

- * 危害項目と提案内容のごく当たり前の事ばかりで、特別な事を指摘・提案している訳ではない。
- * これで完成ではない、新たな現場で今まで気が付かなかった危害がみつかる。
- * ベストのランクの改善例は日々向上していく。
- * 危害を見つける事が終了ではなく、その危害を改善していく事が最も重要。

別紙 3 - 1

手指・機材等の洗浄効果判定

- 1, 工場に入る前に作業者が手洗いをするが、手洗いをして、手指の菌がほとんど落ちていないか、逆に増えているケースがほとんど。現場に使い捨てのナプキンやエアシャワーがなく、作業者の多くが手洗い後ポケットに入れっぱなしのハンカチで拭くか、作業着でふき取っていた。
- 2, ATP測定では、測定ポイントのほぼ全てがゾーン域2.5以上。つまり、工場内が“危険中間域”、“汚い場所”という事。その中のほとんどが3.0以上の“汚い場所”。
根本的に改善する必要あり。
- 3, タンパク測定では洗浄後もタンパクが存在するケースが見受けられた。洗浄していてもまだ、タンパクが残っている
- 4, 柴舟製造時に、番重の高さが調整できない台座を使用。作業が進むに連れて、番重を重ねていくが、その高さに応じて作業者が腰の位置を調整する。人間工学的に見ても、作業者が疲労するような状況であり、実際、不満も多い。人の疲労を減少させ、ストレスを生じさせないために高さを調整できる台座を使用する必要あり。

パーティクル、温・湿度、浮遊菌測定

測定ポイント	測定ポイント名	パーティクル数	温度(°C)	湿度(%)	浮遊菌一般細菌数	浮遊菌・真菌数	備考
1	象の鼻下(ダクト下)四角 1回目	275,550	24	56	24	13	
2	生菓子工場内作業台の上	217,800	24	49	70	17	
3	生菓子工場内	236,600	23	49	45	16	
4	作業台の上	244,250	23	49	57	24	
5	製あん工場内除水機上	219,900	23	47	45	12	
6	製あん工場内	223,950	24	47	23	8	
7	製あん工場内エアコン吹き出し口前	224,300	23	47	101	21	
8	象の鼻下(ダクト下)四角 2回目	309,000	24	53	65	13	
9	内包装エリア	249,100	23	47	79	9	
10	内包装エリア	205,950	23	47	141	7	
11	包装エリア	224,650	24	48	67	13	
12	エアコン排気口A	358,450	24	34	19	7	高さ3m
13	エアコン排気口B	610,700	24	47	14	5	高さ3m

パーティクル、温・湿度、浮遊菌は基本的に高さ約1mの所を測定。
 パーティクルは粒子径0.5μを測定。
 浮遊菌は80リットル吸引(2分間)。

ATP、タンパク測定

測定ポイント	測定ポイント名	ATP機ゾーン値	ATP機RLU値	蛋白測定	備考	
1	山野草あん用番重 洗浄前	5.4	2,335,634	+	あんこが付いていた部分をふき取り	
2	同 洗浄後	3.1	11,620	+		
2"	上記2番、翌日測定	3.1	11,576	-		
3	山野草製品用番重	3.3	18,716	-		
4	上用饅頭粉ボール 洗浄前	4.1	134,366	+		
5	同 洗浄後	2.8	6,339	-		
5"	上記5番、翌日測定	3.6	42,404	-		
6	上用饅頭へら 洗浄前	4.4	233,527	+		
7	同 洗浄後	4.3	202,437	-		
8	上用饅頭あん用番重 洗浄前	4.3	196,132	+		
9	同 洗浄後	3.8	61,182	-		
10	内トレドアノブ	3.6	42,810	+		
11	上用饅頭皮用はかり 洗浄後	3.3	21,041	+		
12	上用饅頭製造台の上 洗浄後	3.4	23,711	-		
13	上用饅頭製造台隙間(溝) 洗浄後	4.1	126,289	+		
14	内トレ床	6.0	10,400,798	+		
15	内トレ水道ハンドル	1.7	521	+		ATPふき取り部の枝が柔らかすぎでふき取りが不十分
16	山野草包装機上 洗浄後	2.8	6,684	+		
17	製あん工場長靴底	4.6	368,701	+		
18	包装作業者靴底(生菓子工場手前、左足)					蛋白測定のみ
19	同従業員(右足)	4.2	153,708	+		ATP測定のみ
20	包装室奥作業者靴底(右足)					蛋白測定のみ
21	同従業員(左足)	4.6	362,312	+		ATP測定のみ
22	包装室奥作業者靴底(右足)					蛋白測定のみ
23	同従業員(左足)	4.0	104,663	+		ATP測定のみ
24	包装室手前作業者靴底(左足)					蛋白測定のみ
25	同従業員(右足)	4.7	469,327	+		ATP測定のみ
26	出荷ヤード内 台車車輪	4.5	292,384	+		がらん3個の合計
27	出荷ヤード内隣の前室床	4.7	484,142	+		
28	外トレ前水道蛇口ハンドル	4.4	269,064	+		
29	外トレ(男性用)下駄の裏	3.7	49,606	+		
30	トム口切りカッター	5.8	560,286	-		
31	冷蔵庫ノブ	4.6	361,515	+		

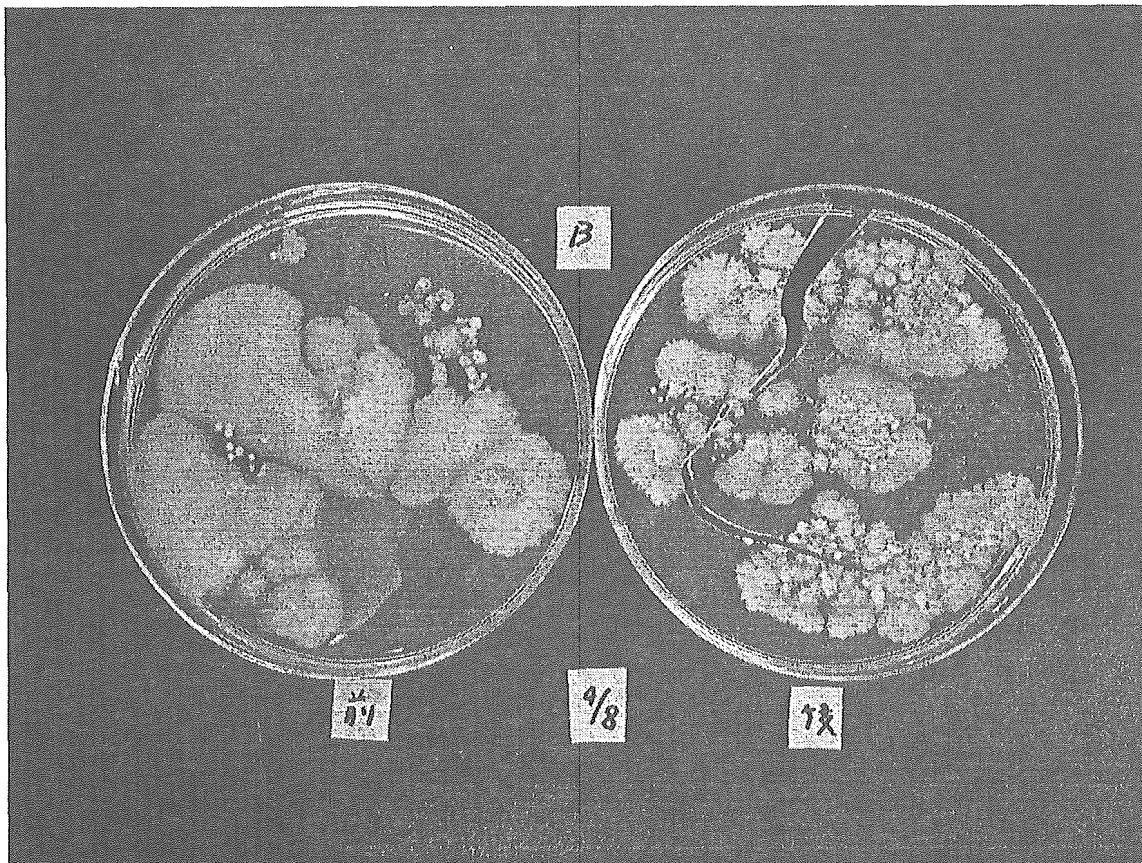
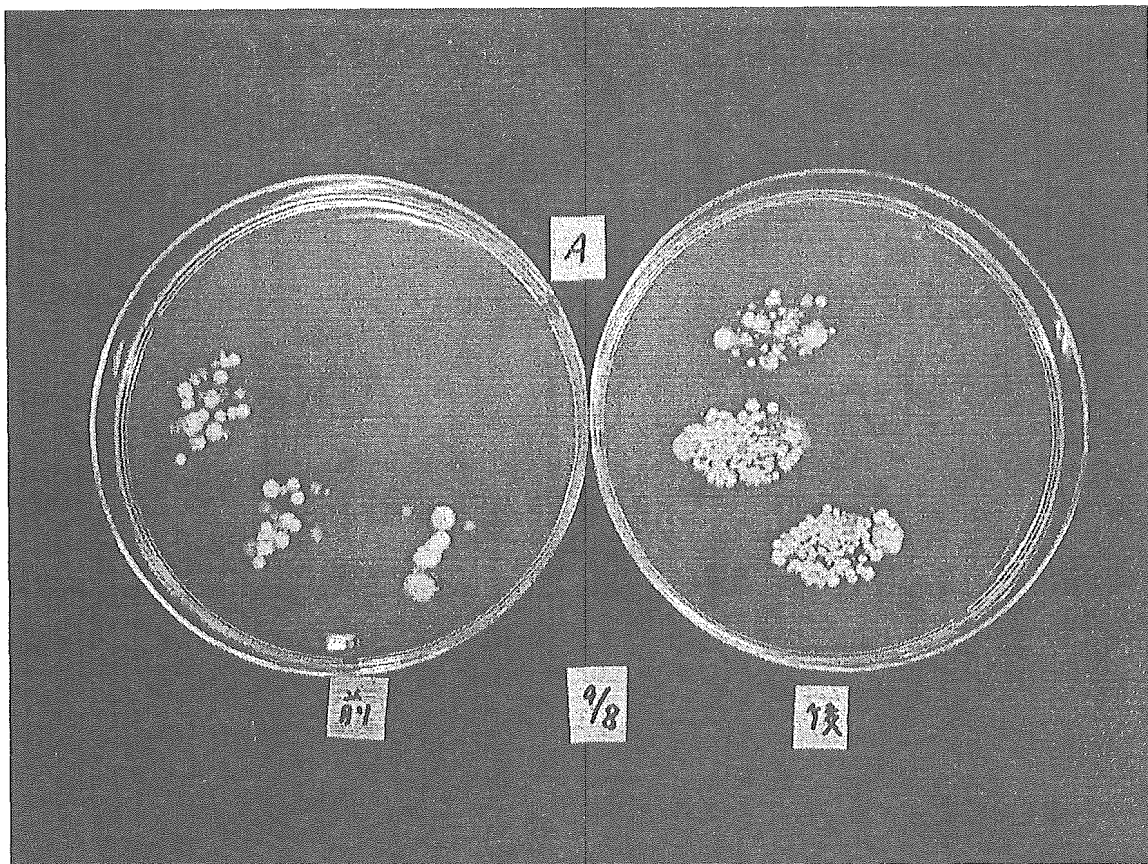
1~29番は蛋白測定直後の写真あり

