

食中毒予防について =たかがトイレ、されどトイレ=

1. トイレから、食中毒の原因菌を断ち切る為の衛生管理のポイント

【トイレの中で皆が触れる共有部分は有害微生物に汚染されていると思って下さい。】

①床 ②ドアノブ ③便座 ④水洗レバー ⑤トイレトーパーホルダー ⑥トイレトーパーなど

2. 和式のトイレは衛生的?

用便後フラッシュバルブを押して勢いよく水を流すと、ふん便とともに跳ね水が飛び出すので、便器周辺及び個室の床はふん便由来の微生物で濃厚な汚染がされています。

ですから、トイレのあらゆる箇所は有害微生物で汚染されていると思って下さい。

3. 換気扇が重要

また、病原菌、ウイルスはもとより、臭い、ほこりを室内に充満させないためにも換気扇の設置が重要です。多くの場合、換気扇が小さく効果が発揮されず、ウイルスや細菌がトイレに充満します。細菌やウイルスが空気中に漂ったトイレで用を済ませ後、作業場内に入れば菌を持ち込むこととなります。

4. トイレ後の手洗いは特に重要です

5. ノロウイルスによる汚染防止が重要です

6. トイレ設備の衛生的管理方法

(1) 設置場所

①トイレは隔壁などによって食品を取り扱う場所と完全に区分されていること。

②食品作業場などから3m以上離れた場所に設けることが望ましい。

(2) 換気扇について

①できる限り大きめのものを使用しましょう。

②換気扇の吸気口は外気に直結し、トイレの個室それぞれに設置してあると効果的。

(3) 専用サンダルの重要性

①トイレの床面は細菌やウイルスに汚染されているため、必ず専用のサンダルに履き替えてください。

(4) トイレ設備の衛生的管理方法 (定期的な清掃で清潔を維持しましょう)。

①トイレからの2次汚染を防止するために、トイレを定期的に清掃し常に清潔に保つことが重要です。

②業務開始前、業務中、終了後など、定期的に清掃及び次亜塩素酸などによる殺菌を行いましょう。

③便座、床、ドアノブ、手すり、水道カラン等は、使い捨て手袋を着用して洗浄・殺菌しましょう。

④換気扇はゴミ、ほこりの他、食中毒菌やウイルスも吸着しているため、換気扇の清掃も定期的に行うこと。

⑤ただし、食品製造作業担当者が、定常業務として清掃作業を兼務することは避けて下さい。

弊社、マトハヤ・フーズコンタクト株式会社とは

農林水産消費技術センター(現農林水産消費安全技術センター)主任調査官として培った技術とノウハウを基に、食品に携わる皆様を、安心につなげるサポートをいたします。

安全・品質管理のシステム構築のための7つのお手伝いをさせていただきます!

1. 商品設計・開発手順確立のお手伝い
2. 商品仕様書作成のお手伝い
3. 製造委託先・原料納入先及び商品購入先企業様の点検のお手伝い
4. 従業員様の教育・訓練マニュアルの策定及びその実施のお手伝い
5. 適正(コンプライアンス)表示作成のお手伝い
6. 食品危機管理対応マニュアル作成のお手伝い
7. 食品安全管理システム
(食品衛生7S、HACCP手法、ISO22000)導入のお手伝い

更に、詳しく知りたい方は弊社ホームページをご覧になるか、メール又はFAXでお問い合わせ下さい。

社長の的早でございます。今回は食品表示の最新情報をお知らせいたします。消費者庁が設置(平成22年9月1日)されてから一年が過ぎましたが、食品表示の行政対応が、より消費者に有益な方向へ法律改正が進められています。例えば、加工食品の原料原産地表示の義務品目が拡大方向にあり、まず「黒糖及び黒糖加工品」と「こんぶ巻」の追加が検討されています。今後ともより新鮮な食品表示の法律改正の情報をお伝えいたします。

この情報は無料で提供させて頂いております。ご不要であればFAX(086-286-9591)まで返信下さい。

加工食品原料

お知らせシステム

商品に使用した材料の原産地やカロリーなど様々な情報が携帯でチェック出来る!

多目的WEB-携帯

データベース

生活に密着したモバイルサービスの開発・提供致します!(以上、PAT-i-Labo社と共同)

MULPOS