



埼玉・群馬両県で、またまたO-157食中毒が発生しました。当社でもO-157検査は出来ますが、まず身近で直ぐに出来ることからはじめませんか？  
塩素・アルコール等で不特定多数の人が触れる箇所を殺菌。調理従事者や食べる人にも正しい手洗いを再度徹底してみてください。

O-157は熱に弱いため、75度で1分間加熱すると死滅します。まな板や包丁など調理器具は熱湯消毒や塩素系漂白剤などを使って消毒して下さい。

また、トイレなどの清掃や食堂・椅子・取手なども塩素でいつもより念入りに清掃しましょう。

## 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）を数えて下さい。  
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、そのまま貼って下さい。  
菌が気になる場合は…
  - ① 袋に入れる前にアルコール殺菌する。
  - ② 60℃以上で乾燥するか紙を挟んでアイロンでやっても殺菌されます。直射日光で乾燥させたらコロニー（点）が消えてしまうこともあるので注意下さい。  
そのまま乾燥せずにいるとカビになります。  
カビになったままファイルしておく、かえって保健所の指摘事項になります。
3. 用紙は冷蔵庫保管して下さい。

サンコリを恒温器に入れて15～20時間後に見ます。

反応が現れていない場合、24時間まで入れておいてください。

(24時間以上入れないこと)

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下さい。  
特に「質問」の箇所はためになることがビッシリ書かれています。  
もう一度、初心にかえって勉強してみましょ。新たな発見があるかもしれませんよ～

この頃の保健所指導では…

サンコリを乾かす場合に、厨房内で実施していると菌が付着するので別の場所で行うように指導しています。

また、陽性になったサンコリ用紙を添付すると菌がほかに付着する可能性があるからファイルせず廃棄して下さいという指導もあります。

ある人は、結果をイラスト（絵を描く）で残すとか（爆笑もんですよね）、いまどきなのでデジカメで撮影するとか指導されたようです。

長野県健康福祉部食品・生活衛生課にお尋ねしましたら、「必ずしも現物を残して下さいという指導はしていない」とのこと。

ツメブラシと一緒に、年月が経過すると食品衛生の指導も変化するんですね。



6月に放送した境正章とくりいむしちゅ～が司会をしている世界一受けたい授業みましたか？  
一部抜粋して文章にしてみます。

1. お寿司のネタで一番痛みやすいのは？  
A マグロ B 鯛 C イクラ D シメサバ  
【正解】 B 鯛 （脂肪の少ない鯛は細菌が増えやすい）
2. お弁当でやってはいけない3つのこと  
A ご飯に海苔をのせる。（蒸れて細菌が増える）  
B トマトのヘタごと入れる。（ヘタには細菌が多い）  
C レタスを仕切りに使う。（生野菜は水分が多く菌が繁殖する）



また、炊き込みご飯やチャーハンなど具入りは傷みやすいので気をつけましょう。

## 【編集後記】

「ねこの命をつなぐ会」でボランティアしており、先日はじめて弱った猫に捕液をすることになりました。えせ獣医さんになった気分です。長野市稲田にある猫シェルターのお手伝いをして下さる人はいませんか？月1回からでも参加歓迎です(\*\_\*）詳細はアメブロ「ねこツナ」で検索して下さい。来年3月に還暦を迎える老体にムチ打って仕事にボラに忙しく猫の手も借りたいですにゃ～。  
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