



へいせいかわら版 “令和”

2026年5月号



桜の開花だけではなく花粉飛散も例年早まっている昨今、今年の気象予想では梅雨入りや梅雨明けが早まり、暑さの到来も早いようです。顕著な少雨となった2025年夏と比べると、高温多雨の夏になりそうということです。

カビ対策や空調機器のメンテナンスを早めに始めてはいかがでしょうか。

衛生クイズ!!!



年度が代わり新規採用者や異動等が多い時期です。

厨房チェックの際に指摘が多かったものや知っていてほしい事項を少しピックアップ。

そこで突然ですが問題です！

- 1) 台布巾や調理器具を消毒するための次亜塩素酸ナトリウム濃度はどのくらいですか？
またどのくらいの頻度で作っていますか？
- 2) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から何cm以上の場所で行えばよいでしょうか？
- 3) まな板の色素沈着は、洗浄を行い消毒・殺菌していれば使用していても問題ない？
- 4) 玉ねぎや人参など原材料の検食採取方法と、検食の採取量・保管期間・温度は？
- 5) 厨房内に持ち込んではいけないものを幾つか上げてください。またその理由も。
- 6) 食器や調理器具を殺菌するために、消毒保管庫の設定温度・時間はどのくらいにしたらいでしょうか？
- 7) 健康チェックは出勤日のみ記録すればよいでしょうか？

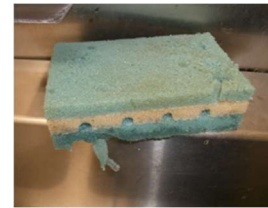
いくつ即答できましたか（笑）。回答は次回号でご説明しますのでお楽しみに♪

マニュアルの見直しや衛生教育研修は定期的に行いましょう。



厨房点検から

衛生点検に伺い撮影させていただいた指摘をご紹介します。ご協力いただきましたご施設様には感謝申し上げます。



スポンジのほつれは交換してください
異物の原因になります



ビニール紐は劣化すると異物の原因になりますので変更しましょう

容器の再利用は好ましくありませんが使用の際は必ず内容物の記載をしてください



冷蔵庫内のファンカバーの汚れと埃は定期的に清掃しましょう



段ボール紙や新聞紙は食品庫や厨房内持ち込み禁止です
物入れやゴミ箱等への再利用や敷物として使用しているのをよく見かけますが撤去しましょう



掃除用具は専用エリアやロッカー内に吊るして保管しましょう
（原則 清掃用具は厨房内に保管しないようにしましょう）

【編集後記】

花粉症と診断されてから数十年経ち、今までは症状がでたら対処する形で過ごしてきましたが、今年は、毎朝花粉のモーニングアタックから始まり薬を飲まないで生活できないレベルです。どうやら、去年の猛暑がスギ・ヒノキの雄花の着花を促進し花粉の飛散量を押し上げたみたいですね。年々、猛暑からの花粉飛散量が多くなりそうなので、これからは早めに対処していきましょう。

細菌検査室

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう！

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)