

8 エプロン : 作業ごとに使い分け, 色分けしていますか?
衛生管理に配慮した洗浄・保管ができていますか?

エプロンを作業区分ごとに使い分けることは必要ですが, 使い分けしているエプロンを一緒に並べて保管したり, 洗浄が十分でないままに保管しては, 使い分けをしている意味がありませんし, 反対に二次感染源にもなりかねません。

エプロンの数を増やすだけでなく, 衛生的な管理ができるか否かを考え, 使い分けをしましょう!

《使い分けをする考え方の例》

- ・ 汚染作業と非汚染作業
- ・ 加熱前の食品を取り扱う場合と加熱後の食品を取り扱う場合 など

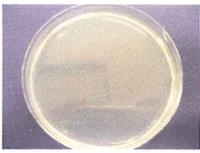
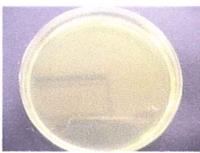
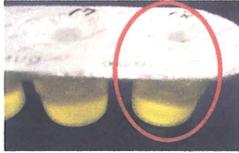


検査結果から

拭取り箇所	ATP測定値 (RLU)	コメント
	378	調理室内の下処理室側の壁に保管していました。エプロンの保管場所は通気性の良いところで, 動線が交わらないところに保管することが望ましいです。また, エプロン同士が触れており, 乾燥不足が考えられます。保管する場所と方法について見直しましょう。
調理用エプロン		

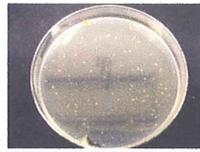
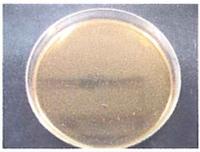
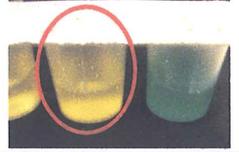
拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌	コメント
調理用エプロン (使用前)			—	廊下に保管されていたエプロンの近くにモップがあったため, 使用前のエプロンの拭取りを行いました。衛生状態は良好なものでしたが, 汚染する危険性のあるものと混ざらないようにしましょう。
	<3,000	<3,000		

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌	コメント
下処理用エプロン (使用前)			—	拭き取りの結果, 少量の細菌が検出されました。洗浄が充分でなく, 汚れを翌日に持ち越していると言えます。確実な洗浄と十分な乾燥し, 保管しましょう。
	<3,000	<3,000		

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群		大腸菌
				—
和え物時のエプロン	<3,000	—	—	

コメント

エプロンの区分は、調理用・下処理用・卵肉用としており、和え物をする際には調理用エプロンを使用していました。
 菌数からは汚染が認められませんが、調理用エプロンは洗浄・切裁・食材を運ぶといった未加熱状態の食品を取り扱うに携わる作業を行うため、加熱後の食品を取り扱う作業時のエプロンと区別する必要があります。

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群		大腸菌
				—
平天を切る前のエプロン	<3,000	—	—	

コメント

平天を切る際に専用エプロンの着用をしていました。このエプロンは、生肉・生魚を取扱う際にも使用するものです。拭き取りの結果、細菌数が多くみられ、洗浄不足または保管状態が良くなかったと考えられます。肉等の専用エプロンは特に衛生的な管理が一番必要です。また、特に汚染の危険がない練り製品を切る際には、エプロンの付け替えは必要ありません。

こんな実態がありました！



調理室用エプロンをピューラーのそばに保管し、その場所に搬入したダンボールを置いていました。



調理室用エプロンと一緒に肉用エプロンが保管されていました。

調理室用エプロンを廊下にて保管していますが、移動台の置き場所でもあり、エプロンがいろいろなものに触れている状態でした。

改善例



移動式のハンガーラックとスカート用のハンガーを活用しています。
 下処理室近くや調理室内、洗浄室など、作業区分ごとに置いてあります。

調理用エプロンとゴム手袋が見事に掛けられていました。
 一つ一つのエプロンを広げ、隣との間も空けてあり、乾燥しやすい状態にしてありました。

