

特集：新入社員向け食中毒予防

巻頭言

先月7日から現在4月11日までの「Indeed」での技術職採用結果を発表します。ガララーション。応募総数34名、面接総数15名、採用決定数7名です。これは今までのマルマの採用状況を考えると、ものすごい成果です。

詳細を説明しますと、東京応募5名面接1名（まだ内定には至っていません）、静岡応募10名面接6名採用2名、浜松応募7名面接3名採用1名、名古屋応募8名面接4名採用3名、大阪応募4名面接1名採用1名（先日辞退の返事がありました）、採用に掛かった総額218万円（一人採用単価31万円）でした。昨年は1年間で採用総数は8名ですが、内広告媒体を通じての採用が6名でした。採用に掛かった総額は約800万円、採用単価133万円です。コスト4分の1以下で、さらに採用に使った期間はたった1か月です。昨年の採用に使った時間とエネルギーを考えると、どれだけ実際の経費が削減出来たのか、効率が良くなったのか、計算できません。繰り返しますが、本当にすごい成果です。

今回の採用で、会社全体に思いがけない良い効果が見られました。それは教育についての意識です。実際今のマルマで7人一度に採用すると、今までの一人二人の少人数を前提とした新人教育のシステムでは対応することが難しい状態です。しかし、社員教育が対応出来ないからと言って採用人数を減らすことなど考えられません。次回の採用もこんな状態が続くとは限りませんし、採用出来る時に出来る限り採用するのは、現状であれば当たり前です。またマルマでは、技術職の新人がどれだけ早く一人で動けるようになるかが、大きく利益を左右する条件の一つです。今までのシステムでは教育責任者の日常業務に与える影響も考慮し、敢えて研修に5、6カ月の長めの時間を掛けていましたが、今回は7人の大人数です。今までと同じ通りにやっていると大変な損失に成ってしまいます。そこで先ず教育に関わる全責任者がこの点を理解し、その後従来の教育システムを大人数にも対応でき、研修期間も2カ月と大幅に短縮したシステムに改めました。そして今回の責任者のスピード感ある真剣な対応に全社員が感化され、社員一人一人の新人教育に対する考え方や姿勢が大幅に向上したと感じます。

今回の採用については何か良いことづくめで、大どんでん返しでもあるんじゃないかと感じてしまうくらいです。しかしともあれ、ほんとに「Indeed」にして良かったと思います。（繰り返しますがIndeedの回し者ではありません）情報は、自ら取りに行くことが大切だと、改めて感じました。

しっかりと新人教育やっていきます。今年は一気に15人くらい採用しちゃおっかな～（笑顔）

（雅）

新入社員向け食中毒予防

近年、消費者の食品衛生に対する意識は一層高まっており、食品事業者は的確な衛生管理が求められています。特に食中毒は、消費者の健康を脅かすだけでなく、会社の信頼にも大きな影響を与えます。今回の M-TEC インフォメーションでは、食中毒を防ぐための基本的な衛生管理や実践すべきポイントについてご紹介します。

食中毒予防の 3 原則

① つけない（清潔） → 食中毒菌やウイルスを食品に“つけない”

主な対策項目	内容
 調理前の洗浄	生の野菜や果物、魚などは調理前にしっかり洗う。
 調理器具の使い分け	包丁、まな板、容器は、生肉・野菜・加熱後食品などで使い分ける。
 スポンジ・布巾の管理	雑菌が繁殖しやすいため、毎日洗浄・殺菌。使い捨てを活用するのも良い。

② 増やさない（冷却） → 菌を“増やさない”ための温度管理が大切

主な対策項目	内容
 すぐに冷却	調理後、仕込み後は迅速に冷蔵庫・冷凍庫に移す。粗熱取りも重要。
 適切な温度管理	食品に応じて冷蔵冷凍保存を厳守。定期的に温度計で管理・記録を。
 作業時間の短縮	食材は必要な分だけ取り出して作業し、常温に置く時間をできるだけ短く。

③ やっつける（加熱） → ほとんどの菌は熱に弱い！加熱で菌を“やっつける”

主な対策項目	内容
 中心温度の確認	見た目だけではなく、 <u>温度計で中心部の温度を計測</u> する習慣をつける。
 再加熱の徹底	加熱済み食品でも再提供時には十分に加熱する。
 加熱不足食材の注意	肉類、魚介類、貝類、卵は特に注意して加熱処理を。

