

## 食べもの文化2014年1月号 衛生の原点:手洗いと5Sで食品事故を防ぐ

手洗いと5S(整理・整とん・清掃・清潔・しつけ)が徹底されていれば、ほとんどの食品事故は防ぐことができます。日ごろの衛生点検から見てくる手洗いと5Sについて考えてみます。

### 1 手洗い

ノロウイルスやO157などの少量感染菌食中毒対策は手洗いが最重要になります。最近、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ました。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ります。

#### <手洗い環境の整備>

手洗い石けん液を薄めすぎて泡立ちが少ないもの、ノズルが詰まって液がでにくいもの、アルコールが噴霧されず、ドットと流れ出すものなどを見かけます。このようなところでは普段から手洗いや消毒が十分できているとは思えません。

ペーパータオルを捨てるゴミ箱が手洗い場から離れていたり、ペーパータオルをボックスに入れず、袋のまま平置きしてあったりします。ペーパータオルをぬらさずに抜き取るには、ボックスに入れて下に引き抜けるようする必要があります。そして、水分を拭き取ったペーパーはその場で捨て、アルコール消毒まで連続して行う必要があります。(図を参照)

#### <具体的な洗い方>

手洗い方法として1回20秒とか30秒と言われていますが、時間より、汚れの残りやすい部分(爪先、指の間、親指、手の甲など)を、それぞれ5回ずつとか、具体的に示す必要があります。

調理室の責任者は、調理員がマニュアル通りの手洗いができているかを確認します。マニュアルどおりにできていない場合は、どこに不備があるのかを見つけて改善していくことが重要です。

次は5Sに沿って考えてみます。

### 2 整理する(5Sの1)

衛生点検中に、私はこんな場目に出会います。器具類が破損したため新しいものに更新しましたが、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ました。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りました。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こともありました。

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)できていないためです。

このまま放置すると異物混入や害虫が発生の原因になり、また、作業場を狭くし、作業効率も落としてしまいます。破損した器具を使うことによって、火傷などの労務災害にもつながります。

### 3 整とんする(5Sの2)

私が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きますが、皆、一応に首

を傾げて悩みながら目的の食材を探しています。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す。

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ます。飲食店では、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ます。事故防止を徹底するには、薬品と食材は明確に区分して保管し、小分けにペットボトルは使用しないようにします。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します。

## 4 清掃する(5Sの3)

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。」といわれました。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でした。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ません。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ました。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ります。

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です。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ことが重要です。

清掃には、洗浄と消毒が含まれます。

この二つについても、あまり意味が理解されていないのではないかなと思うような事例に出会うことがあります。

残留している有機物が測定できるATP検査をする際に、「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ります。検査結果が悪いと、「塩素消毒しなかったのだから」と言われます。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ためです。

## 5 清潔に保つ(5Sの4)

一般の工場における清潔というのは見た目の「きれいさ」をいいます。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ます。(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ます。)

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ことが大切です。

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ります。

## 6 しつけをする(5Sの5)

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・整頓・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。

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ります。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ますが、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なようです。

新人調理員がおろおろしているのに、頭ごなしに叱っても、せつかくの人材が逃げてしまいます。なぜ、それをして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す。そのためには先輩調理員さんたちが、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ことです。

資料:東京都のHPより作成

## 手洗いの手順



石鹸をつけ手のひらをよくこする



手の甲を伸ばすようにこする



指先・ツメの間を念入りにこする



指の間を洗う



親指と手のひらをねじり洗いする



手首も忘れずに洗う

7

1 から 6 はそれぞれ両手 5 回ずつ程度行います。

その後、十分に水で流し、ペーパータオルでよくふき取って乾かす

1 から 7 までを繰り返す（調理室に入る際やトイレの後）



必要量の消毒用アルコールを手に取り、手指によくすり込む