



春の気配が感じられる今日このごろ、朝晩の冷え込みは辛いですが、少しずつ暖かさを感じます。3月は1年の締めくくりでもあり、新生活への準備期間でもあります。厨房内や作業場の衛生状態をリセットし、気持ちよく新年度を迎えましょう。

3月の衛生点検ポイント



① 食中毒予防

- ・徹底した手洗い：3月は冬に流行する「ノロウイルス」が依然として猛威を振るう一方で、気温の上昇とともに細菌による食中毒も増え始めます。外出後や調理前、特にトイレの後は石けんで指先まで入念に洗ってください。
- ・中心部までの加熱：食材の中心部までしっかり加熱することは、食中毒予防の「殺菌」において最も確実な方法です。校正または精度管理された中心温度計を使用して75℃を1分以上維持し記録を残しましょう。

{ *二枚貝などノロウイルス汚染の恐れがある食品は85～90℃で90秒以上とする。
加熱条件は、ここに記載した同等以上の加熱で可 }

② 害虫・ねずみの活動開始対策

- ・侵入経路を遮断：暖かくなるとゴキブリなどの害虫が活動を開始します。シンク排水口のゴミ受けやトラップ部分に不備がないか点検してください。
- ・清掃の徹底：調理機器や棚裏に溜まったゴミや油汚れを早めに除去し、害虫の餌場を作らないことが重要です。

③ 異物混入防止

- ・新旧交代時の教育：年度末でスタッフが入れ替わる時期は、ルールが疎かになりがちです。粘着ローラーの使用手順や、アクセサリ禁止などの身だしなみルールを改めて周知しましょう。
- ・備品の点検：劣化したプラスチック備品やザルの網目などに破損がないか一斉点検を行ってください。

点検結果をもとに、新年度向け衛生管理マニュアルの改訂を検討してみたいかがでしょうか。気温が上がり始め、冬場よりも細菌が繁殖しやすい環境になります。食材の出しっぱなしを防止して食品の取り扱いに注意する意識付けを強化しましょう

当社の業務内容紹介

■水質検査

飲料水／浴槽水／プール水／工場排水／公共用水域の水質検査

■土壌汚染・産業廃棄物分析

土壌汚染対策防止法に伴う分析／産業廃棄物分析／ごみ質分析

■アスベスト・石綿

建設中のアスベスト／解体作業時の浮遊石綿／RCF分析

■大気質測定

作業環境測定／溶接ヒューム／ばい煙測定／悪臭測定／空気環境測定／シックハウス測定／化学物質のリスクアセスメント

■騒音・振動測定

工場・建設作業の騒音振動測定／道路の騒音振動測定／大店立地法・ミニアセスに伴う調査／低周波音測定

■自然環境調査

植物調査／動物調査／環境基本計画の策定／環境学習会（水辺教室の実施）

■衛生検査

食品の衛生管理／施設の衛生管理／HACCP導入のお手伝い

*詳細は弊社ホームページにて公開しておりますので、ぜひ御覧ください。

株式会社信濃公害研究所 <https://www.eco-skk.com>



【編集後記】

LINEアプリのあみだくじ機能ご存知ですか？先日グループ内で代表者1名を明日中に決めなくてはならないという事態が起こり、集合せず公平にできる策はないかと調べていたら辿り着いたので。簡単であつという間に決めることができ大助かりでした。アプリや機能を使いこなせていない現状ですが、便利な機能がどんどん知らないところで増えているんだなと実感しました。

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)