RLU値は比発行量

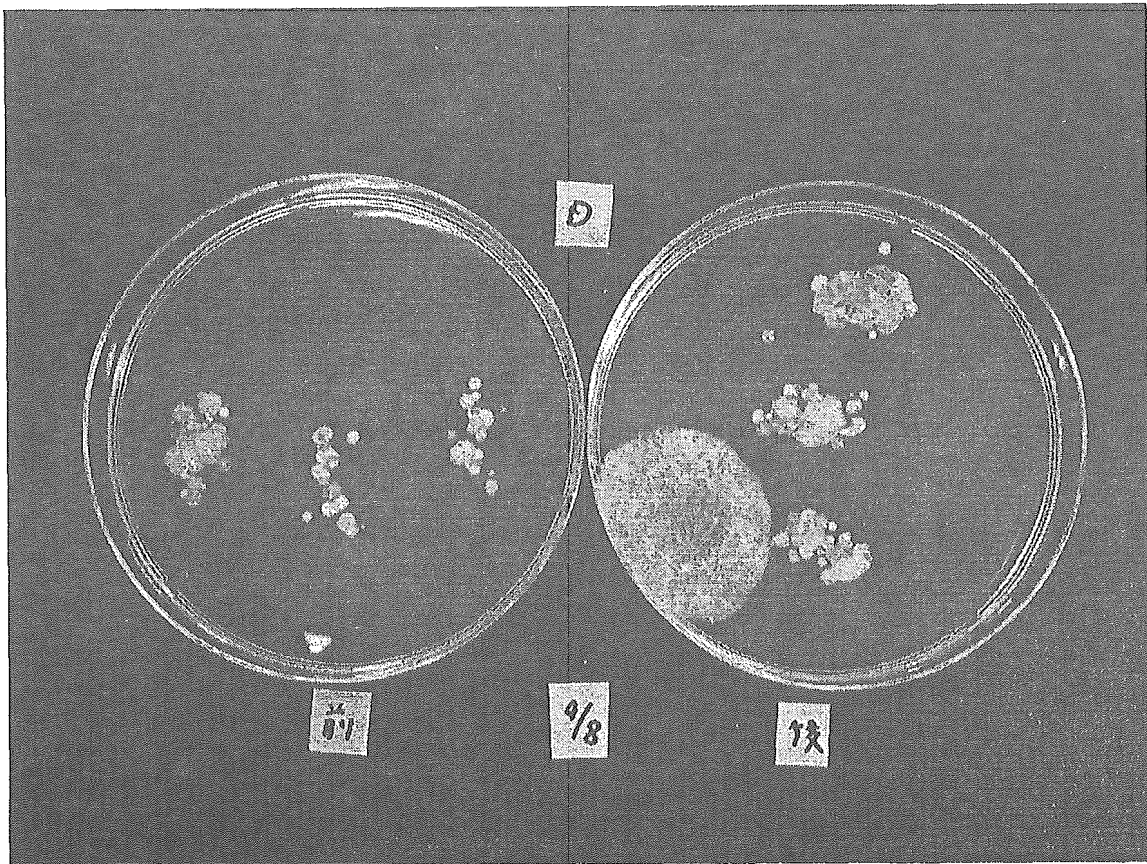
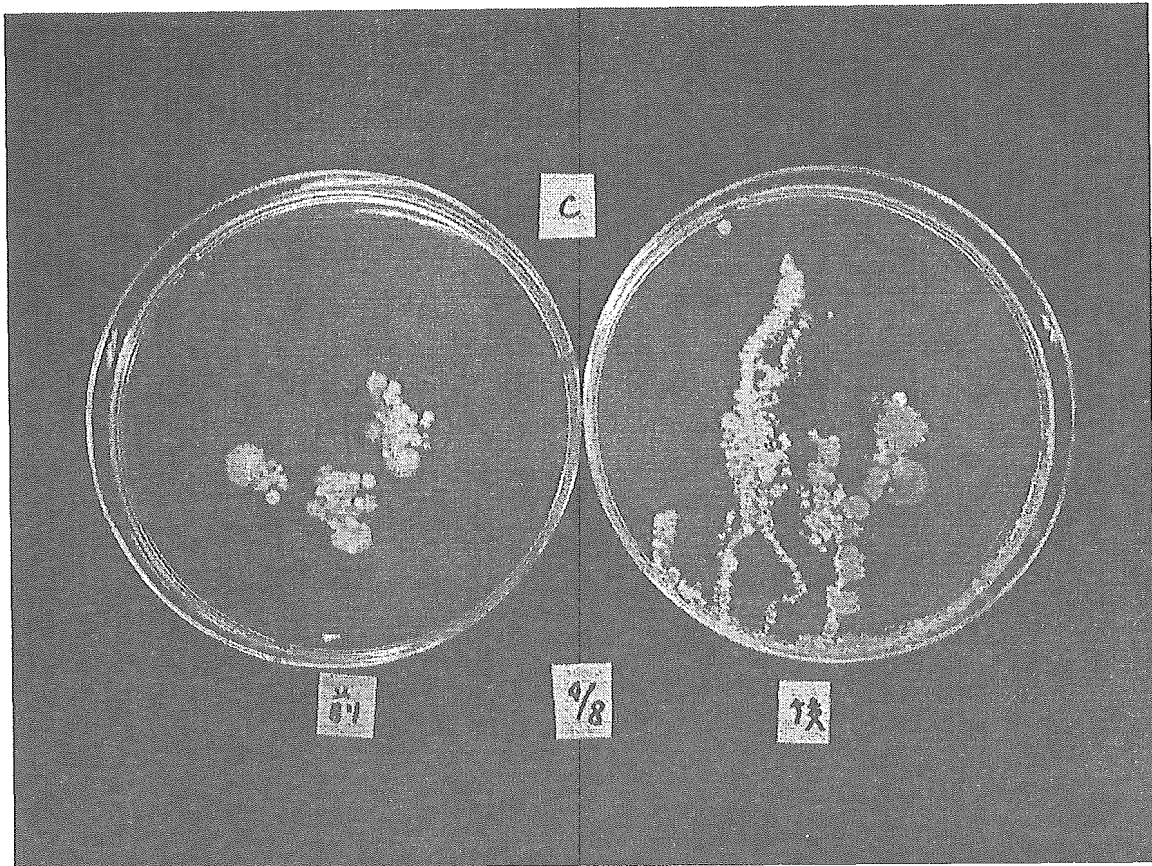
ゾーン2.5(3200RLU値)以下は一般的には綺麗, 2.5~3.0(3200~10000RLU値)は危険中間域, 3.0以上は汚い場所
ゾーン0~2.5:クリーン域, 2.5~3.0:注意域, 3.0~7.5:ダーティー域

