

食品取扱施設及び設備の改修時の注意点

営業許可を要する食品取扱施設設備は、公衆衛生上必要な一定の基準を満たすことによって許可を受けている。新規の施設は、基準に沿って作られるが、老朽化に伴う設備の改修や修理の際には、基準を逸脱しないまでも、配慮に欠ける不適切な事例が多くみられる。そこで、施設・設備事業者の役割、衛生指導の在り方について考えてみた。

<不適切な事例>

①手洗い器の流水時間

手洗い器の水道栓が、従来の手回しによるものからレバー式のものに改善されたが、一度のプッシュでの流水時間が10秒に満たなかった。

大量調理施設衛生管理マニュアルの標準作業書では

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う（30秒程度）。
3. 石けんをよく洗い流す（20秒程度）。
4. 使い捨てペーパータオル等でふく（タオル等の共用はしないこと）。
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

となっている。10秒では手指に石けんを付けた状態で2度も3度もプッシュしなければならない。

②レンジの配置が不適當

調理場のガスレンジの更新工事をした現場で、側壁とレンジの間に5cmほどの隙間があり、作業台との間にも数センチの隙間ができていた。

一般にレンジ周りは油で汚れやすく、清掃するのが難しい場所である。隙間にはゴミが入りこみやすく、いくら清掃してもすぐにまた汚れてしまう。

③配管がむき出し

施設が古くなると下水管や水道管の更新が必要になってくる。更新後の配管が調理場の床や天井を縦断しており、清掃を困難にしている。

④食器殺菌保管庫がシンクから離れている

煮沸消毒槽から食器殺菌保管庫に更新されたが、食器洗いのシンクから離れているため、床が水浸しになっていた。

⑤作業台の下が、むき出しのスノコ

鍋やボールなどの置き場がないということで、作業台を新しくしたにもかかわらず、むき出しのスノコが設置されていた。現在の基準では、扉がある場合を除いて、食器器具類は60cm以上の高さで保管するよう明記されている。



食品衛生コンサルタント
笹井 勉
(元墨田区食品衛生監視員)

<設備の改修事業者、衛生指導者は従事者目線で>

①手洗いはノロウイルス対策の最重要点

図のようにノロウイルス食中毒発生要因は、65%が従事者由来となっており、39%が不顕性感染等の非発症の従事者によるものとなっている。ノロウイルスの予防には症状の有無に関わらず、丁寧な手洗いを行うことが最も重要になっている。

事例では、従事者は不便に感じていないようであった。それは日頃から10秒程度しか手洗いをしていないことを意味する。取り付ける設備業者も衛生指導員も、ノロウイルス対策に重要な手洗いがしっかりできるように設備を整える必要がある。

②汚染されない、清掃しやすい設備に

汚れたところの清掃指導も重要だが、根本的には汚れにくい設備を整えることが重要である。ひどい場合は工事のやり直しを指示したり、部分的に目止めをして隙間を埋めるような対応を求める必要がある。

配管は場合によっては、構造上むき出しにせざる得ないことがある。それでもできるだけ壁に密着させたり、周りの構造を清掃しやすくするなど、工夫することはできる。

③作業動作を考えた配置を

水をこぼさないように指導するよりも、水をこぼす恐れがないような配置にすることが重要である。

④最新の設備基準を理解

ノロウイルス対策をはじめ、食品衛生関係法令やそれに伴う対策は年々変化している。従前の基準に従って設備されても有効に機能しない。食品衛生関係の施設設備に関係する事業者は、常に最新の食品関係法令等を理解しておく必要がある。

<改修時に付加価値を>

設備の更新や改修は、改修前と比較して現場の意向を反映した、より使いやすいものにできるメリットがある。

例えば、電気のコネクタが不足している施設で、延長コードを床に長々と這わせている事例がある。これではコードが汚れて不衛生になるし、コードにつまづいて転倒などの危険性がある。改修の機会に、必要な電源を適切な場所に確保できるような工事が望まれる。

<後追いでなく先に行く衛生指導を>

現状の不備を指摘し改善させるとどまらず、不備となる要因を取り除くような衛生指導が重要となる。現状を分析し、より具体的な指導が望まれる。その際には、労働安全衛生面からの指摘も必要になる。

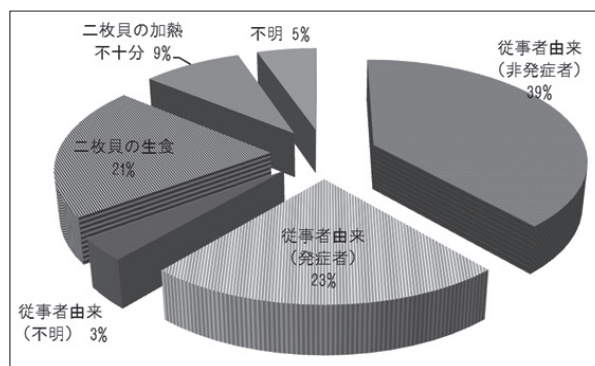


図 ノロウイルス食中毒発生要因
(平成27年 推定を含む n=57)

資料：薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会
配付資料 平成27年食中毒発生状況概要版より