

雨ばかり降った梅雨もあけて本格的な夏がやって来ました。かわら版の編集後記が面白いと感想を頂き嬉しく思っています。解かりやすく面白いかわら版を作成するように心掛けています。

皆様の質問や疑問からヒントを得て文章にしています。何か質問等ありましたら検便回収時に、そつとメモを忍ばせておいて下さい。(笑)

夏場の衛生管理について (弁当やテイクアウト)



先日、とある衛生セミナー時に「主人がランチジャーを持っていくのですが夏場はあぶないですよね?」と聞かれました。

ランチジャーの有名どころ、象印さん・タイガーさんやサーモスさんのHP (良くある質問) には「1年中ご使用頂けます」って回答されていました。

食中毒菌が繁殖しやすい温度は約20～50度です。

冬と一緒にご飯は熱々のものを入れる。(予め容器はお湯で温める) おかずは良く冷ましてから入れる。腐敗しやすい生もの・乳製品は入れない。車の中など高温になる場所に置かない。

6時間以内に食べられるようにして下さいとのこと。

(でも我が家は作りたくないの、夏場は食中毒が心配だからお弁当はコンビニでと嘘をついてます) 🙄

そして、新コロの関係でお持ち帰り (テイクアウト) も多くなり事故が心配ですね。

以下、厚生労働省HPから

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること (鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど)
- 施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯 (約20℃～50℃) に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理 (10℃以下又は65℃以上での保存) を行うこと
- (例) 小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など
- 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること

↑これ大事です! ちなみに、ほっともつさんは2時間以内にお召し上がり下さいと書いてありました。

また、ふきとり検査でお弁当の箸箱から黄色ブドウ球菌が検出されたことがありました。

箸は洗っても箸箱は洗わなかったのか???

お弁当のパッキンも洗浄&殺菌をしましょう。

(お恥ずかしい話ですが我が家、パッキンにカビが繁殖していましたが旦那に見られないようにコッソリ塩素で拭き取りました)

肉球のハンドソープ出ました!



猫好きさんにはたまらない肉球のハンドソープが花王さんから発売されました。(いっさい宣伝費頂いておりません) 新型コロナ予防にもなりますので手洗いに遊び心は如何でしょう?

♪便は何日持つのですか?



Q1 便は何日持つのですか? 菌が繁殖しませんか?

A 保菌検査の結果は菌の量ではなく、食中毒菌がいる (陽性) or いない (陰性) です。

初めからいなければ数日経過しても、採便管の中で増殖することはありません。

採便管のゼリーが乾燥しない限り、極論を言えば永遠に検査可能ですが直前の便を検査する意味を考えて提出して下さいね。便秘気味の方は、ヨーグルトや朝一番の冷水を飲んで頑張りましょう。

♪採便管の中の青いゼリーは、便を乾燥させない (乾燥すると菌が死んでしまう) ためにあります。



この「へいせいかわら版」を衛生教育に使用して下さい!

休憩室などに、かわら版を置いて「みましたサイン」を記入して貰って下さい。

少しでも皆様のお役にたてるように内容もバージョンアップ出来るよう努力します~

【編集後記】

3世帯共同で借りている畑があります。そこで、野菜を育て始めて7年目になりました。最初はトマトやきゅうりなど初心者でも育てやすい野菜からスタートし、そこそこ収穫もできて楽しんでます。今年、初挑戦のスイスチャード (和名: 不断草) はいいですね! カラフルな『ほうれん草』という感じです。食卓がトマトでしか彩る手段がなかった私にとって最高です。 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