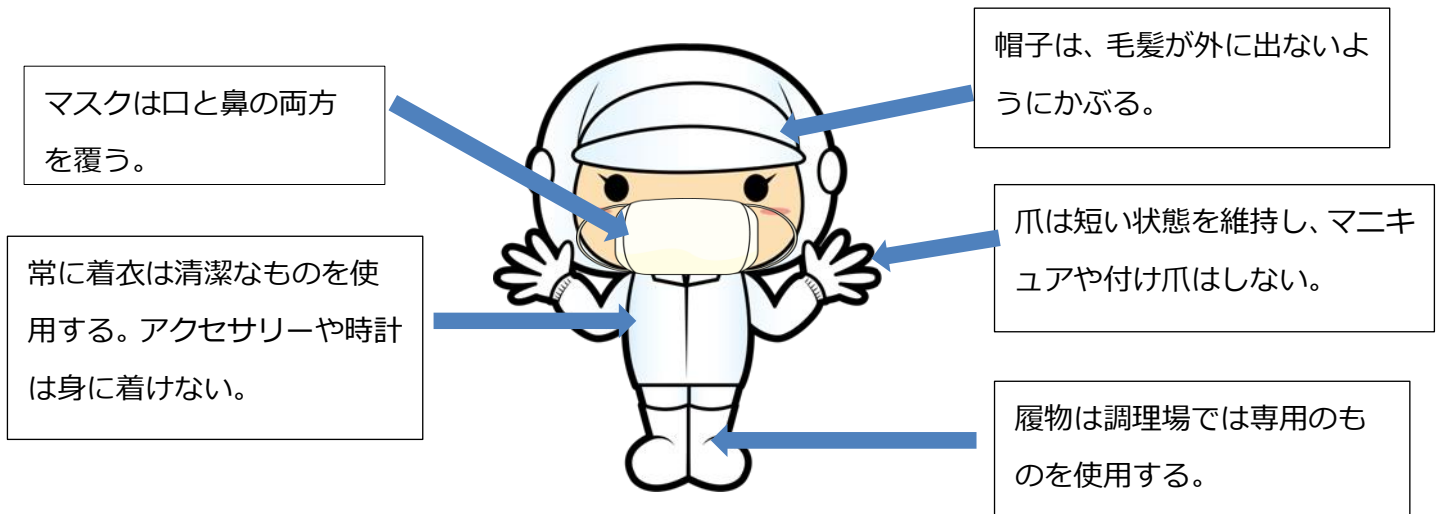
検便	保菌検査	月 1 回以上。腸管出血性大腸菌の検査を含める。
	ノロウイルス検査	流行時期である 10 月から 3 月は検査をすることが望ましい。 ノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された場合は、保有していないことが確認されるまで食品に直接触れる作業は控えるようにする。
毎日の健康チェック		健康チェックができる健康管理表を用意し、業務開始前にチェックを行う。 健康管理表は、発熱、下痢、嘔吐、手指傷など、具体的な項目を挙げて簡単に管理できるものが好ましい。

問題が明らかになった場合に、どのように対処するかも決めておきましょう。

- (例)
- ① 検査や健康チェックで問題がある場合
 - 食品を取り扱う業務から一時的に外す。
 - 検査で陰性を確認、発熱などの症状が無くなるなどの確認が取れたら、元の業務に復帰する。
 - ② 感染力の強いノロウイルスなどの保菌者がいた場合
 - 調理場の清掃殺菌（汚染を取り除く）、他従業員も検査実施（感染拡大していないか確認）

身だしなみ

正しい身だしなみで調理場に入ること、菌の持ち込みや食品への異物混入を防ぎ、衛生的な環境を維持することが出来ます。身だしなみについては、以下のポイントを確認してください。



手洗い

人の手に付いた菌やウイルスは、食品や調理器具の二次汚染の原因になります。これは、手洗いで取り除くことが出来ますが、普段の手洗いでは不十分です。目に見えない菌やウイルスを取り除くためには、衛生手洗いを行う必要があります。

ここで、手洗いの方法とタイミングを確認しておきましょう。

手洗いのタイミング

- ・作業場に入るとき
- ・トイレの後
- ・廃棄物を処理した後
- ・微生物の汚染源となりうる食品に触れた後
- ・顔や頭に触れた後
- ・盛り付け前

衛生手洗い（60 秒）

- ① 流水で手を洗い、洗剤を手にとる。
- ② 手のひらを洗う(5 秒)
- ③ 手の甲を洗う(10 秒)
- ④ 指の股を洗う(5 秒)
- ⑤ 爪の間を洗う(10 秒)
- ⑥ 親指の股を洗う(10 秒)
- ⑦ 指先を洗う(10 秒)
- ⑧ 手首を洗う(10 秒)

すすぎをしっかりと行う。（30 秒以上）

しっかりと水分を拭き取る

アルコールなどで消毒する

2 度洗いが、より効果的

教育

衛生管理のルールは、調理従事者全員が共通の認識を持つことが重要です。社内での実地研修、ミーティング、教育資料や、外部の衛生講習会を活用して、必要な知識の共有に努めてください。

検査や衛生講習会について、お気軽にご相談ください。

害虫紹介

クモ類

昆虫類を捕食する「クモ類」は、日本に約 1,500 種も分布しています。クモ類は見た目より不快感を与えるだけでなく、工場等に住み着いて製品に混入する被害例も多い害虫です。また、種類によっては人に刺咬被害をもたらすことがあります。

生態

多くの種類では、卵や幼体で越冬し、春から夏にかけて成体が活動するのが一般的です。糸を分泌して網を張る種類（造網性）と、網を張らずに獲物を捕える種類（徘徊性）が存在し、人家や工場内でよく見られる種類としては、徘徊性のユカタヤマシログモやアシダカグモ、造網性のイエユウレイグモ等が挙げられます。



図 アシダカグモ
Heteropoda venatoria

被害

年間を通して屋内で発生するユカタヤマシログモ等のクモ類は、異物混入の被害を引き起こします。また、イエユウレイグモ等は、建物の外周や看板に網を張る場合が多く、外観を損ねる要因になります。有毒の種類としては、セアカゴケグモやカバキコマチグモが挙げられ、咬まれた場合は局部に激しい痛みと腫れを伴い、発汗や発熱等の全身症状に発展することがあり、注意が必要です。

対策

扉下等の隙間から侵入することが多いため、それらの封鎖が最も重要です。また、建物内で発生した小バエはクモ類のエサとなるため、クモの駆除に併せて、小バエ自体の駆除も必要になります。ハエやゴキブリ用の殺虫剤はクモ類には効きにくく、クモ用エアゾール剤で駆除や営巣を予防することができます。

食中毒情報

今月は、ノロウイルスとカンピロバクターで全件数の 8 割弱を占めていました。両者とも微量で発症するタイプの食中毒で、特に盛付時の二次汚染に注意が必要です。今月発生した食中毒のうち、カンピロバクター食中毒を発症した中学生が死亡する事件が発生していました。バイキング形式の焼き肉屋で、トンぐや箸を介した二次汚染が原因と考えられています。本件については、食中毒と死亡の間に直接的な因果関係があるかどうか現在調査中です。

これから、細菌性食中毒が増えてくる季節になります。細菌性食中毒の多くは、加熱調理や低温管理で予防することが可能です。今のうちに、食材の取り扱いや調理後の保管管理などがルール通り実施されているか確認しておきましょう。

全国食中毒発生状況 (3/16～4/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	23	648
カンピロバクター	3	27
寄生虫	2	17
テトロドトキシン	1	1
不明・その他	4	92

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