

## 特集：一般的衛生管理プログラム①

## 巻頭言

あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、お健やかな新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

新年がスタートし、少し気分よくいられることに気が付きました。それは昨年末、計画から2年越しの本社階段棟がやっと完成したのです。実はあまり大きな声では言えないのですが、マルマ本社の建物が消防法に違反していたのです。実際にはもう30年以上前からその状態だったのですが、あまり消防署からの強い指摘も無くそのままにしてしまっていました。しかし3年前の査察から大変厳しくなり、最終的には階段棟を建てることで問題解決することになりました。当初は行き来が不便になる挙げ句に、後ろ向きの高額な出費（建築費）も重なり、辟易としていましたが、新年あけて新しい階段棟を見ると、今までの違法な状態で火災でも起きたらどうするのかと云う、常に持っていた不安感から解放されたことは大変大きく、何かすがすがしさや安心感がありました。こんなことを感じていると、今作っている55期の経営計画も社員の漠然とした不安を取り除き、将来に対し安心感を与えられるようなものにしたいと思いました。

もう一つ経営計画で感じたことですが、先日新聞に「サイゼリア採用しすぎで減益」と云う記事が載っていました。各店舗が安心の為に多くの余分なバイトを採用したためのことだと書かれていましたが、気持ちは本当に良く分かります。しかし、マルマの様な中小零細では「採用しすぎ」は即赤字に直結します。まして新卒採用で内定辞退者数の想定を間違えればより大変なことになります。多すぎるより少ない方が安全です。でも成長するにはやはり人の増員は欠かせません。休みが取れないような状態は問題ですが、ひまはもっと問題で、少し忙しい位のバランスが大切だと思います。大変難しいことですがこの絶妙なバランスを目指して、採用計画を55期からスタートする5か年計画に盛り込みたいと思います。

新たなスタートと成る平成30年です。本年もよろしくお願い申し上げます。

株式会社マルマ  
代表取締役 社長 鈴木雅太郎

## 一般的衛生管理プログラム①

前回のエムテックインフォメーションでは、HACCPの制度化について紹介しました。HACCPの実践のためには、一般的衛生管理プログラム（PP、PRP）と呼ばれる基本的な衛生管理が必須です。それは、特別に難しいことをするわけではなく、手洗い、清掃、機器管理、害虫管理など、今までも実施しているはずのことがほとんどです。その中で、取り組みが弱い点、抜けている点があれば、改めてルールの見直しを行う必要があります。そこで、一般的衛生管理プログラムの内容について、今後少しずつ紹介していきたいと思います。

### 一般的衛生管理プログラムの項目

一般的衛生管理プログラムの項目は以下の通りです。

項目	内容
従事者の衛生管理	健康状態チェック、定期診断を受診し、衛生的な身だしなみをする。
施設設備、機械器具の衛生管理	清掃・点検を実施し、衛生状態を良好に維持する。
施設設備、機械器具の保守点検	適正な頻度で点検を行い、常に良好な状態で使用できるようにする。食品に直接触れるものを衛生的に保持する。
従事者の衛生教育	従業員に教育・訓練を実施し、衛生管理を実践できるようにする。
そ族昆虫等の防除	防虫・防鼠の計画を立て、予防・駆除する。
使用水の衛生管理	遊離残留塩素濃度を適正に維持し、必要な場合は検査を実施する。
排水及び廃棄物の衛生管理	排水の方向が正しく、スムーズに流れているか確認する。廃棄物は区分し、所定の場所で保管管理、廃棄をする。
食品等の衛生的な取扱い	食品の汚染防止、温度管理、異物混入対策を実施する。
製品の回収方法	不良な製品が出荷されてしまった場合の製品の回収手順を定める。
製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検	日々、点検を行い、定期的な校正によって適切に管理する。

### 従事者の衛生管理について

今回は、上記の項目の中から「従事者の衛生管理」を取り上げたいと思います。従事者自身が食品汚染の原因とならないために、従事者は自身の衛生管理を行わなくてははいけません。従事者が行うべき衛生管理には以下のようなものがあります。

