調理師エプロンにおける大腸菌群汚染防止対策

八尾市薬剤師会認定こども園等薬剤師委員会

① エプロンの選定

- **防水性・撥水性素材**を使用（綿 100%よりもポリエステル混紡やナイロン系が望ましい）
  → 水分・汁液が染み込みにくく、菌の増殖を抑える。
- **使い捨てエプロン**（ポリエチレン製など）の導入を検討
  → 特に生肉・魚介類・卵を扱う工程では有効。

② 使用区分の徹底

- **「加熱前用」と「加熱後用」エプロンを分ける**
  → 色分け（例：青＝加熱前、白＝加熱後）により混用を防止。
- **調理区ごとにエプロンを交換**
  → 野菜処理・肉処理・盛り付け工程ごとに別のものを使用。

③ 清潔保持の運用

- **毎日洗濯・乾燥を必須とする**
  → 湿った状態は細菌の増殖リスクが高い。
  → できれば **60℃以上で洗濯・高温乾燥**。
- **漂白剤または除菌洗剤を併用**
  → 過炭酸ナトリウム系・次亜塩素酸系などを週 1～数回使用。
- **使用後は密閉保管しない**
  → 通気性のある洗濯袋や吊り干しで乾燥。

④ 使用中の注意点

- **汚染リスクが高い動作後は都度交換**
  - 生肉・魚介・卵の液汁が飛んだ
  - 床・排水口清掃をした
  - ごみや器具洗浄をした → このような作業後は必ず交換。

- **手洗いとのセット管理**
  → 手指からエプロンへの再汚染を防ぐため、作業前後の手洗い・手袋交換も徹底。
- **お手洗い使用時の管理**
  - トイレに入る前にエプロンを外す
  - トイレ後はエプロンを交換する
  - トイレ内手洗い → 厨房内で再手洗い（2 段階手洗い）
  - 手袋・帽子は状況により交換
  - エプロンをトイレ内に持ち込まない

⑤ 検証・モニタリング

- **ふき取り検査（ATP 検査・大腸菌群検査）**で定期的にチェック
  → 汚染の「見える化」により職員教育の効果を高める。
  → ATP ふき取りキットや BPW 培養法を使用可能。

⑥ 教育・ルール化

- エプロンの扱いを「衛生管理マニュアル」に明記。
- 新人・非常勤にもわかりやすく**写真付き掲示**を設置。
- 定期的に衛生講習で意識を再確認。

🔍 参考ガイドライン

- 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- 各自治体の食品衛生監視指導要領（例：東京都、愛知県）
- 日本食品衛生協会『食品衛生のための実践マニュアル』