4 つ目の原則 ～健康管理の重要性～

ノロウイルス予防には二次感染を防ぐために調理場へウイルスを“持ち込まない”管理が重要です。

★毎日の健康チェック

下痢・腹痛・嘔吐の症状はないか、手指に傷はないか、家族や同居者に体調不良者はいないかなど、事前にチェックリストを作成し、毎日始業前に健康状態を確認するようにしましょう。また、不適だった場合の対応・ルールについても決めておくことが大切です。



★定期的な検便検査の実施

食中毒菌やノロウイルスに感染していても下痢や腹痛などの自覚症状が出ない場合があり、そのような方を健康保菌者と言います。健康保菌者の方は、症状が無い場合自分が食中毒菌に感染していることに気付かないまま、食品や調理器具などを通じて菌を他人に拡げてしまう可能性があります。健康保菌者の方を早期に発見するために定期的な検便検査を実施する必要があります。

衛生手洗いの方法

手洗いは食中毒予防の基本と言えます。正しい手洗いを行うことで手に付着した微生物を除去することができ、汚染リスクの減少に繋がります。皆さんも正しい手洗いの手順について今一度確認してみてください。



①手のひらを洗う

手指を流水で濡らした後、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。爪ブラシを使用するのも効果的です。



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、泡が残らないように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。

<手洗いのタイミング>

- ・作業開始前
- ・トイレを使用した後
- ・肉、魚など生の食材を扱った後
- ・盛付、包装、配膳作業の前
- ・髪やマスクに触れた後
- ・掃除やゴミ捨ての後
- ・手袋の着脱時
- ・休憩や食事の後

検便検査や手洗い講習などは、弊社までお問い合わせ下さい。

害虫獣紹介

欧米でドライフルーツビートル（dried fruit beetle）という名称で知られている、乾燥果実やトウモロコシ、穀粉などを食害する小型の甲虫類、デオキシイ類についてご紹介します。

生態

デオキシイ類は、全国に広く分布しており、体長は小さな種で 2.5～3.5mm、大きな種では 3.0～5.0mm 程度の甲虫類です。腹部後方 2 節が露出した特徴的な見た目をしています。食性は種により異なりますが、主に穀物、穀粉、乾燥果実、カビの生えた食品残渣を食害します。卵から成虫までの期間は約 1 ヶ月（卵 2 日、幼虫 12～18 日、蛹 11～17 日）で、自然界では、土の中に潜って蛹化します。



図 デオキシイ属の一種
Carpophilus sp.

被害

吸湿してカビの生えた穀粉や食品残渣から発生するため、カビが生えている食品を食害される恐れや、異物混入の可能性があります。また、卵から成虫までの成長する期間が 1 ヶ月間と短いため、時に大量発生し、不快感を与えることがあります。

対策

カビの生えた食品に発生するため、発生が認められた際は、その食品ごと廃棄が必要です。その上で、付近に残存した個体に、ピレスロイド系薬剤を使用するか、発生数が多い場合には空間噴霧による殺虫が効果的です。

食品工場では、床置きトラップを配置して日々の捕獲状況を観察することにより、異常発生時に早期に対策できるようになります。また、長期保管された原料で発生していないか確認すると共に機械下やレールの隙間、床面の溝に入り込んだ食品残渣の定期的な清掃が重要となります。

食中毒情報

今月は、件数・患者数ともに、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。今年のノロウイルス食中毒は、GⅡ.17 と GⅡ.4 の 2 つの遺伝子型が時期をずらして流行しているため、例年より患者数が多い時期が長くなっていると分析されています。

厚生労働省の発表によると、食中毒の発生件数が 3 年連続で増加しており、コロナ禍前の水準に戻っていることが分かりました。原因物質としては、アニサキスとノロウイルスが多い状況でした。飲食店での発生が増えていることから、それぞれの店舗での衛生管理、健康管理に注意が必要です。特に今年は、ノロウイルスの流行が長引きそうなため、4 月に入っても管理を緩めずに予防に努めてください。

全国食中毒発生状況

(3/15～4/14 新聞発表分等)

原因物質	件数	患者数
ノロウイルス	77	1700
カンピロバクター	13	65
寄生虫	4	22
自然毒	3	3
不明・その他	5	93

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
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 静岡県浜松市中央区佐藤 2-5-11
東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14
静岡支店 / 〒422-8046 静岡県静岡市駿河区中島 960-1
宇都宮支店 / 〒321-0139 栃木県宇都宮市若松原 2-2-8

岡崎支店 / 〒444-0802 愛知県岡崎市美合町字北屋敷 59-3-101
名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2
大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
福岡支店 / 〒816-0922 福岡県大野城市山田 2-18-53-B103