



へいせいかわら版 “令和”

2025年11月号



今年は昭和100年にあたる年だそうです。100年という年月の経過にも驚きますが、3つの元号を渡ってきたのかと少し感慨深くもなります。昭和生まれの私としては「昭和は遠くなりにけり」ですかね（へへ；（この言葉のオリジナルを知っているあなたは詩人です。）

調理場内の見直しをしませんか



今年1年で行った衛生検査の際にお客様からお聞きした、行政から受けた指導内容をまとめました。皆さんの施設は大丈夫ですか？

①温度管理・記録を行ってください。

調理室だけではなく、食品庫や下処理室等にも温度計・湿度計を設置して管理・記録してください。

冷蔵庫等の温度管理が必要な機器も必ず実施し、定期的なメンテナンスも行ってください。

②計測機器（中心温度計、赤外線温度計、秤等）の校正を行ってください。

頻度を決めて（最低でも年1回）行ってください。

急な不具合に備えて温度計は2本以上用意し、予備の電池も準備しておくが良いです。



③調理開始・終了・提供の時刻を記録してください。

製造後2時間以内に提供・喫食できているかの確認にもなります。

④消毒保管庫の設定温度は85℃以上になっていますか？

ノロウイルスは85℃～90℃で死滅します。食器やまな板の素材によっては熱で変形しますので消毒保管庫へ入れる場合は注意してください。

⑤感染症疑い発生時の食器類返却方法について手順化することが望ましいです。

従事者の皆さんが同じ方法で作業できるようにルール化しておく良いでしょう。

⑥スプレーボトルや洗剤、塩素剤、調味料等は誤使用を防ぐために容器に内容物を明記してください。



スプレーボトルのような同じ形状の容器を使用する場合は容器の色分けすることも効果的です。

調理場内で使用している調味料の空き容器を再利用することは誤使用が起こりやすくなるため、なるべく再利用はやめてください。

（左の写真：右の容器には塩素剤、左の容器には洗剤が入っています。調味料と並んでいたら見分けが付きませんか？）



マジックで記載した場合、使用していると文字が薄くなってきます。

作業終了後に確認をし、消えかかっていたら書き直してください。

細菌検査室からのお願い

年内の検査最終受付は12月23日（火）弊社着分までとなります。

至急の検査依頼がありましたら担当者へご相談ください。

年始の検体受付開始は1月5日（月）からです。



【編集後記】

皆さん今年はどのような1年でしたか？私は、アタフタしながらただがむしゃらに仕事をこなし、気づけばもう11月。長いような短いようなそんな1年でした。楽しみにしている年末年始休業中はひたすら眠りたいと思います。

細菌検査室 木次 明子



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）