

ちょっとまって！

シェアキッチンの 見えない汚れ 見逃していませんか？

一見きちんと清掃されているように見える調理場。
しかし、実際は目に見えない汚れやアレルギーが器具や設備に残存しているかもしれません。

ATP（汚れの指標）とアレルギー（小麦）の ふき取り調査を行いました

ATPの値（単位：RLU）が高い場合、生物由来の物質によって汚染されていることがわかります。一般的に平滑なものは **200 RLU**以下、凹凸のあるものや傷がつきやすいものは **500 RLU**以下であれば衛生的であるといえます。

また、アレルギーはアレルギーを引き起こす物質です。わずかな残存（＝**アレルギー陽性**）であっても、アレルギーを持つ人がそのアレルギーを摂取すると、**健康被害を生じることがあります**。

熊谷保健所でシェアキッチンのふき取り調査をしたところ、一部の施設で以下のように極めて高い汚染度やアレルギーの残存が確認され、利用者間の交差汚染が懸念されました。

●コンロのつまみ



399,390 RLU
アレルギー **陽性**

●ボウル



64 RLU
アレルギー **陽性**

●冷蔵庫の棚



41,204 RLU
アレルギー **陽性**

●戸棚の取っ手



90,992 RLU
アレルギー **陽性**

○交差汚染とは？

食中毒菌やアレルギーに汚染されていなかった食品が、手や調理器具、調理設備等を介して汚染されることを交差汚染といいます。

シェアキッチン是一个の調理場を複数の利用者で共有することから、交差汚染が生じやすい環境です。

調理場や調理器具、設備の使用前後は十分な清掃を行いましょう。

シェアキッチン利用時の衛生管理
に関する注意事項について
さらに詳しい情報はこちら➡



熊谷保健所
生活衛生・薬事担当
048-578-4560（直通）
048-523-2811（代表）