



生活衛生ニュース

April 2017

Vol. 4 / No.4 (通巻40号)

発行：(株) 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

一般的衛生管理と食品衛生「7S」

～施設の衛生管理でお困りの飲食店営業者の皆さまへ～

調理場の衛生管理ってどのように行えばいいのでしょうか。

皆さんは食品取扱施設の一般的衛生管理をご存知でしょうか。近年、HACCPという食品製造工程の衛生管理システムが食品関連施設へ導入されています。このHACCPによる管理を行う前提条件として「一般的衛生管理プログラム」の整備が必要です¹⁾。特に飲食店での食品事故は、手洗い不足による食中毒発生や毛髪・害虫等の異物混入など、一般的衛生管理の不備によるものが大半です。つまり、一般的衛生管理を整備すれば事故は大きく減らすことができるということです。前号の「HACCP管理の現在と今後」²⁾に続き、今回は「一般的衛生管理とはどういうことか？」について説明したいと思います。

一般的衛生管理の目的を簡単に言えば、「製品を汚染しないように原材料・作業環境・食品従事者を衛生的に管理すること」及び、これらが「確実にできているかをチェックする仕組み作り」です。年々厳しくなる衛生管理の基準にどう対応したらよいかを、衛生管理の改善・向上活動に活用されている食品衛生「7S」を例に紹介します。

食品衛生の基本7Sとは？

7Sという言葉をご存知ですか？ 7Sとは「整理・整頓・清掃・洗淨・消毒・清潔・習慣づけ(躰)」をローマ字表記した時のSで始まる7つの言葉を指しています³⁾。食品衛生で求められるのは目に見えない微生物レベルの清

潔です³⁾。この「清潔」を達成するために「整理・整頓・清掃・洗淨・消毒」を「習慣づけ」して行いましょうというのが7Sの概念です。(図)

「整理」と「整頓」でロスを減らし、作業効率アップ

調理場が物で溢れると使用できるスペースが少なくなり、非常に使いにくくなってしまいます。また、冷蔵庫内の食材を乱雑に保管していると、棚の奥に目が届かず、期限の切れた食品が残ってしまうことがあります。そこで、取り組みたいのが「整理」と「整頓」です。整理とは、必要な物と不要な物を区別して「不要な物を捨てる」ことです。新品を買ったら古いものは捨てる、1年使わない物は捨てる等、職場内でのルールを決めると管理しやすくなります。整頓とは、物を片づけることです。器具や食材の置き場所は予め決めておき、棚や容器に表示するとすぐに見つかりますし、収納する場所に迷うこともなくなります。

「清掃」でゴミと汚れを除去

「清掃」とは、ゴミや汚れ等の目に見える異物を取り去ることです。清掃が疎かでは、見た目汚いだけでなく食品汚れが腐敗して細菌や害虫のエサになります。調理はゴミや汚れが発生する仕事なので、清掃の負担を減らすためには工夫が必要です。例えば、飲食店に伺

とフライヤーと作業台の隙間が汚れていることがあります。そのような場合、隙間を防水テープで目張りしておく、汚れが溜まりにくくなり清掃が楽になります。また、床面ぎりぎりに棚板を設置したため棚の下に箒やモップが入らないというラックを見かけます。この改善策としては、床と棚板の間には30～60cmほどスペースを空けておくと清掃しやすくなります。このように「汚さない工夫」と「清掃しやすくする工夫」で清掃の負担は減らせます。

「洗淨」と「消毒」で細菌を除去

細菌除去の観点で重要視されているのが「洗淨」と「消毒」です。「洗淨」とは水や洗剤を使って目に見えない汚れや細菌などを物理的に洗い流すことです。「消毒」とは熱やアルコール等を利用して細菌を殺すための工程 (2面に続く)

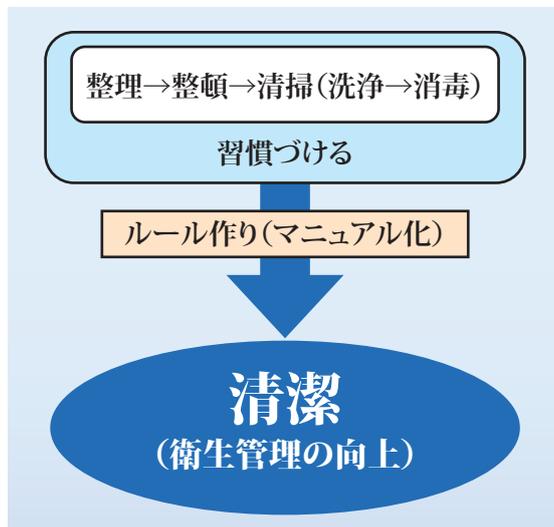


図 食品衛生「7S」概念のイメージ

(1面の続き)

です。洗浄と消毒は組み合わせて効果を発揮します。例えば、「細菌の拭き取り検査をするので器具をきれいにしてください」と指示すると、洗浄はせずに直接アルコールを吹き付け消毒の方がいらっしゃいます。アルコールは消毒剤としては便利ですが、器具に汚れや水分が残っていると殺菌効果が薄れ細菌は生き残ります。もし、消毒をしたのに細菌が生残している場合は洗浄の方法も見直してください。事故要因となりやすい手洗いや包丁・まな板等の洗浄・消毒方法はルールを作る(マニュアル化)とよいでしょう。

