

## 5Sと手洗いは現場で徹底されているか

5Sと手洗いについて、現場実情に基づいて、その対応などについて考えてみる。

### 1 整理＝必要ものと不用品を区別し、不用品を廃棄する

作業場の衛生点検をしていて、こんな場面に出会う。器具類が破損したため新しいものに更新したのに、新しいものは戸棚にしまったまま使わずに、相変わらず古い破損したものを使用している。容器が不揃いになったため、新しいものを取りそろえたのに、相変わらず古いものが保管してある。記録などの文書は1年間の保管と決められているのに5年間分もたまっている。

どれも必要なものと不用品の区分ができず、整理（処分・廃棄）できないため、このまま放置すると異物混入や害虫の発生、火傷などの労務災害を起こしかねず、また、作業場を狭くし、作業効率も落としてしまう。

### 2 整とん＝必要な時にすぐに取り出せるように決められた場所に保管する

食品倉庫で賞味期限などの表示を点検・確認していると、時々従事者が入ってくるが、皆、一応に首を傾げて悩みながら目的の食材を探す。これは、置き場所が決められていないために、どこに目的の食材があるか直ちに分からないためである。

また、殺虫剤や掃除用の洗剤が調味料と一緒に置かれていたり、ペットボトルなどに小分けした洗剤や消毒薬、食用油などに表示がないものを見かける。飲食店で油と間違えて洗剤で炒めた焼きそばを食べさせた例や、洗剤や漂白剤で割った焼酎を提供した事件が続いている。事故防止を徹底するには、小分けにペットボトルは使用しない。小分けする場合は、それと分かる専用容器や元々入っていた容器に、中身と小分け日、賞味期限などを表記する。

### 3 清掃＝施設内や施設の周辺を整理・整とんし、掃除する

作業場の床がべとついているので、掃除はどうしているのか聞いたら、「外部の清掃業者が入っているので、私たちは床掃除をしない。」という。よく聞いてみると、清掃業者が行うのはワックスかけをするための掃除だった。調理場のような汚れの厳しいところはワックスをかけるための掃除程度では汚れは落ちない。汚れが残ったままワックスをかけることで、かえって汚れを蓄積させていた。調理場などは調理場専用の洗剤で、しっかり清掃する必要がある。

清掃と同様に、日頃から施設等を汚さないように心掛けることも大切だ。レンジや機器類の下が汚れてしまうと清掃が困難になるので、作業中にむやみに床をぬらさないようにし、レンジや調理台との隙間などはしっかり目地止めして、調理の際の調味料や油などがレンジの側面や床に落ちないようにする。

### ○清掃には、洗浄と消毒が含まれる

この二つについてもあまり意味を理解されていない事例に出会う。ATP検査で、「汚れ具合を見る検査なので準備して」というと、ほとんどの人がアルコールなどで拭き取る。検査結果

が悪いと、「塩素消毒しなかったので」などと言われる。汚れは洗剤で落とす、消毒は有害菌を殺すということが十分理解できていない。

汚れたまま消毒しても、汚れの中に閉じこもっている菌はなかなか殺せない。汚れを放置しておく、菌がバイオフィーム(生物膜)をつくり、ますます消毒が困難になる。消毒の前に、まず洗浄を徹底することが重要であることへの理解が必要。

食中毒予防対策は「消毒」だと思わんばかりの作業をしているのを見かけるが、消毒する前にしっかりと洗浄する(汚れを落とす)ことが大切である。

## 4 清潔＝食品衛生5Sの目的、整理、整とん、清掃された状態

一般の工場における清潔は見た目の「きれいさ」をいうが、食品衛生では顕微鏡でなければ見えない微生物レベルでの清潔が求められる。(ただし、今日の精密機械の工場では、食品衛生と同様(それ以上に)に顕微鏡レベルの清潔さが求められている。)

