



# へいせいかわら版

2019年1月号



あけましておめでとうございます。

今年は「いのしし年」、この年があるのは日本だけだと知っていましたか？  
日本以外は豚年です。中国では猪＝豚、野猪＝猪です。ちなみに、ベトナムでは兎年は猫らしいです。（ニャントモナ）十二支の面白い話は、まだまだつきませんね。  
今年も皆様にとって、猪（い）い1年でありますように！

## みなさんの厨房は大丈夫ですか？

昨年、諏訪保健所管内にて茅野市内の旅館を原因施設とする除菌洗浄剤による食中毒が発生しました。

平成30年11月9日に当該施設が提供した食事を喫食した1グループ10名中の3名で、夕食に提供されたお茶漬けを食べた直後に、口腔内に違和感を覚え、その後、のどの痛みや舌のしびれ等の症状がありました。

当該施設において、除菌洗浄剤を鍋に入れ汚れを落とした溶液を、だし汁と誤って焼きおにぎりにかけ、お茶漬けとして提供した事実を諏訪保健所が確認しました。



- 次のポイントに注意して洗浄剤や消毒薬による食中毒を予防しましょう。
- ◆洗浄剤や消毒薬を小分けする場合は、容器に内容物を明示し、食品用の容器を使用することは避けましょう。
- ◆洗浄剤や消毒薬や洗剤は、食品とは別の場所に保管しましょう。
- ◆洗浄剤や消毒薬を誤って飲用等しないように、使用にあたっては、洗浄・消毒中であることが分かるように明示しましょう。

長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課 情報提供資料より

むかしむかし、当社のお客様でも同じような事故になりそうなことがありました。  
お客様にワイン瓶を再利用してお水をテーブルに出していました。  
その瓶を漂白中に、シフト交換時に話が伝わらずお客様のテーブルに行ってしまいました。  
お客様は飲む前に臭いで気がつき事なきを得ました。

それからは、写真のように必ず誰でも解かるように工夫しました♪



私達が厨房検査に入り良く見かけるのは、ドレッシングの容器を再利用して洗剤を入れたりしているところがあります。

食べ物の空き容器を洗剤等に再利用するのは危険です。  
そこは節約しないで、洗剤専用のボトルを購入しましょう。  
もしかしたら…洗剤メーカーさんに甘えてみるもの良いかも知れません（笑）

洗剤・殺菌類は、たとえ倉庫の中でも食品と同じ棚に保管しないようにして下さい。  
また、洗剤・殺菌類は食品に混入しないようにシンクの上に保管しないこと。  
皆さんの厨房をもう一度見渡して事故がおきないように配置替えして新年をスタートさせましょう。



★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】

今年は天皇陛下即位や新元号始まり、消費税10%引き上げなどいろいろな変化の年になりそうです。10連休も発表され楽しみですが、いまいち何をして過ごそうか悩んでいます。旅行会社や航空会社などでは既に満席のものも出ているということで既に出遅れています。友人からグランピング体験の話聞き、手軽にキャンプが楽しめそうなので行ってみたいかと模索中です。

細菌検査室 小島智美

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