水分活性測定

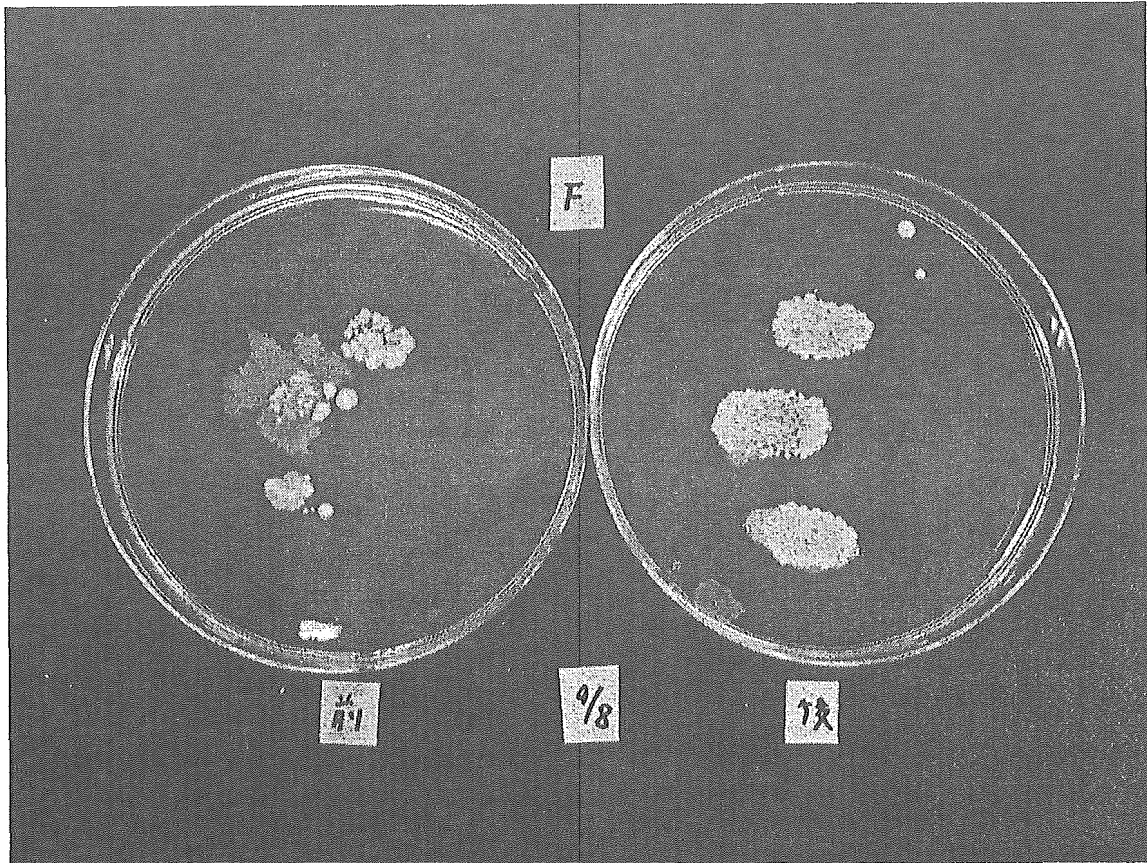
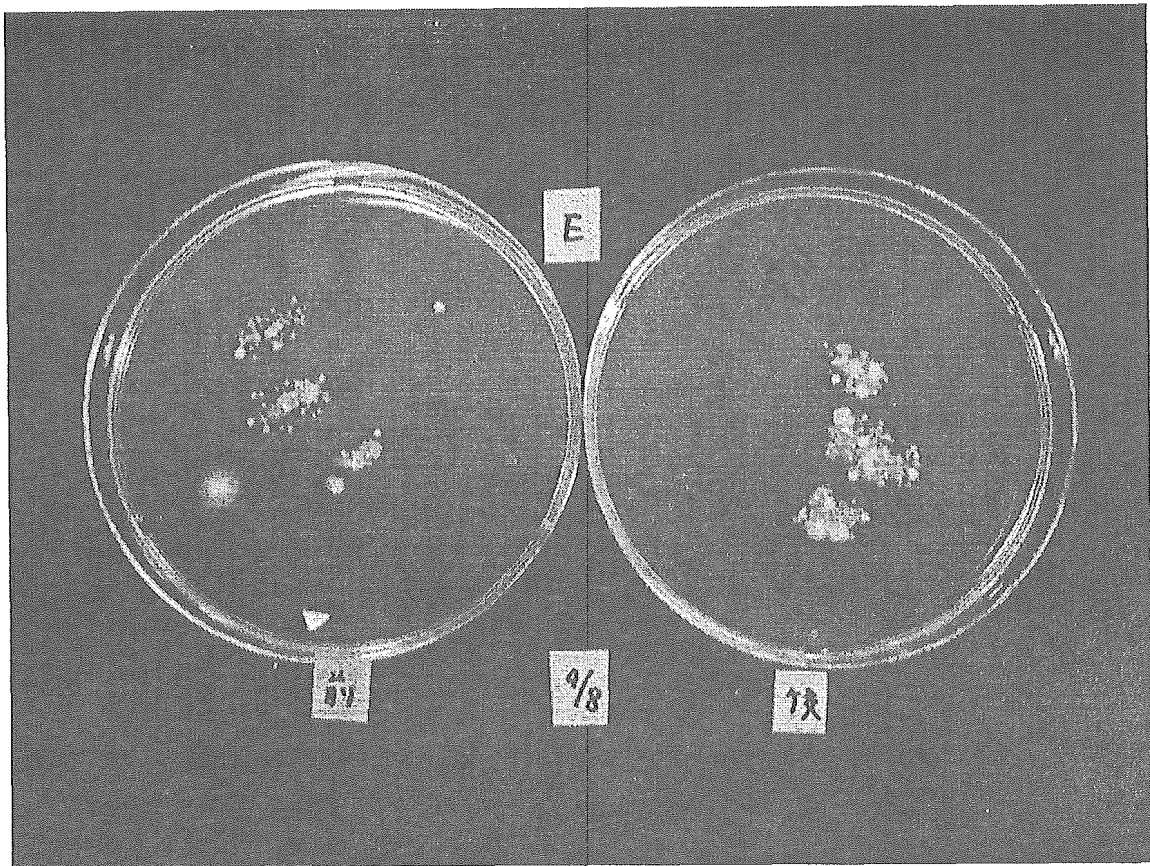
検体名	AW値	温度(°C)
上用饅頭	0.893	25.5
時雨饅頭	0.890	25.7
きみあんこ	0.873	24.6
山野草の山	0.894	25.3
山野草の野	0.890	25.4
こしあんこ	0.919	25.3
つぶあんこ	0.868	25.4



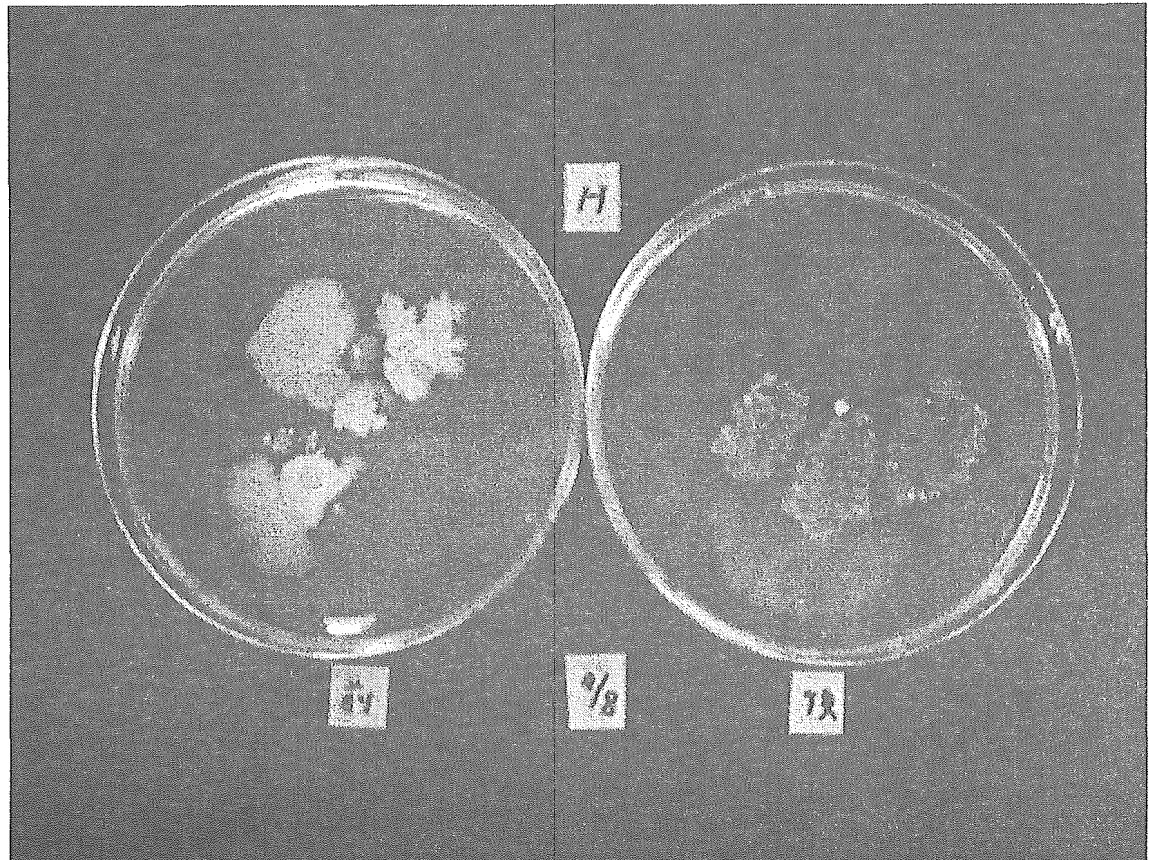
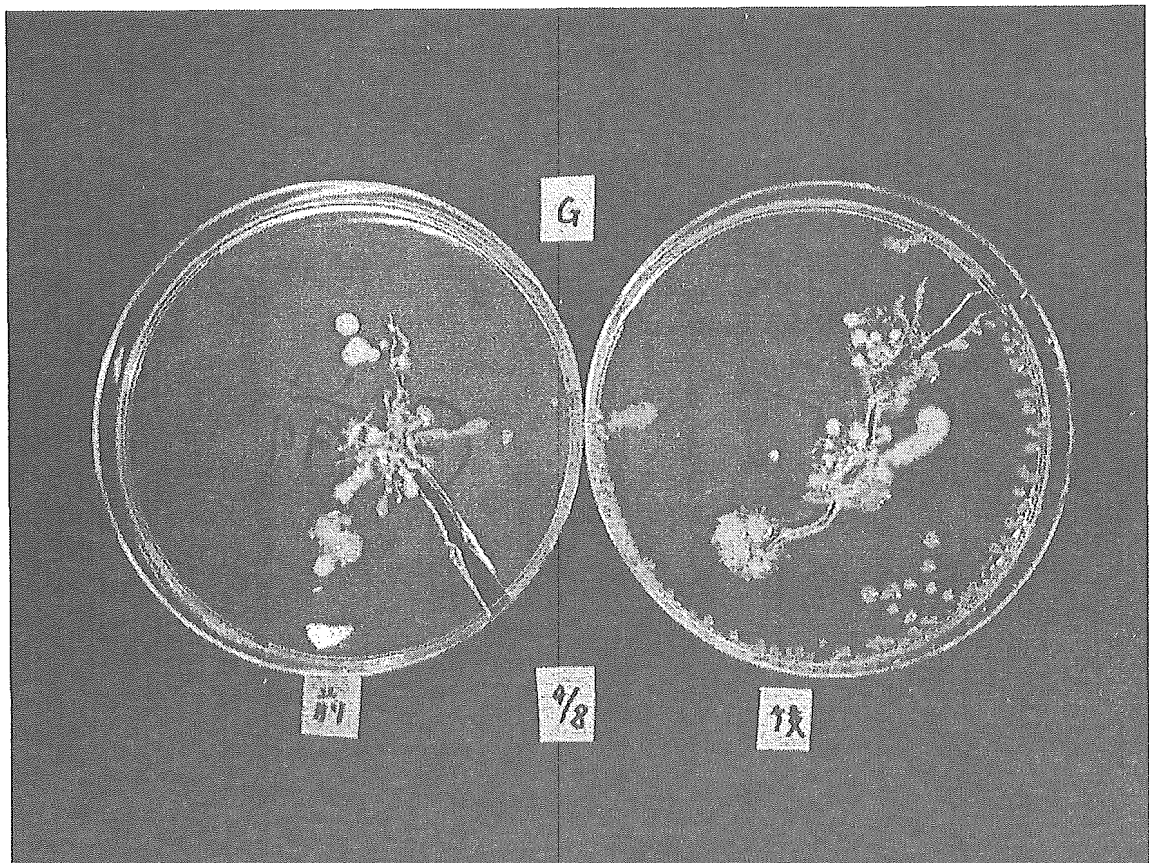
作業者手指の菌測定 手洗い前・手洗い後



