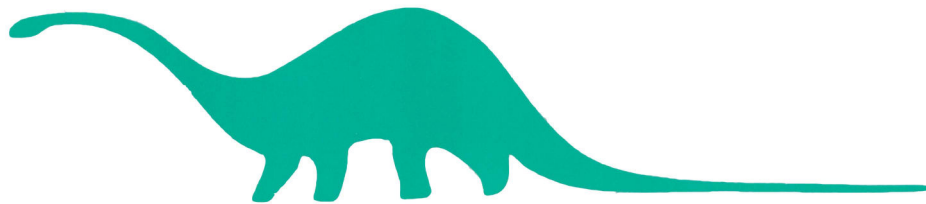


C.L. information

～Vol.6(11月号)2011～



今月号の特集： 衛生診断と衛生講習会
毒キノコと食中毒
先月の食中毒情報

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

食品環境衛生チェックについて

例年、秋口から冬期にかけての低温や乾燥気味の気象条件下ではウイルス性の食中毒患者数が増加傾向にあります。食中毒の感染経路としては、食材の加熱不足から食品へ感染する経路、保菌者の手指を介して食品へ感染する経路、保菌者の手指から調理器具を介して食品へ感染する経路など様々な経路が考えられます。

弊社では大量調理施設や飲食店での衛生状態を総合的に点検し、改善するための提案をさせていただく「食品環境衛生チェック」という業務を行っています。このチェック項目には、先に述べた感染経路となりうる食品、人の手指、調理器具等の汚染度を見るための微生物検査があります。またこのような検査だけでなく、個人衛生や調理施設の設備管理・清掃状態等の点検も併せて行っております。



「食品環境衛生チェック」業務は以下の3点から構成されています。

- ① 食品検査 … 食材や調理済み食品の微生物検査
- ② 環境・拭き取り検査 … 人の手指や調理器具等の微生物検査
- ③ 衛生点検 … 個人衛生、調理器具・機器、施設内の清掃状態等の評価

そこで今回の C.L.information では、弊社が行っている「食品環境衛生チェック」業務についてご紹介させていただきます。また併せて、「衛生講習会」についてもご紹介させていただきます。

食品検査

調理前の食材や調理後の食品を持ち帰り、微生物検査を行います。検査項目は、一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等です。またこれら以外の微生物についても、ご要望があれば検査させていただきます。検査結果を基に、改善すべき点がある場合は改善内容をご提案させていただきます。

環境・拭き取り検査

食品を製造する調理施設には、多くの細菌が生存しています。また、食品には、環境中の微生物が付着し生存しているので、微生物制御を怠ると、食中毒の危害や腐敗といった品質劣化を引き起こします。見た目がきれいでも、衛生的にきれいかどうかを判断するためには、拭き取り検査を実施することが重要であると考えられます。

特に手指は微生物の汚染源に最もなりやすい部位です。手洗いは従事者において非常に重要な微生物汚染対策です。手順に従って入念に行い、清潔に保つことが大切です。従事者の手洗いのミスはわかりにくく、見た目では判断されていることがほとんどです。そのような状況を改善するためには、手指の拭き取り検査はとても有効です。



衛生点検

厨房内の衛生管理は万全ですか？

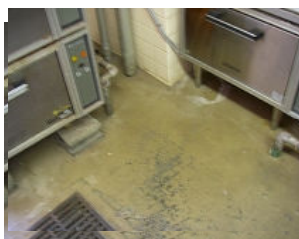
日常の衛生管理はもちろんのこと、今、第三者によるチェックが求められています。衛生点検では食材の取り扱いや作業環境を目視により調査し、客観的な評価を行います。さらに、検査結果を総合的に評価することによって、改善点を明確にし、ご提案をさせていただきます。

<注意すべきポイント例>



手洗い場における石鹼・消毒用アルコール・ペーパータオル等の不備

微生物による二次感染を防ぐために、手指を清潔に保つことは重要です。衛生手洗いがきちんとできるように、手洗い場の環境は、きちんと整えておきましょう。



厨房床面の汚れ・水気

床に落ちた食品残渣や水気は細菌やカビが生育する原因となります。さらに害虫の餌になることがあるため、異物混入(昆虫混入)の原因になります。作業後の清掃は、きちんとおこないましょう。

