

今号の  
テーマ

## 食中毒の安全対策は『キープドライ』

### 水分・栄養を排除することにより、細菌の繁殖を抑制

大量調理施設衛生管理マニュアルや学校給食衛生管理基準には、食中毒の安全対策として、ドライシステム化を推奨するよう規定されています。食中毒の原因となる細菌が繁殖する条件のうち「水分・栄養」を排除すること、つまり「キープドライ」により食中毒を防止する仕組みのことを「ドライシステム」として分類しています。従来は、防水加工と排水設備が整備された床処理となっていたことから、ホースで水を流して床を簡単に洗い流すことができるウェットシステムでした。これにより、食中毒の原因菌が繁殖する結果となっていました。ドライシステムは、食品の安全性を保つための衛生管理を徹底したばかりでなく、働く人の労働安全、健康面を重視したものに進化しています。

調理場のシステム	ドライシステム	ウェットシステム
使用方法	<b>ドライ使用</b> 水や食品を落とさない	<b>ウェット使用</b> 簡単に水で洗い流す
床等の状況	<b>床が乾いている</b> 食中毒の原因となる細菌が繁殖する水分・栄養を排除	<b>床が濡れている</b> 床からの跳ね水等による二次汚染で細菌が繁殖
床の清掃	<b>主にモップ清掃</b>	<b>水と洗剤による本格洗浄</b>
翌朝の床状態	<b>床が乾いている</b>	<b>床が濡れている・湿っている</b>

常に本格洗浄できるウェットシステムは食中毒の原因菌を繁殖させていた!

#### ウェットシステムの問題点

- 水分が多くいつも多湿なため、雑菌が発生しやすいこと
- 床の水からの跳ね水により二次汚染の可能性が高いこと
- 熱湯消毒の目的で床に熱湯を撒くことで、逆に多湿な環境を作っていること
- 厨房全体が高温多湿なため、作業(労働)環境が悪いこと
- 床がいつも濡れているので、物を運ぶ時に滑りやすいこと
- ゴム長靴、ゴム前掛けを使用するため、作業能率が悪いこと
- 調理作業員がリウマチや水虫にかかりやすいこと
- 湿気が多く、建物や設備機器のいたみが早いこと 等

ドライシステムで  
「キープドライ」

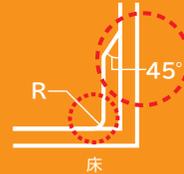
清潔 安全 快適

## キープドライを実現させるための、ハード面およびソフト面の対策

### ハード面の対策例

床や壁の洗浄・消毒に  
水を使用した場合でもすぐに  
排水される工夫

床仕上における拭きやすさ、壁仕上における腰張り上部には、ほこりが溜まらないような傾斜対策



空気中の湿気が排出されて  
床・壁・天井が  
素早く乾燥する工夫

換気、排水、空調の設備を整え、温度・湿度を調整し、室内環境を向上させる対策(室温25℃、相対湿度80%以下を目指す)

極力床を濡らさない  
ための  
調理台やシンクの工夫

ドライシステム対応機器(水切台、水返し、オーバーフロー、床排水などの水飛散防止機器)の使用などの対策

#### ドライシンク水跳ね防止構造

シンクの内側は、水跳ねを防止する「水返し構造」。溢れようとする水や、水跳ねを遮断します。周囲は水切がスムーズな斜面構造になっています。



※参考:タニコ株式会社

ドライシンク水跳ね防止構造

一番のハード対策  
「厨房機器の電化」

燃焼ガスのない  
電化厨房だから  
叶う3つのメリット



- メリット1 COOL
- メリット2 CLEAN
- メリット3 CONTROL

### ソフト面の対策例

調理員は『キープドライ』の意識を持ち行動できるようにすることが大切で、そのための「作業マニュアル」の整備と徹底が重要です。

- 調理作業中、食材を落としたりしたら速やかに拾い、捨てる
- 洗浄後の食材等の移動は、バット、水切りボード付ラックないしはカート等を使用し、床に水をこぼさない
- 調理中、水で床を濡らしたり、煮こぼれ等により床を汚した場合は速やかにモップで拭く
- 濡れた場所を通ったときは、履物の靴底を足拭きマット等でよく拭き取る
- 調理終了および洗浄終了後は床の汚れをしっかりと洗い流し、清掃終了後はワイパー等で水気を拭き取る