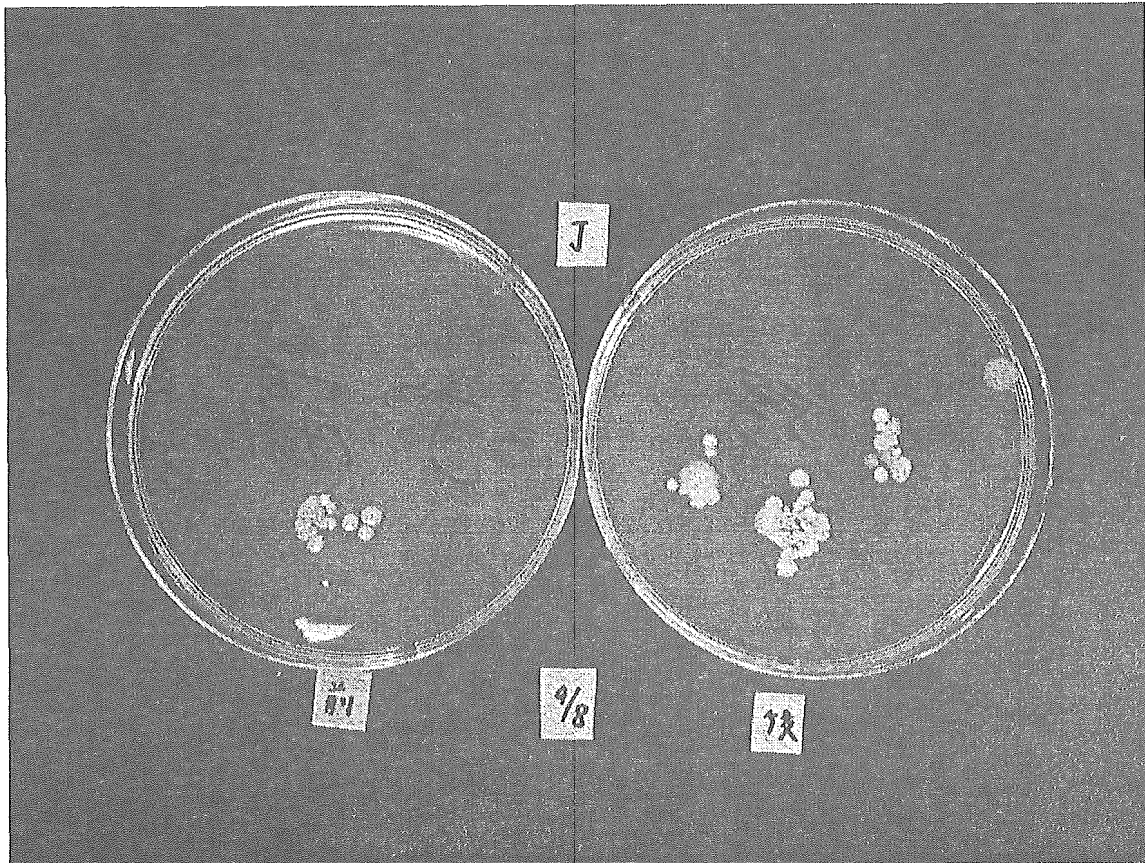
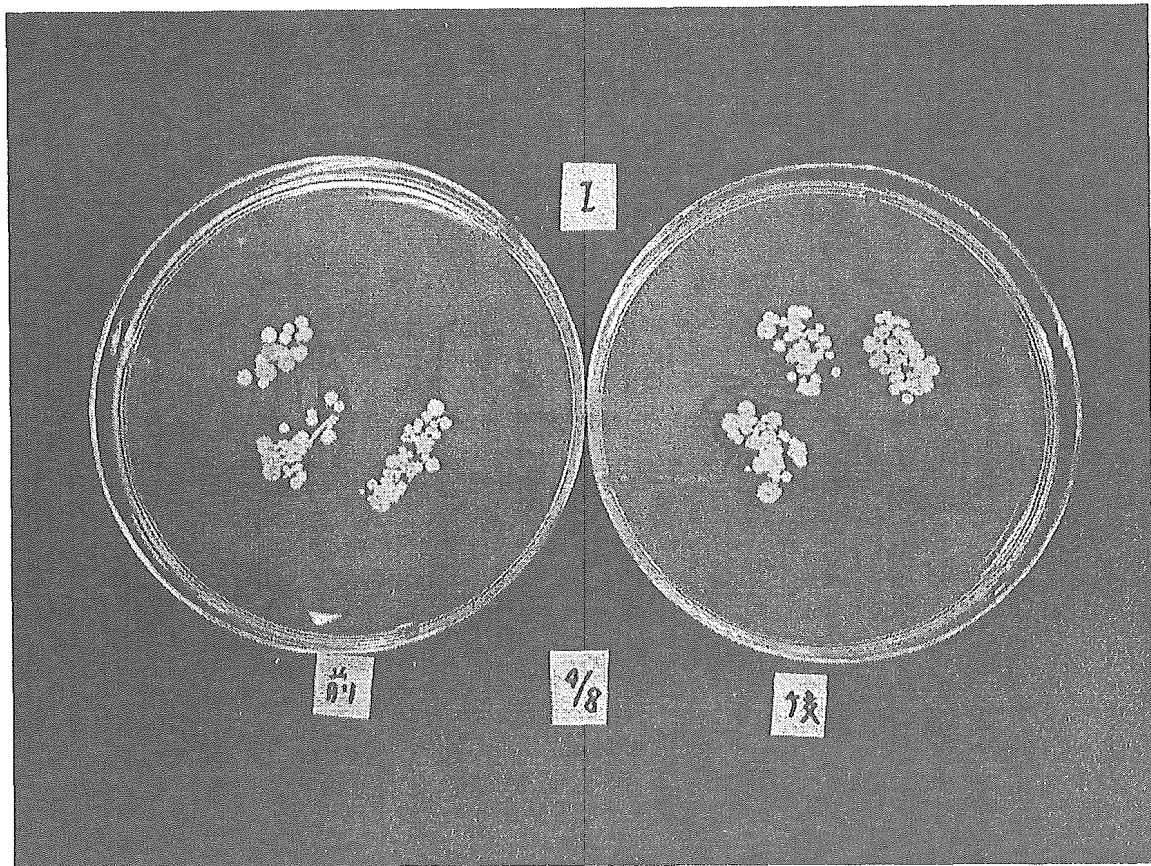
作業者手指の菌測定 手洗い前・手洗い後



