



へいせいかから版 “令和”

2025年5月号



新年度となり新しい環境になった方も多いと思います。早く環境に慣れようとして体調を崩す事もありますので、肩の力を抜いてリラ～ックス。新緑の空気を胸いっぱい吸い込んで、空を見上げて叫びましょう！ ←えー——= (°△°;)引。

保菌検査について

(へいせいかから版2015年9月号より一部抜粋)

HACCP 制度になってから保菌検査は義務ではなくなりましたが、調理従事者の体調管理の手段として保菌検査の実施は有効です。

【採取方法】

マッチ棒の先ほどの量を採取し採便容器のゼリーの中に入れます。漏れ防止のため採便容器の口や側面に便を付けないように気をつけ、**キャップをきちんと閉めて下さい。**←少しきつめに閉めて下さい。

下記の場合は、「検査不能」と判定します。(再検査は有料です)

- ① 採便容器内に入れた便が微量の場合
- ② 採取便が乾燥した、などにより培地上に菌が発育しない場合



過去に「検便容器のゼリーが蒸発しているけど使用出来ますか？」との質問を受けました。採便管の容器に入っているゼリーは、便の乾燥を防ぎ菌が死滅しない役目をしています。なのでゼリーがない容器は使えません。ゼリーが蒸発しないように、直射日光や高温の場所を避けて保管して下さい。特に床暖に注意して下さい。1箱蒸発した施設もありました。(泣)

この検査は大腸ガンの検査ではありませんので血液が入っても問題ありません。赤痢・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌は正しく検査結果が発表出来ます。生理中の人や痔の人も安心して採取して下さい^^;

★ 提出時のお願い ★

氏名がフルネームで書いてあるか、採便日は記入してあるかを必ず確認し、依頼書(名簿)を添付してください。

郵送する場合は、ビニール袋へ入れる等し(ラップで包むことは避けてください)、封筒の口はしっかり閉じてください。

食品衛生の7Sについて

3月1日に長野市で開催された第21回食の安全研究フォーラムに参加してきました。そこで食品衛生の基本を再確認できましたので一部まとめます。

『食品衛生の7Sについて』(株式会社食品の品質管理研究所の花野章二様より)



5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)は工業の分野で生まれ、「生産効率」を目的としています。食品工場でも有効な改善活動として取り組まれて来ましたが、食品事故が相次ぎ「顕微鏡レベルの清潔が必要」との意見が増加し、「洗浄」・「殺菌」を追加した食品衛生7Sが誕生しました。

食品衛生7Sは「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌」を「躰」によって維持、管理して「清潔」を達成する活動のことで、清潔な状態によって**食品安全を守ることが目的**です。この場合の「清潔」は見た目の清潔だけではなく、拭き取り検査をしても清潔な環境下であると判断できる状況のことを言います。

「清潔」を維持、発展させるために大切な「躰」は従業員への教育の事です。

【躰の3原則】

- ① 知っていてルールを守らない → 厳しく叱る
- ② 知っているが守れないか守りにくい → ルールの見直し、改定
- ③ 知らなかった → 納得するまで教える



守れないルールは作業効率を悪くさせ、安心安全な食品製造ができません。作成した手順書は1年に1度見直しを行い、作業がしやすい環境を整えましょう。

【編集後記】

昨年、家の目の前の里山(信州百名山1266m)にやっと登ることができました。ところどころ大岩があるつづら折りの急斜面や、ロープを頼りに登ったりと思った以上に疲れました。少しずつ山も緑が増え登山の季節になってきました。今年も色々な山に行きたいです。細菌検査室 小島智美

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 026-214-2677 佐久 0267-56-2189 (代表)