

サニナビ

日々の洗浄は適切に行われていますか？

当係では、給食施設や食品工場の立入時に、必要に応じて「一般細菌」及び「大腸菌群」の簡易拭き取り調査を行うことがあります。今回は最近実施した拭き取り検査の結果から、注意点を紹介します。

＜ポイント① 一般細菌と大腸菌群の拭き取り調査をするの＞

主にこの2つを調べることにより、拭き取り箇所の汚染度を数値として確認し、衛生管理の見直しに活用することができます。（汚染指標菌と言います。）

注意点① 器具の洗い残り

最近の調査結果の傾向として、きれいに洗ったとされる調理器具においても、一般細菌が検出されることがあります。今一度正しい洗浄・消毒ができていないか見直してみませんか？

＜チェックポイント＞

- ・ 汚れの度合いに応じて、洗剤（酸性・中性・アルカリ性）や洗浄器具（スポンジ・ブラシ）を使い分ける。
- ・ 洗剤での洗浄後にアルコールやハイターで消毒をする。
- ・ 洗い終わった器具に水分が残らないよう、ペーパータオル等で拭き、清潔な場所で乾燥させる。

北九州



北九州市保健所
 東部生活衛生課
 広域食品指導係
 小倉北区馬借 1-7-1
 4階
 TEL 093-522-8728
 FAX 093-583-2044

・ 器具は清潔な容器等に保管し、周囲からの汚染を防ぐ。特に、床やシンクからの跳ね水に注意する。

・ 使用前に軽く洗う、またはアルコール等を噴霧してから使用する。

注意点② 人の手がよく触れるところ

拭き取り調査で必ずと言っていいほど汚染が確認される場所です。例えば、ドアノブ、冷蔵庫の取手、水道の蛇口などがあります。

＜チェックポイント＞

- ・ 定期的にアルコールや次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。始業前後、ロッカー切り替え時、製品切り替え時、休憩の前後などに可能なタイミングで行うようにする。
- ・ 各従業員が正しい方法・頻度で手洗いを行った上で清潔な手袋を着用する。手袋はこまめに交換する。



参考画像 拭き取り調査

害虫の発生に備える！

夏が終わり、過ごしやすくなってきた秋だからこそ、引き続き害虫対策が必要です。今年の夏も高温により、一部の害虫については活動が鈍っていたように思います。高温に弱い害虫も、気温が下がるにつれ活動が活発になる可能性がありますので、今うちに害虫対策を強化して発生を防ぎましょう。

＜防虫対策を業者委託している施設＞

定期的に業者によるモニタリングや薬剤散布による巡回があると思います。モニタリング結果については昨年と比較して多いのか、少ないのか確認するようにしましょう。また、最近の傾向はどうか情報をお聞きなどして把握するようにしてください。製造場内で発生が見られる部分を把握して、防虫業者へ伝え、重点的に対策してもらいましょう。

＜自社で防虫対策をしている施設＞

どの時期にどのような対策をするのか防虫の計画を話し合っておくようにしましょう。計画がないタイミングでも、害虫の発生が認められたときにはすぐに清掃や薬剤による対策を行います。薬剤散布は、調理等をしていない時間帯に行うようにしてください。

＜共通事項＞

- ・ 定期的な見回りをを行い、製造所内の壁や天井、出入口等に隙間があれば埋めるようにする。
- ・ まずは日々の掃除をしっかりと行い、汚

染のある箇所が無いようにする。カビや水たまり、食品の残渣のような害虫の発生源を作らない。

・ 日頃から害虫の発生が無いから従業員全体で確認し、情報共有を行う。

・ ドアの開閉を最小限にする等外部からの侵入を防ぐように、従業員全体で習慣づけを行う。また、物資納入業者等の定期的に入出入りの関係者にも周知するようにする。



△10月こそ食中毒に注意△

本市の食中毒警報は9月末日で終了しました。しかし、10月に入っても食中毒には注意が必要です。

10月の長期予報（1か月予報）を確認したところ、例年より気温が高くなる可能性が高いとのことでした。10月も9月ほどの高温はないものの、引き続き食中毒菌の増殖には適した温度が続きます。

また、ここ数年の全国の食中毒発生件数を統計で確認したところ、10月の発生件数は12か月の中で3番目以内という年が多いです。食中毒は年間を通して発生しているものですが、10月は特に件数が多い時期ですので、注意して日頃の業務を行うようにしてください。

編集後記

暑い夏を乗り越えて10月に入りました。秋といえば食欲、スポーツ、芸術など結びつきのある言葉が浮かんできますね。今月の写真は「かき氷（しろくま）」です。