



へいせいかわら版

“令和”

2022年1月号



あけましておめでとうがー。

今年は「とら年」。目先の利益にとら（虎）われず衛生第一をめざしましょう。笑顔（がー）が耐えない1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！

まだまだ改善されていない施設が多いので再度掲載しました。大掃除の時に確認して下さい。

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。

防水エプロンが汚れていたら新しいもの交換しましょう。エプロンの紐とか、ほつれていませんか？（異物混入になります）



移動式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. ペーパータオルは、滴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です。

（最低でも横にして手の滴が、次の新しいペーパーに落ちないようにしましょう。）

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です。

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。

5. 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下痢・発熱などは出勤した

日に休日分もまとめて記入しておくことが望ましいです。（今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ます。）

6. 丸型や小さなマグネットは異物になるので棒状と交換して下さい。

♪自主管理手帳新しくなりました！

HACCPの考え方を取り入れた手帳です。

毎日の実施記録簿があり記載例もあるので大変便利です。

「食品衛生法」が2018年6月に改正されました。これを受けて、すべての食品事業者は2021年6月までにHACCP制度化が義務付けられました。記録は、クレーム時に自分達が正しい作業をしていた証明になります。



★検便郵送の時は、袋に入れて封筒に入れて下さい（漏れ防止）。また、採取日（保健所要請事項）と会社名の記入を忘れていないか確認してください（迷子防止）。

【編集後記】

12月16日と23日に白内障の手術をすることになりました。凄く年配の人の話だと思っていたのでショックと恐怖（こう見えて気が小さい自分）で憂鬱な毎日です。無事終わってしまえば、「こんなに良く見えるんだ！」と喜んでいる姿が想像出来ますが…何が悲しいって術後1週間はアルコール禁止なことです（笑）

長野事務所 甘利由美子

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