

特集：新入社員向け衛生管理①

巻頭言

このところ新聞記者のコメントで、首を傾げたくなるものが増えている気がするのは私だけでしょうか。

まず先日の、中国が最先端の望遠鏡を外国人に開放したという記事のコメントです。「中国科学界、透明化へ一歩、欧米など警戒感和らぐか」と書かれていました。この記者は、本当に中国が透明化する可能性があり、これを欧米が鵜呑みにするとでも思っているのでしょうか。誰が考えても今までの中国の動きを見ていれば、共産党の核心的利益といわれるものは絶対に共産党がオープンにすることは無く、自分たちに影響がないどうでも良いもので目を眩ましオープンにすると云った行動をとるのは、誰の目にも明らかなことだと思います。これでは中国共産党が良い方向に変わっているかのような誤解を与えかねません。それを考えればもっと違ったコメントになるはずだと思いました。

そしてもう一つが、正規・非正規の問題に対するコメントです。「非正規従業員の待遇改善の本筋は、仕事に必要なスキルを自ら高め、賃金の引き上げを積み重ねていくことだ。政府は職業訓練の充実などの支援に力を入れる必要がある。」というコメントです。これでは何か非正規の人に問題があって、非正規の人がもっと頑張らなければいけない様なことになってしまいます。現状の正規・非正規の問題は、企業側が非正規待遇の労働者に、正規の労働者と同じ内容や責任のある仕事をさせてしまっていることに問題があるのではないのでしょうか。本来、正規職は企業の就労ルールや決まりを守る代わりに安定した待遇が保障されるもので、非正規（パート・アルバイト含む）は、ある程度自分の自由に就労することが出来る代わりに、正規よりも待遇が劣るものであって、これは当然のことだと思います。企業側が正規・非正規それぞれの待遇の違いをしっかりと明示して、労働者側がその内容を判断して、自身で正規で働くのか、非正規で働くのかを決められるようにする、当然の状態にもどす事が問題の解決策だと思います。現状の正規非正規の本質的な問題を放置したまま、同一労働同一賃金などの解決策を求めるのではなく、正規であるべき仕事と非正規を許容する職種にしっかりと分けることが第一歩だと思います。

政治が劣化していますが、新聞も劣化してきているのでしょうか。

先日、会社の入り口の階段でお客様とすれ違った時、「いつも階段がきれいですね」と言っていました。うれしかったです。

(雅)

新入社員向け衛生管理①

食品に関わる業界においては、近年消費者の食の安全に対する意識が非常に高まる中、会社としてはもちろんのこと、社員の一人一人に衛生に関する高い意識レベルが求められています。そこで、今回と次回のエムテックインフォメーションでは、衛生管理を基礎から改めて紹介させていただきます。各項目について、社内の取り組みを確認していただき、新入社員教育の資料としても、ご活用ください。

