

2017.10.28 石川県学校給食会主催の講習会に行ってきました

参加者：矢田、羽田、大場、生地

講習内容は「続・ノロウィルス等による食中毒事故の防止に向けて」です

- まず、石川県学校給食会より、異物混入等のクレーム事故の防止に向けて以下のことを再確認し、徹底を図るよう通達がありました

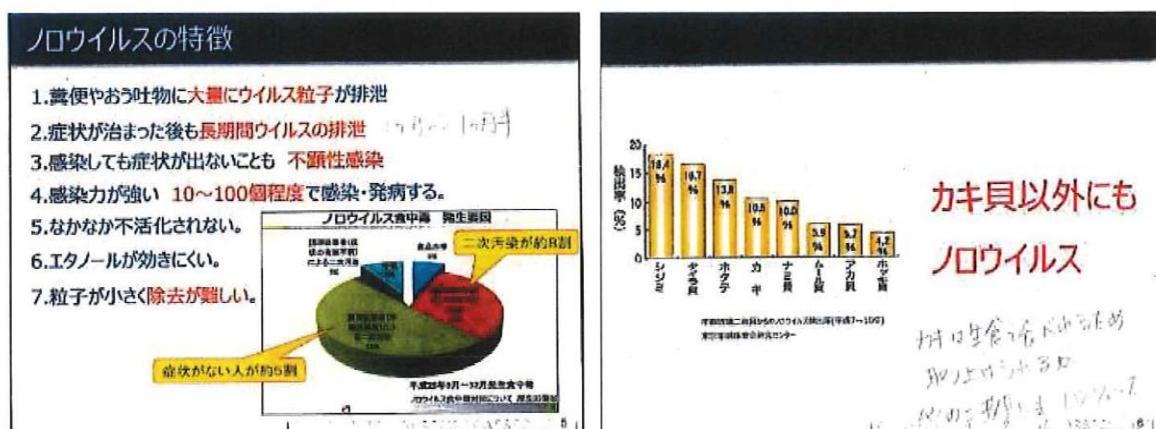
学校給食用物資の取扱いに係る管理の徹底について

- 1 学校給食用食材納入業者として、取扱い食品の製造過程での異物混入防止対策や衛生管理等についても十分状況を把握し、適正な食品を納入する。
- 2 食品の異物混入や鮮度、包装容器等の品質管理を徹底する。
- 3 製造から配送にいたる従業員の衛生管理・品質管理意識の高揚を図る。
(正しい作業着の着こなし、ローラー掛けの徹底、温度管理の徹底、品質管理の記録)
- 4 従業員(家族を含む)の健康管理や正しい手洗いの励行、トイレの清掃・消毒、使い捨て手袋の適切な使用等による感染防止対策を徹底する。
- 5 工場内の清掃や調理器具等の洗浄・消毒を徹底する。

- 次に、ノロウィルスの特徴についての講義です

ノロウィルスは感染力が強く、少量のウィルスで感染、発病してしまいます。感染しても症状がない場合があるので、自覚がないまま菌を拡散させているかもしれません。

また、症状が治まった後も長期間ウィルスを排泄し続けます。そのため、大規模な食中毒事故になってしまいます。



ノロウイルス食中毒調査から分かったこと		少量でも発症する食中毒菌
①手洗い方法の掲示がない、 手洗いのタイミングが決められていない		○刃や削り器の使用 消毒不十分か
②手袋の使用があっても、交換のタイミングが規定されていない、 装着前の手洗い・消毒等を実施していない		○刃や削り器の使用 消毒不十分か
③健康状態の確認は、具体的な症状ではなく「良好・不調」が最も多かった。 また、体調不良者に対しては、休暇の指示が最も多いもの、 何も措置をしていない施設もあつた。		○刃や削り器の使用 消毒不十分か
		平成29年9月15日社内報
菌種/ウイルス		発症菌量・発症ウイルス量
病原大腸菌 0157:H7その他の病原大腸菌		10~100個
カンピロバクター属菌		500個~
リルモネラ属菌		1~10個
ノロウイルス		10~100個程度
※参考文献の引用: JAPAN FOOD SAFETY MAGAZINE 2018年1月号		14

ノロウイルス対策として、「手洗い」、「使い捨て手袋の活用」と「健康状態の確認」が有効です。

菌に触れた手で、他の場所に触れると、触った場所全てに菌が移ってしまいます。頻繁に、マニュアル通りの正しい「手洗い」を行うことで、菌の拡散を防げます。

また、「使い捨て手袋」をするときも、手をきれいにしてからでないと、手袋自体に菌が移ってしまうので、マニュアル通りの正しい「手洗い」をしてから装着しましょう。

もしも、自覚なく感染している場合は、汗などの分泌物と一緒にウィルスが出てきてしまうので、拡散させないためにも「使い捨て手袋」をするのは効果的です。

その後に「芯温 90°C以上で 90 秒以上」の加熱処理をしない工程の作業は、必ず「使い捨て手袋」をしましょう。(焼成(出口)・出荷・調理・配送など)

気付けるのは、製造の従業員だけではありません。パンは基本的に手で食べるもののなので、お客様に近い「配送員」や「店舗従業員」は、運搬用のパン箱や店内のトレー、トングなどの衛生に注意してください。また、「事務員」も業者の方や来客などと接するので、注意が必要です。

配送の場合は、納品先の出入り口など、多数の人が触れたところを触った時と同じ手袋で、パン箱を触らないようにする、など。

店舗の場合は、店内の出入り口など、多数の人が触れるところを、こまめに清掃し、アルコール殺菌する。トング、トレーは必要最小量を置くようにし、使われていなくても、1時間毎に洗浄し、アルコール殺菌したものと交換する、など。

全従業員は、自分の健康状態に留意し、体調がいつもと違う場合は、責任者に報告するようにしましょう。特に、「下痢、嘔吐、発熱」などの症状がある場合は、食中毒の可能性があるので、速やかに報告してください。

責任者は、積極的に従業員とのコミュニケーションを持ち、本人やその家族の健康状態に気を配るようにしましょう。