



15年乗ったeKワゴンから新型ミライースにしました。安全装備やら色々なものが装着されており便利なような迷惑なような…いちばんはアイドリングストップ。昭和生まれにはエンジン止めたかと心臓に悪く数日経過しても慣れません。

仕事も慣れはミスのもとです。ダブルチェック&指差し確認で乗り切りましょう。



食品検査をする時は…

食品・ふきとり検査は食中毒菌を探す目的に加え、食品の取り扱い上の環境が衛生的であるかどうか判断するという目的があります。出来るだけ多くのデータがあれば対策も立てやすいです。

定期検査時に、いつも作りたてを検査していませんか？

保健所からも期限ギリギリの商品を検査してデータ化すればクレーム時にも役にたつと指導があります。

特に、要冷蔵品は業務用の冷蔵庫で保管するのではなく、家庭用などの小さな冷蔵庫で10度で保管して期限検査をすると良いでしょう。

今の冷蔵庫は良く冷えるので10度にならない場合は、担当に相談して下さい。

当社には培養器があるので10度設定が出来ます。

ただし、期限検査を依頼する時には、検査日が休日と重ならないようにしたり、培養器の使用状況を確認したりと調整する事柄がありますので担当者と相談して日程を決めて下さい。

また、期限を決める時には安全係数を用いる場合がほとんどです。たとえば、10日間の菌数が良くても0.8か0.7を掛けて表示は8日か7日を設定している企業様が多いです。

菌数だけでなく色合いや風味も大切ですので製造者が判断して下さい。

なんと言っても作った人が判断するので一番です。

先日もお弁当の検査をするのに、9時にお預かりしたものを昼時に検査するのではなく翌日の朝まで常温でお子守させて頂きました。

結果ですか？それはお教え出来ません。(^▽^)キャハハ!!



無駄に長くやる必要もないですが、どのくらい持つのか試してみることも面白いかもしれませんね。

◆ 一般生菌数が多く検出された場合

食品中に高度の細菌汚染もしくは食品中での細菌増殖が推測され、作業工程（環境）や温度管理を中心とした保管や貯蔵方法などに不備がある可能性が考えられます。

◆ 大腸菌群が検出された場合

大腸菌群と腸管感染症を起こす一部の菌（サルモネラ・O-157・チフスなど）は生息している場所が同じであること、また環境中（空気など）からは比較的検出されにくいことから、ヒトや動物の糞便が直接または間接的に食材に接触したと考えられ、食中毒発生の確率が高くなるものと判断します。

★★ ビニール手袋の使い方

手袋を装着する時に、指先・袖口側を気にしていますか？通常の写真のような手袋は、指先・袖口側ごちゃごちゃに入っています。（メーカーによっては一方向の商品も出始めました）

出来るだけ、袖口側からつまんで装着するようにして下さい。また、装着後はアルコールで殺菌すると完璧かと思えます。

一番衛生でなくてはならない、使い捨て手袋が菌に汚染されていたら大変です。



【編集後記】

2017年最後のかかわら版です。徐々に近づく寒さが身に沁みえています。

近所の高台から田んぼの風景をみると「茶→緑→黄色→茶→白」と変化していきます。同じ光景のはずなのに色が違うだけで嬉しくなったり、物悲しくなったりちょっと憂鬱になったりと感情に影響を及ぼすので、それはそれで1つの楽しみ方となっています。嫁いであら農業に携わるようになったのですがここ数年は田んぼの色で四季を感じ、1年が過ぎる早さに驚きを隠せません。

細菌検査室 木次明子

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 026-214-2679 佐久 0267-56-0123