



へいせいかから版 “令和”

2020年3月号



新型コロナウイルスの話で大変なことになっています。
2月、いよいよ松本保健所管内で60歳代男性の発症が確認されました。その奥様も検査では陽性でしたが発熱がないとか？症状がないのに陽性とは一番怖いですね。手洗い・うがいを実施し不要な外出は避けましょう。

異物混入防止の講習会に行ってきました！

※長野県長野保健福祉事務所 食品衛生課の園田係長さんがお話をしてくれました。

全国ニュースでは、徳島では八宝菜に5×2ミリの包丁の刃が混入
富山ではチャンポンに乾燥剤が混入
茨城ではお浸しにカエルが入っていたとか



★異物混入の要因

1. 調理従事者が持ち込む（髪の毛・クリップなど）
2. 食材由来（米の虫、ビニール袋の破片、原材料の中から出てくるものなどなど）
3. 施設・設備・器具等（壁や塗装のはがれ、欠けた器具など）

★対策案として…

1. 5Sの徹底。（整理・整頓・清掃・清潔・躰）
2. 下処理時の目視。
5000食を作る施設では、3～4人体制で2時間掛けて異物混入がないか調べているそうです。最後はやっぱり人の目だと言っていました。
3. 器具のネジなどは、表を作成して作業前・作業後などチェックする。

異物が入っているだろうと疑って目視して下さい！

★いろいろな工夫例

※破損したタイマーの欠片やボタン電池の異物

→ タイマーを袋に入れておけば部品や破片が落ちることがない。

※袋の破片の異物

→ 袋は最後まで切り取らずつけておく（確認出来る）。

袋は翌日のごみで捨てる。

※使い捨て手袋やラップ・テープも青色製品が販売されています。

※金属探知器は別メーカーのものを購入して2重のチェックをしている大手冷凍工場を見学したことがあります。2個設置出来る余裕があれば、のお話ですが…^^;^^;

厨房内には、画鋏・ホッチキス・クリップ・カッター・鉛筆・シャーペンを持ち込まないようにしましょう！

盛りつけなども、ただ作業をするのではなく、品数が足りているか？異物が入っていないか？最終確認をする気持ちで包装・蓋をしましょう！

カネタワシは絶対に使用しない！！

金属性は喉に刺さるので使用はやめて下さい。焦げ落としに使用出来るビニール系のタワシや布タワシ（サンドクリーン）も売っています。カネタワシ並みに良く落ちると評判です。作業を楽にしてリスクを背負うのか？安全性を重視するのか？考えてみましょう！！



★検便容器の中のゼリーが蒸発していたら使えません。

注文は早めに担当者に連絡下さい！

【編集後記】

今年は暖冬でしたね。新品のスタッドレスタイヤを装着したのですが、活躍の機会もなくすり減ってしまいました。我が家のほったらかし畑の畔に、フキノトウが出てきたので、早速ふきみそにして食べました。春の味覚で晩酌が美味かった。

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