



へいせいかから版

2018年5月号



今年は桜が平年より10日早く開花してしまい強風とともに散ってしまいました。当社にも20歳の男性新入社員が入りました。新しい風を吹き込んでくれることを期待しています。丸山翼さんです。どうぞよろしくお祈りします。還暦の私(甘利)が一日新人研修をしましたが翌日は過労で寝込みました(笑)

♪ 当社のCMが流れています～

予算?の関係上、月曜日の朝だけ見れます。テレビ信州のZIP!(朝5:50～8:00) たぶん、6:50ごろ放送されます。是非、ご覧下さい。感想も聞かせて下さいネ!



数字のお勉強

すべて、大量調理施設衛生マニュアルより

- 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

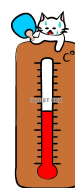
この話をすると現場では冷たい視線が刺さります! 厨房内で火を付ければ30度越えがあたり前 ヽ(▼^▼;)オイラ!

でも、工夫次第で温度を下げる事が出来ます。

暑い空気は換気扇で逃がしましょう!

また、窓からの直射日光は緑のカーテン(野菜や植物)を作ったり、窓の外に簾(すだれ)や葎簾(よしず)で工夫して下さい。

最近では、農業用寒冷紗を窓外に設置して室内温度を下げる工夫をしているお客様もおります。みなさんコストを掛けないで頑張っています。



- 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。

床より60cm以下の場所に、衛生的に扱わなくてはいけないものは置かない。開封してあるビニール手袋・これから使用する食器・使用中のラップ類・キッチンペーパーとか気をつけて下さい。うっかり置いてありませんか? 床からの埃・細菌が付着します。

- 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

厨房チェックに入ると50gない施設が多いです。ひどい時は10gもありません。これでは検査が出来ません。検査が出来ないと言う事は、クレームがあっても自分は正し調理をしていましたという証明が出来ません。なんのために50g採取するのか? もう一度考えてみましょう。また、検食冷凍庫がマイナス20度にならない施設もあります。確認してダメなら購入を検討して下さい。



★検便時にはラベル(または名簿)に採取日を記入して下さい!

保健所より指導がありました。ご協力を宜しくお願い致します。

【編集後記】

春だなあ～なんて呑気に思っている間もなく、風は強いし花粉は舞うし、PM2.5も高くなったら外出はマスク着用が普通の光景になってきます。

マスクは衛生の七つ道具でもあります。自身の菌やウイルスをまき散らさないことと他から菌やウイルスを吸い込まないことの両面効果があります。

たかがマスクされどマスクですね。 エリア統括長(松本事務所勤務) 高橋 隆

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