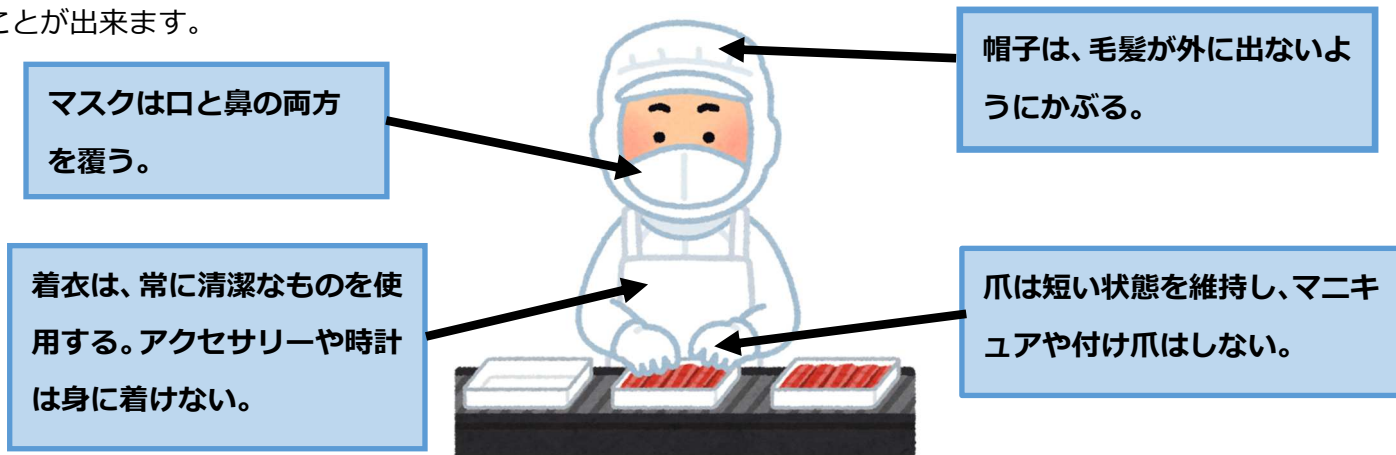
5S 活動

5S 活動とは、整理 (Seiri)、整頓 (Seiton)、清掃 (Seisou)、清潔 (Seiketsu)、躰 (Shitsuke) の5つの言葉のローマ字表記の頭文字をとったものです。それぞれの言葉の意味に関して、以下の表にまとめます。

	内容	メリット
整理	必要なものと不要なものを区別し、不要なものを処分することを指します。 製造・加工、調理、包装、保管を行う場所に不要なものを置かないようにします。	・ 汚染リスクの低減
整頓	必要なものを決められた場所に置いておくことです。場所だけではなく、置き方や表示などによって、必要なものがすぐに取り出せる状態にしておくことも含まれています。	・ 異物混入リスクの低減
清掃	職場を掃除して綺麗な状態にすることです。また環境だけに限らず使う道具や機器も手入れして、綺麗な状態にしておくことも清掃にあたります。	・ 食材等の期限管理の効率化
清潔	目に見えるゴミや汚れだけではなく、目に見えない微生物のレベルまで考えて綺麗にすることを指します。整理、整頓、清掃をしっかり行い、それを維持・継続することで清潔な状態が保たれます。	・ 害虫獣の発生予防
躰	決められたルールを実行できるように習慣づけることです。5Sの要素を実行・実現していくためには、ルール化し日常業務の中に取り込んでいく必要があり、これらを意識せずに実行できるようにすることが最大の目的です。	・ 食品の品質向上

身だしなみ

正しい身だしなみで調理場に入ること、菌の持ち込みや食品への異物混入を防ぎ、衛生的な環境を維持することが出来ます。



衛生手洗いの方法

正しい衛生手洗いを心がけることで手に付着した微生物を除去し、汚染リスクを減少させることに繋がります。下記の①～⑧を2回繰り返すと、より効果的です。



①手のひらを洗う

手のひらで石鹸を泡立てながらよくこすります。しっかり菌を浮かき上がらせるためには、泡立ちの良いものを使うのが理想です。



②手の甲を洗う

手のひらと手の甲を組み合わせるこすります。指の股も意識して下さい。手を組みかえて反対の手も忘れずに。



③指の股を洗う

手を組み合わせて指の股を洗います。指の側面も意識してこすり合わせるようにして下さい。



④爪の間を洗う

手を写真のように組み、片方の手のひらを掻くようにして爪の間を洗います。爪は短い状態を保ちましょう。



⑤親指の股を洗う

手洗いが不十分となりやすい親指の股部分は、調理の際に意外と食品に触れています。特に入念に洗いましょう。



⑥指先を洗う

手のひらの上で指先を円を描くように動かします。指先も手洗いが不十分となりやすい箇所です。十分注意して下さい。



⑦手首を洗う

菌がたまりやすい手首を洗います。普段腕時計をされている方は特に入念に洗って下さい。



⑧十分な水で流す

泡には菌やウイルスが含まれているため、流水でしっかりと洗い流して下さい。



⑨手を拭く・消毒

ペーパータオル等で拭き取ります。乾燥後にアルコール消毒液を使うと残った微生物を除去できます。

教育

衛生管理のルールは、調理従事者全員が共通の認識を持つことが重要です。社内での実地研修、ミーティング、教育資料や、外部の衛生講習会を活用して必要な知識の共有に努めてください。

