

C.L. information

Vol.32 2014 年 1 月

特 集

- ◆ 衛生診断 ～食中毒予防のための環境づくり～
- ◆ 害虫紹介（ユスリカ類）
- ◆ 食中毒情報



株式会社コントロール・ラボ

衛生診断 ～食中毒予防のための環境づくり～

近年、食品の安全性、信頼性に対する消費者の意識はますます高まっています。食品を扱う飲食店や食品工場においては、食中毒や異物混入を防ぐための衛生管理が重要ですが、自社だけでは気付けない部分や管理が甘くなってしまうケースが多々あります。

弊社では、食品関連施設などの衛生管理の状態を第三者の立場でチェックする「衛生診断」というサービスを提供しております。今回の C.L.information では「衛生診断」とは何か、その目的や内容についてご紹介させていただきます。

衛生診断の目的

食中毒などを防ぐためには、食品自体の衛生状態はもちろんのこと、汚染度が高いものから低いものへ接触することで起こる交差汚染を防ぐことが重要です。衛生診断により、現状の問題点を洗い出し、改善するために必要な対策を明確にすることが目的です。これまで漠然と「食品は衛生的に扱わなければならない。調理場はきれいにしなければならない。」と感じるだけに留まっていた従事者の方々に、具体的にすべきことを与えることで、1人1人が行動に移しやすくなります。

衛生診断の内容

飲食店や食品工場などの調理施設に伺い、目視点検によって器具や設備の取り扱い、従事者の作業方法、清掃管理状況に衛生上の問題がないか確認します。また、食品検体の回収、環境や手指の拭取りを行い、検査所を持ち帰って検査を行います。以上の結果を総合的に判断し、問題点の指摘と改善策をご提案させていただきます。

目視点検

食品衛生法や大量調理施設衛生管理マニュアル、衛生規範などを鑑みて、食材や器具の取り扱い、作業環境などを独自の衛生点検表を用いて点検します。また、特に注意すべきポイントは写真に撮り、報告書で問題点を指摘させていただきます。

<注意すべきポイント例>



掲示物の劣化

紙などの掲示物は、しっかりラミネートできていない場合、水分を吸収し、カビなどの発生源になります。また、劣化して剥がれ落ちたり、触れて破れたりすることで、異物混入の原因にもなってしまいます。



流し台、作業台下のゴミ（食品残渣や不要物など）

ゴキブリなどの害虫にとって、放置された食品残渣は餌になり、不要物は隠れ家になってしまいます。また、殺虫剤散布時には避難場所になってしまうため、十分な駆除効果を得られません。



食品や調理器具の保管位置

跳ね水からの汚染を防ぐために、食品や調理器具は 60cm 以上の高さを確保して保管することが求められます。調理器具置き場で高さを確保できない場合は、密閉容器の使用や扉・カーテンの設置などで対応します。

食品検査

食品検査は、基本的に一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌を検査しますが、ご要望があれば他の食中毒菌等も検査させていただきます。検査結果を食品衛生法などに設定された食品の微生物基準に照らし、問題があるかどうかを判断します。特に大腸菌群が大量に検出された場合や、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌が検出された場合は早急に対策をする必要があります。

検査項目	詳細
一般生菌数	35℃前後の温度で発育する細菌の数を表します。一般生菌数が多かった場合、製造・加工・保存等の過程で不衛生かつ不適切な取り扱いがされたことを示します。食品衛生法などにより、種々の食品に規格基準が設定されています
大腸菌群	大腸菌を含む腸内細菌の他、土壌中に存在する環境由来の菌を含む一群を表します。加熱によって容易に死滅する菌のため、加熱済み食品で大腸菌群が検出された場合は、加熱不足や加熱後に不適切な取り扱いがされたことを示します。
黄色ブドウ球菌	ヒトの常在菌であり、荒れた手指・化膿箇所・鼻の中などに存在します。調理の際に手指を介して感染するため、黄色ブドウ球菌が検出された場合は、製造従事者による食品の不適切な取り扱いがされたことを示します。

拭取り検査

拭取り検査では、環境中・従事者の手指に付着している微生物を検査します。

工場や厨房内において、作業台や調理器具などは、見た目にはきれいでも、目に見えない多くの菌が付着している可能性があります。これらの菌は、直接または間接的に食品を汚染する原因になってしまいます。拭取り検査を行うことで、どのような場所がどのような菌でどれだけ汚染されているかを知ることができます。

