



雪はもういない～と思う人が多い2017年のはじまり．．．．．でも日々、春が近づいて来た気がしませんか？（今更雪が降ったら心が折れそうです）春は、新入社員&パートさんの入れ替わりなどあり引継で煩雑になるおそれがあります。事故のないようにいつも以上に注意して下さい。合い言葉は「ほうれんそう」です。報告・連絡・相談



## ♪新入社員さんの保菌検査について

そろそろ、新人さんの研修も始まる頃かと思えます。研修前「保菌検査」を実施されていないという企業さんは今年から研修前保菌検査を社内規定に盛り込んでみては如何でしょうか。食品業界ですから、検便陰性をもって正式入社にはどうでしょう？これから会社を背負っていく皆さんに、衛生管理は自己管理からだと教育しましょう。

## 食品衛生法を読みましょう！

食品衛生法をご存じですか？道路交通法と同じで食品を提供する時の決まり（法律）があります。一時停止をしなければ事故につながる危険性が高くなります。同様に食品衛生法に違反すれば、食中毒になる確率が増します。基本をしっかり身に付けて、不特定多数の人々に安心安全な品を提供しましょう。

（長野県）公衆衛生上講ずべき措置の基準（自主管理手帳の前のページにあります）

たとえば…

1. 窓及び出入り口は、開放しないこと。
2. 施設においておう吐があった場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

※効果的な消毒方法の例示

次亜塩素酸Na 200ppm ドアノブ、食器、調理器具（略）

3. 食品取扱者は、作業場内専用の外衣、帽子及びはき物を使用すること。
4. 食品取扱者は、常に爪を短く切ること。（略）
5. 食品取扱者は、作業場内では、着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。



※新自主管理手帳5～11ページを是非読んで下さい。



## 殺菌庫の蛍光管について

点かなくなってから交換してませんか？

**有効期限は4000時間以内です。**新しいものほど効果はあります。一日に使用する時間と有効時間を計算して、次回交換月日を殺菌庫に貼って下さい。

天井殺菌灯も同じです。スイッチに次回交換月日が貼ってある施設もあります。覗き窓からだけの確認では不十分なので紫外線に注意しながら扉を開けたまま、全ての蛍光管が点灯しているか確認して下さい。

※保健所では殺菌灯を推奨していません（一番は熱による殺菌）。また、どうしても設置しなくてはいけない決まりはありませんので使わないという選択肢もあります。

## 異物混入について

厨房内で良く使用されているのが、小さな丸形マグネットです。口に入るサイズなので棒状の物に交換して下さい。

また、画鋸・ホッチキス・クリップも持ち込まないで下さい。

髪の毛が異物の第1位です。

クレームが来たらどんな段階で混入したものか分析することも大切です。

1. 原材料段階での混入
2. 製造段階での混入
3. 製品完成後の段階での混入

クレーム帳など作成して、原因と対策など書いて記録を残して下さい。

盛りつけなども作業とするのではなく、異物や品数が足りているか最終確認をする気持ちで包装したり蓋をしましょう。



## 【編集後記】

家の庭に、福寿草が芽を出します。毎日通る所なのに、もう3cmほど成長していました。

いつの間に！！・・・驚きました。少しずつ変わる変化には気づきにくいものですね。視界に入っているはずなのに認識できない。余裕がなかったのでしょうか。

新たな発見があるかもしれません！ いろいろと、見直してみようと思います。

検査室 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