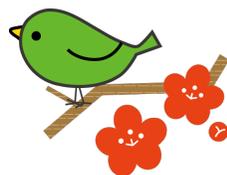




へいせいかから版

“令和”

2021年3月号



寒いです！今年の冬は寒い！！電力不足と言うので厚着と部屋の中でもダウンを着ています。足元が寒いと冷えるのでレッグウォーマー必須です。そして、帰社30分前には暖房OFFにして節約と寒暖差をなくす工夫をしています。（ただのケチではありません）

もうお気づきの方も多いかと思いますが…。2021年のカレンダー変更されましたか？修正箇所は全部で7カ所です。7月19日 祝日・海の日→平日、7月22日 平日→祝日・海の日、7月23日 平日→祝日・スポーツの日、8月8日 日曜日→祝日・山の日、8月9日 平日→振替休日、8月11日 祝日・山の日→平日、10月11日 祝日・スポーツの日→平日

祝日移動のお知らせ

この画面を撮影して、カレンダーや手帳の修正にお役立てください。by 0655

2021 7月	2021 8月	2021 10月
日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Eテレ 0655より画面お借りしました。

食品検査をする時は…

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。

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度保管して期限検査をすると良いでしょう。

最近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。

当社には温度設定可能な培養器があるので、10度に設定し商品の管理ができます。

ただし、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と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日間の菌数が基準値以内でも安全係数の0.7を掛け、賞味期限を7日間に設定している企業様が多いです。（安全係数を0.8に設定している企業様もあります。）

菌数だけでなく商品の色合いや風味も大切ですので製造者が判断して下さい。（官能試験です）なんと言っても作った人が判断するのが一番です。

近年は最高気温が高いので“常温”の温度設定に注意して下さい。（食品衛生法によると常温は15～25度です）大手メーカーのパンなどは、夏場と冬場の期限に違いをもたせています。常温で宅配を使用する場合などは温度設定が重要になります。検査品は流通させる時と同じ形態で実施したい日数分（1検査50g以上）必要となります。脱酸素剤等入れる場合でも期限検査の時と同様にして下さい。

日持ち検査は、まず担当者に相談して下さい。一緒に計画しましょう。



★★検査室直送の場合、封筒に会社名なども書いて下さい！
また探便管に便を入れた日付もラベルに記入して下さい。

【編集後記】

3月は誕生月なので、還暦を過ぎて3年になりますがワクワクします。（笑）二十歳を過ぎてからは誕生日には両親に感謝する日として反対にささやかなプレゼントをしていました。その二人も不帰の客となり「親孝行したい時は親はなし」のことわざが身に染みんでいます。コロナで外食できないのでお祝いは家のみで少し上等なシャンパンでも買います！

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