調理場の「清潔」は人がつくる

上記5つのSを実践できれば施設の清潔は維持できますが、施設と共に気を付けたいのが食品従事者の清潔です。近年、問題となっているノロウイルスの食中毒事故は、トイレなどを介して汚染を受けた「人」が原因となって起きています。「人の清潔」を保つには、手洗いや身だしなみに気をつけること、管理者が従業員の体調を確認することが大切となります。

「習慣づけ」は衛生管理成功のカギ

習慣とは「長い間繰り返すうちにそうすることが決まりのようになったこと」です。事故は忙しい時ほど起きやすくなります。時間が無いからと衛生

表1 マニュアルの一例

手洗いマニュアル

1. 水で手をぬらし、洗剤を付けて十分に泡立てる。
2. 指、腕を洗う。
指先、指の間を念入りに。
3. 流水で10秒洗い流す。
* 1~3を2回行う
(調理開始時及びトイレ使用后)
4. ペーパータオルで水分を拭き取る。
(タオルの共用は禁止)
5. アルコールをたっぷり噴霧し手首から指先まで乾くまで擦り込む。

調理器具洗浄マニュアル

1. 機械を耐水性の台の上で分解する。
(小型の機器はシンク内で分解)
2. 水で2回洗い流す。
3. スポンジに中性洗剤をつけ洗浄する。
4. 流水で洗剤を洗い流す。
5. 部品を熱湯に5分間浸漬する。
6. 乾燥させる
7. 組み立てる。

管理を後まわしにしては意味がありません。従業員一人一人が「何のためにやるのか」を理解し、自発的に行動することで衛生管理は根付きます。その為には、地道な従業員教育や、管理者と現場とのコミュニケーションが大切です。

衛生管理に不安のある場合は、先ず、7Sがしっかりできているかを確認してみてください。もし問題が見つかれば改善のチャンスです。一つ一つ解決して衛生管理のレベルアップを目指しましょう。

一般的衛生管理の習慣づけのために

事故の原因になりやすい重要なポイントについて「ルール」を基に「マニュアル」を作成し、一般的衛生管理が確実にできているか「実施のチェック記録」を作ることが大事です。事故が起きた時にこのチェック記録が残っていれば原因究明に役立ち、問題を未然に見つけて改善することもできます。また、記録を取引相手に見せれば「私たちはこのように衛生管理を行っています」と

説明でき、信用にも繋がります。マニュアル(表1)や記録(表2)の一例を掲載しました。

初めは基本的な項目のチェックから始め、実施する中で改善点が見つかればマニュアルを更新します。継続的に更新して各施設に合ったルールを作ることが望まれます。

(文責：竹原 佑)

(参考資料)

- 1) (公社)日本食品衛生協会：HACCP 導入の手引き(2015)
- 2) 静環検査センター HP, 生活衛生ニュース；HACCP 管理の現在と今後(2016.12)
- 3) (公社)日本食品衛生協会：食と健康 676号, p52, 5S と手洗いが食品衛生の第一歩(2013)
- 4) 中央法規出版：五訂 大量調理施設衛生管理のポイント(2016)

表2 記録(衛生点検記録票)

衛生点検チェック票(○良好 △不十分 ×不良)

施設名	日付			
項目/No.	チェック項目			
I 施設	01	清掃・排水溝	施設及び周辺はよく清掃しているか	
	02	修理	破損箇所はよく修理しているか	
	03	不要品	調理場内に私物等 unnecessary な物を置いていないか	
	04	換気・照明	排気装置、照明設備は清掃しているか	
	05	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	ネズミ、ゴキブリ、ハエの出没はないか 駆除はしているか	
	06	手洗い設備・消毒液	常に使える状態か 消毒液は入っているか	
II 食品取扱設備	01	調理器具	包丁、まな板、フキンは清潔か 数量は充分か	
	02	消毒・殺菌	器具類はよく洗浄し、必要に応じ消毒しているか	
	03	器具保管	器具類は衛生的に保管しているか	
III 汚物処理	01	ゴミ容器	ゴミ容器は清潔か。ふたは常にしているか	
	02	トイレ洗面所	清潔にしているか	
	03	清掃用具	清掃用具は専用の場所に保管しているか	
IV 食品等の管理	01	仕入れ商品	品質・鮮度・表示等の点検をしているか	
	02	食品の保管	温度管理が適切で、衛生的に保管しているか	
	03	冷蔵庫	食品毎に区画して保管しているか 清掃はしているか	
V 従事者の衛生管理	01	服装	清潔な作業着、帽子(髪おおい)を着用しているか	
	02	手指・爪指輪	手指に傷がないか・爪は短いか 指輪はないか	
	03	手洗い	作業前、作業中に手洗いを適切に行っているか	
	04	健康状態	下痢をしていないか 定期的に検便をしているか	

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地