



へいせいかわら版 “令和”

2022年5月号



昨日まで暖房だったのに今日はクーラーを入れる日があります。長野市の5日連続夏日は4月では珍しいとニュースで報道してました。花冷えという言葉は何処へ？これも温暖化の影響でしょうか？さて、今回は暑さ対策の特集です。

冷暖房完備の職場でしたら悩むことはありませんが…

大量調理施設管理マニュアルでは、「施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。」と書いてあります。

§ 厨房の西日対策に、農業で使用する寒冷紗を使っている会社がありました。



早速インターネットで調べてみると、寒冷紗は遮光率も高く暑さ対策になっているようです。もちろん、厨房の外側に設置して下さい。

スタレ・ブラインドは埃が溜まりやすい場所となるため厨房内への設置は禁止になっています。

寒冷紗とは… 綿や麻、ビニロン繊維を網状に粗く織った薄い布。強すぎる日差しをさえぎる。遮光以外にも、防寒、防虫、防風の目的でも利用される。

(通風のよい1~2mm幅の化繊をよしずのように織った平織り寒冷紗もある。)

§ 火を使っていなくても換気扇を回した状態で作業して下さい。

§ 窓を対角線になるように開けてみましょう。

- ・網戸が設置されていない窓は開けることができませんので注意してください。
- ・外が埃っぽい環境の施設は窓を開けないように行政で指導される場合が多いです。

コストはかかりますが、遮熱フィルムも効果はあると思います。

お洒落な「クールブレイド」なる商品もあるようです。(お値段は高め)

また混雑時以外では、ドレッシングや食材(ラーメンの具など)を冷蔵保管することをおすすめします。いくらエアコンを入れているとはいえ常温放置が一番危険です。

面倒くさいが事故のもとになります(*^*)



逆に、暑い時期は特に検食の保存に注意して下さい。

検食は「自分たちが提供したものが正しいか否か」の判定材料になります。

ですので、いつまでも調理台に置いておくのは菌数を増やしているということです。採取したものを調理台にわざわざ長く放置しておく必要はありません。検食を採取したら早めに冷凍庫に保存して下さい。

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに **50g程度** ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

検食冷凍庫が **-20℃以下になっていない** ことがあります。「強・弱」のスイッチに何か触れ温度が上がっていたなど、原因は色々あります。別温度計で確認してください。

原材料を採取する時は、**可食部を採取**して下さい。根っこだけとか、捨てる部分を採取しても検食としての意味がありません。

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。定期検査時にいつも作りたてを提出していませんか？保健所からも賞味期限間近の商品を検査してデータ化すればクレーム時にも役に立つと指導があります。

例えば、きんぴらごぼうの作り立てを検査するだけでなく、作って3日目までお客様に提供する場合は3日目のきんぴらごぼうを冷凍して定期検査をしてみても如何でしょうか。

様々な条件下で検査したデータがあれば対策も立てやすくなります。

本来の期限検査では、安全係数を掛けて(0.7とか0.8)実施するのが基本です。

期限検査の詳細は次号でお知らせします。不明なことは担当者に遠慮なくご相談下さい。(^^)



注意！現在サンコリテップの販売はしていません。



【編集後記】

図書館へ定期的に行っています。読みたい本がある時だけでなく、ふらっと寄る感覚です。

上田市は共通の利用者カードで近隣市町村の複数ある図書館から、一人10冊まで21日間借りることができるので時間にも余裕がありますしお金もかかりません。インターネット予約もできますのですが、まだ利用したことがないので次回、挑戦してみます。

細菌室 小林和恵

※今後、細菌室へ電話をかける場合には代表番号をお願いします。

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 0267-56-2189 (代)