

連載 食品工場の衛生管理（第5回）

作業者の衛生管理 - 着衣 -

食品製造業では、微生物の制御だけでなく異物混入にも細心の注意を払わなければいけません。さらに、製造現場を清潔かつ衛生的に保ち、食品汚染のリスクを低減するために衛生管理が必要となります。

今回は、作業者の衛生管理として重要である着衣等の身だしなみや衛生的な習慣についてご紹介いたします。

作業着（体）

日常使用している衣服には毛髪や汚れが付着しており、一見清潔に見えても目に見えない汚れや微生物によって食品の汚染源となります。食品の汚染・異物混入では微生物や昆虫、動物等の生物的な汚染から金属や石、プラスチック等の非生物的なものまで様々な事例が報告されております。食品の取扱い区域に入る際には、**専用の服装に着替え食品の汚染、異物混入のリスクを回避するとともに、日常と意識を切り替えることが重要**となります。

例えば、普段日常的に使用しているクリップや画びょう等の文房具類を持ち込むことも異物混入の原因となります。**作業着に不必要なものを入れない**ようにしましょう。

作業着は汚れのない清潔なものを着用し、袖口、裾にほころびがないかチェックします。また、取れそうなボタンは修理しておきましょう。

作業着を着用後は、**粘着ローラーで毛髪やゴミを除去**します。背面はローラーがかけにくいので、二人一組で行うといいでしょう。

帽子&マスク（頭）

毛髪の混入はクレームの多数を占めます。混入を防止するために清潔な帽子又はヘアネットを使用し、**毛髪がはみ出ない様**に被ります。着用の際は、まず**帽子やヘアネットを着用し、その後で作業着を着用**します。順序を守ることにより毛髪が作業着へ落下し、付着することを防止することができます。

マスクは口や鼻からの唾液や呼気中の細菌による汚染を防止する為に使用します。**口と鼻が完全に隠れるように着用**します。

手袋（手指）

手や指は食品に触れる機会が多いため、不衛生な手指は食品の汚染原因となります。

注意しなければいけないことは、手袋を装着している

ことで**素手の状態よりも汚染に対して無意識に鈍感になり易い**、ということです。手袋を装着した手も、器具や原材料に触れるため、食品由来の病原菌による汚染が防止されるわけではありません。必要に応じて手袋の交換又は洗浄を行います。

爪の間には汚れが溜まりやすく、細菌等による汚染源となります。**爪は短く切り、清潔に**しましょう。混入のおそれのある**指輪や腕時計等の装飾品ははずして持ち込まない**ようにします。また、**マニキュア等**をしないようにしましょう。

履物（足）

食品の製造現場に外履用の靴等を持ち込むことは土や埃による食品の汚染原因となります。

食品を取扱っている作業区域に入る際には専用の履物（長靴等）に履き替え、清潔な状態に保つようにします。体からの埃を落とさないようにするため、**ズボンの裾は長靴等の中に入れましょう**。ディスポの長靴カバーを使用する、又は洗浄機を備えることが望ましいです。

また、**作業する服装で外に出るのは避けなければいけません**。

