

ただし、器具につ
いては.....



市販の塩素系漂白剤の薄め方

定期的な清掃・消毒に適した濃度

200ppm(0.02%)

8ml

市販の塩素系漂白剤
(有効塩素濃度 5～6%)



水2Lに入れる

市販のペットボトルのキャップは約5ml

キャップ2杯加え2Lにすると、
200ppm以上の殺菌液が作れます



市販の塩素系漂白剤の薄め方

汚物処理に適した濃度

1000ppm(0.1%)

40ml

市販の塩素系漂白剤
(有効塩素濃度 5～6%)

→ 水2Lに入れる

市販の塩素系漂白剤のキャップは
約25ml

キャップ2杯加え2Lにすると、
1000ppm以上の殺菌液が作れます



公開日時 2017年06月05日 18:30 更新日時 2017年06月05日 19:17



#八重山保健所 #給食 #食中毒

この記事を書いた人 ▶  瀬底 正志郎

沖縄県保健医療部衛生業務課は5日、小浜小中学校で5月30日に同校の単独調理場から提供された給食によって集団食中毒が発生したと発表した。給食を食べた児童・生徒、教職員76人のうち、32人に嘔吐おうとや下痢、腹痛などの症状が出た。8人からノロウイルスが検出されたため、八重山保健所は5～7日までの3日間、調理場に営業停止の行政処分を出した。



竹富町教育委員会が入る竹富町役場＝5日、石垣市美崎町

県によると、給食は児童・生徒53人、教職員など23人が食べた。そのうち、児童・生徒25人、教職員など7人に、5月31～6月1日にかけて症状が出た。数人が診療所で受診したが、現在は全員が回復している。

調理場は竹富町教育委員会が運営。給食のメニューは赤飯、シカムドゥチ、にんじんしりしりー、チンピン、牛乳だった。八重山保健所は食中毒の原因となった食品について調査を進めている。同小中学校は症状が多数出たため、1日の授業を午前中までとし、児童・生徒らは2日、弁当持参で登校した。調理場が停止する5～7日の間も弁当持参となる。【琉球新報電子版】

