

へいせいかわら版

"令和"

2020年5月号

新コロ COVID-19 の関係で、入社式が遅れたり中止になるところも多かったのではないでしょうか?改めて手洗いの重要性が感じられるスタートとなりました。新人教育に是非、作業手順の前に食品業界の鉄則である手洗いを指導して下さい。

信濃毎日新聞の就職ナビのコーナーに掲載されました!

当社の2019年4月入社の新人さんが新聞に載りました。通常でしたら今年の4月から入社 する新人さんの教育担当者となり3ヶ月つききりで指導する立場になります。 幸か不幸か?今年はピカピカの新人さんは入社しませんでした。(笑)





ハイターやキッチンハイターで野菜など殺菌しても良いか?

キッチンハイターは、使用上の注意に挙げられた使えないものの中に食品となっています。 KAOさんのHPのQ&Aにも書いてあります。

どちらも次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする塩素系の漂白剤ですが、台所で使うキッチンハイターには**洗浄成分がプラス**されているので、漂白と同時に軽い汚れまで落とせるのが特徴です。だから…野菜の殺菌はしないで下さい。

野菜には、ジアノックやピューラックスなどの食品添加物として認められるものを使用して下さい。

どちらも、「混ぜたら危険」と注意書きがあるように酸性のものと一緒にすると有毒なガスが 出ます。嫁と姑も混ぜたら危険です!!(*^_**)

余談ですが、漂白剤の使用説明書に「ゴマの漂白には使用しないで下さい」となっています。 それは…黒ゴマを漂白し、より高価な白ゴマとして販売されることのないようにするためだから~チュちゃん風

黒ゴマを漂白して白ゴマになるか実験した動画がありました。白ゴマに見えます w(゚o゚)w オオー!

次亜塩素酸ナトリウムは噴霧しない(スプレーしない)

新コロ COVID-19 で、アルコールが手に入らないからハイターを噴霧しているとご自慢された人がいましたが危険です。細かい霧状を吸引したら危ないです。 次号が出る頃は終息を願うばかりです。

【編集後記】

2歳年下の旦那も4月で還暦となりました。二人で働いても「働けど働けど猶(なお)わが生活(暮らし)楽にならざり ぢっと手を見る」あ一顔は化粧で誤魔化せるが手は無理。(笑)新コロで売り上げが激減と嘆いているお客様が沢山です。なんとか持ち堪えて笑い話になったら良いですね~当社もマスクや除菌剤製造出来ていたら今頃は…パチパチ皮算用

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