

へいせいかわら版

2016年 新春号



あけましておめでとうございます。今年は丙申の年。色々な説で「形が明らかになってくる」「実が固まっていく」年と言われます。（丙申の文字の意味がヒント）これまで日の目を見なかったことが形となって現れて来る年。2016年は何かを始めるというよりも、これまでの頑張りが形になっていくそうです。なにか良いことがありそうな年ですね！



再確認して下さい！



1. 検食は保存していますか？

万が一事故が起きてしまった時、検食が保管されていなければ、『提供した食品が安全であった』とは証明出来ません。検食が食中毒の原因食品であったか否かを証明してくれます。50g採取されていますか？

2. 中心温度計を使用して記録していますか？

75度に達したり、最高温度に達した時点で抜いてしまう人もいますが間違いです。その時点からさらに1分以上加熱を続けるとマニュアルでは書かれています。

（焦げちゃう！と言うお叱りの声が聞こえますが）

県の生活衛生課に問い合わせしてみました。

1分間75度以上を保持できれば加熱を続けなくてもOKだそうです。



3. 残留塩素測定は始業前に実施していますか？

始業前に確認して下さい。（午前・午後1回ではありません）

使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

残留塩素が0.1mg/l以下、または反応しない場合は、責任者に水が使用できない旨を連絡してください。

ただ測定すれば良いと勘違いしている人がいるので注意しましょう！

記録にも反応なしと記入して何も対処しない人がいます。← 驚きですが実際のはなしです。

記録に0.1mg/l以下の場合はどう対処したか？

再検して0.1mg/l以上の数値が出たか？確認して記録して下さい。

長野県 食品の指導基準

（平成7年3月8日 6食第485号 長野県衛生部長通知より）

項目	一般生菌数/グラム			大腸菌群/グラム			黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ	
	適正	要注意	不適正	適正	要注意	不適正	適	不適	適	不適
基準値	10 ⁵ 未満	10 ⁵ ~10 ⁶	10 ⁶ を超える	検出せず	270~10 ⁴	10 ⁴ を超える	陰性	陽性	陰性	陽性

注1) 食品衛生法に基づく規格基準のある食品、発酵食品を除く。

注2) ふきとり検査の指導基準はありません。

食品・ふきとり検査は食中毒菌を探す目的に加え、食品の取り扱い上の環境が衛生的であるかどうか判断するという目的があります。出来るだけ多くのデータがあれば対策も立てやすいです。期限検査は実施していますか？

（担当者にご相談下さい。最小限の予算で実施する方法などご相談にのります♪）

♪検査をふやせば安全性は高まりますか？

同じ手順でつくられたものは、統計的に一定の数を検査すれば全体の品質の傾向は確認できます。したがって、検査数をふやせばふやすほど安全性が高まるという関係ではありません。むしろ、商品ごとにどんな危害がどの程度あって、それを防ぐためのチェックの方法（手法・時期・頻度）を決め、検査が必要な場合は実施をするということが大切です。

傘を毎日もっていけば確かに安心だけど…

どんな場合に雨がふるのかきちんと想定し、その精度をあげていくことが大切です！

生活協同組合連合会コープネット事業連合HPより



【編集後記】

色々ありまして「ねこの命をつなぐ会」に入会して殺処分防止ボランティアをやるようになりました。そして両親が飼っていた7歳のメス猫を引き取るようになりました。くろちゃんといいます。子供のいない我が家に、はじめてむかえる家族です。さてさて、どうなることやら～（大きな声では言えないが…実は当社の社長も大の猫好きです）

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 0267-56-0123

