M-TEC
インフォメーション
263
Vol.
2026 年 11 月

特集：食品工場や飲食店の衛生環境を支える専門的清掃

巻頭言

実は先月１０月２９日に二人目の孫が生まれました。それも男の子で、これで我が家には男が四人に成り、女が三人なので男の方が多くなりました。私は姉が二人で、娘が二人なので、男が家に複数人いる経験がほとんどありません。さらに男の方が多くなるなど初体験で、二人の孫は可愛いし、今後どうなるか楽しみでしょうがありません（笑顔）。

そんな状況でしたので、新聞を読んでいても関連記事に目が行きます。こんな記事が載っていました。それは「出産無償化、給付５０万円から増額」と云った記事でした。内容として無償化そのものは大変良いことだとは思いますが、新制度後に給付金を直接医療機関に支払うと云うのです。今の制度では親に直接給付されます。その為自治体の補助を含め、出産費用が安い医療機関があれば、その差額が手元に残り、それを他の出産に必要な支出に使うことが出来たのです。（今では出産費用が増え、差額はあまり見込めないようですが）それが医療機関に直接では、医療機関同士の競争によるサービスや改善の努力が損なわれてしまう気がします。安全が最優先ですが、競争原理を損なう様な制度変更は好ましくありません。

こんな政策がこの数年多すぎると思います。ガソリン補助もしかりです。なぜ業界に直接支給するのでしょうか。以前にも書きましたが、実際にどれだけ安くなっているか分からないのです。また車に乗らない人もいます。それなら補助に使っている金額を国民に平等に支給すれば良いと思います。車に乗る人はガソリンの補助として使えばいいですし、乗らない人は他の移動手段の足しにすれば良いと思います。また運送など企業の為でもあるならば、使用料に対して補助額を補填すれば、より明快です。電気ガスも同じです。最悪は私立高校無償化です。私立はお金が掛かることが分かっていていかせるわけですから、自己負担が基本だと思います。結局、何年かすれば入学金などが補助額以上の値段と成り、また補助を増やさざるを得ない状態になるのは目に見えています。サービス競争をするから選ばれる学校になるのではないでしょうか。一歩引いて、私立に補助する同じ額を公立にも補助するのであれば平等ですので、釈然とはしませんが良しとします。

ホントにいろいろ理解し難い政策が多いと感じます。当たり前ですが、税金は国民の物ですから、政治が一部の団体や企業に分けるのではなく、平等に明瞭に分かりやすく国民の為に使うことが基本です。

しかし、孫の顔を見るとこの怒りも収まってしまいます。

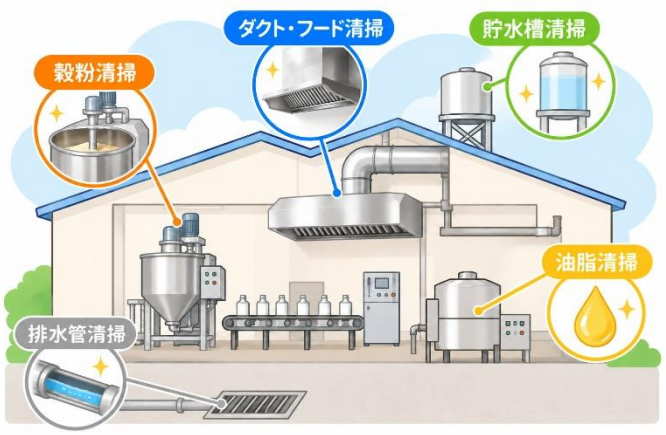
（雅）

MARUMA
株式会社マルマ

Vol.263, 2026 年 11 月

食品工場や飲食店の衛生環境を支える専門的清掃

食品工場や飲食店の衛生管理には、製造設備を含めた施設全体を清潔に保つための多角的な取り組みが欠かせません。日々の清掃に加え、施設内に堆積した**穀粉や油脂汚れ**の除去、**ダクト・フード・排水管・貯水槽**など、設備に応じた清掃が必要となります。これらは、汚れの種類や場所によって適切な清掃方法が異なり、専門的な知識や技術が求められます。今回の M-TEC インフォメーションでは、食品工場や飲食店の衛生環境を総合的に支える５つの専門的清掃についてご紹介します。