衛生管理についての講習会を承っております。
ご希望の方は弊社までお問い合わせください。

害虫獣紹介

マイマイガ

「ブランコケムシ」と呼ばれる、吐いた糸でぶら下がり風に揺られながら移動するケムシがいます。ブランコケムシは今回紹介するマイマイガの幼虫のことを言います。

生態

マイマイガは、チョウ目ドクガ科に分類される蛾類の一種で、日本全国に分布し、サクラやウメ、バラ、クヌギなど 100 種類以上の植物に発生します。幼虫は孵化したばかりの頃は黒色ですが、成熟するにつれ橙色になり、正面から見ると八の字の黒い斑紋があるのが特徴です。幼虫は 4 月頃から孵化し、糸を吐いて風に揺られながら移動して植物に到達します。樹木の葉を食べて成長し、蛹を経て、7 月頃に成虫になります。成虫は樹木の幹や枝、建物の壁、街灯などに鱗毛で覆われた卵塊と呼ばれる、約 500 個の卵の塊を産み付けて生涯を終えます。概ね 10 年周期で大量発生するとされ、約 3 年続くことが知られています。



写真 マイマイガの幼虫
Lymantria dispar

(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

孵化したばかりの幼虫には毒針毛があり、触れると炎症が生じることがあります。一方で、成虫に毒はありませんが、羽にある鱗粉が皮膚に付着して発疹が生じることがあります。また、樹木や農作物の葉を食害することも有名で、大量発生した幼虫が山の木々の葉を食べ尽くすこともしばしば見られます。その他、大量発生により車がスリップしたり、ETC のセンサーに貼りついて検知不良を起こした事例もあります。

対策

樹木や壁に付いた卵塊は薬剤が効かないため、ヘラや半分に切ったペットボトルなどで物理的に取り除くこととなります。その際に、卵塊を覆っている鱗毛が口や目に入るのを防ぐためマスクやゴーグル、手袋を着用しましょう。幼虫については薬剤散布が有効ですが、成長するにつれて薬剤が効きにくくなることから、早めの対策が重要となります。成虫は光に誘引される性質（正の光走性）を持つため、扉やシャッターの開放厳禁や不要な照明の消灯で屋内への侵入を防ぐことができます。

食中毒情報

今月は、件数としてはアニサキス、患者数としてはノロウイルスを原因とした食中毒が最も多く発生していました。先月に引き続きノロウイルスは事件数、患者数共に多い状況が続いています。今後ノロウイルス食中毒は減少する時期になりますが、今年は例年とは傾向が異なり、しばらくの間は発生が継続することも考えられるため注意が必要です。

先月と比べて、今月はアニサキスとカンピロバクターを原因とした食中毒が増加していました。どちらも飲食店での発生が多い状況でした。一部地域でコロナのまん延防止等重点措置が適用されましたが、飲食店の利用が無くなるわけではありません。これからGW期間中は外食利用が増えることも考えられるので、食中毒予防のために食品の温度管理、二次汚染対策、従業員の健康チェックなどの適切な実施をお願いします。

全国食中毒発生状況 (3/15~4/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
アニサキス	14	14
カンピロバクター	13	94
ノロウイルス	10	181
黄色ブドウ球菌	1	17
不明・その他	4	106

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
株式会社 MARUMA 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

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

静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1
TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220

名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2
TEL：(0567)69-4080 FAX：(0567)69-4081

大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
TEL：(06)6475-6550 FAX：(06)6475-6567