

# 現場 トラブル 解決術

## 第30回

### 食品取扱施設と 設備改修時の注意点

#### 食品衛生管理実践研究会

東京都や特別区の保健所や市場などの行政機関を経験し、退職後、民間企業等で衛生管理に携わる有志で構成。定期的に勉強会を開催し、各現場での衛生管理の取組み、課題などの情報交換を通じて衛生管理の向上に努めている。

#### 施設設備の基準と 不適切な改修事例

営業許可を要する食品取扱施設は、公衆衛生上必要な一定の基準を満たすことにより営業許可を受けています。新規の施設は、施設設備の基準（以下「基準」といいます）に沿ってつくられますが、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ます。ここでは、改修する場合の適切な方法について考えてみます。

#### ① 手洗いや流水時間が短いケース

手を洗うには、流水がたっぷり必要です。プッシュ式水栓に改修された手洗い器では、一度のプッシュで流水時間が10秒に満たないものがありました。

#### ② シンクやレンジの配置が不適切になったケース

調理場内のガスレンジや作業台、シンクの改修工事により、壁やほかの機器類との間にすき間ができたところを多く見かけます。レンジ周りは、油汚れで清掃するのが難しい場所です。シンクとのすき間は、水が垂れて汚れが付着します。

調理台のすき間は食材が落ちても清掃がしにくく、害虫発生等の原因になります。

③ 配管がむき出しになったケース  
施設が古くなると、下水管や水道管の更新が必要になります。改修で配管がむき出しになり、清掃を困難にしていることがあります。

④ 食器殺菌保管庫がシンクから離れてしまったケース  
煮沸消毒槽が高室温の原因になりますので、改修時に食器殺菌保管庫に変更するところが多くあります。設置した食品殺菌保管庫がシンクから離れてしまい、濡れた食器類から垂れる水滴で床が水浸しになっていた例がありました。

⑤ 作業台の下がむき出しのスノコになってるケース  
鍋やボウル等の置き場が不足し、新規に作業台を設置しましたが、作業台下に戸棚式でなく、むき出しのスノコが設置されていました。「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、食器器具類は床面から60cm以上の高さで保管するよう明記されています。

#### 改修施工業者、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点  
図のように、ノロウイルス食中毒の発生原因は全体の80%が従事者由来であり、55%が不顕性感染等の非発症の従事者によるものです。ノロウイルスの予防には症状の有無にかかわらず、ていねいな手洗いを行うことがもっとも重要です。

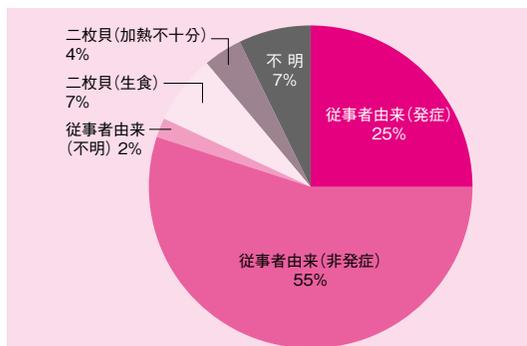


図 ノロウイルスの食中毒発生原因

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 食中毒部会 配付資料をもとに作成

先に挙げた手洗いや流水時間が短いケースでは、従事者は特に不便に感じていないようでした。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しています。ていねいな手洗いができるように、設備を整えましょう。

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は重要ですが、基本は汚れにくい設備を整えることです。改修をした施工業者に工事のやり直しを求めたり、目止めをしてすき間を埋める必要があります。

③ 外配管でも清掃しやすいものに  
配管は構造上むき出しにせざるを得ないことがあります。それでもできるだけ壁に密着させ、周りの構造を清掃しやすくする等、工夫することができます。

④ 作業動作を考えた配置を  
床に水をこぼさないように注意するよりも、水をこぼすおそれがないような配置にすることが重要です。

⑤ 最新の設備基準を理解する  
ノロウイルス対策をはじめ、食品衛生関係法令等に基づく対策は年々変化して

います。従前の基準に従って設備されても、有効に機能しない場合があります。常に、最新の食品関係法令等を理解しておく必要があります。

#### 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、より使いやすいものにできるメリットがあります。

たとえば、コンセントが不足している施設で、延長コードを床に這わせている事例があります。これではコードが汚れますし、コードにつまみついて転倒等の危険性があります。改修の機会に、必要な電源を確保するようにしましょう。

#### 後追いでなく先を行く 衛生指導を

衛生指導に携わる者は、現状の不備を指摘し改善させるにとどまらず、不備となる要因を取り除くような指導を心がけましょう。現状を分析し、より具体的な指導が望まれます。