



# へいせいかわら版

“令和”



2026年1月号

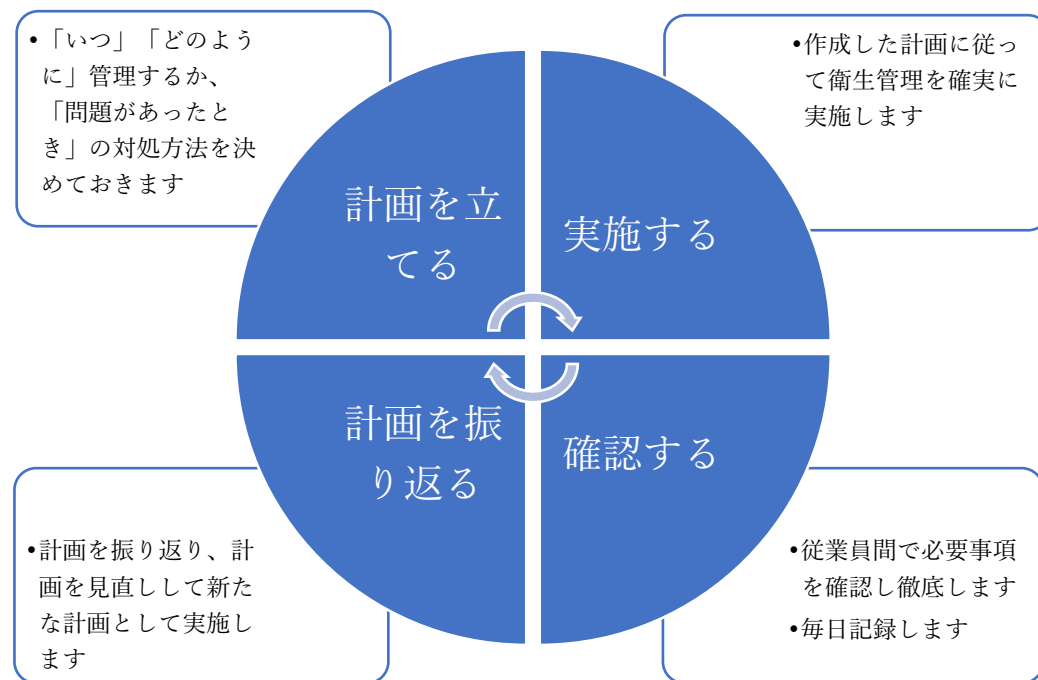
明けましておめでとうございます。

今年の干支は丙午(ひのえ・うま)です。「情熱と行動力で突き進む」「燃え盛るようなエネルギーで道を切り開く」といった縁起の良さがあるようです。

何か初めてもウマくいくような一年にしたいですね。

一年の計は元旦にありとも言われますので、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を始めませんか？

## 始めよう！！ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



何か特別のことを始めるのではなく、今迄やってきたことを文書化したり記録として残しておくことです。

(万一、問題が発生した時に証拠書類となり、顧客や保健所に対して説明できます。)

基本は「食中毒予防三原則」のつけない・増やさない・やっつけるです。

衛生的な手洗いや従事者の健康管理も含まれます。



### (1) 一般衛生管理

#### ① 原材料の取り扱い

受け入れ時の確認・・・温度、外観、表示(期限、保存方法、添加物など)

#### ② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認

庫内温度を毎日確認し材料などの劣化が無いか確認

#### ③ 調理器具の洗浄・殺菌の実施

マニュアルに従い実施(工場・厨房内の5Sも含まれます)

#### ④ 従事者の健康・衛生

トイレの洗浄・殺菌、毎日の健康チェック、手洗いの実施

### (2) 重要管理点

#### ① 非加熱のもの(刺身、サラダなど)

冷蔵庫に保管しすぐに提供する。



#### ② 加熱し提供するもの(揚げ物、焼き物)

中心部まで加熱(ノロウイルス対策は85℃以上90秒以上で死滅)する。

中心温度の測定記録を残しておくことが必要です。

#### ③ 加熱後冷却し再加熱提供(カレー、シチュー、煮物など)

できるだけ速やかに冷却し保存する。

再加熱する時は中心部まで85℃以上になるようによくかき混ぜる。

(かき混ぜて空気に触れることでウェルシュ菌などは死滅します。)

弊社は、HACCP普及指導員が2名おりますので、何かありましたらご用命下さい。

#### 【編集後記】

自然の力を借りた持続可能な畑作りをするために「耕さない畑」を始めました。以前より畑へ行けなくなっただけですが負担は減りました。趣味の家庭菜園を無理なく続けられるように不耕起栽培で豊かな収穫を目指します。

細菌検査室 小林和恵

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)