



へいせいかから版

2018年9月号



今年の夏は暑かったですね！

机の中に入れておいた一口チョコレートが白くなっていました！！(驚)ネットで調べたところ「チョコレートは高温(28℃以上)におかれるとココアバターが溶けて表面に浮き出し、その後冷えて固まるときに白く粉をふいたような状態になります。ブルーム現象(ブルーミング)といってチョコレート特有のものです。」

60年生きて来て初めて知った。(泣)風味は落ちるが毒じゃないので食べます。

なんのためにやっているか？意識しましょう！！

♪残留塩素測定

使用水は食品製造用水を用いること。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には、**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。(大量調理施設衛生管理マニュアル)



と、なっていますが…

実際に厨房検査に伺って水質記録を閲覧させて頂くと、「反応なし」「0.05」とか記入してあることがあります。

残留塩素が0.1mg/ℓ以上ないのに責任者に報告しなかったのか？

測って記録すれば良いと言われたから…とか、意味を解からずに引き継ぎされてしまうことが多いです。

よくよく、機械室まで行ったら塩素が入っていなかった。機械に空気が入って作動していなかったとか怖い話があります。

もっと酷い話だと、測定しないで0.1と記入していたツワモノもありました(笑)



DPD試薬使用の場合、薬を入れたら直ぐに数値を見て下さい。数分置いて測定していませんか？それは正しい数値ではありません！時間が経つとどんどん色が濃くなって行きます。

また、デジタル機械で測定している場合は基準が狂っていることもあります。

DPD試薬との数値を比べてみましょう。(サンプリング時に担当までご用命下さい。測定します)

♪トングの殺菌(器具の殺菌)

ちょうど1年前に、埼玉・群馬両県の系列惣菜店でポテトサラダからのO-157食中毒事件がありました。結局は原因不明のままお店が倒産。

使い回しのトングが原因か？など憶測ではありますがトングが嫌われ者になりました。

当社のお客様は、2時間おきにトングを殺菌してお客様に使って頂くマニュアル改訂をしました。ところが、実際に厨房に入ってみると…

すべてのトングが塩素に漬かっていません。

なぜ、トングを殺菌しなければならないのか？担当者には伝わっていなかったのでしょうか。

意味ないじゃん！！(▼^▼;)オイコラ



塩素系は未開封でも濃度が低下して行きます！

期限が近いものは清掃用にまわして、野菜などの殺菌は新しいものを使用して下さい。(清掃用と記入して消毒用と混ざらないようにして下さい)

【編集後記】

子供の頃に見ていたアニメには様々なメカや道具が登場しました。特に藤子不二雄作品には今でも憧れるメカが沢山あります。生活をする中で、「今このメカ(道具)があれば！」と考えることもしばしば。少し前は〇マンのコピーロボットが欲しかったのですが、今はド〇〇もんのタイムマシンが欲しいですね。過去と未来どちらに行くかはご想像にお任せします。

細菌検査室 木次明子

=====
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
=====