



# へいせいかわら版 “令和”

2024年9月号



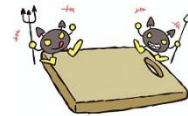
パリオリンピックが開催され、白熱した戦いが繰り広げられました。パラリンピックはこれからということで、まだまだ楽しみが続きます。そして、暑さは早く過ぎ去ってほしいものです。暑いと掃除がとても苦痛なのですが、日々の清掃や、点検、保守管理について少し触れたいと思います。

## ～ 一般衛生管理が基本 ～

一般衛生管理は HACCP システムを運用するのに欠かせません。毎日、週1回、月1回などと頻度を決めて記録・点検や清掃を計画的に進められると管理しやすいでしょう。



1. まな板や包丁の消毒保管庫（殺菌灯付き）は、殺菌灯の照射が器具の隅々まで届いているとは限りません。保健所では、殺菌灯が直接当たっている面しか殺菌されていないので、必ず使用前にアルコール消毒しましょう、と指導されています。また、まな板水槽で塩素殺菌する場合、まな板同士がくっついた状態や浮いてしまうことがあります。時々様子を確認し、まな板の上下を入れ替える等工夫しましょう。



### ★殺菌プラスチック製まな板がピンク色に！

原因の一つにセラチア菌という菌が増殖し赤い色素を産生することにより、プラスチックの内部まで浸透し、ピンク色になることがあります。包丁でついたキズから菌が入り込み、洗浄不足により増殖したと考えられます。洗浄の際はキズ目に沿って縦・横・斜めに汚れをかき出し、ぬるま湯（たんぱく質を除去）で濯いでから流水で十分に濯ぎ殺菌してください。着色するとほとんど除去できないため、まな板は新しいものに交換しましょう。

2. 温度計の精度確認（校正）を定期的に行いましょう。衛生点検を実施した時に、温度計が故障し発注中のため測れず記録がつけられない、いつもより高く温度が表示されているのにそのまま使用している、という状況を時々見かけます。予備の温度計を準備しておくことや、温度計の校正を年に1回は実施し記録してください。

### 〈校正の方法〉

- ① 砕氷した氷水に温度計を入れ静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認
- ② 沸騰蒸気の温度を測定し静置（約1分）後に100℃（沸点）になることを確認

3. 製氷機の衛生管理は行っていますか？

食品に直接触れる氷は衛生管理が必要です。弊社で以前、製氷機の氷の検査を実施したところ、カビや細菌が検出されたことがあります。清掃不足によるカビの発生や埃の蓄積による氷への二次汚染、害虫等の発生・混入などを起こさないよう清掃や消毒を定期的に行ってください。取扱説明書を参照して点検項目を決め清潔に管理しましょう。

4. エアコンの清掃は、フィルター掃除だけでは不十分です。

梅雨、猛暑とフル稼働し湿度が高い厨房ですが、冷房運転では除湿が行われるためエアコン内部に湿気が溜まりカビの発生原因になります。ドライ運転は内部の湿度を下げる目的ではないので、送風運転をして風だけ出すことによりエアコン内部の湿度を下げる効果があるようです。また、吹き出し口の清掃も見落とさないようにしてください。カビが発生すると風と同時にカビを室内に撒き散らすことになります。



5. 器具や機器類の保守管理・洗浄は異物混入や汚染源防止に繋がります。

亀裂や擦り切れまたは食品残渣や湿気が蓄積しやすい空間は菌の潜伏場所になります。早めの修理・交換を行い未然に防ぎましょう。器具や機器類の洗浄では、調理方法や食品によって効果的な洗浄剤や洗浄方法を選ぶことが重要です。[\(5月号でパンを作るミキサーの洗浄方法を取り上げました\)](#)

### 【編集後記】

松本でも気温35℃以上になり、熱中症アラートが出ています。

休日の畑仕事は朝5時起きして10時位までと夕方5時過ぎから7時頃まで作業をしています。エアコンのありがたみを感じる毎日ですが、こまめな水分補給で夏を乗り切ろうと思います。

松本事務所 高橋

豊かな感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう！

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)