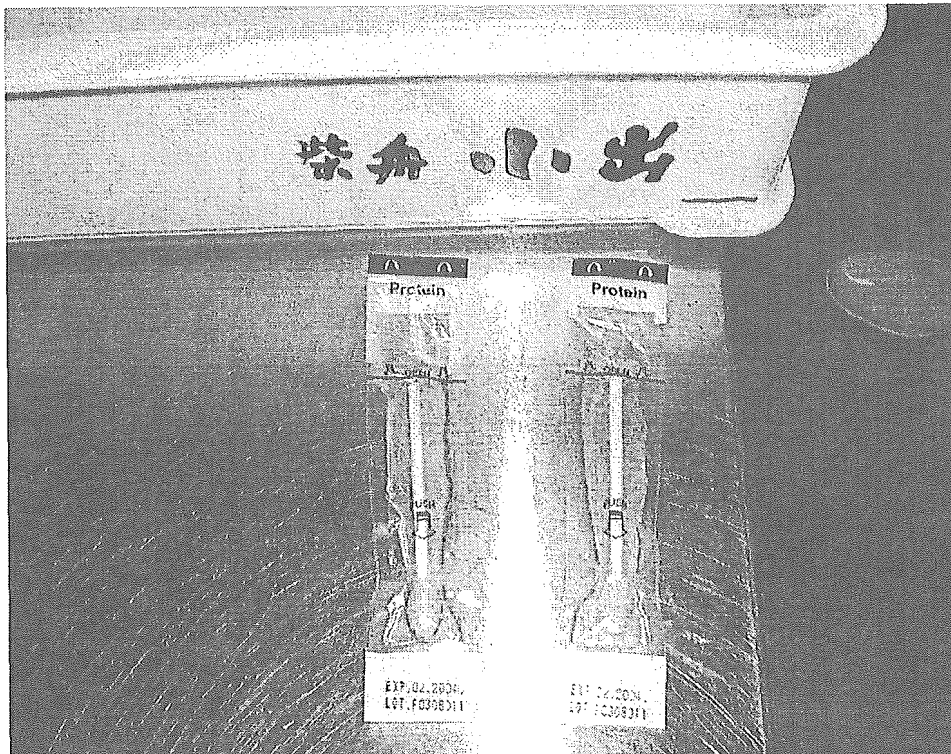
作業者手指の菌測定 手洗い前・手洗い後



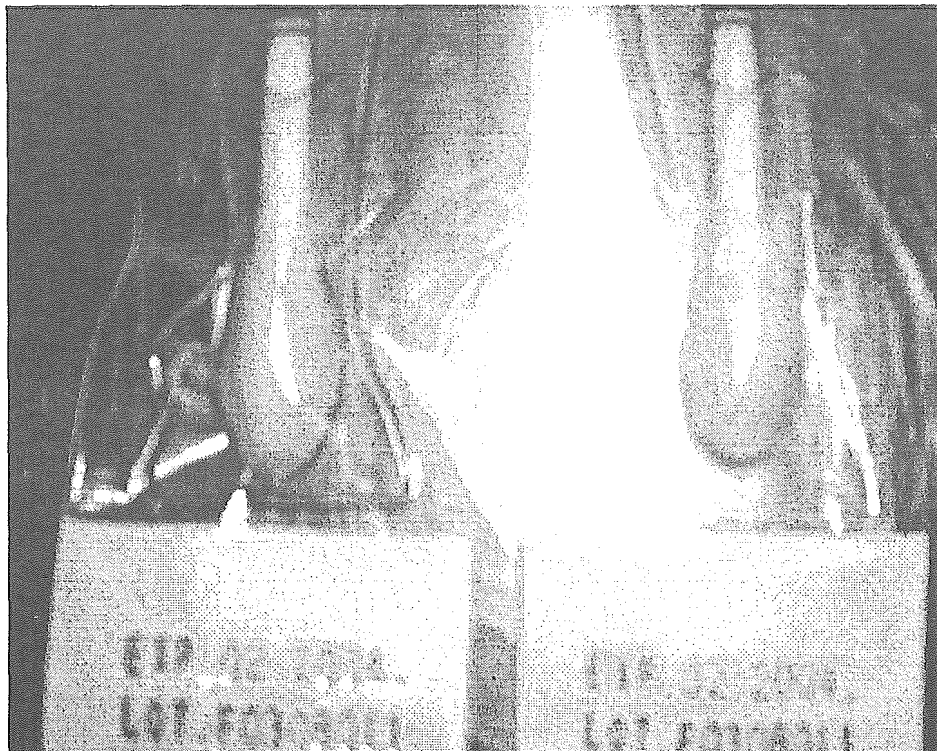
作業者手指の菌測定 手洗い前・手洗い後



作業者手指の菌測定 手洗い前・手洗い後

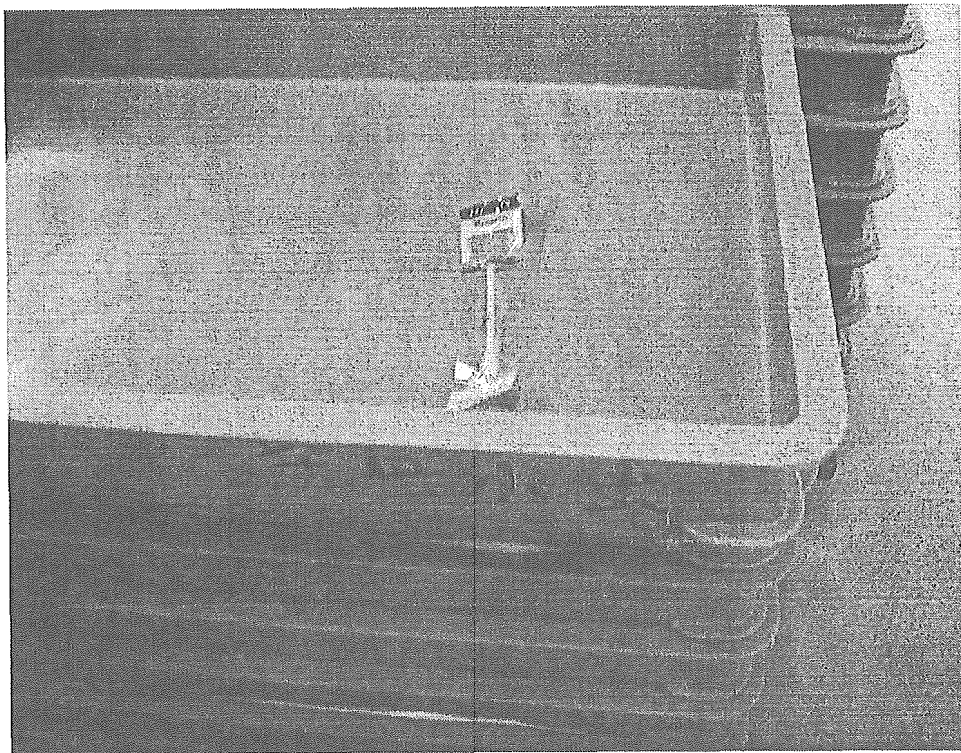


001、002 山野草あん用番重（左洗浄後、右洗浄前）1



001、002 山野草あん用番重（左洗浄後、右洗浄前）2

タンパク測定

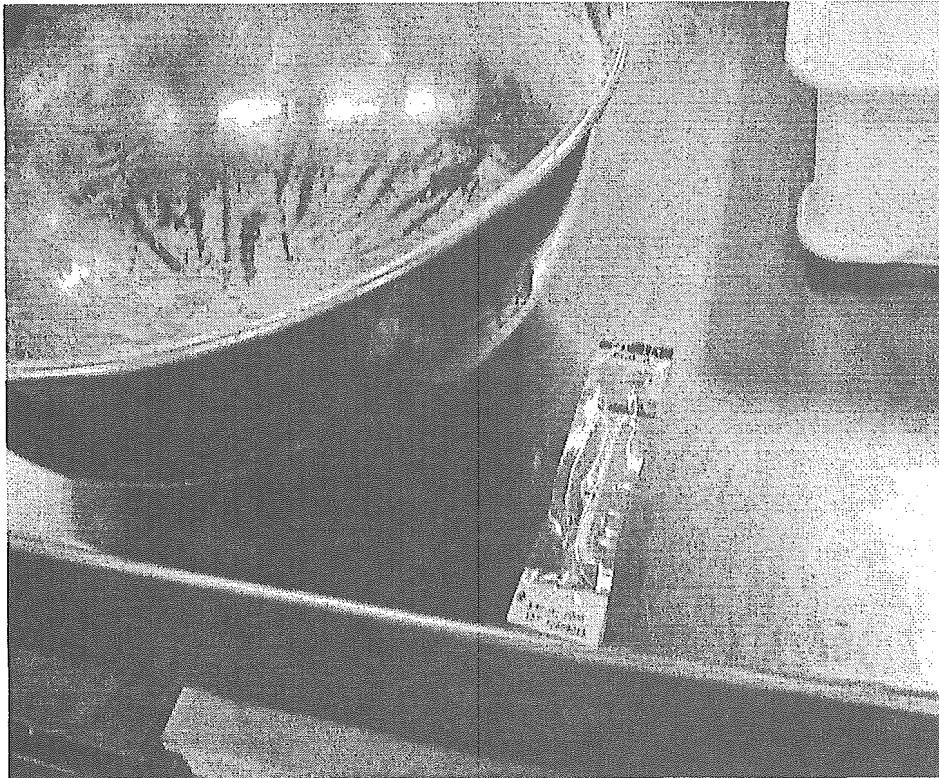


003 山野草製品用番重 1

