



vol.38

調理HACCPの導入・実施を踏まえた

# 一般的衛生管理ワークショップで 調理に潜む食中毒の危険性を目で見て 予防と対策を体験的に学ぶ



上・右：バクテリア・セルフチェッカー「mil-kin®」は、見たいモノを試料ステージに乗せるだけで、スマホのカメラ機能を使って目に見えない菌や汚れを見ることが出来る器械。参加者は身近なサンプルを試料ステージに乗せて、菌や汚れの有無をチェックした。



「今日はワークショップなので、いろいろなことを体験しながら、勉強してってください」と挨拶する服部幸徳校長。



「HACCPに沿った衛生管理」を、より深く理解していただくために、このワークショップを開くことにしました」と話す結城さん。

2月14日、東京・代々木の服部栄養専門学校で、「一般衛生管理ワークショップ」が開催された。これは、2018年6月に公布された食品衛生法の改正で「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されたことに関連したワークショップ。特別な器械を使って身近にいる細菌を見たり、吐瀉物処理キットを実際を使ってみるなど、座学とは異なる一歩踏み込んだ衛生管理の講習会で、参加した人たちも日頃の衛生管理を改めて見直すきっかけになったようだ。

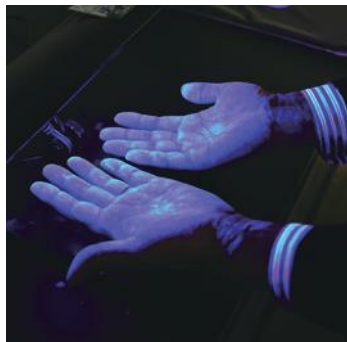
「レストランで怖いのは、入口からお客さまが菌を持って入ってきて、それがなんらかの形で調理場に入り、食中毒を起こしてしまうことです。実際にそういう事件もありました。レストランが安心・安全を構築するために、調理HACCPを取り入れていただくと、これからの日本の調理場はもっと健康になるかな、と思い、これを開催することにしました」とこのワークショップの開催をアレンジしたフードコーディネーターの結城摂子さんは話す。

今回のプログラムは、どれも体験型。例えば、手洗いチェッカーを使った洗い残しの確認では、蛍光剤の入ったローションを手に塗り、その手を石けんと流水で洗い、手洗いチェッカーで点検する。「指の関節のしわの部分って、意外と洗いきれていないんだね」「爪のまわりに汚れが残っているなあ」等々……。普段よりいいに洗っていても、チェックしてみると完璧ではない。「でも、洗い残ししやすい場所が分



「ミヤザキ食器」の「SILTEQ きれいのミカタ 丸めて煮沸除菌できるまな板」は、厚さ5mmのプラチナシリコン100%のまな板。当たりがソフトで、包丁が刃こぼれしにくい。

右・下：蛍光剤が入ったローションを両手に塗った後、石けんと流水で手を洗う。参加者も意識して念入りに洗っているが、手洗いチェッカーでチェックしてみると、意外と洗い残しがあることが分かる。下の写真で白くなっている部分が洗い残した。



「ムンディファーマ」のイソジンウォッシュは、医療現場などでも使われている手洗い洗浄・消毒用の商品。適量を手に取り、泡立てながら手を洗い、匂いが消えるまですすぐ。低濃度で、15秒以内にノロウイルスを不活化する。うがい薬のイソジンもこのシリーズのひとつ。



使い捨てのエプロンやマスクなどから嘔吐物凝固剤、殺菌剤などがセットになっている、「サラヤ」の汚物の処理ツールBOXを使って、実際に処理を体験。思いのほか広範囲に広がる吐瀉物に驚きの声が上がった。模擬吐瀉物は、白がゆに飲むヨーグルトを混ぜたもの。



今回のワークショップに協力してくれた方々。右から「ミヤザキ食器」の大嶋尚さん、「東京サラヤ」の金谷佳枝さん、服部校長、「ムンディファーマ」の池田真一さん、「東京サラヤ」の中村利彦さん。



「ムンディファーマ」のイソジンウォッシュは、医療現場などでも使われている手洗い洗浄・消毒用の商品。適量を手に取り、泡立てながら手を洗い、匂いが消えるまですすぐ。低濃度で、15秒以内にノロウイルスを不活化する。うがい薬のイソジンもこのシリーズのひとつ。

使って捨てのエプロンやマスクなどから嘔吐物凝固剤、殺菌剤などがセットになっている、「サラヤ」の汚物の処理ツールBOXを使って、実際に処理を体験。思いのほか広範囲に広がる吐瀉物に驚きの声が上がった。模擬吐瀉物は、白がゆに飲むヨーグルトを混ぜたもの。

今回のワークショップに協力してくれた方々。右から「ミヤザキ食器」の大嶋尚さん、「東京サラヤ」の金谷佳枝さん、服部校長、「ムンディファーマ」の池田真一さん、「東京サラヤ」の中村利彦さん。

