

給食施設の衛生管理



小学校や中学校さらには介護施設の給食施設に於いては衛生に一段と気を使わなければいけない場所である。ひとたび事故が起きてしまうと、被害が幼年者や高齢者ばかりではなく、施設そのものの業務停止や重大な社会問題に発展することもある。細菌は人間を経由する場合もあるが、空気中にも浮遊していることを忘れてはならない。目に見えない細菌や菌糸が天井壁に付着しているケースも想定されるのである。それが風の流れにより空気中に漂っていることを想像すると、恐ろしいことである。幸い給食は加熱後早めに消費されるので、菌の繁殖まで至らない場合が多いが、万が一食材に付着した菌が口に入るまで増殖しているケースも考えられる。このような天井壁に付着した細胞繁殖を阻止する塗料を塗布することによって空気中の落下菌数を減少させることができる。

ポリマーにマイクロカプセル化した防カビ効果、細菌の繁殖を阻止する銀イオンで複合的効果を発揮する防菌防カビ液体プラスチック「バイオデックスシーンS I」が超長期間給食施設を守るのである。もちろんこれ以外にも外部からの侵入防止、給排気換気システムのハード面での設置、そして給食を作る方の衛生意識向上も大切であることは言うまでもない。

「バイオデックスシーンS I」は、銀イオンにより様々な種類の細菌の繁殖を阻止するが、特筆はO-157にもその効果を発揮することである。窓枠や天井、壁に付着している菌の繁殖を防止することにより作業所内の落下菌が減少する。さらにカビ菌や藻類の菌糸の繁殖を阻止する効果がマイクロカプセル状になっているので、効果は塗膜がある限り継続する。