毎日こんな検査を実施しています





手洗い後（アルコール使用）

基準値

一般細菌数：<10⁴

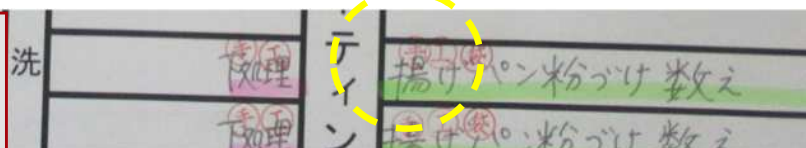
大腸菌群数：<10



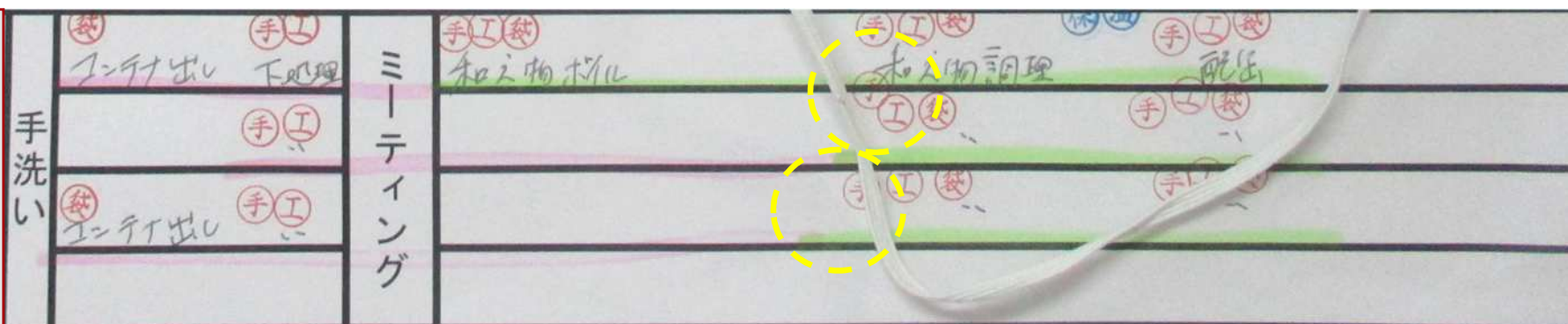
手洗い検査結果を見てみましょう

調理員	タイミング	一般細菌数	大腸菌群数	黄色ブドウ球菌
A	和え物作業前	4.6 × 10 ³	1.0 × 10	陽性
B	揚げパン作業前	2.3 × 10 ⁴	<10	陽性
C	和え物作業前	<300	1.0 × 10	陰性

