



細菌検査室レポート

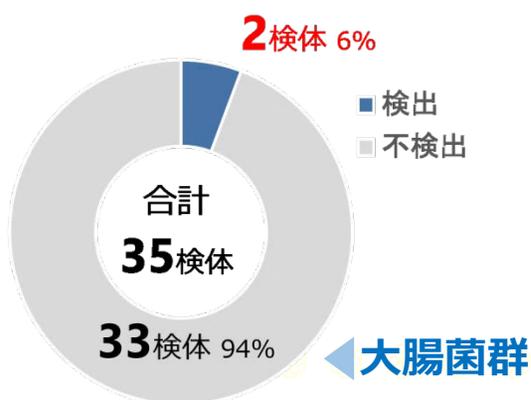
vol.40
H29年9月

発行 横浜市 健康福祉局 本場食品衛生検査所

今回は特に夏に使用頻度の高い製氷機の調査結果についてお知らせします。

氷の検査結果のご報告 平成29年6月～8月実施

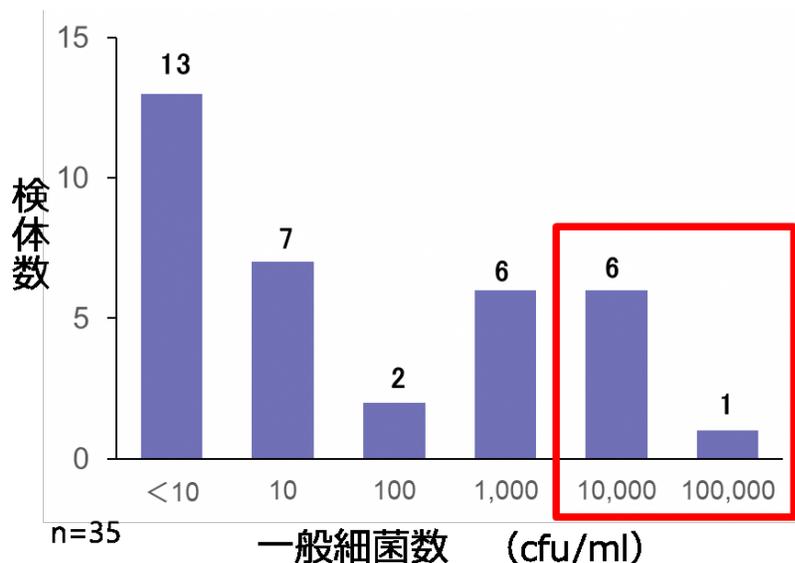
製氷機を設置している施設の氷の細菌検査を実施したところ、35検体中2検体から**大腸菌群が検出**されました。なお、細菌数は**問題なく**（全て30未満（/ml））、黄色ブドウ球菌は**全て陰性**でした。



製氷機の取っ手や扉は、頻繁に手を触れることから汚れがたまりやすい箇所です。また、製氷機のストッカー内は氷が溶けた水や外部からの汚染により、菌が増えることがあります。定期的に洗浄・消毒しましょう！

スコップ

スコップの細菌検査を実施したところ、細菌数（生菌数）が**10,000以上**（/ml）の複数検体から**大腸菌群・黄色ブドウ球菌が検出**されました。



一般細菌数が多い検体の内訳

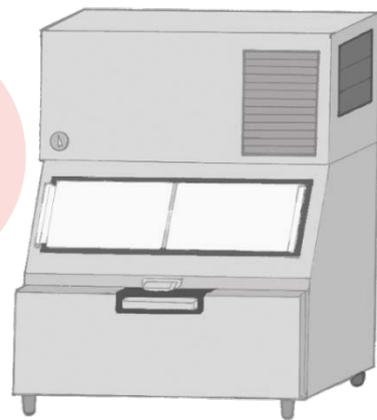
検体	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
A	-	-
B	+	-
C	+	+
D	-	-
E	+	-
F	+	+
G	+	-

スコップが汚れていると、製氷機内の氷に汚染を広げてしまいます。手洗いを励行するとともに、毎日スコップの洗浄・消毒をして、清潔な状態を保ちましょう！

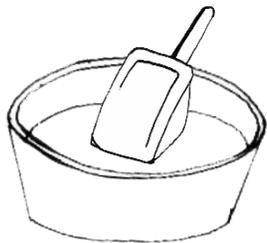
お手入れの方法

製氷機・スコップの一般的な洗浄・消毒方法です。詳しくはメーカーの取扱説明書に従ってください。

氷以外の物は
収納しない



スコップ(毎日)

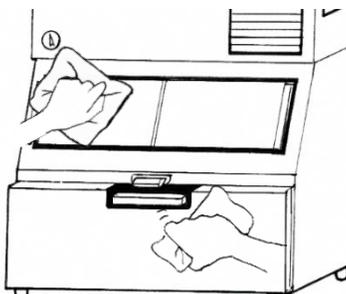


水1Lにキャップ1杯の**次亜塩素酸ソーダ**(6%)を入れ、3分以上つけ込む。その後、水道でよく洗い流す。汚れているときは、中性洗剤で洗い、水ですすいでから行う。

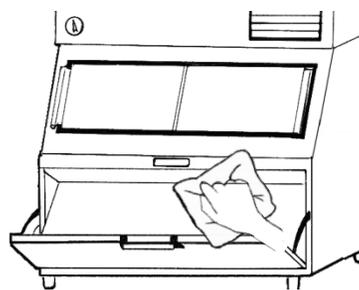
製氷機内部(毎週)

水1Lにキャップ2杯の**逆性石けん(塩化ベンザルコニウム)**を入れ、ふきんをしみこませて、隅々まで拭く。3分後、水を含ませたふきんでよくふきとる。

扉・とって(毎日)



水1Lにキャップ2杯の**逆性石けん(塩化ベンザルコニウム)**を入れ、ふきんをしみこませて、隅々まで拭く。3分後、水を含ませたふきんでよくふきとる。



※氷を別の容器に移してから行う。

検査項目の詳細

是非、検査成績書と照らし合わせて、ご自身の施設の衛生レベルを確認していただき、更なる衛生管理向上にお役立てください。

細菌数(生菌数)

安全性を直接示す数値ではありませんが、微生物汚染の程度を示し、食品の安全性や衛生的取り扱いの適否を総合的に評価する指標となります。

大腸菌群

土壌や海水など自然界に広く分布するほか、人や動物の腸の中にいます。必ずしも糞便由来とは限りませんが、陽性となった場合、食品の不適切な取扱いが推察されます。

黄色ブドウ球菌

健康な人の皮膚、鼻の中などにいる菌で、特に手指の傷口などに多く存在します。増殖に伴って熱に強いエンテロトキシンという毒素を出し、食中毒を起こします。