



# へいせいかわら版 “令和”

2026年7月号



24 節気では、まだ小暑の時期ですが、酷暑が今年も続きそうですね。  
この時期は蒸し暑さで体に熱がこもり、水分が失われます。喉が渴いたと思ったときにはすでに体は水分不足。体を潤す体液を増やす働きがある『酸味』と『甘味』が楽しめるシロップも  
チョイスして暑さを乗り越えましょう。

## 衛生クイズ!!! 解答編

1) 布巾や調理器具の消毒に使う次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、200ppm (0.02%) が  
目安とされ時間とともに分解します。作った塩素液はその日のうちに使い切りま  
しょう。

2) 床からの跳ね水や埃による汚染防止のため、床面から 60 cm以上の  
作業台や棚の上で作業しましょう。器具や容器の保管も同様です。  
場所が確保できなければ扉のある戸棚に収納しましょう。  
(注意：作業中は戸棚の扉をきちんと閉めてください。)



3) 色素沈着は多くの場合、汚れや細菌の残留・浸透のサインです。表面に見えなくて  
も、キズや内部に菌が入り込んでいる可能性があります。次亜塩素酸ナトリウムは  
有効ですが有機物や深い傷があると十分に作用しにくくなります。  
深い包丁傷が多数ある、黒ずみ・色素沈着が取れない、表面がザラザラしている、  
反り・ひび割れがある、カビ様の斑点があるなど1つでも当てはまれば交換が望ま  
しいです。

4) 原材料の検食採取方法は、調理前（未加工の状態）に食材ごと可食部を含めて 50 g  
以上採取し、-20℃で 2 週間以上保存しましょう。

5) 丸型磁石/クリップ

小さくて気づきにくい、食品に混入した時発見しにくい、誤飲してしまうとおそれがあるという理由が挙げられます。また、破損した欠片や剥がれたコーティング材が混入する可能性も考えられます。

カッターナイフ/ホッチキス/シャーペン等

カッターナイフの折れ刃、ホッチキスの針、シャーペンの折れ芯  
などが混入すると発見しづらいです。誤って摂取してしまうと健康  
被害が大きくなります。



ビニール紐

摩擦や劣化で細かく裂けたり、ささくれ状になったりします。裂けた破片や繊維  
材が食品へ混入し、異物混入の原因となります。

また、荷造りや搬送時に使用されたものは、埃・汚れ・細菌が付着しているので  
使い回しは止めましょう。

6) 消毒保管庫を使用する場合、設定温度 85℃～90℃、保持時間 30 分～50 分程度で乾燥  
保管することが推奨されています。

ノロウイルスは、85℃～90℃・90 秒間以上の消毒をすれば死滅するので残存・増殖を  
防ぐためにしっかりと熱処理を行い、乾燥させてください。

注意：使用している材質によっては食器が熱で溶けることがあります。食器を購入す  
る時には耐熱温度を確認してください。

7) 健康状態を記録する場合、感染症等の原因追及が出来るように休日もチェック（発  
熱・下痢・嘔吐・腹痛など）を行い、出勤した日に休日分をまとめて記入しておくこ  
とが望ましいです。必要に応じて出勤停止や医師の診断が必要になります。  
健康チェック記録に記入してあれば、感染拡大防止や調理記録の追跡が可能になるの  
で必ず記入しましょう。

## 🔔 お盆休み前の検査について

緊急時を除いて、お盆前の検査は8月5日（水）到着分までとなります。

お盆明けは、17日（月）からの検査になりますのでお願いします。

なお、緊急時の検査依頼は担当者にご相談ください。



### 【編集後記】

最近「積読」という言葉を知りました。購入した本や雑誌を読まないまま、部屋や本棚に積  
み上げて保管している状態のことを言うそうです。若者言葉だとばかり思っていたのですが、  
実は明治時代から使われていたようで、少し親近感を覚えました(^) 細菌検査室

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)