衛生講習会

調理現場では異物混入や食中毒発生を防止することが衛生管理の重要なポイントになります。この問題を解決するためには、調理施設内の設備や作業環境などのハード面の対策も大切ですが、これだけでは十分な衛生管理とは言えません。例えばハード面で衛生基準を満たした設備であっても、日頃清掃や整理整頓が不足していれば衛生的環境から外れてしまいます。ハード面に加え、従事者の衛生概念の構築やルールの徹底などのソフト面の両面からの対策が重要になってきます。そしてソフト面を補うためには衛生講習会などの教育が必要不可欠です。

前述の衛生診断の結果を踏まえた内容を周知していただくほかにも、社内教育や研修の一環としても衛生講習会を実施しております。弊社で実施している衛生講習会のテーマと趣旨について一部をまとめました。



テーマ	趣旨
異物混入対策	異物混入の中心となる昆虫について発生の抑制や駆除、食品への混入防止の手段・方法についてお話しします。
5Sの重要性	食品衛生の基本である5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣)の重要性や実施のポイントについて提案します。
食中毒菌対策	赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオなどの食中毒菌についての基礎知識や食中毒を防ぐための衛生管理や殺菌法についてお話しします。
ウイルス対策	冬場に発生のピークを迎えるノロウイルスやインフルエンザについての知識、感染拡大の防止、従業員の健康管理について説明します。

毒キノコによる食中毒

キノコを採る際には、インストラクターや専門家が必ず同行してその指導を受ける必要がありますが、キノコへの知識を持たずに採取して、毒キノコを誤食する食中毒事故が後を絶ちません。全国的には年平均で2人ほどの死亡事故が起きています。中でも昔からの迷信を信じて事故に至るケースが多いので、これらを紹介します。迷信を捨てることが食中毒予防の第一条件であると考えられます。

(「野外における危険な生物」 編集・監修:財団法人 日本自然保護協会、1990年第15版より抜粋)

＜茎が縦に裂けるキノコは食べられる。＞

毒キノコのほとんどが縦に裂けるため、これは全くの迷信です。

＜毒キノコは色が華やかで、見るからに毒々しい。逆にいえば、食用キノコは地味な色をしている。＞

食べれば命をおとすドクツルタケのなかまなどは白・茶・暗褐色などで毒々しありません。毒キノコの大部分は地味で食べられそうな色をしています。

＜ナスと煮ると中毒しない。＞

ナスと煮ても毒が残るキノコはあります。

毒キノコは山にだけ生息するものではありません。近年の温暖化の影響もあり、都市部の公園にも生ずる種類があります。子供たちが誤って口に入れる危険がありますのでご注意ください。



衛生診断・衛生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

先月から引き続き、毒素原性大腸菌 O148 による大量食中毒が、宮城県の幼稚園で発生しました。O148、腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクターといった、食肉由来と考えられる食中毒は、O111 の事件以来多発しています。食材の取り扱い、加熱調理方法に注意が必要です。

また、今月に入り、ノロウイルスによる食中毒の本格流行を前に、いくつかの自治体で注意を喚起する呼びかけが行われています。ノロウイルスによる感染は、今や冬の時期だけでなく年間を通じて見られますが、冬の時期は特に増える傾向があります。衛生手洗いの徹底と定期的なノロウイルス検査によって、感染を未然に防ぐように心がけてください。

全国食中毒発生状況 (10/14～11/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
毒素原性大腸菌 O148	1	117
黄色ブドウ球菌	3	52
ノロウイルス	2	40
ウェルシュ菌	2	37
自然毒(キノコ)	3	7
カンピロバクター	1	6
その他・不明	8	195

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丁目1-7 TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576
阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町 2丁目4-15 TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802
フリーダイヤル
☎0120-540-643
URL <http://controllabo.co.jp>

