



はやいもので、年度末がやって来ました。

どんな1年でしたか？また、新たな社会人を迎える企業も多い事でしょう。マニュアルや身だしなみを覚えて頂く前に食品衛生の基本は手洗いです。先輩がしっかり教えてあげて下さい。



サンコリテップ用紙等の料金を改定致します…

昨年、11月より原料価格の高騰によりサン化学様より値上げの通知が来ました。100枚の箱単位で購入されているお客様は、試験用紙7000円。綿棒2400円。

精製水はドラッグストアなどで500mlを購入すればお徳です。

当社では1枚からの購入も出来ます。少し割高になりますが試験紙90円。綿棒30円。となります。(いずれも消費税別です)

当社取引様では、おおかた2ヶ月に1回実施されているところが多いです。通達では、飲食店営業施設において提供する調理加工食品については、年6回の自主検査(簡易検査法含む)を実施しその内1回以上は専門機関等←信濃公害研究所のことで！の検査を活用するなど、その検査の正確度を確認するように指導すること。検査項目については、食品の特性を考慮し検査するよう指導すること、と書かれています。

この頃は、サンコリテップも調理器具・手指ではなく「食品を検査して下さい」と保健所指導されることが多くなったようです。

食品は、サンパックに滅菌水を入れ、滅菌計量棒や滅菌したスプーンなどで食品を1g程度取り滅菌サンパックの中の検体作製水に入れビニールの上から良くもみ潰して検体とし、拭き取り検査と同じように試験紙をしみこませて下さい。

※1gが難しい時は綿棒で食品を多めにグニュグニュする方法もあります。

(こうすると、ほぼ1g採取できることが当社の実験で判明しました)

心配な人は、ラップを敷いた秤に綿棒を乗せてプラス1g採取すると良いでしょう。



詳細は、サン化学株式会社 <http://suncoli.com/about/> ホームページを覗いて下さい。

特に「質問」の箇所はためになることがビッシリ書かれています。

出来るだけ菌が出やすい場所を検査して下さい。使用前&使用後を実験してみるのも良いデータ作りになると思います。

ただ、ふきとり箇所を「まな板」と明記するのではなく「まな板使用前」、「まな板使用中(生肉)」、「まな板熱湯殺菌後」、「まな板アルコール殺菌後」など詳細を記入すると数年経っても良い資料として活用出来ます。



ファイルする前に、良く乾燥させて下さい。

カビが発生したままファイルしていると、かえって保健所より指摘事項となってしまいます。

サンコリ用紙をカラーコピーしてからファイルするお客様がいました。これなら菌もいないしカビも発生しませんね。ナイスアイデアです(^_^)

※同じ人(店長や栄養士さんなど責任者)が実施するのではなく、パートさんにもやって貰いましょう！順番やグループを作って責任を持たせたり自分で検査すると衛生に益々興味を持ってくれるかもしれません。

誰が一番多く菌が出る箇所をみつけたか競い合うのも衛生向上となるかもしれません。



もう一度確認しましょう！保健所指導事項です。

1. ペーパータオルは、しずくが垂れないようにペーパーを下向きにするホルダーが望ましい。
2. 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(ノロに関する項目)は出勤した日にまとめて記入しておく。(特に、ノロに関する事は同居家族も含めて記録する)



【編集後記】

今年の冬は例年より寒いと大騒ぎになっていました。我が家の和室にある観葉植物も寒さに耐えきれず枯れてしまいました(泣)。こんなことは初めてだったのでよほど寒いんだと実感していました。が、実は物の影になり開かずの窓となっていた窓が、12月の大掃除以降2ヶ月弱の間1cm程開きっぱなしになっていたんです。和室が極端に寒かった原因が分かり呆れたのと、納得した瞬間でした。

細菌検査室 小島智美

豊富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 026-214-2679 佐久 0267-56-0123