



へいせいかわら版 “令和”

2025年7月号



高温多湿と聞くだけでうんざりしますね。そんな日々がやってきます。厨房内では従業員の熱中症対策と食材の安全確保が必要です。空調設備の点検はしましたか？いざ使おうとスイッチを入れたら冷風が出ないなんて最悪です。換気や休憩時間の確保、水分補給の徹底などを心がけていきましょう。

〈 従業員の衛生管理 〉

厨房内に従業員の手洗い用シンクが必要

手洗い設備を整えましょう

手洗い用は食材用や食器用に比べて小さく、幅36cm・奥行28cm以上あれば検査を通ります。保健所の基準として手動の蛇口ではなく、自動センサー付の手洗い器を設置することが義務付けられています。

- ① 手洗いソープ：非接触センサータイプがおすすめで、消毒成分配合の洗剤が理想的です。常に残量を確認し補充しましょう。
- ② 手拭き：手拭き用ペーパーを専用ホルダーに入れ、下から引き抜くタイプが望ましいです。布製タオルの使用は避けてください。
- ③ 水栓：手洗い後に蛇口を直接触れなくても操作できる自動センサー式やレバー式、足踏み式が推奨されます。
- ④ ゴミ箱：洗った手で触れなくてもいいタイプを使用しましょう。
- ⑤ 手指消毒液：手洗い後によく水分を拭き取ってから手指消毒液を使用すると効果的です。

食材の温度管理や食器の衛生面に気をつけていても、従業員の手が汚れていては食中毒の原因になってしまう可能性があります。

食材用や食器用シンクでの手洗いはせず、手洗い専用の手洗い場を設置しましょう。

(シンクと手洗い場の共用は保健所の指導対象です。)



〈 職場における熱中症対策が義務化 〉

令和7年6月1日に改正労働安全衛生規則が施行されました。違反者には罰則もありますので厚生労働省のHPを確認し熱中症対策の強化とともに、衛生面での注意も促しましょう。飲食店の規模にかかわらず HACCP の考え方に基づいて記録を残すことが重要です。

(参考 URL : <https://www.mhlw.go.jp/content/001476821.pdf>)

具体的な取り組み例

- ① 健康チェック：業務開始前に、従業員の健康状態を確認しましょう。発熱、咳、下痢などの症状がある場合は、出勤を控えるように指導し医療機関の受診を促しましょう。
- ② 体温測定：始業前に体温を測り、記録を残すことで体調不良の早期発見に繋がります。
- ③ 手洗いの徹底：調理前、調理中、調理後、トイレの利用後、お客様の対応前後などに適切な手洗いを実施してください。
- ④ チェックシート：健康チェック状況を記録してください。休日も忘れずにしましょう。長期休暇の場合は、休み明け3日前からチェックをして休み明けに記録します。
- ⑤ マニュアルの設置：体調不良時の対応、手指の傷がある場合の対応、手洗いなどに関するマニュアルを設置し、いつでも確認できるようにしましょう。

(注意) 水分補給のための個人の飲み物は専用置き場を設けてください。また、飴やタブレットの厨房内での喫食は、個包装が異物混入の原因になります。

従業員の体調管理は、食中毒予防や衛生管理の観点から非常に重要です。日頃から意識して衛生レベルを向上させましょう。

※お盆休み前の検査受付は、8月6日(水) 午前に検査室到着分までです！

至急で検査を依頼する場合は、担当者にご相談ください。休み明けの検体受付は8月18日(月)からとなります。



【編集後記】

今年の4月から入社しました矢口 恵です。いつからか春があっ!!と言う間に終わり、6月なのに夏日を越す連日に辟易しながら日々過ごしています。夏バテしないようにそろそろ、毎年恒例のしそジュースを作成しようと思っています。みなさまも夏バテ、熱中症等お体に気をつけてお過ごしください。今後ともよろしく願いいたします。 細菌検査室 矢口 恵

豊かな感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう！

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 026-214-2677 佐久 0267-56-2189 (代表)