



へいせいかから版

2018年11月号



今年もあと2ヶ月！

またお正月がやって来ます（笑）そして、ノロウィルスの季節もやって来ます。ノロウィルス対策のグッズやスプレーも市販されているので上手に活用していきましょう。一番は正しい手洗いです。

小規模事業者向けHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理研修会に参加して来ました！

先日、日本食品衛生協会が主催する研修会に参加して来ました。午後1時からでしたので眠気と戦いながら聞いて来ました（笑）

食品衛生協会の司会の方が、自主管理手帳をしっかりと記入されていた人はその延長線と考えて頂くと楽ですよ！って言われてましたが…ちょっと記録がありすぎて大変だなという感想を持ちました。

改正食品衛生法は、公布の日（2018年6月13日）から2年以内に施行されます。

ただし、一般衛生管理基準やHACCP義務化については、プラス1年間の猶予期間が設けられ公布から3年以内に施行されます。

きっと3年なんてあつと言う間ですね。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

厚生労働省のHPに業種別手引き書がありますので確認して下さい。

健康状態の記録方法の確認



個人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休日分も下痢・発熱などノロウィルスに関する項目は記録して下さい。

出勤した日にまとめて記入しておくことが望ましいです。（本日は下痢をしていないが、二日前の土曜日のお休みは下痢をしたなど把握が出来る）

代替えさんなど、月に2回ほどしか出勤しない人は、すべての休日をチェックするのではなく出勤した前日からお願いします。

また、嘔吐物を処理する練習もやっておくと良いですね。

当社のお客様で、本当の汚物を使用することが出来ないのので（笑）牛乳を使ってみんな

で練習したと聞きました。非難訓練と同じで一度経験をすれば落ち着いて出来るかもしれません。

乾物はどこに保管していますか？

特に今年は異常気象で暑かった為か食品庫に置いておけず「乾燥しいたけ」を冷蔵庫に保管していたら保健所より、冷蔵庫だとかえって結露によるカビの心配があるからケースにいれて食品庫にて常温保管が望ましいと指導されたと聞きました。

ネットなどで調べてみると…

もともと水分を減らしているため、乾物は吸湿しやすいです。

ストックバックなどを利用して乾燥剤を入れて防湿につとめましょう。

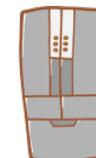
空気を抜くことが大切です。

昆布以外は、冷蔵庫または冷凍保存にすれば酸化防止になり無難かと思えます。

時に、お茶やコーヒー・海苔などは自宅でも冷凍保存しています。（#^.#）

テレビでもやってましたが、小麦粉などもダニの巣になるので冷蔵庫保存がおすすめです。密閉した容器に入れておいても、きなこなど栄養が高いものは虫にやられる確率が高いです。

（我が家も賞味期限切れきなこがあったので、そつと覗いたら虫はありませんが酸化した変な臭いがしました。勿体無いことしました）



★検便時にはラベル（または名簿）に採取日を記入して下さい！

【編集後記】

久しぶりに、自分の家の庭で おもいきり転びました。恥ずかしかったです(>_<)

あっ！と思った時には、もうひっくり返っていました。何が起きたのか自分で分からず呆然としました。擦り傷の痛みより、とっさに回避することができなくなっている事にショックです。

大怪我になる前に、もう少し運動をしたいと思っています。

細菌検査室 小林和恵

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