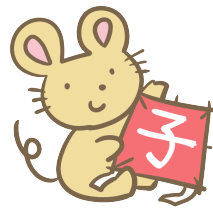




# へいせいかわら版

“令和”

2020年1月号



あけましておめでとうございます。 (笑)

今年は「ねずみ年」。そして東京オリンピックの年です。札幌でアジア初の冬季オリンピックが開かれたのもねずみ年の1972年。食品業界では、ねずみはちょっと！と思いますが… 今年も健康にチュー意して良い一年でありますように！！



## みなさんの厨房は大丈夫ですか？

※当社のお客様が行政より指導されたものです！みなさんのところは大丈夫？

1. **ビニール紐**は劣化により裂けて異物の原因になりうるので厨房内で使用しないように指導

しています。結束バンドや編んだ紐などを利用するように変更して下さい。



2. 厨房の壁にセロテープやガムテープの残骸はありませんか？

また、厨房内で掲示している指示書や覚書の用紙が破れたりボロボロになっていませんか？

透明ファイルに入れるなど破れない工夫をして下さい。

3. 防水エプロンの保管は壁に直接つけないように指導しています。



ブティックハンガーとかあったら最高ですね！

パール金属 ハンガーラック (アマゾンなら1400円ほどで購入可能) ↑

4. 感染症を広げない意味から、従業員専用トイレは部外者の人に使わないようにお願いしましょう。従業員以外の方は使用禁止と張り紙をしたり、施設やお店のお客様用を利用するように案内して下さい。

5. 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。(最低でも横にして手のしずくが、次の新しいペーパーに落ちないようにする)

クリンプ 壁掛け用ホルダー 1300円ほどで購入出来ます。



これなら、壁に穴を開けなくても吸盤つきなので安心かな？

宣伝なってしまいますが、アスクルさんで販売中です。

画像では、包装を取り外していますが衛生上付けたままでセットして下さい。

6. 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。(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)

7. 厨房職員と他の職員の更衣室は分けた方が望ましい。(老人福祉施設で指摘あり)



★検便時にはラベル (または名簿) に採取日を記入して下さい！

### 【編集後記】

秋頃から週2回バドミントンを始めました。部活動経験があるとは言ってもかなりのブランクで脚がなかなか動きません。でも、汗をかくのは気持ちのいいものでリフレッシュできます。体力維持のために始めましたが少しでも長く続けられるようケガをしないようにしたいです。  
細菌検査室 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