例) 手洗い 身だしなみ 健康管理 など

### 手洗い

手に付いた菌やウイルスは、食品や調理器具の二次汚染の原因になるため、常に手を清潔に維持する必要があります。そのためには手洗いのタイミングが重要です。手洗いの方法については、エムテックインフォメーション Vol.75、Vol.124 を参考にしてみてください。

#### 手洗いのタイミング



作業場に入るとき



トイレの後



廃棄物を処理した後



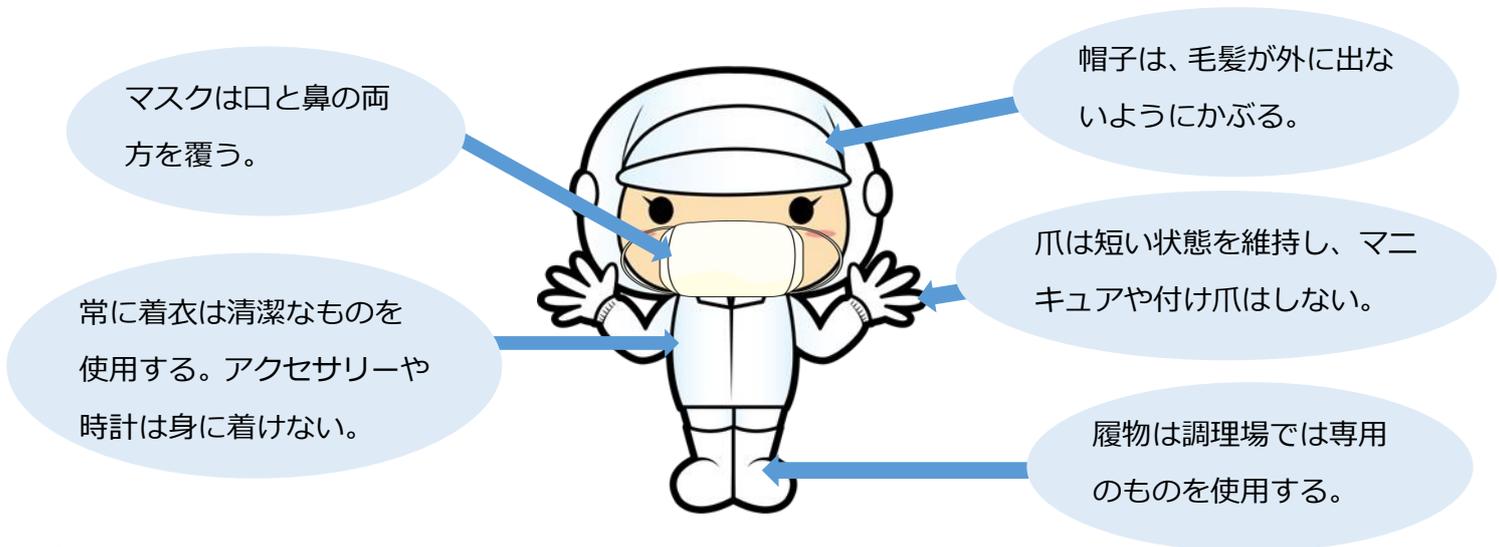
汚染源になる食品  
(生もの等) に触れた後



盛り付け前

## 身だしなみ

調理場への菌の持ち込み、食品への異物混入を防ぐためには、従事者の正しい身だしなみも重要になります。身だしなみについては、以下のポイントに注意して下さい。



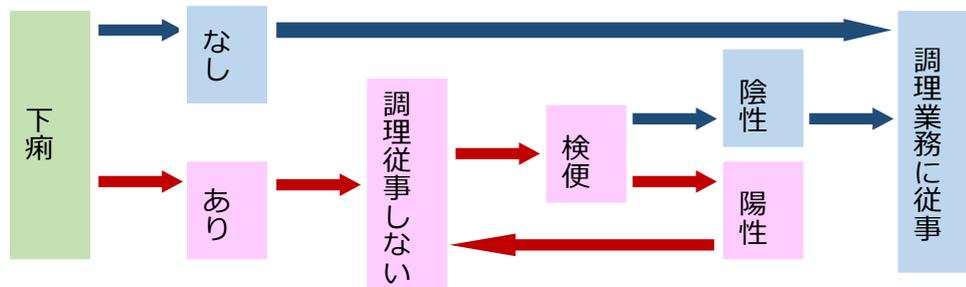
## 健康管理

近年、保菌者による調理が原因で発生する食中毒が多発しています。調理従事者の健康状態を確認するために、下記のような項目で健康チェック表を作成し、保菌者の調理による食中毒の発生を防ぐ必要があります。

