



あと2ヶ月ほどで2016年も終わります。
来年は丁酉（ひのととり）です。仕事や挑戦してきたことへの結果や果実を勝ち取るという
意味があるようです。
運気もお客様も（お金も？）とりこめて最高の年になれば良いですね～

結構勘違いして覚えていることも多いです！



大量調理施設衛生管理マニュアルより （最新の改訂版は28年10月6日）
改正の内容は厚生労働省より検索して最新情報を取り寄せて下さい。

- 原材料、製品等の保存温度で、生鮮魚介類は何度以下でしょうか？
食肉製品と一緒に10度以下と思っている人が多いです。正しくは、5度以下です！
- 二次汚染の防止
器具、容器等の使用後は別表2に従い、全面を流水（飲料適のもの。以下同じ）で洗浄し、
さらに80℃、5分以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清
潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。
→ 現在はノロウイルスの関係で80℃から85℃にするよう保健所指導されています。
消毒保管庫が未だに80度設定になっていませんか？



- 検食について
検食の保存検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニ
ール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。
なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

- ① 検食冷凍庫が-20℃以下になっていないことがあります。別温度計で毎日確認して
下さい。また、万が一保健所より〇月〇日の検食を求められた時にスムーズに出せる
ように整理整頓しましょう。

- ② 原材料は可食部を採取して下さい。根っこだけとか、捨てる部分を採取しても正しい検査
ができません。（当社の実験で証明されました）

検食は、自分達が正しいことを証明するための保存食です。採取したら出来るだけ早く
マイナス20度以下の冷凍庫に入れて下さい。無駄に菌を増やす必要はありません。

ノロウイルス関係の健康チェックについて・・・

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分も下痢・発熱などは
出勤した日にまとめて記入しておくことが望ましいと保健所指導が出ています。（本日は
下痢をしていないが、二日前の土曜日のお休みは下痢をしたなど把握が出来る）
また、1ヶ月に数日しか勤務しないパートさんも出勤した前日を含めチェック表に記入す
るようして下さい。

検査室からのお願い！



年末年始のお休みに伴い通常の検査品は検便も含めて、12月21日頃が最終とな
る予定かと思えます。詳細は担当者まで12月になりましたら問い合わせ下さい。
緊急（クレームや食中毒の疑いなど）の検査品は休日に関係なく担当者携帯へ連絡
下さい。

【編集後記】

「ねこの命をつなぐ会」でボランティアをはじめ1年が経とうとしています。長野市保健所は殺
処分をしないとは言え、キャパがなくなれば処分をしなければなりません。無責任な繁殖やノラ猫
を少なくする活動もしています。長野市稲田にある猫シェルターのお手伝いをして下さる人はいま
ませんか？月1回からでも参加歓迎です(*_*）詳細はアメブロ「ねこツナ」で検索して下さい。
ボランティアも良いけど仕事せい！と社長に叱られないようにしないとね～クワバラクワバラ
長野事務所 甘利由美子



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 026-214-2679 佐久 0267-56-0123