

栄養科だより



2019年2月号

今年の冬は暖かいですね。このまま雪が積もることなどなく春を迎えられると良いですね。

さて、今月は「衛生管理点検表」について取り上げます。

●衛生管理点検表

衛生管理点検表って何？なんて思った方はいませんよね…？毎日やってますよね！

これです↓

1	下痢、嘔吐、発熱などの症状はない
2	手指や顔面に化膿創はない
3	毛髪が帽子から出ていない
4	爪は短く切っている
5	指輪やマニキュアをしていない
	×が入った場合の処置内容

出勤したら自分の健康状態等を点検・報告するものです。

大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて、行っています。

食中毒や異物混入事故を防ぐために重要な項目です。

ただ何となく○を付けているだけになっていないでしょうか？

毎回、各項目をよく確認した上で○を付けるようにしてくださいね。

では、一つ一つの項目について見ていきましょう！

①下痢、嘔吐、発熱などの症状はない

下痢、嘔吐、発熱といった症状は、感染性胃腸炎の症状です。ノロウイルスやその他の食中毒を発生させる細菌などに感染している可能性があります。感染者が食品、器具、設備などに触れることでそのウイルスや細菌が付き、食中毒の発生につながります。

このくらいなら大丈夫、短時間だから大丈夫、と一人が正しく報告を行わずに無理をすることが、大規模な食中毒につながります。

健康状態を正しく報告することは調理に携わる者の義務です。体調が悪い場合には、勤務交代を依頼し、無理して出勤することのないようお願いします。

業務中に体調が悪くなった場合も、速やかに報告するようにしてください。

②手指や顔面に化膿創はない

化膿した傷には、黄色ブドウ球菌などの食中毒になりうる細菌が存在しています。その手で食品に触れると細菌が食品に付きます。以前(2016年9月号)にもお伝えしましたが、黄色ブドウ球菌は加熱しても壊れない毒素を作り出す菌なので、一度食品に付いてしまうと食中毒につながります。

③毛髪が帽子から出ていない

食品への異物混入を防ぐためにも帽子はしっかりかぶりましょう。

料理に髪の毛が入っていることは不愉快なだけでなく、髪の毛には多くの細菌が付いています。

後ろの髪の毛は出ていないですか？厨房に入る前には鏡をよく見て確認してください。

髪の毛に触れた後は手洗いを忘れずに…

④爪は短く切っている

長い爪は欠けてしまえば異物になります。また、短く切った状態でもなければ爪の間がよく洗えません。細菌がついたままの状態でも食品や器具に触れることになるので、爪は短く切って業務に取り組みましょう。

⑤指輪やマニキュアをしていない

指輪もマニキュアも異物になり得ます。また、指輪や時計をした状態で手を洗ってもその周辺はよく洗えずに、細菌が残ります。マニキュア、指輪、時計、ヘアゴム、ネックレス、ピアスなどの装飾品ははずしてから調理場に入りましょう。