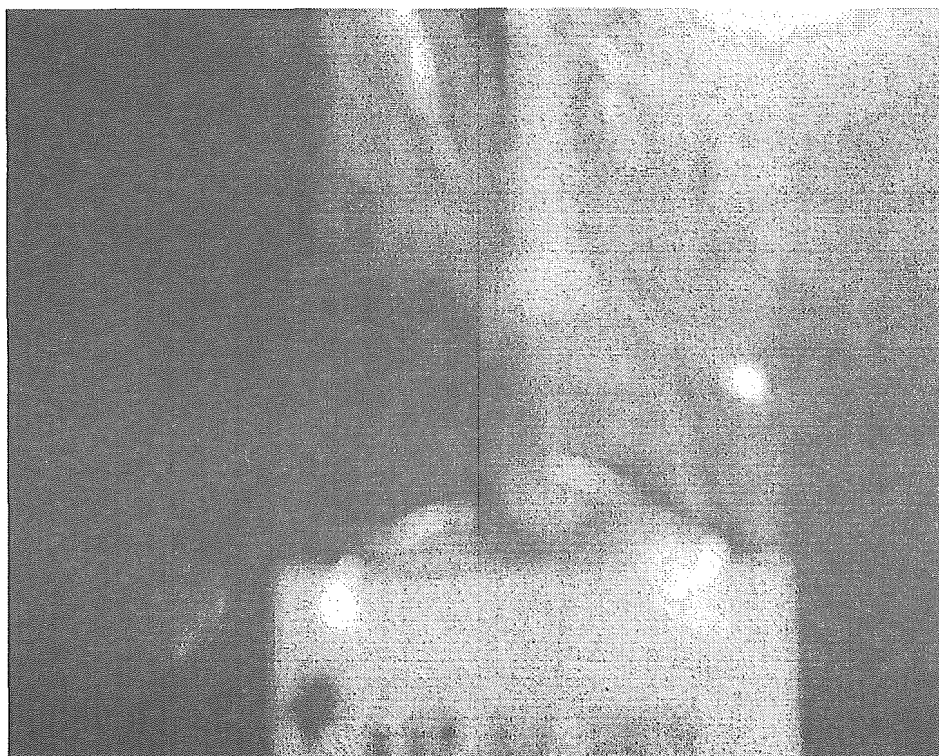


003 山野草製品用番重 2

タンパク測定

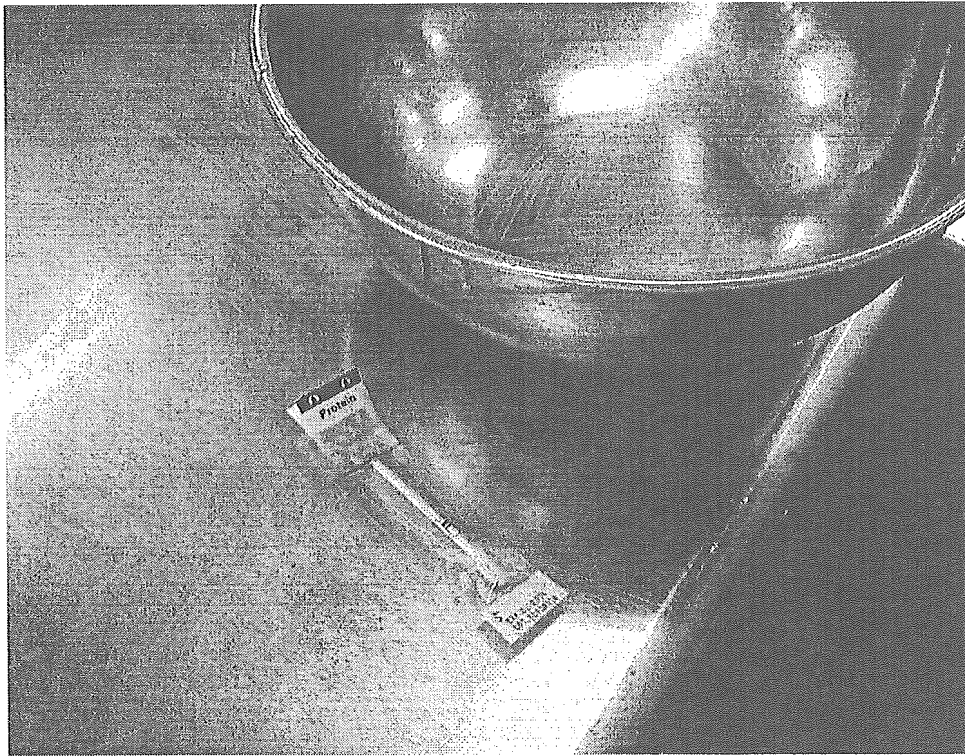


004 上用饅頭粉ボール 洗浄前 1

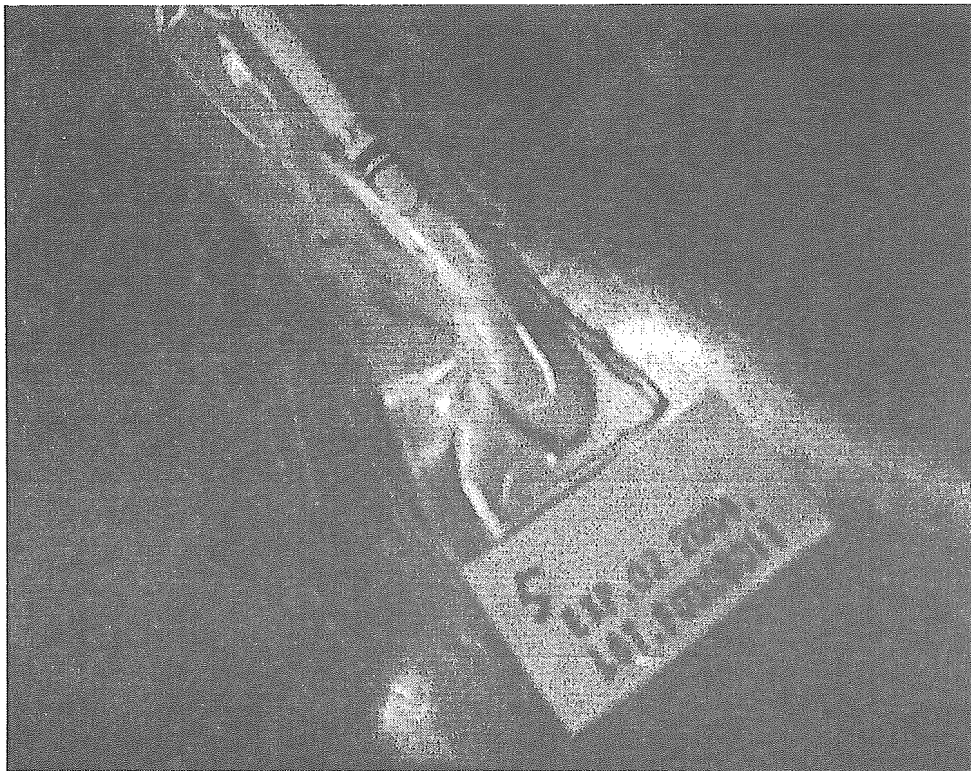


004 上用饅頭粉ボール 洗浄前 2

タンパク測定

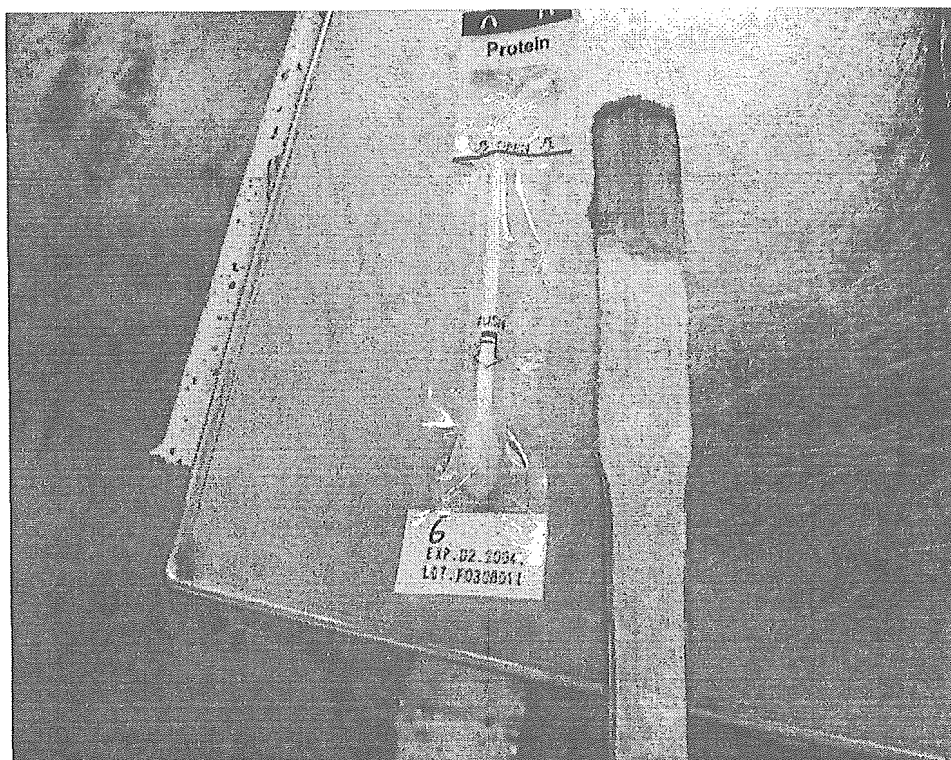


005 上用饅頭粉ボール 洗浄後1

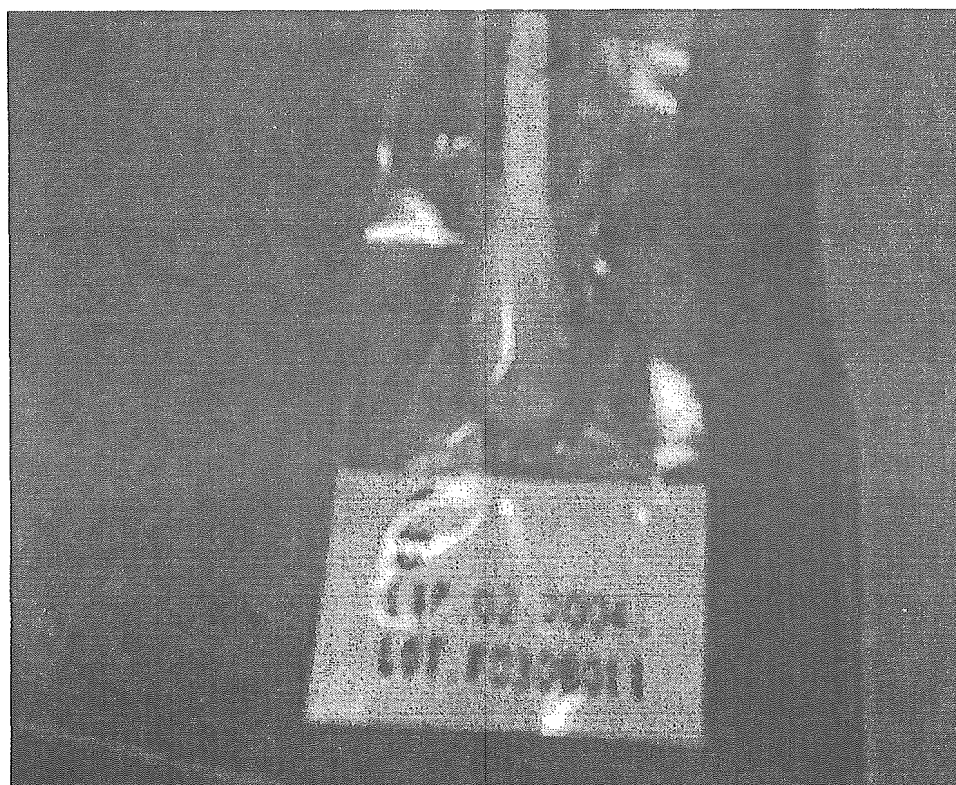


005 上用饅頭粉ボール 洗浄後2

