



今年は一気に花が咲き、初夏へ突入しています。熊本県を震源とする地震が起きご親戚や知人がいる人はご心配のことと思います。災害は忘れたころにやってくると申しますが、まだ東日本大震災も忘れていないのに人間は自然には無力ですね。そして食品関係の私達も食中毒に気をつけなければいけない季節となりました。

## サンコリテップについて

長野県衛生部 16食環第282号通達 (自主管理手帳の後ろに載ってます) 一部省略

飲食店営業施設において提供する調理加工食品については、年6回の自主検査（簡易検査法含む）を実施しその内1回以上は専門機関等の検査を活用するなど、その検査の正確度を確認するように指導すること。検査項目については、食品の特性を考慮し検査するよう指導すること。

おおよそ、保健所では上記にもとづいて現場指導しています。そのため年5回のサンコリテップを最低実施し、年1回は専門機関（←ここに当社が入ります(^\_^)）で1品でも良いので食品検査することが望ましいと言われます。項目については通常は3項目（食中毒菌を入れた方が良いというのが保健所指導）ですが、一・大の2項目で実施しているところも少なくありません。

この頃は、サンコリテップも調理器具ではなく「食品を検査しなさい」と指導されることが多くなったようです。

食品は、サンパックに滅菌水を入れ、滅菌計量棒や滅菌したスプーンなどで食品を1g程度取り（滅菌計量棒の場合目盛りまでが1ml）滅菌サンパックの中の検体作製水に入れビニールの上から良くもみ潰して検体とし、拭き取り検査と同じように試験紙をしみこませて下さい。

※1gが難しい時は綿棒で食品を多めにグニュグニュする方法もあります。  
(こうすると、ほぼ1g採取できることが当社検査室の実験で判明しました)



培養時間は、大腸菌群・ブドウ球菌ともに、36℃24時間です！

出来るだけ菌が出やすい場所を検査して下さい。使用前&使用後を実験してみるのも良いデータ作りになると思います。ただ、ふきとり箇所を「まな板」と明記するのではなく「まな板使用前」、「まな板使用中（人参切付中）」、「まな板熱湯殺菌後」、「まな板アルコール殺菌後」など詳細を記入すると数年経っても良い資料として活用出来ます。

※同じ人（店長や栄養士さんなど責任者）が実施するのではなく、パートさんにもやって貰いましょう！順番やグループを作って責任を持たせたり自分で検査すると衛生に益々興味を持ってもらえるかもしれません。



## こんなところからも「黄色ブドウ球菌」検出されています

汗をかいたおでこ・エレベーターのスイッチ・ジェットタオル・ホースの中・ツメブラシ  
専用トイレドアノブ・配膳車のタイヤ・鼻汁をかんだ後の手・冷蔵庫取手 などなど

## サンコリ（検出紙）の注意事項



1. 検出紙の裏と表の両方のコロニー（点）を数えて下さい。  
裏表透かして同一のコロニー（点）は1個と数えます。
2. 検出紙を用紙に貼る場合は、袋から取り出して乾燥させてから袋に戻すか、そのまま貼って下さい。菌が気になる場合は60℃以上で乾燥するか紙を挟んでアイロンでやっても殺菌されます。  
直射日光で乾燥させたらコロニー（点）が消えてしまうこともあるので注意下さい。  
そのまま乾燥せずにいるとカビになります。

サンコリは非常に光と温度に敏感です。

保存は冷暗所（冷蔵庫）に置いてください。

## 【編集後記】

小さな庭の小さな花壇の隅っこに、ピンク色がきれいな八重つつじが花を咲かせています。その根元に、植えた覚えの無いアスパラが出ていました。そういえば、子供が空き地からモハモハ状態のアスパラを持ってきて遊んでいたけ。種が落ち2~3年して立派なアスパラに成長したようです。植物の生命力に感心し、美味しくいただきました。ありがとう！ 細菌室 小林和恵

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう！

衛生検査所登録79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-0123