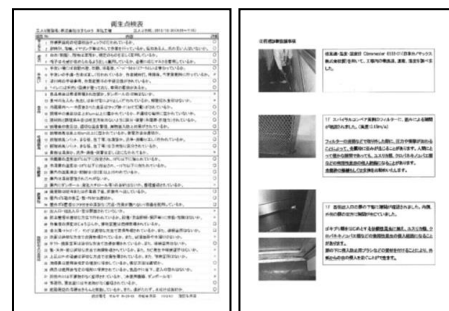
手指の拭取り検査では、作業時の手にどれだけの菌が付着しているのか、手洗いが十分できているかなどを知ることができます。手洗い前後を比較した場合、手洗い後に手指表面の菌数が増加する方も多いため（すすぎ不足などが原因）、正しい手洗いの難しさを実感していただけます。



報告会

目視点検、食品検査、拭取り検査の結果を基に問題点を洗い出し、改善策を報告書にまとめます。別途ご希望のお客様には、報告書の内容の説明およびディスカッションを行う場として、報告会を実施いたします。

報告会では、調理従事者や管理者の方と質疑を交わすことで、診断結果の説明だけでなく、より現状に合った改善策を作り出すことを目的としています。その他、衛生管理に関する疑問について直接質問していただくことで、調理従事者の知識を深め、衛生意識を高める機会にもしていただけます。



衛生診断報告書の例

害虫紹介

ユスリカ類

大量に発生することで、不快感を与えるだけでなく、時として健康被害をもたらす昆虫のひとつにユスリカ類が挙げられます。川や池の近くで見かける“蚊柱”の正体は、実は、このユスリカ類です。蚊柱といえば夏を想像しますが、冬に発生する種類もあり、年間を通じて注意が必要です。

生態

国内には約 1,000 種が生息し、幼虫の大部分は淡水生です。海域を含むあらゆる水域、汚れた水溜りから清流まで、幅広く発生します。幼虫はデトリタス（堆積有機物）を食べるものが多く、汚れた水域で大量に発生場合があります。成虫の体長は 0.5mm から 1cm 程度で、外観は蚊に似ていますが、人を刺すことはありません。成虫は口器が無いので、餌をとることができず、成虫の寿命は長くても 1-2 日ぐらいで、産卵を終えるとすぐに一生を終えます。



図 ユスリカ類の一種

被害

大量に発生するため、不快感を与えます。また、光(紫外線)に誘引される性質(正の光走性)を有するため、照明に集まります。これによって屋内に侵入し、異物混入の原因になります。ユスリカ類の生体や死骸はアレルゲンであり、吸い込んだ場合に鼻炎や喘息などのアレルギー性呼吸器疾患を引き起こす場合があります。

対策

幼虫対策としては、IGR 剤(昆虫成長抑制剤)や有機リン系薬剤の散布が有効です。ただし、薬剤を屋外で使用する場合は、魚やプランクトンに影響するため、広範囲に流出しないように配慮が必要です。飛来する成虫への対策としては、窓や扉の開放厳禁や、目の細かいタイプの防虫網を使用することが効果的です。窓に紫外線カット資材(専用のフィルムやカバー)を貼ることや、ピレスロイド系の忌避剤を塗布しておくことでも侵入を軽減できます。

食中毒情報

製品用の瓶に入れた除菌剤を誤って出荷してしまい、飲んで食中毒症状を発症する事故が発生していました。充填機を除菌後の廃液用の容器として、製品の瓶を流用してしまったことが原因のようです。容器には、内容物・使用目的・使用期限などが分かるように表示をするようにして下さい。

1ヶ月間のノロウイルスによる食中毒の患者数が1,000人を超えていました。ノロウイルスによる食中毒患者が発生した後に、施設内で感染が広がってしまったケースも報告されています。ノロウイルス保有者による感染を防ぐために、検査による早期発見が重要です。

全国食中毒発生状況 (12/16~1/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	26	1089
カンピロバクター	4	56
ウエルシュ菌	1	54
ザルコシスティス	1	1
不明・その他	5	128

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

