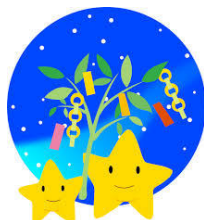




# へいせいかわら版

2017年7月号



ニラとスイセンを間違えた食中毒が多かったですね。実は我が家もスイセンの近くにニラがあります。かわいそうですが鑑賞より食い気！スイセンは我が家の庭から撤去する予定です。厨房内でも危険原因は排除した方が安心安全ですね。

## ♪お盆休み前は搬入注意！



緊急時を除いて、だいたいの検査品は今年からはじまる山の日（8月11日）の関係で4日金曜日までの受付となる可能性が高いです。特に検便検査は遅く到着するとお盆明けとなりますので余裕を持ってお願い致します。

期限検査の必要がある場合もお盆にかからないように計算して下さい。

ご迷惑をお掛けすることになるかもしれませんがご協力お願い致します。

もちろん緊急時は遠慮なく担当営業の携帯へご連絡下さい。（そんなことがないように祈っています笑）



## ツメブラシは使わなくて良いのですか？

へいせいかわら版2014年9月号より



米国のCDCが「手術部位感染防止ガイドライン」(2003年)の中で、手術前の手洗い方法として「洗浄成分を含んだ消毒液を用いて2分間もみ洗いする方法」を示した頃から、ちまたでツメブラシ不要説が出てきました。実際に東京の大手企業や病院厨房関係はブラシを撤去しており、長野に子会社があるところも撤去を命じられた事例があります。日本食品衛生協会から発行されている「食と健康」の2013年2月号(P34~35)におもしろい記事があったので購入されている人は再読してみてください。

## ■2011年2月、長野県健康福祉部食品・生活衛生課に確認した内容は…

本県の条例で定める衛生措置基準では、「手洗設備には、手指の洗浄に適当な石けん、消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。」としており、爪ブラシの常備については規定していません。手洗い方法については、施設ごとに管理運営要領等で定めることとなりますが、爪ブラシ使用の是非については、施設ごとの考えによると思われます。



## ■ 当社は、爪ブラシを使用した手洗いについて次の通りお勧めしております

### ↳ 学校給食関係の皆様へは

学校給食衛生管理基準に規定されていますので、個人用ツメブラシを常備し、作業開始前および用便後に使用する前室での手洗いに使用して下さい。

### ↳ 食品衛生法に基づく飲食店営業などの施設の皆様へは

県の条例でも設置を規定していないので、ブラシを必ず使用しなくても良いと考えます。食品衛生上の手洗いは手指の汚れと通過菌（外環境からの汚染菌）を除去することが求められるレベルですので、皮膚常在菌や毛穴に潜在している菌まで除去する必要はないものと考えます。

ブラッシングするなら泥つき野菜の処理などで爪に入った場合のみで、ブラシを使用するなら爪周辺と手のひらを軽くこすり（傷をつけたら手荒れの原因となります）始業時に1回程度が適切だと思います。ただし、ブラシは毎日塩素などで殺菌して衛生を保って使用して下さい。また、手洗いの方法もブラシを使用しない念入りな（爪を手の平に擦るなど）方法を指示して下さい。

時代ですね！ツメブラシを撤去している食品工場や厨房が当社のお客様では9割ぐらいになりました。

その代わりに洗い方には注意して下さい。昔みたいに手をごしごしするだけでなく、

手のひら、手の甲をこすり、指の間は、両手を組むようにしてこすり合わせ、指も1本1本洗います。大量調理施設管理マニュアルでは、指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）石けんをよく洗い流す。（20秒程度）を2回実施となっています。（図は厚生労働省HPより）



また、平成29年6月16日付けで大量調理施設管理マニュアルに一部改定があったので詳細はネットでご覧下さい。

## 【編集後記】

梅雨が明けるとビールが美味しい季節になりますね。裏の畑で育てたキュウリやナスやトマトが食べ頃になり、ヘルシーな食生活だなぁ～。



年々体力の衰えを感じつつ、体調管理をして猛暑を乗り切ろうと思う今日この頃です。

松本事務所 高橋 隆

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