穀粉清掃

パン工場や製粉工場などの食品工場では、小麦粉などの穀粉が、設備や高所、機械内部などに徐々に堆積します。こうした穀粉の蓄積は、**害虫の発生**や**異物混入のリスク**に繋がるため、定期的な清掃が必要です。

対象	パン工場、製粉工場、製茶工場、パン屋、ケーキ屋など
主な清掃箇所	設備（配管やダクト上）、梁・壁・天井などの高所、機械内部、換気扇、床や棚下など
清掃の方法	専用の集じん機などを使用し、高所から設備や機器まで堆積した穀粉を吸引除去。穀粉の飛散や落下に配慮しながら、上部から順に施設全体を清掃。
清掃の効果	害虫の発生防止、粉塵の堆積抑制、異物混入リスク低減

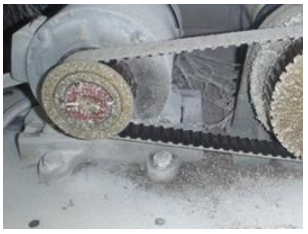


写真　機械内部の粉だまり



写真　穀粉の吸引清掃

油脂清掃

惣菜工場や飲食店では、調理や製造工程で使用する油脂が、床や壁、設備、排水周辺などに付着・堆積します。油脂の堆積は**床の滑りによる転倒**や**悪臭の原因**になるため、定期的に清掃することを推奨します。

対象	惣菜工場や一般飲食店など食品製造施設全般
主な清掃箇所	厨房の床・壁面、調理設備、製造機械、設備の下部や隙間、排水溝など
清掃方法	油脂の付着状況や汚れの程度に応じて、専用の洗浄剤や洗浄機（ポリッシャーなど）を使用し、床・設備・排水周辺などに固着した油脂を除去。手の届きにくい場所や汚れが蓄積した箇所にも対応し、施設全体を清掃。
清掃の効果	床の滑りによる転倒リスクの低減、悪臭の低減、油脂汚れによる二次汚染リスクの低減



写真　厨機下に固着した油汚れ



写真　ポリッシャーによる床洗浄

ダクト・フード清掃

調理や製造工程で発生する油煙や粉じんなどが、換気フードやダクト内部に付着・堆積します。こうした汚れを放置すると、**換気能力の低下**や悪臭、**火災のリスク**に繋がるため、定期的な清掃が必要です。

対象	惣菜工場や一般飲食店など食品製造施設全般
主な清掃箇所	換気フード、排気ダクト内部、排気ファン、フィルター、給排気口など
清掃の方法	専用の洗浄剤や洗浄機材、スクレーパーなどを使用し、フードやダクト内部、排気ファンに付着・堆積した油脂汚れを除去。
清掃の効果	換気能力の維持、油脂への着火による火災リスクの低減、悪臭の低減



写真　フード内の油汚れ



写真　ダクト内の油汚れ除去

排水管清掃

食品工場や飲食店では、食品残渣や油脂、洗剤汚れなどが排水管内部に付着・堆積します。こうした汚れを放置すると、**詰まりなどの排水不良**や、**害虫の発生**、**悪臭**に繋がるため、定期的な清掃を推奨します。

対象	惣菜工場や一般飲食店など食品製造施設全般
主な清掃箇所	排水管、排水溝、排水トラップ、床排水口、シンクのホースなど
清掃の方法	「高圧洗浄機（ジェッター）を使用し、排水管内部に付着・堆積した食品残渣や油脂、洗剤汚れなどを除去。高圧水の逆噴射により、管内の奥にこびりついた汚れも剥離・洗い流す。
清掃の効果	詰まりの改善、害虫（コバエなど）の発生防止、悪臭の低減



写真　汚れが詰まった排水管



写真　排水管の高圧洗浄

貯水槽清掃

飲料水を貯める貯水槽は内部に汚れや沈殿物が蓄積したり、壁面に汚れが付着します。放置すると**水質の悪化**や**異物の混入**に繋がる恐れがあるため、年 1 回の定期的な清掃が必要です。