タンパク測定

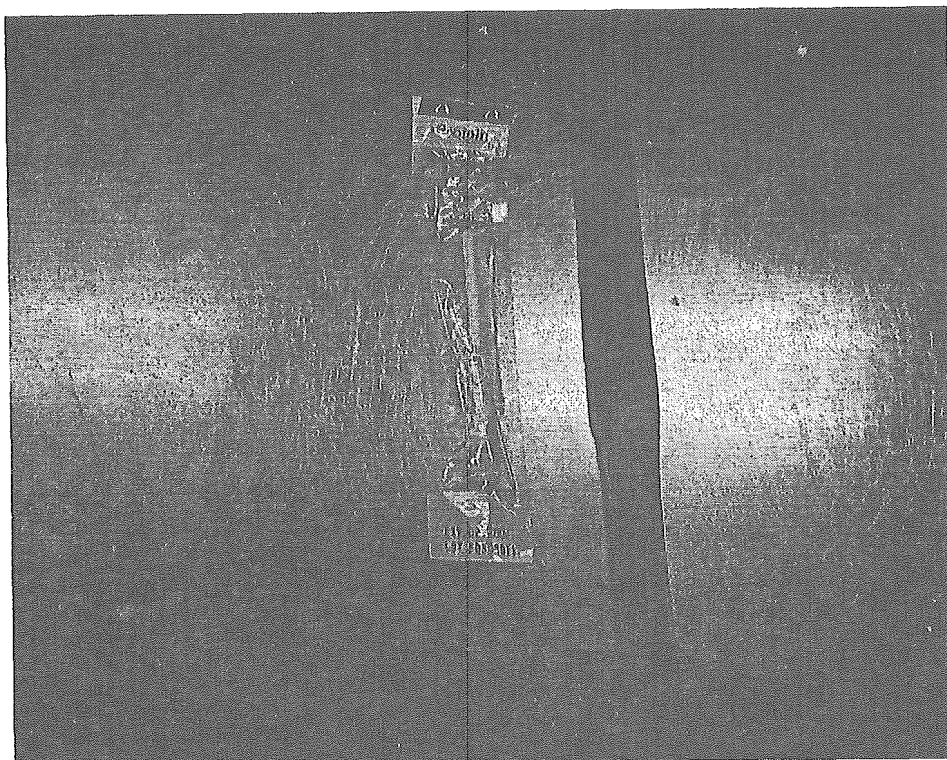


006 上用饅頭へら 洗浄前 1



006 上用饅頭へら 洗浄前 2

タンパク測定

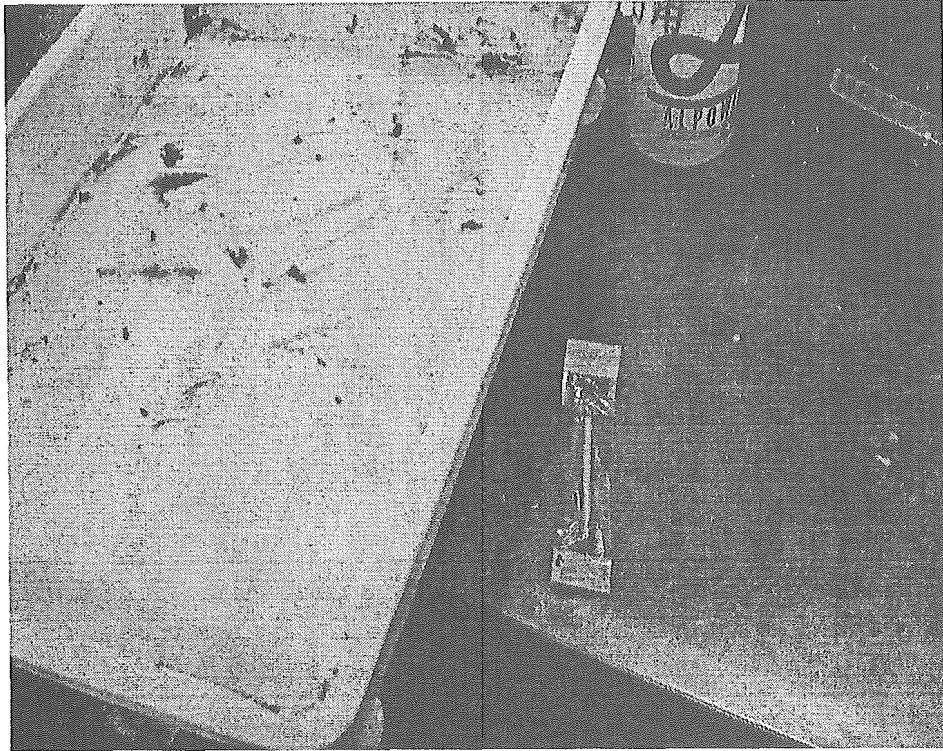


007 上用饅頭へら 洗浄後1

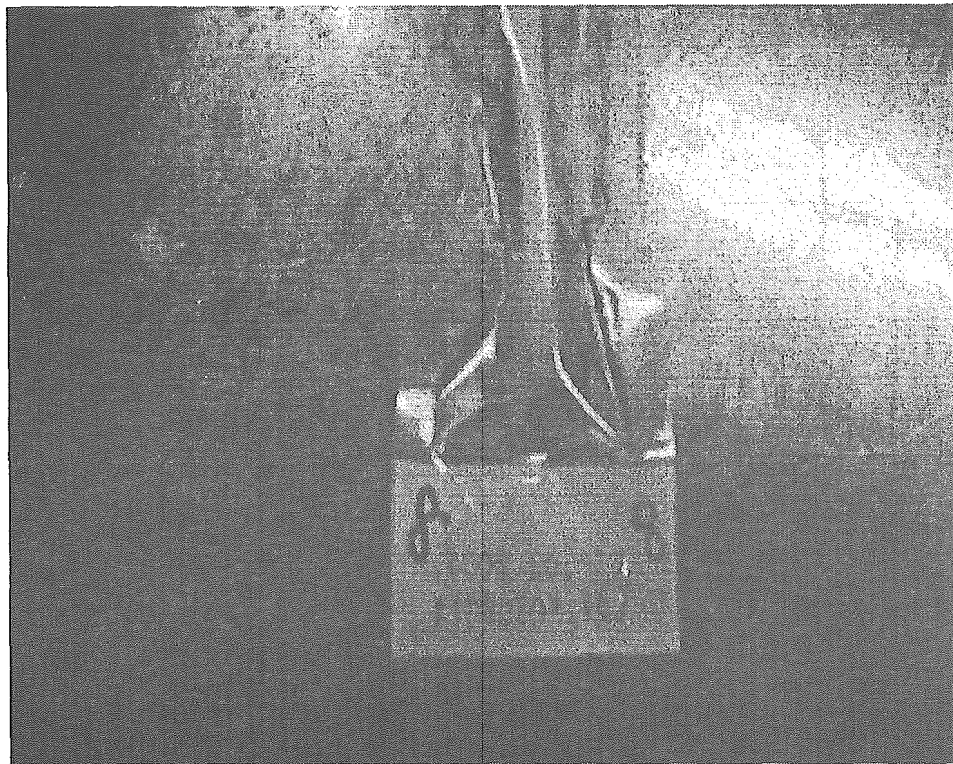


007 上用饅頭へら 洗浄後2

タンパク測定

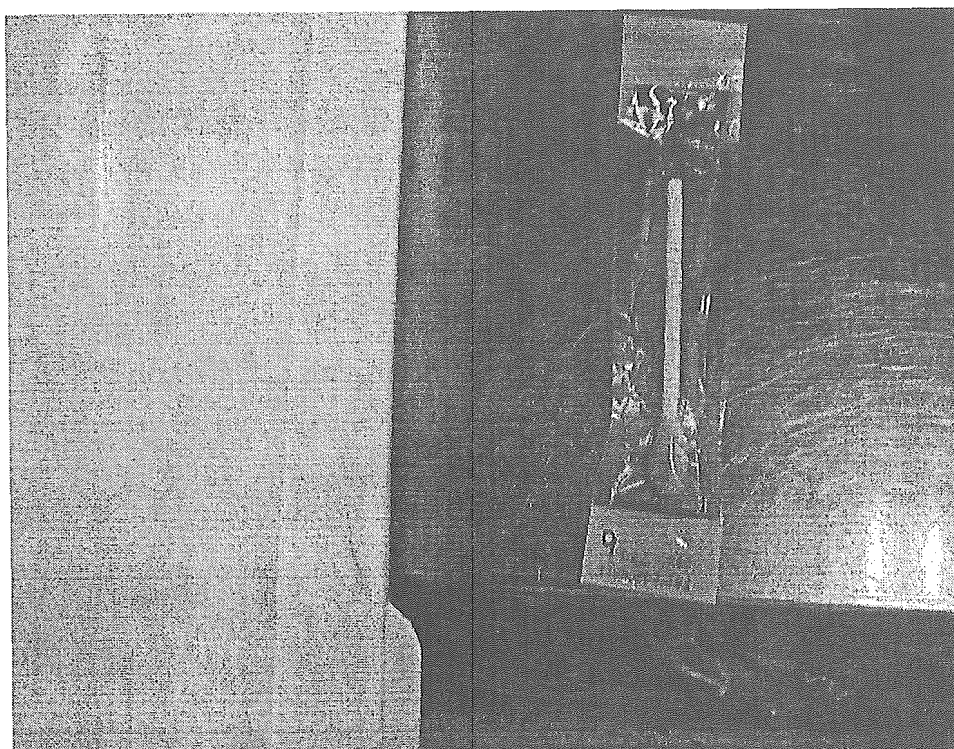


008 上用饅頭あん用番重 洗浄前 1

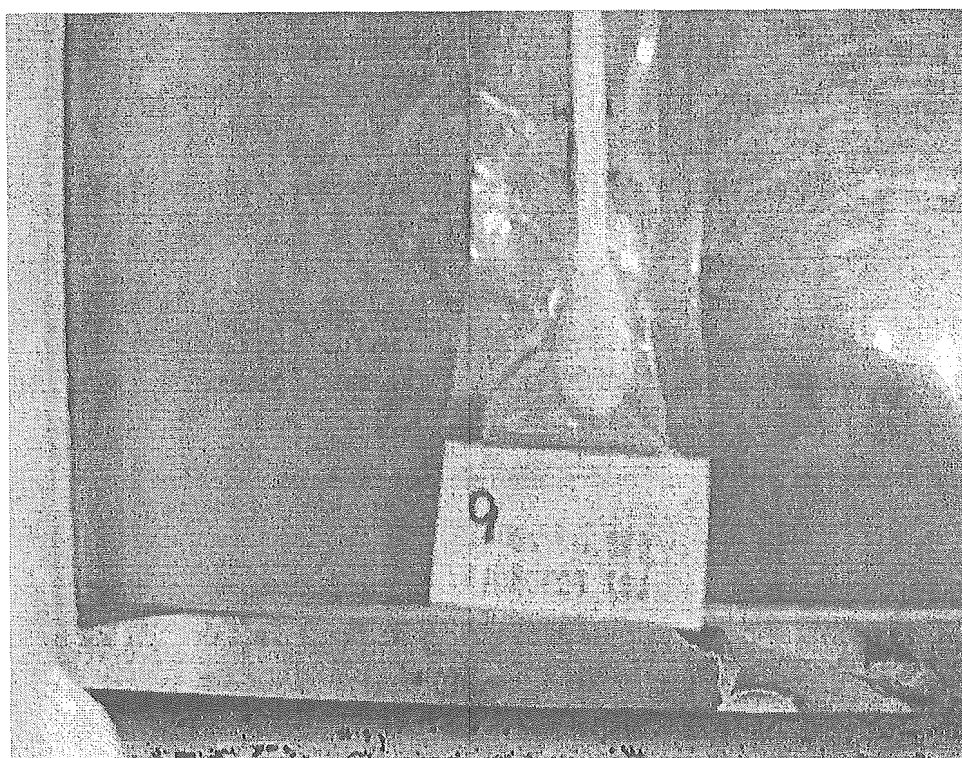


