



梅雨時の室内干しでのアイデアをテレビで紹介していました。キッチンの換気扇や扇風機を洗濯物の下側にあてるなどなどです。空気を流す換気は厨房でも大切なことですね。これから猛暑にも対応していく時期です。日差しを遮る工夫をお願いします。

## 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 <sup>5</sup> 未満	10 <sup>5</sup> ~10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> を越える	検出せず	270~10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> を越える	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。

↑上の基準値は、自主管理手帳の後ろのページに記載されています。

**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。また、万が一のクレーム時にも資料として提示することが出来ます。

定期検査時に、いつも作りたてを検査していませんか？

保健所からも期限ギリギリの商品を検査してデータ化すればクレーム時にも役にたつと指導があります。

特に、要冷蔵品は業務用の冷蔵庫で保管するのではなく、家庭用などの小さな冷蔵庫で10度で保管して期限検査をすると良いでしょう。(要冷蔵のギリギリの温度)

今の冷蔵庫は良く冷えるので10度にならない場合は、担当に相談して下さい。

当社には培養器があるので10度設定が出来ます。

また、常温保存出来るものは(常温の定義は15~25度)通常は25度を目安に温度設定します。

近年は、温暖化の影響なのか30度超えの猛暑になることもあり温度設定が厳しいですね。

常温で売られる大手製造のパンは、冬と夏とでは期限が違います。

また、お取り寄せの常温菓子も夏場だけはクールで発送するなど工夫されています。

常温設定の品物は、今時が期限検査のチャンスかもしれません。



期限検査を依頼する時には、検査日が休日と重ならないようにしたり、培養器の使用状況を確認したりと調整する事柄がありますので担当者で相談して日程を決めて下さい。

また、期限を決める時には安全係数を用いる場合がほとんどです。たとえば、10日間の菌数が良くても0.8か0.7を掛けて表示は8日か7日を設定している企業様が多いです。

菌数だけでなく色合いや風味・食感も大切ですので製造者が判断して下さい。

なんとと言っても作った人が判断するのが一番です。

(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♪)



## ♪お盆休み前は搬入注意!

緊急時を除いて、だいたいの検査品はお盆休み(8月10日~18日)の関係で7日水曜日当社必着分までは検査を行います。それ以降に受付した検体はお盆明けの検査となりますので余裕を持ってお願い致します。期限検査の必要がある場合もお盆にかからないように計算して下さい。ご迷惑をお掛けすることになるかもしれませんがご協力お願い致します。もちろん緊急時は、お盆休み関係なく遠慮なく担当営業者の携帯へご連絡下さい。(そんなことがないように祈っています(笑))

休日に、クレーム品が出た場合は冷凍保存をお願いします。

(虫など異物のみの場合は冷凍しないこともあります。お弁当の虫異物は冷凍が望ましいです。)至急の場合は、休み明け月曜日に到着するように検体を検査室(立科町)に直送して頂くことがあります。

### 【編集後記】

ディアゴスティーニの「ムーミンハウスをつくる」を購入しています。写真はムーミンパパの部屋です。毎号少しずつパーツが届くのですがその少しずつが待てないので何号か溜まったらまとめて作成しています。あと数週間で全てのパーツが届くので、秋になる前には完成できるといいな。

細菌室 木次明子



今回から副題がつけました。「へいせい」という名を残しつつ新時代「令和」へ繋がる情報提供を目指します!

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