対象	食品工場、飲食店、ビル、マンション、商業施設など
主な清掃箇所	貯水槽（受水槽、高架水槽）、貯湯槽
清掃の方法	専用の洗浄機材や洗浄剤などを使用して、槽内壁面や底面に付着・堆積した汚れや沈殿物を除去して、清掃後に消毒を実施。施設設備の点検も実施。
清掃の効果	飲料水の水質維持、汚れや沈殿物の除去、異物混入リスク低減



写真　槽内の赤錆や汚れ



写真　貯水槽内の清掃

各種清掃業務は弊社までお問合せください

害虫獣紹介

オオチョウバエ

排水溝や浄化槽などの周辺で、小さなハエが壁や床にとまっているのを見かけたことはないでしょうか。オオチョウバエは、汚泥などが堆積した水回りで発生し、排水設備などを発生源として建物内にも侵入します。今回は、排水溝や浄化槽などで大量発生する可能性があるオオチョウバエについて紹介します。

生態

オオチョウバエは、ハエ目チョウバエ科に属する昆虫で、日本全国に分布しています。成虫の体長は約 4～5mm で、体色は褐色～黒灰色を呈し、体表は細かな毛で覆われています。また、翅を広げた姿は逆ハート型に見えることが特徴です。幼虫は、排水溝や浄化槽、浴槽下など、水気があり汚泥（スカム）や有機物汚れが堆積した場所に生息します。成虫は初夏から秋にかけて多く見られますが、暖房設備のある温かい室内では、年間を通して発生が見られます。

雌は一生のうちに約 100～300 個の卵を産みます。発育が早く、適した環境下では卵から約 2～3 週間で成虫になります。



図　オオチョウバエ
Clogmia albipunctata
出典：日本ペストコントロール協会

被害

光に誘引される性質（正の走光性）を有するため、夜間には照明に集まります。また、発育が早く、排水溝や浄化槽などで大量発生することにより、不快感を与えます。食品工場などでは、異物混入のほか、不衛生な場所で発生することから、食品への微生物汚染などの可能性があります。さらに、幼虫が人の消化器官や気道などに迷入し、蠅蛆症を引き起こした事例も報告されています。

対策

成虫対策として、外部からの侵入を防ぐために窓や扉の開放時間をできるだけ短縮するとともに、捕虫器による捕殺が効果的です。また、浄化槽などの密閉空間で発生している場合は殺虫プレートの設置を行いましょう。幼虫対策としては、発生源となる排水溝に堆積した汚泥や有機物を定期的に除去し、清潔な状態を維持することが重要です。また、発生源に応じて、IGR（昆虫成長制御）剤などの殺虫剤の使用や、排水管内の場合は高圧洗浄による排水管清掃も有効です。大量発生など、自力での対応が困難な場合は、専門業者に駆除や清掃を依頼すると良いでしょう。

食中毒情報

今月は、件数としては自然毒、患者数としてはヒスタミンを原因とした食中毒が最も多く発生していました。

ヒスタミンを原因とした食中毒では、300 人以上の患者が出ていました。原因食品は、小中学校の給食で提供された「はまちの柚子胡椒焼き」で、給食センターで調理されて４校に配食されていました。給食センターは、再発防止のための対策として「青魚・赤身魚等の納品時の温度・品質チェック」、「食材を常温下に置く時間の削減」、「食材に味付けする前の味見」、「ピリピリした辛み成分の味付を避ける」、「慣れ・過信の排斥と継続的な衛生教育」の５つを徹底するとしています。ヒスタミン食中毒は、調理中の食材の温度管理不備が原因になるだけでなく、配送中などの温度管理不備によっても起こるため、納品時と調理中どちらのチェックも重要です。食材受け入れ時の温度チェックが適切に実施できているか確認をお願いします。

全国食中毒発生状況
（10/15～11/13 新聞発表分等）

原因物質	件数	患者数
自然毒	9	23
カンピロバクター	7	42
ウエルシュ菌	5	178
ノロウイルス	5	68
不明・その他	6	405

『ひとつ，ふたつ･･･快適環境を生み出します』
株式会社マルマ　MARUMA　M TEC　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
宇都宮支店　／　〒321-0139　栃木県宇都宮市若松原 2-2-8
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
掛川支店　／　〒436-0030　静岡県掛川市杉谷南 2-5-1
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　／　〒812-0006　福岡県博多区上牟田 1-3-2