



暑い！暑い！急に暑くなって体が慣れず体調が優れませんね。NHKためしてガッテンにてお風呂のカビ対策を特集していました。カビは直接お湯がかかると、5秒間で死んでしまいます。浴室で、カビの胞子が大きく成長するまではおよそ1週間～10日間。そのため、1週間に1回、カビが成長する前に、50℃のお湯を5秒間かければ、カビを予防することができるらしい。

ごしごし擦って悪化させていたなんて～もう遅いです（泣）

暑さ対策していますか？～

§ 厨房の西日対策に、農業で使用される寒冷紗を使っている会社がありました。

早速インターネットで調べてみると、寒冷紗は遮光率も高く暑さ対策になっているようです。

もちろん、厨房の外側に設置して下さい。

スタレ・ブラインドは埃になるので厨房内は禁止になっています。

寒冷紗とは… 綿や麻、ビニロン繊維を網状に粗く織った薄い布。強すぎる日差しをさえぎる。遮光以外にも、防寒、防虫、防風の目的でも利用される。

（通風のよい1～2mm幅の化繊をよしずのように織った平織り寒冷紗もある。）

§ 火を使っていなくても換気扇を回し放しにしてみましょう。

§ 窓を対角線になるように開けてみましょう。

- ・窓を開ける場合は網戸になっていない戸は開けられません。
- ・外が埃ばい施設は窓を開けないように行政で指導される場合が多いです。



ほらね～間違えちゃったよ！

§ 宮城県仙台市のショッピングビルで6月15日、油と間違えて洗剤を入れて揚げたドーナツなどを販売していたことがわかった。10人が舌のしびれなどを訴えたという。

洗剤が混入したのは、エスパル仙台店の地下1階にある「アフタヌーンティー・ティールーム」で製造・販売されたドーナツなどの揚げパン、4種類22個。

仙台市の保健所によると、店では15日の開店前、パンを揚げるフライヤーの近くにあった洗剤5リットルを、油と間違えて継ぎ足し、製造・販売した。これまでに10人が舌のしびれなどを訴え、1人が通院中だが、いずれも軽症。保健所では、店を17日まで営業停止処分としたが、店では未回収分があるとして注意を呼びかけている。

こんな事故が起きないように、**厨房内には一斗缶の洗剤を入れない**方が良いです。（倉庫においても食品と明確に分けて保管して下さい）

また、ドレッシング容器の再利用で洗剤を入れたりするのも事故の原因になります。

とあるお客様は、事故を防ぐために洗剤メーカーから小分け用の専用ボトルを購入しました。

たくさん洗剤を買っているのに、オマケで頂戴してしまったというちゃっかりさんもいました。



クレームがあった場合…

クレームに至ってしまったことを謝罪したことが、クレーム内容の非を認めたことにはなりません

担当者に休日でも構わないので携帯へ連絡して下さい。

至急の場合は、検体を検査室（立科町）に直送して頂くことがあります。

クレーム品が残っている場合は、冷凍しておく。

（異物のみの場合は冷凍しないこともあります。お弁当の異物は冷凍が望ましいです）

※苦情対応カードなど作成して（お客様に何を聞いたら良いか？誰に連絡するのか？社内対応を整えておきましょう）責任者に引き継ぐために、最低限、日時、届出者の氏名、連絡先を聞き取り「折り返し、担当者からご連絡させていただきます」と伝えます。嫌がらせの場合はこの時点で音信不通となります(*_*) クレームが大きくなる方法は最初の対応が大切です！

【編集後記】

雨の日はジメジメ。晴れの日にはジリジリと焼けるそんな季節ですね。でも、今年は少し違った気持ちで過ごしています。暑くてもジメジメしていても吹き飛ばしてしまう熱気あふれる気持ちです。それは息子(中学3年)の野球部が勝ち進み最後の夏を過ごしているからなのかもしれません。そして、大きく成長した姿を嬉しく思うこの頃です。 細菌室 小島智美



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