



へいせいかわら版 “令和”

2025年3月号



桜の開花予想が発表されました。今年は平年並みのところが多く、北日本では早く高温傾向になるとの見込みです。外国人観光客増加によるインバウンド需要で経済が活性化されるのは喜ばしいですが、観光地の宿泊費が高騰しています。近場で花見をする代わりに、食事をワンランクアップして楽しむのもいいかもしれませんね。



食品の安心・安全のために



食品の保存や温度管理は、安全でおいしい食事を提供するためにとても重要です。食材や調理済みの食品を適切な温度で保存、調理、運搬することで、品質や安全性を維持することができます。

食中毒発生要因として、原材料に由来するものは、食品の加熱不足や取り扱いの不備、洗浄殺菌不足の調理器具からの汚染が多いです。ノロウイルスは、ほとんどが調理従事者からの二次汚染となります。

～ヒスタミン食中毒～

昨年、県内でもヒスタミン食中毒が発生しました。マグロやイワシ、サンマなどの赤身魚や加工品の干物は長時間常温で放置されると、ヒスタミン産生菌が増殖しヒスタミンが生成されます。ヒスタミンは調理加工工程で除去できないため一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

10℃で低温管理した場合でも、長期間の保存でヒスタミンの量が増えることがあります。冷蔵であっても原料魚や半製品の長期保管は避け、期限内に使い切るようにしましょう。ちなみに、生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む）の保存温度は5℃以下です。



冷凍庫や冷蔵庫で食材を保存・解凍する際に、食材にラップや蓋を被せずそのままトレイなどに載せてある状態を目撃したことがあります。食材の汚染原因になりますのでラップをするなどして衛生的に保管してください。

～調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下を維持しましょう～

エアコン調節で保たれている施設も多いですが、季節により調理場内の温度が不安定だったり湿度が高くなってしまうことはありませんか。夏を迎える前に点検や修理等の対策を行い、猛暑や残暑に備えることをお勧めします。

・エアコン：施設の規模に見合ったものですか。

フィルターはこまめに掃除してますか。油汚れで目詰まりしやすいです。

・換気扇の交換：掃除をしても排気が不十分な場合は、性能が低い可能性があります。

・空調機や設備配置：現場に適した機器設備ですか。

煮炊きしていて湿度が高い場所は、扇風機やサーキュレーターを使用して室内に拡散させ温度や湿度を均一にすると効果的です。



注意ポイント！

スポットクーラーや扇風機を、**直接食材に当てて冷ますことは避けてください**。スポットクーラーのパイプ内は、冷氣によって結露が生じカビや菌が増殖しやすい環境です。また、空気中にも菌や埃など色々なものが浮遊していますので食材に付着させてしまいます。

春は新入社員が入る季節です。調理工程や食材の管理方法など、従業員のためのマニュアル作りや見直しをしてみましょう。工程や管理についての注意事項と、なぜそうすることが重要なのか理由も付け加えておくと、引き継ぎや衛生教育に役立ちます。

郵便料金が2024年10月より変更になっています。料金が不明な時は、郵便局窓口で確認してから発送してください。



【編集後記】

道側の畑は散歩をしている人からよく見えるので、作業をしていると話しかけられます。野菜の成長過程や何を育てているのかが特に気になるようです。せっかくならもっと楽しんでもらいたいと思い、ハイビスカスティーやジャムが作れるローゼルを5株並べて植えました。見事に綺麗な花が咲き大好評でした。自家採種した種で今年も育てる予定です。

細菌検査室 小林

豊かな感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう！

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（代表）