清潔を維持するためには、従事者の手洗いの徹底、調理器具・機械器具などの洗浄・消毒と身だしなみに気をつける。

清潔になっていないと、せっかく衛生的に作業しても、二次汚染や異物混入などの食品事故を起こす恐れがある。

## 5 しつけ＝知識を習得し、職場のルールを確実に守れるよう習慣化する

食品衛生5Sの目的である調理場を清潔にする＝安全な食品を提供するためには、整理・整とん・清掃、洗浄、消毒、清潔を理解し、確実にできる人を育てることである。

しつけができていない、ルールが守れないと、間違った作業手順などで食品事故(食中毒や異物混入)を起こす可能性がある。若い人たちはマニュアルの通りに実施することには慣れているが、なぜそのようにするのか、どうしたらそのようになるのかを理解するのは苦手である。

新人でおろおろしている人を頭ごなしに叱っても、せっかくの人材が逃げてしまう。なぜ、それをしなければならないか、どのようにするのかをしっかりと理解させることが必要である。そのためには先輩社員諸氏も、知識を習得し、率先垂範し、わかりやすく説明できるようにする必要がある。

## 5Sプラス1S

整理・整とん・清掃・清潔・しつけの5Sを徹底して、安全・安心の食品を作ろうとしても、作業場内がぎすぎすしていたり、チームワークが乱れると、作業に集中できず不良品を出す原因となる。日々の作業は大変だが、緊張感をもって笑顔を絶やさず、明るく働きやすい職場にする必要がある。そのためにも、5SにもうひとつのS、スマイル(笑顔)を加える。

## 手洗い＝ノロウイルス、少量感染菌対策は手洗いが最重点

ノロウイルス対策として、従事者の健康チェックし、症状のある者は、作業に従事させないということは徹底されてきた。しかし、ノロウイルスは感染しても症状が出ない(不顕性感染)ことがあるので、健康と思っても手洗いを徹底する必要がある。

## 手洗いのタイミングと効果的な手洗い方法

手洗いは、いつ、どのように行えばよいか。

- ① 設等に入る時。これは、施設等に病原微生物を持ち込まないためである。
- ② トイレ(大便)の後\*。糞便中の病原微生物を拡げないためである。

ここまでの手洗いは、**・水で手をぬらし石けんをつける。・指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(それぞれ5回程度こする)・石けんをよく洗い流す。(洗浄と同じように流す)(ここまでを2回)・使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用は絶対にしないこと)・消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。**と基本的な手洗いを行う。

\*ノロウイルスも腸管出血性大腸菌も感染した人の糞便に大量に排出されます。職場で共同のトイレで大便をするとトイレ周辺や衣類などを汚染する可能性があるため、出来れば大便是職場に来る前に自宅で済ませられるような、規則正しい生活習慣を身に付けたいものだ。

③ は、生肉に触れた後やゴミを処理した後。汚染度の高い生肉やゴミに触れるときは、自分の手を汚さないために衛生手袋をするのも効果がある。

④ 処理作業から調理作業に移行する時。原材料の汚れを調理作業に持ち込まないためであり盛り付け時。盛り付けする際は、手洗いしてから衛生手袋を着用する。提供前の食品に病原微生物を付けないためである。③、④、⑤は石けんでの1回洗いでもよいが、汚れものに触れる時と盛り付け時は、必ず手袋を着用する。手袋は汚れものに触れる時は青色、盛り付け時は透明(白色)にするなど使い分けするとよい。

手洗い方法として1回20秒とか30秒と言われているが、時間より汚れの残りやすい部分を、それぞれ5回ずつとか具体的に示す必要がある。

衛生管理担当は、現場を見るだけでなく実際に手洗いをするなど、従事者が行っている衛生管理方法イメージし、不備があれば改善させることが重要である。

### 手洗い方法

9



指先を立ててアルコールを噴霧し、両手にすりこむ。

40

## 洗い残しを防ぐ手の洗い方

© SARAYA CO., LTD.



①ぬらした手に石けんをつけ、手のひらをこする



②手の甲を伸ばすようにこする



③指先・爪の間を念入りこする(爪ブラシも有効)



④手を組んで指の間を洗う

それぞれ5回程度



⑤親指と手のひらをねじり洗う



⑥手首も忘れずに洗う



⑦十分に水で流した後、ペーパータオルなどでよく拭き取って乾かす



ペーパータオル専用のゴミ容器を