揚げパン



あえ物
調理



日常点検第8票

担当者の健康
チェック

工程表・導線図

刃物の点検表

冷却の記録

出来上がりの時間

納品時の温度・状態

中心温度の記録

検収の記録

刃物の点検表

工程表・導線図

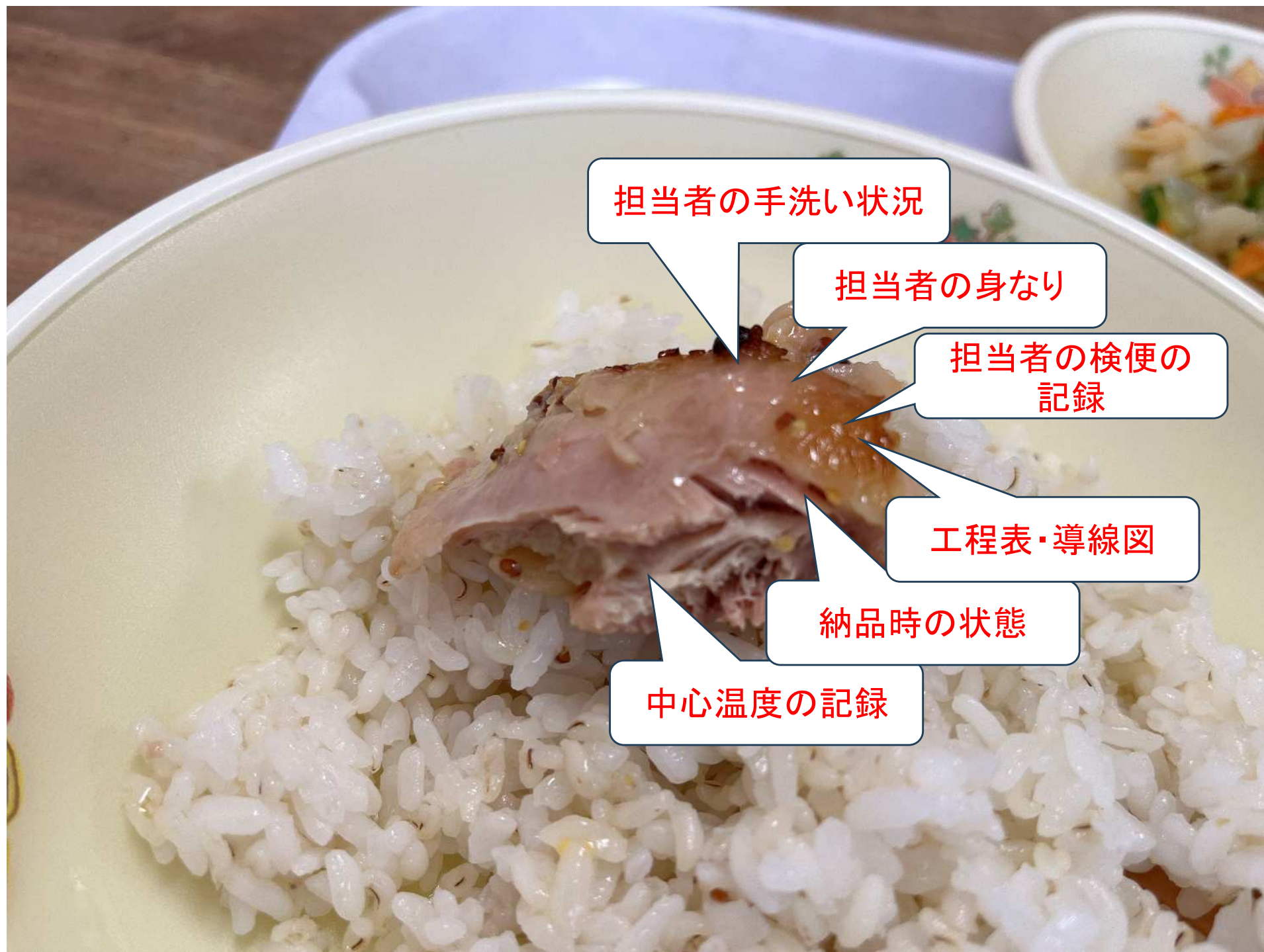
納品時の温度

検収の記録

中心温度の記録

食器の返却状態

中心温度の記録



加熱後（洗浄後）汚染がない調理を行うためには

殺菌工程が適切に実施されその後、汚染されていない仕上がり品

施設に関する基準

破損

清掃

空調

食品に関する基準

検収（品質）

温度管理

野菜の洗い方

生肉・生魚・液卵



調理従事者に関する基準

手洗い

健康チェック

検便検査

出勤体制

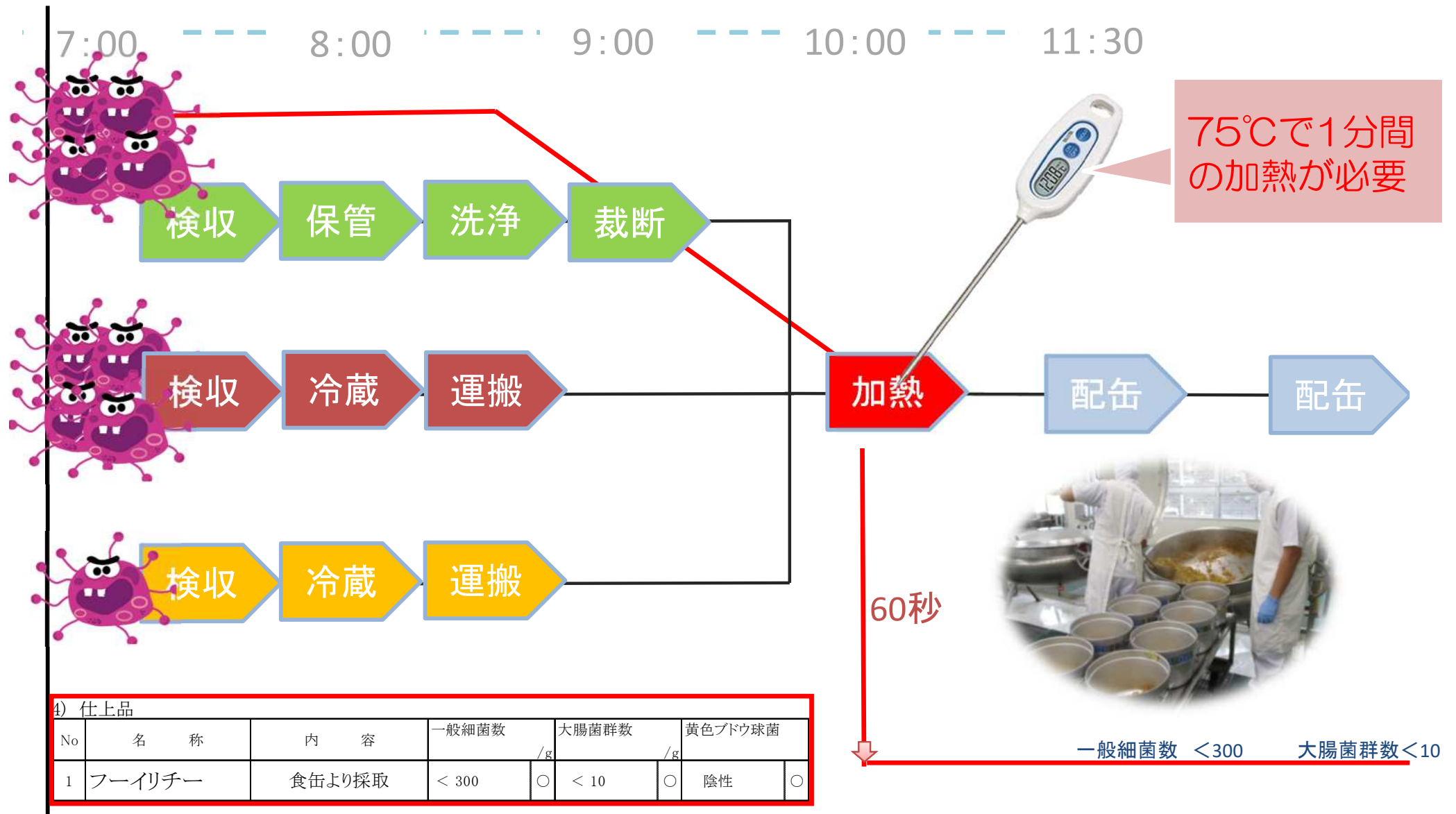
洗浄

殺菌

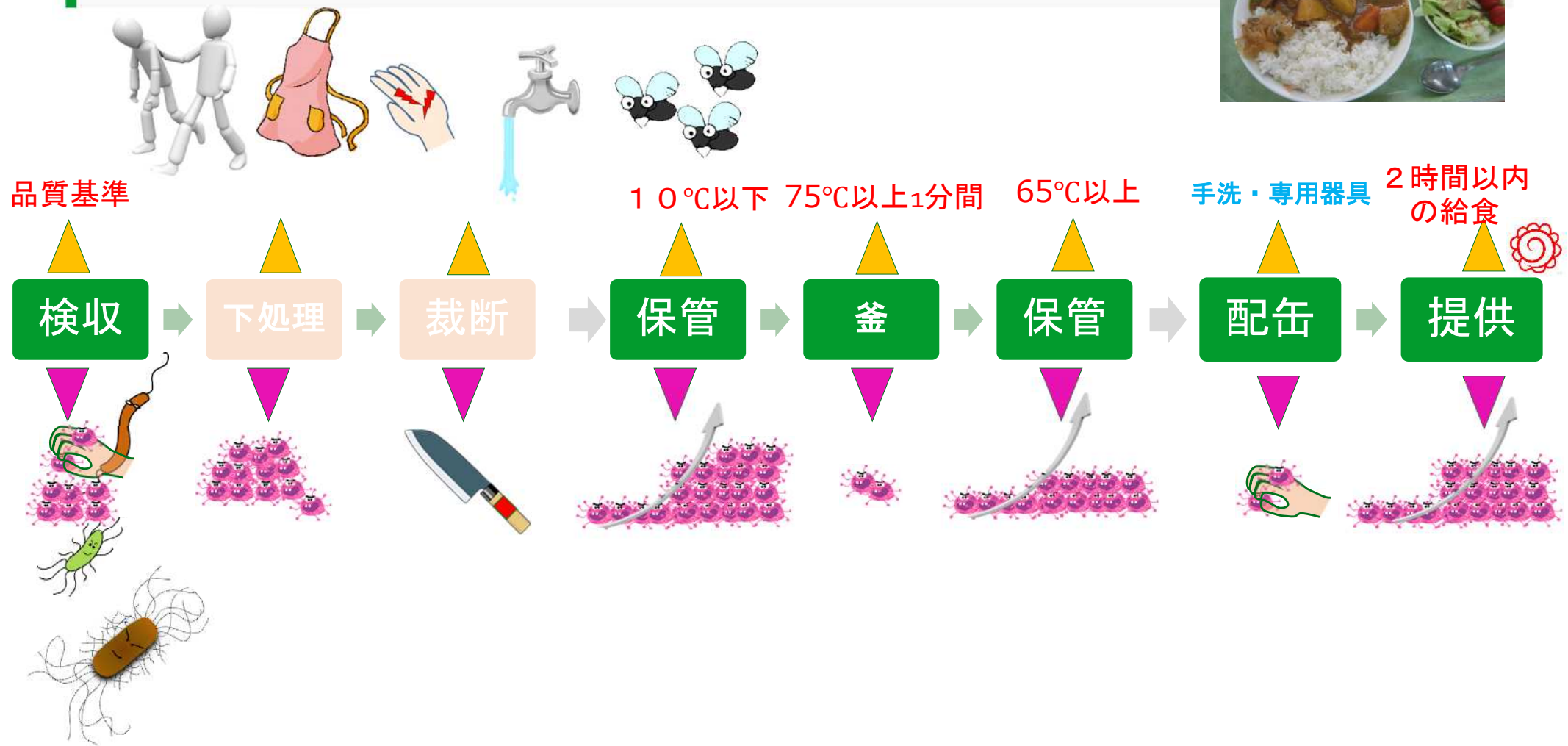
保管

機器・器具に関する
基準（使い分け）

基準を逸脱した際の連絡体制



HACCPの位置付けは？



HACCPの概念に基づく？ サラダはこうなる



»check

給食を受け入れる施設にお願いがあります。

配膳前に健康チェック(身なりも整えてください)

配膳前に手洗いの励行

配膳施設の清掃



基準値：3000（使用中）



