へいせいかわら版

“令和”

２０２４年 １月号

あけましておめでとうございます。
今年は２００４年以来２０年ぶりとなる新しいデザインの紙幣が発行されます。デザインの変更のほか偽造防止技術も凝った作りになるようで、新紙幣を見るのが今から楽しみです。
紙幣とともに気持ちも一新！良い1年にするべく上を目指して駆け上がっていきたいですね。

サンコリテップについて

ＨＡＣＣＰ制度では自主検査の扱いが努力義務となっています。サンコリテップの実施義務はなくなりましたが、自社で衛生管理基準を作成し自分たちで管理する１つの手段です。以前のかわら版でも取り上げましたが、改めて今号でまとめました。

サンコリテップの検査は調理器具だけではなく食品も検査してください。
食品は、サンパックに検体作製水を入れ、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ください。

※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。
（以前実施した社内実験で、この方法でもほぼ１ｇ採取できていました。）

培養時間は、大腸菌群・ブドウ球菌ともに３５～３７℃ ２４時間です。

検査する時は出来るだけ菌が出やすい場所を選んでください。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。さらに、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）」、「まな板熱湯消毒後」、「まな板アルコール消毒後」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。

弊社が衛生検査を行っているある施設で、保健所の立入検査時にサンコリがいつも陰性なのはおかしいと指導されたと伺いました。汚れやすい箇所を確認することも衛生管理となります。比較的菌が検出されやすい場所として生肉や洗浄前の野菜、冷蔵庫の取手、専用トイレドアノブなどがありますので検査を行ってみてください。

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）を数えてください。
　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、そのまま貼ってください。
　菌が気になる場合は…
　① 袋に入れる前にアルコール消毒する。
　② ６０℃以上で乾燥するか紙に挟んでアイロンをあてても殺菌されます。
　直射日光で乾燥させるとコロニー（点）が消えてしまうこともあるので注意ください。
　乾燥せずそのままにしておくとカビが発生しやすくなります。
　カビが発生したままファイルしておくと、かえって保健所の指摘事項になります。
３．**未使用のサンコリ試験紙は冷蔵庫保管して下さい。**
４．陽性判定になった時は、どのように対処をしたかを記録してください。

詳細は、サン化学株式会社 http://suncoli.com/about/ホームページを覗いてください。
新たな発見があるかもしれません。

食中毒事例が増えています。原因として寄生虫やカンピロバクターが多かったのですが、最近ではサルモネラ菌や腸管出血性大腸菌 O-157 による集団食中毒も起きました。調理前や作業中のこまめな消毒・殺菌の実施、手順に則った手洗いを徹底し未然に食中毒を防ぎましょう。

【編集後記】
２０２３年よりパートとして時間短縮しましたが引退を考えています。
それでも家にいるだけだとボケてしまうし、飲み代ぐらいは稼がないといけないので２０２４年４月から不定期出勤となる予定です。長野事務所が留守の場合は本社に連絡下さい。
または、kensafer@eco-skk.com にメールお願いします。　　長野事務所　甘利由美子

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（代表）