



へいせいかわら版

“令和”

2023年5月号



今年の春は2週間早く訪れ季節感がない2023年度スタートとなりました。新入社員の皆様はもう慣れましたか？食品の現場に入る前に検便を実施して食中毒予防をして下さい。弊社では、お一人様から検便受付致します。

厨房内の清掃について ~早め早めのカビ対策~

気持ちのいい季節がすぎるといよいよカビに悩まされる時期がやってきます。カビは25℃前後の温度を好み、湿度60%を超えると発生しやすくなり、80%を超えると大繁殖すると言われています。カビが発生すると製品への異物混入問題を引き起こしたり、製品や建物を劣化させたりする他、カビの胞子や代謝物が体内に入ると気管支炎や肺炎を引き起こす原因になります。カビが繁殖するには温度・水分・栄養・酸素の4つの条件が必要です。裏を返せば、どれか1つでも防ぐことができればカビの繁殖を抑えることができるということです。

カビ対策として

- ① すでに繁殖してしまったカビは次亜塩素酸ナトリウム等を使用して除去する
- ② 空調コントロールで室内の除湿を行う
- ③ 日常的に清掃を行う（当たり前ですが…）

が挙げられます。施設の防カビ施工ができればさらに理想的ですが、日常の業務中にできることから取り組みましょう。空調機器（エアコンや扇風機）やシンク下・窓周辺等の湿気が溜まりやすい場所は定期的に清掃してください。汚れが酷い場合はお金が掛かりますが専門業者に依頼することもひとつの解決策ですね。

厨房内の床はウェットキッチンのように水を流して掃除が出来るタイプと、近年流行のドライキッチンがあると思います。ドライだと床や作業室内が比較的乾燥した状態を保つことができるので、細菌の増殖や厨房機器の腐食などを抑えることが出来ます。

もちろん、ドライでも毎日の床清掃は必須です。

東京ガスのHPに水洗浄した場合とそうでない場合の菌の写真がありますのでお時間があったら覗いて下さい。ぐんぐん吸水XX（商品名は言えません）とかいう簡単に絞れるスポンジ型用具もありますのでご希望の方は探してみてもいいでしょうか。



とある施設で床のリフォームをしたが調理人が滑らない床を選択したら、凸凹にモップの毛が絡まってしまい乾燥するとフワフワ舞い上がって悲惨な目にあったという事例もありますので注意して下さい。

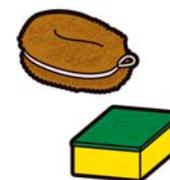
清掃後は、換気扇をつけたままにしたり、エアコンのドライ機能を上手に使用して湿気を逃しましょう。

スポンジやたわしはどのように管理していますか？

調理で使用した器具、食器を洗浄する時に使用したスポンジやたわしは衛生的に管理することが大切です。使用后、次亜塩素酸ナトリウムで消毒殺菌している方が多いと思います。しかし長時間浸漬すると、かえって早期劣化となり、異物混入の原因にも繋がってしまいます。文部科学省でも洗浄・消毒マニュアルを作成していますので参考にしてください。

洗浄・殺菌した後のスポンジやたわしは水気をよくきってから

- ・乾燥しやすく、清潔な場所にスポンジ同士が重ならないように置く
- ・直射日光が当たらない風通しの良い場所に干す



など様々な方法で乾燥させ菌の繁殖を防ぎましょう。

使用頻度が高く、菌が内部に入りやすい構造になっているスポンジは1ヶ月を目安に交換することをオススメします。食器等の洗浄で使用していたものは清掃用に再利用し、破れなどの劣化を確認したら異物混入を防ぐため速やかに破棄してください。



★★検査センター直送の場合、封筒に会社名なども書いて下さい！
また採便管に便を入れた日付もラベルに記入して下さい。

【編集後記】

昨年、植えた覚えのないアスパラガスがひょろっとあちらこちらに出ているのを見つけました。せっかくなので、畑に区画を作り移植して栽培スタート！しっかり根付いたようで、少しくましくなって出てきました。収穫できるまで約3年かかるそうで、今年も土の中の見えない株をイメージしながら育てています。

細菌検査室 小林

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう！

衛生検査所登録79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-2189 (代表)