取手は毎日清掃してください。

No.	ふき取り場所	内容	面積	ATP値
1	(配膳室)冷蔵庫取手	配膳前	取手2ヵ所当り	5962
2	(配膳室)牛乳保冷库取手	牛乳保冷中	取手2ヵ所当り	9849
3	冷蔵庫取手	牛乳保管	取手3ヵ所当り	3748
4	冷蔵庫取手（下段）	おやつ用	取手1ヵ所当り	985
5	冷蔵庫取手（上段）	牛乳保管中	取手1ヵ所当り	1055

基準値：300

テーブルの使用後は、汚れています。
アルコールで拭いたのみでは汚れは残っています



No.	ふき取り場所	内容	面積	ATP値
1	(配膳室)配膳台	配膳前(アルコール済)	100cm ² 当り	754
2	(配膳室)台車	保管中	100cm ² 当り	59905
3	(配膳室)台車	使用前(アルコール済)	100cm ² 当り	24414
4	(ちゅーりっぷ)台車	使用前(アルコール済)	100cm ² 当り	4762

手洗いは、2度洗いが効果的！ * 手洗いなしと比較した場合

手洗いの方法	残存ウイルス数（残存率）*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約100個 (0.01%程度)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約数十個 (0.001%程度)
「ハンドソープで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ」を2回くり返す	数個 (0.0001%程度)

出典：下記文献のデータをまとめた
森 功次：感染症雑誌,80, 496-500(2006)



保育所等、給食施設における衛生管理について

食材は汚染されいる ⇒使い分けが必要です。

使い分けの話（器具、冷蔵庫、時間、場所）⇒まな板、包丁は色分け

ノロウイルスの話 ⇒人が原因になります。健康チェックが必要です。

手洗いの話（方法、タイミング、手袋）⇒手袋は、手洗いの代わりになりません。

記録、マニュアルの重要性 ⇒トラブル発生時に必要です。

給食を受け入れる施設にお願いがあります。

配膳前に健康チェック（身なりも整えてください）⇒配膳する人も汚染源になります

配膳前に手洗いの励行 ⇒配膳する人も汚染源になります

配膳施設の清掃⇒配膳施設で、汚染する恐れがあります。

3) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。



密封されていない。



テープで巻いただけで、密封されていない。



ジッパー付きの袋を使用しているが、密封されていない。



廃棄部を採取している。



50g程度採取されていない。

一財) 沖縄県環境科学センター

👤 食品衛生課 玉城有三 (たまき ゆうぞう)

✉ yuzo@okikanka.or.jp

☎ 098-875-1941