008 上用饅頭あん用番重 洗浄前 2

タンパク測定

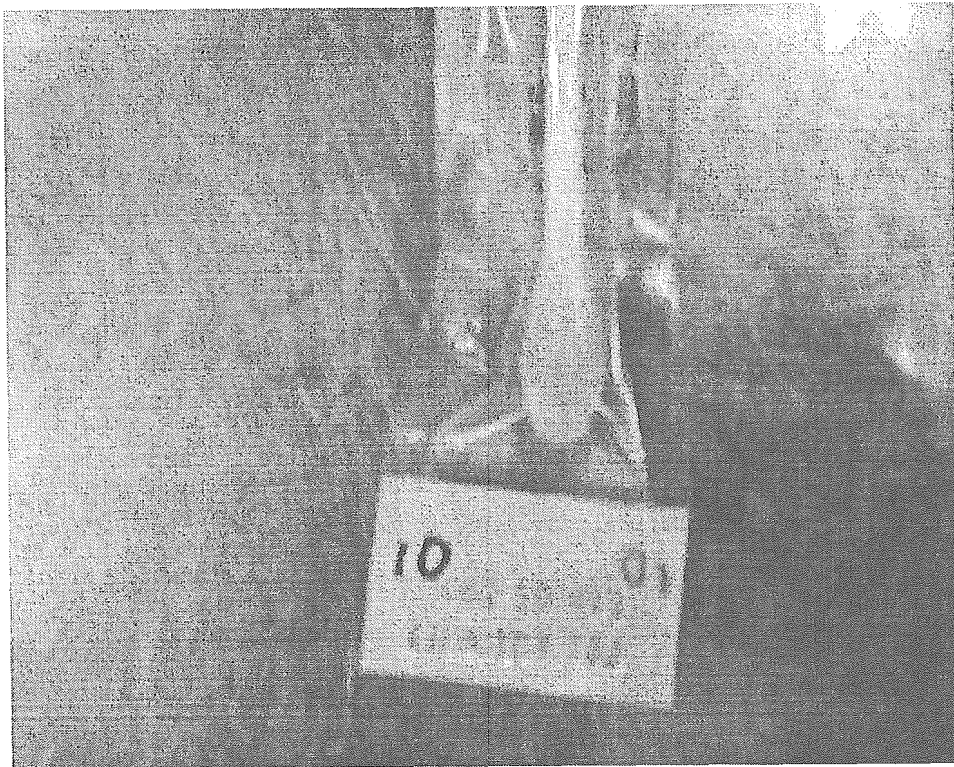


009 上用饅頭あん用番重 洗浄後 1

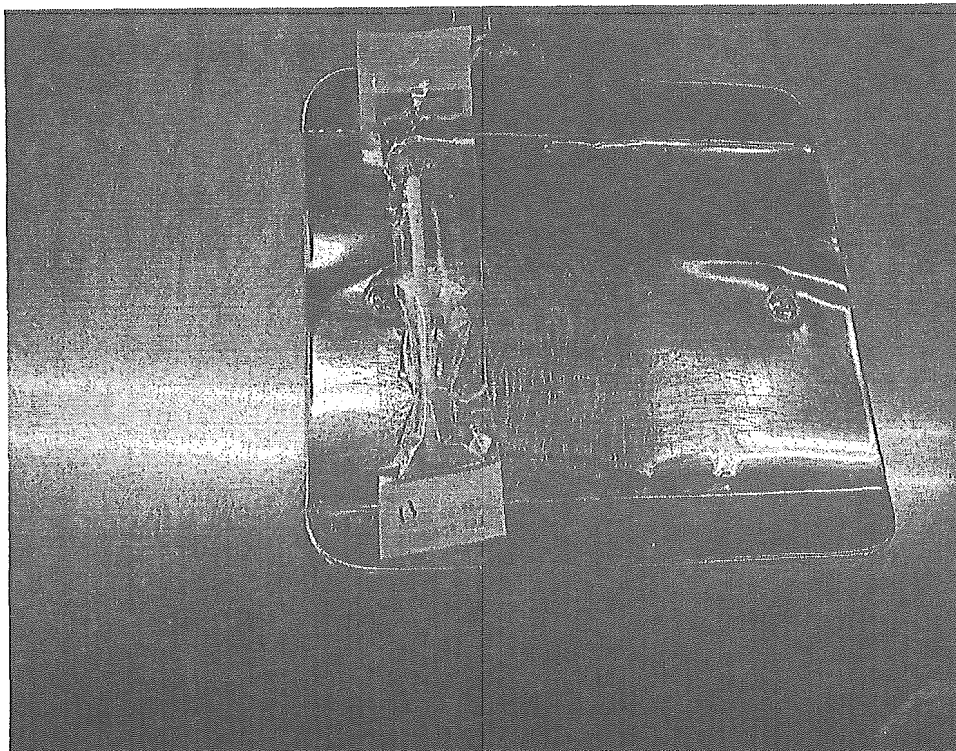


009 上用饅頭あん用番重 洗浄後 2

タンパク測定

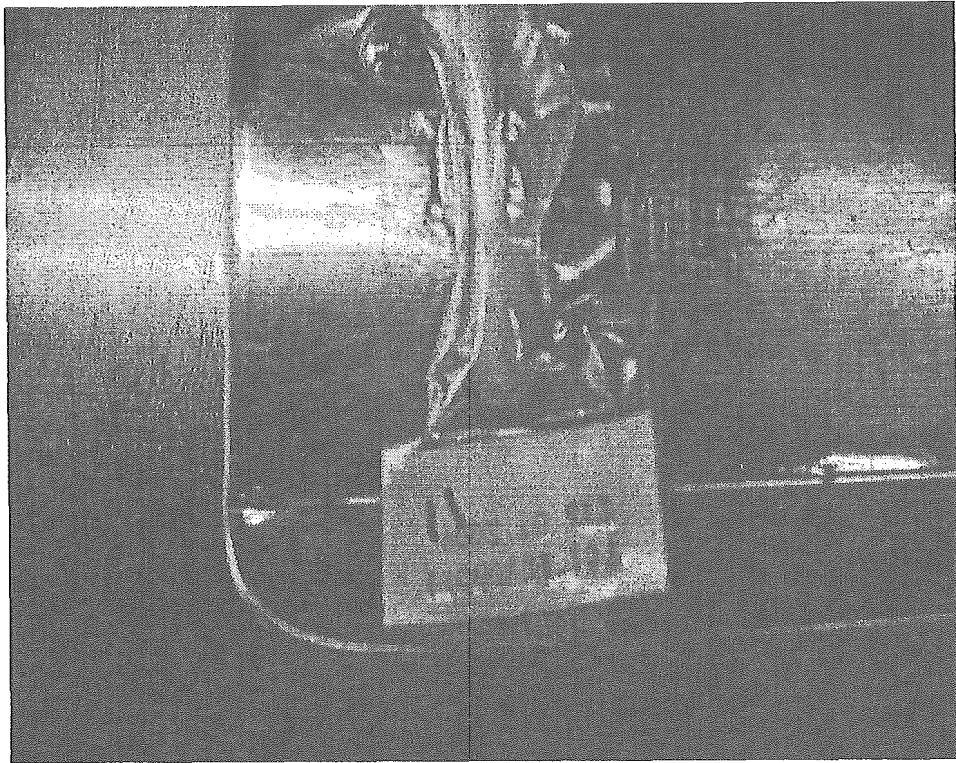


10 内トイレドアノブ



011 上用饅頭皮用はかり 洗浄後1

タンパク測定



011 上用饅頭皮用はかり 洗浄後 2



012 上用饅頭製造台の上 洗浄後

タンパク測定