



へいせいかから版

“令和”



2022年11月号

10月になっても扇風機が必要だったのに急に寒くなりました。扇風機を片付けなくても暖房を入れています（笑）こんな時期になると保護猫のボランティアをしている私は外猫達のことを考えると辛いです。ラジオCMでキティちゃんが地域猫の話をしているのを聞いたことがありますか？片耳を少しカットした猫がいたらどうかやさしく見守って下さい。

この頃の保健所指導で、「中心温度計の校正はしていますか？」と質問されることが多くなりました。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の小規模な一般飲食店向け手引書（詳細版）中に校正の仕方が記載されています。

8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょ。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

(注意)

- 1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
- 2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



基本的な校正ではありませんが、水道水を汲んだコップに使用している中心温度計を全ていれて、棒温度計との誤差を確認して記録するだけでもひとつの方法だと思います。

今月のみんなの疑問！（残ったご飯を冷凍にして提供して良いのか？）

保育園などの現場では、急な場合のご飯を用意するために今までは残ったご飯を2週間冷凍保存し、使わない場合は廃棄していました。

ネット上の、ある保育園栄養士コミュを覗いてみると…
衛生面を考慮して廃棄している施設が多くありました。（弊社で関係している保育園で実験しましたが菌数は検出されていません）
子供たちには提供せず保育士や園長先生に食べて貰う・急な時用（子供がご飯を忘れた・弁当箱ごと落としてしまった・急に食数が増えたなど）にご飯パック（常温保存可能）を購入している施設もありました。

むかしむかし、そんな話が出た時に大手老人施設の管理栄養士さんが「お金を頂いている利用者様に残り物の冷凍ごはんを提供するのは失礼だ！」と言われたことが凄く印象的でした。

- ・ ご飯は冷凍にして、目の前の衛生面を確保する
 - ・ 食べ物を粗末にしないで、子供たちの未来を本当に考えて捨てることをなくす
- この2点をいかに両立できるかが難しいですね。

保健所では冷凍品以外のものを自分の都合で冷凍する場合、冷凍した日付と廃棄する日付を記入するように指導されています。

たとえば、食パン（常温保存）が残ったので冷凍する場合は、冷凍した人が期限を決める。その場合は、サンコリテップ等で菌が検出されないことを確認するなどして決めた期限の裏付けを取ることに指導されています。

あと数ヶ月でお正月です（笑）通常の検便や食品検査は余裕を持ってのご依頼をお願いします。
12月20日ごろが最終締切になる予定です。（至急検体は担当者にご相談下さい）

新メンバーご紹介

今年の4月からUターン就職した原田俊希です。よく下の名前を「としき」と間違われるのですが、「しゅんき」と読みます（笑）。突然ですが、ラーメンはお好きでしょうか。私は大学時代からラーメンをよく食べるようになり、それ以来ラーメンが大好物になりました。今では、美味しいラーメン屋さんを探すのが楽しみとなっています。しかし、ラーメンを食べ過ぎたせいか大学卒業後の健康診断ではコレステロール値が基準値よりも高かったため、食べる回数は以前よりも控えめになっています。みなさまもお体に気をつけながら、日々の食事を楽しんでください。

長くなりましたが、今後とも何卒よろしくお願いいたします。 細菌室 原田俊希

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（代表）