名前	項目	下痢していない	発熱していない	腹痛はない	嘔吐していない	化膿性疾患はない	手指、顔面に傷、	その疑いはない	感染症に感染または	着衣は清潔である	履物は清潔である	適切な服装をしている
〇〇 〇〇		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
⋮		⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

問題が明らかになった場合に、どのように対処するかも決めておきましょう。

(例) 下痢の場合



HACCPの講習会や導入サポートを承っています。  
まずは弊社までお問い合わせください。

## 害虫紹介

### アズキゾウムシ

お正月にはお餅を食べた方が多いかと思いますが、ぜんざいなどに使われるアズキにも害虫は発生します。正月に使いきれず余ったアズキを保管するときには注意をしましょう。

#### 生態

アズキゾウムシは体長 2~3mm の小型の昆虫です。名前に“ゾウムシ”と入っていますが、ハムシの仲間になります。世界中に分布する貯蔵豆の大害虫で、アズキをはじめとして、ササゲ、ダイズ、ソラマメ、エンドウにも加害します。豆類の表面や莢に産卵し、幼虫が豆類の内部を加害して成長します。25℃では産卵から約 1 ヶ月間で成虫になり、屋内では年に 5~6 世代発生できます。成虫は約 50~60 個の卵を豆類に産み、短期間で増殖します。1 粒の豆類から最多で 5 匹ほど発生します。



図 アズキゾウムシ  
*Callosobruchus chinensis*  
(日本ペストコントロール協会)

#### 被害

貯蔵したアズキなどから発生を繰り返し、豆類に穴を開けます。また、発生した成虫は室内の照明付近に集まったり飛翔したりするため、不快感を与えます。豆類を取り扱っている食品工場では、こぼれた豆類から発生し、異物混入の原因となります。

#### 対策

アズキゾウムシの侵入を防ぐため、貯蔵中の豆類は密閉性の高い容器に保管することが重要です。しかし、購入した豆類に元々入っていることもあります。発生した場合には、成虫はエアゾール剤や燻煙剤などで駆除できますが、豆の中に入った幼虫は取り除くことが難しいため、廃棄処分となります。食品工場では、こぼれた豆類から発生するため、徹底した清掃が重要です。また、成虫が多数発生した場合は、光に誘引される性質があるため、ライトトラップによる捕殺も有効です。

## 食中毒情報

今月は、発生件数、患者数ともにノロウイルスが最も多くなっていました。マルマで実施しているノロウイルス検査でも、ノロウイルス陽性の割合が高くなってきています。調理従事者から食品がノロウイルスに汚染されるケースが多いため、腹痛、吐き気などの体調チェックや、定期的な検便検査を実施して、ノロウイルスを持っている人が食品に触れないように管理をお願いします。今月は、ノロウイルス以外にもカンピロバクターやウエルシュ菌を原因として多数の患者が出ていました。これらは、もともと食材に付いている菌が原因で発生することが多い食中毒です。調理器具の使い分けなどによる交差汚染の防止、十分な加熱調理による殺菌、速やかな冷却による菌増殖の防止が対策になります。皆様の厨房で、これらの対策が取られているか確認をお願いします。

### 全国食中毒発生状況 (12/15~1/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	25	539
カンピロバクター	14	212
寄生虫	6	24
ウエルシュ菌	3	182
不明・その他	9	166

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』

**MARUMA M/TEC**  
株式会社 **マルマ** エムテック衛生検査所

メールアドレス : info@maruma-ec.co.jp

本 社	／ 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11 TEL : (053)464-6400 FAX : (053)465-4120	名古屋支店	／ 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9 TEL : (052)325-3306 FAX : (052)325-3326
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402 TEL : (042)850-6454 FAX : (042)850-6456	関西支店	／ 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15 TEL : (078)842-6755 FAX : (078)858-6802
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1 TEL : (054)202-0210 FAX : (054)202-0220	福岡支店	／ 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102 TEL : (092)707-7810 FAX : (092)707-7870