



明けましておめでとうございます。
今年1年がワンだふるな年になりますように！そして皆様も人間**ドッグ**に行って健**(犬)**康で働けることへ感謝して食品衛生向上と一緒に努力いたしましょう。

(ちなみに…高橋2月・甘利3月 いぬ年還暦です) (^_^)

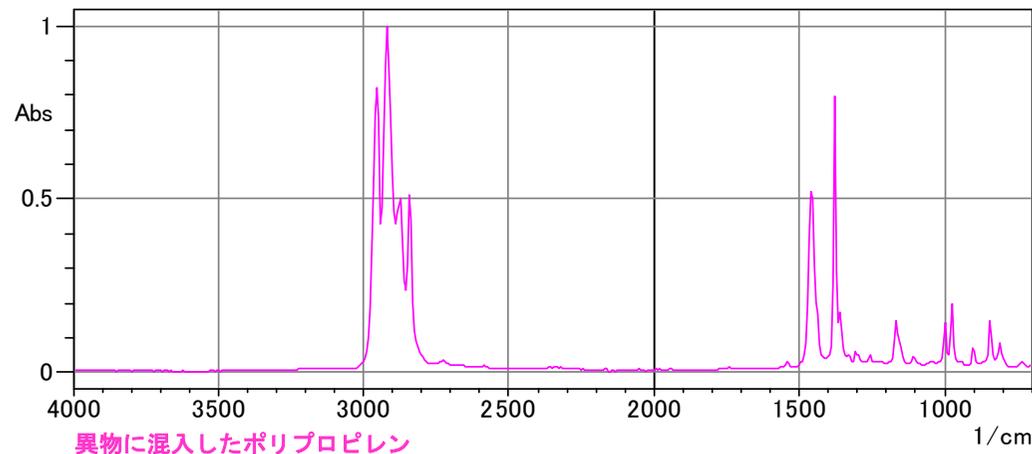


異物検査の料金を改定致します…

フーリエ変換赤外分光光度計 (FTIR) を使用することにより、異物が科学的に短時間で知ることが出来ます。

フーリエ変換赤外分光光度計 (FTIR) とは？

FTIRは、サンプル(検査品)に赤外光を照射し、通り抜けたり、反射した光を測定します。その波長グラフとデータベース情報によりサンプルが何であるかを簡単に知ることが出来ます。



上記の波形で異物がなんであるか解明します。これからは、フーリエ変換赤外分光光度計 (FTIR) 中心に異物を検査しますので、内容によっても違いますが、基本料金を3万円からに改定致します。

詳細は、担当者に問い合わせして下さい。



従業員さんへの衛生講習会に如何でしょうか？

約12分間の手洗いの動画です。

厚生労働省HPから→ 健康・医療の食品 →



この冬はノロウイルスに注意しましょう → 適切な手洗い (動画)

※健康チェックで、ノロに関する項目(吐き気・下痢など)は、同居の家族を含めての報告となります。また、休日でもこの項目だけはノロの潜伏期間を考えて記入するように保健所指導されています。

ちょうど1年前に乾物(きざみ海苔)からのノロウイルス食中毒が話題になりました。夏には、埼玉・群馬両県で系列総菜店「でりしゃす」でのO-157食中毒が話題になり一時は、トングから感染か?と思われましたが原因不明のまま会社は倒産しましたね。トングを使用している企業は念のため、交換を2時間おきに設定したところが多かったです。(業界関係者や私達も原因はトングではないという意見が多かったです)

しかし、当社契約会社関係の現場の衛生検査をするとトングの殺菌方法が間違っていることが発見されました。トングの食品を挟む部分だけ殺菌しているパートさんがいたのです。

どうしてトングを殺菌しなくてはいけないのか？

2次汚染防止の為に持つ部分を重視したのではないのか？

なんのために2時間交換になったのか話が通じていなかったのでしょうか。

まさに、報・連・相(ほう・れん・そう)です!!



【編集後記】

明けましておめでとうございます。

暴飲暴食、テレビを見ながらこたつに入ってゴロゴロ。幸せな時間ですが、きっと私の胃腸は疲れているでしょう。生活習慣と腸内環境を整えてスタートです。

本年もよろしくお願いいたします。

細菌検査室 小林和恵

豊富な感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう!

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