



へいせいかわら版 “令和”



2021年9月号

車の中に取り残され死亡した事件がいくつかありました。秋になっても車中の温度は高くなります。今回は「温度管理」を特集してみたいと思います。
先日も車中にメガネを置いていましたと話したら怒られました（笑）

§ 大量調理施設衛生管理マニュアルより



- ★施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。
- 調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

エアコンで調整出来る施設が多くなりましたが火を使うと厨房内が上昇するので換気扇を利用したり、夏場は直接日差しが入らない工夫をしましょう。また、冬場は早めに暖房をOFFにして下さい。

真冬に厨房検査に伺った時に、なんか暑いなあと思ったら室温が30度を越していた施設もありました。食品等には低温が大切です。人間様は厚着をして温度計を見ながら地球にもお財布にもエコ設定にしましょう。

- ★検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

普通の冷凍食品はマイナス18℃が多いので勘違いをしてしまう人が多いです。

もし、検食を入れる冷凍庫がマイナス20度にならない場合は、予算計上して購入を検討下さい。検食冷凍庫があまりに小さいため内容物が潰れてくっつき、品名が分からなくなってしまう場合もあります。

もしもの時に保健所が来て「〇月〇日の冷やし中華の検体をお願いします」と言われても直ぐに出せる自信がありますか？特に凍っているとわからないですよ！

★原材料・製品等の保存温度

生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）の保存温度は5℃以下です。



おおかたの要冷蔵品は10℃以下となっています。

たくさんの方が魚は生肉と同じ10℃以下と勘違いしています。注意しましょう！

冷凍冷蔵庫の温度管理も毎日記録して下さい。測定時間はマニュアルに明記してありませんが作業前が良いでしょう。

【別件】 期限検査の温度設定に注意して下さい。



販売する温度でテストすることが大切です。

要冷蔵と表示する場合は10度でテストします。常温は25度です。

それでも、異常気象が多いこの頃です。大手メーカーさんは、常温表記でも夏場と冬場の設定期間をかえています。（夏場は短くする）

むやみに短くすることはないですが、テスト結果をみて安全係数をかけて判断して下さい。むかしむかしの話ですが、今は新幹線などで簡単に遠くにいける時代です。長野で購入した品物のクレーム対応で九州まで謝罪しに出かけたという話もお客様から聞きました。

【編集後記】

CDコンポの奇妙な現象をお話しします。最近スマホが主流になってしまい、たまーに使用する程度なのですが勝手に電源がONになっていることが頻繁にあります。朝起きたら誰かの話し声が聞こえるなーと思ったらラジオが付いていたり、夕飯を食べようとしたら急に電源が入りラジオが聞こえてきたり。今はコンセントを抜いています。故障間近なのかなと思いたいです。（ちなみにCDを聞いた後電源OFFにした時は勝手に電源が入っているだけです）
細菌検査室 小島 智美

※今後、細菌室へ電話をかける場合には代表番号をお願いします。

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 0267-56-2189 (代)