



# へいせいかから版

“令和”

2022年9月号



今月号は、少し前にもかから版になりました記事を再掲します。  
厨房チェックの際に指摘が多かったもの&最新の保健所指摘事項情報です(\*^\*)

## 厨房指摘事項特集

1. 防水エプロンが壁に接触した状態で保管しているのは不衛生になる。(保健所指導事項)

※パール金属 ハンガーラック(アマゾンなら1,400円ほどで購入可能)

2. 梱包用ビニール紐(PPテープ)は裂けて異物になるので使用禁止。(保健所指導事項)

※結束バンドや編んだ紐・細いロープなどで工夫して下さい。

3. セロテープやシール等テープ類の残骸は異物になるので剥すこと。(保健所指導事項)

4. 壁に貼ってある指示書などは破れていると異物になる可能性がある。(保健所指導事項)

5. 使い捨て手袋は原則、終業時に扉のある戸棚やケースに保管する。

6. 洗剤はシンク下か所定の置き場所(洗剤置き場が壁に設置されている場所)に保管する。

※作業をしているまな板の近くに置いてある店舗が多いです。洗剤が食材に混入することを防止するためにシンク下での保管が原則です。

7. 厨房職員と他の職員の更衣室は分けた方が望ましい。(老人福祉施設で指摘あり)

8. ペーパータオルは、手指から垂れた滴が付着しないように引き出口が下向きや横向きになるホルダーが望ましい。

※写真は、クリンプ 壁掛け用ホルダー 1,300円ほどで購入出来ます。吸盤付きなので壁に穴を開けなくても設置出来ます。



9. 健康状態を記録する場合、感染症等の原因追及が出来るように下痢・発熱などの症状があった場合は**休日分も**出勤した日にまとめて記入しておくことが望ましい。(本日は下痢をしていないが、2日前の土曜日のお休みは下痢をしたなど把握が出来る)

10. 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、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。

床面より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・キッチンペーパーなど気をつけて下さい。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。

11. 油の色や粘度などの「見た目」や「におい」で判断することもできますが、「油脂テスター」等で「数値」にして客観的に劣化度合いを測定して下さい。(保健所指導事項)

加熱油脂劣化度判定試験紙(アドバンテック) 100枚 4,400円(税別)

ちなみに、食用油は光や熱により劣化します。油こしなどして出来るだけ早く密閉容器に入れて冷暗所で保管して下さい。酸化した油を使用すると嘔吐や下痢になることもありますので注意して下さい。



### 【編集後記】

今年の夏も暑かったですね。35℃くらいになった時もありました。  
休日の農作業は早起きして10時位までに一区切りつけないと熱中症になりそうでした。  
おかげで採れたキュウリ・トマト・ナス等々は食卓に並びました。  
野菜類はいままではあまり食べなかったのですが、最近はなぜか食べるようになりました。

松本事務所 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 0267-56-2189