



へいせいかわら版 “令和”

2024年11月号



毎年この時期のお決まり文句「今年も残すところ後2ヶ月となりました」。元旦の地震から始まり、夏の猛暑、最近ですと豪雨による土砂崩れなど災害の多い年だったように思います。皆さんはどのような1年を過ごされましたか？
こちらもお決まりのように言うセリフですが、来年はより良い1年になりますように。

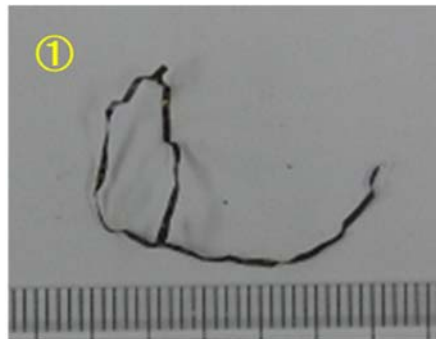


異物混入対策をしていますか



弊社では調理施設内の一般衛生管理の状態を確認する『衛生点検』を行っています。その際注視するチェック項目の1つに、**異物混入の原因になるものがあるか**です。代表的なものとして髪の毛・虫・石などの硬質異物・金属片等が挙げられます。調理場内でのPPテープ（ビニール紐）の使用も保健所の指摘事項になっています。

以下、実際に弊社へ検査依頼があった異物の写真です。何か分かりますか？



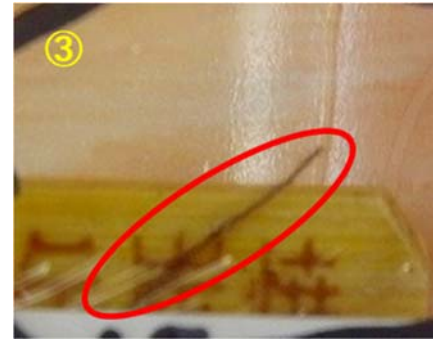
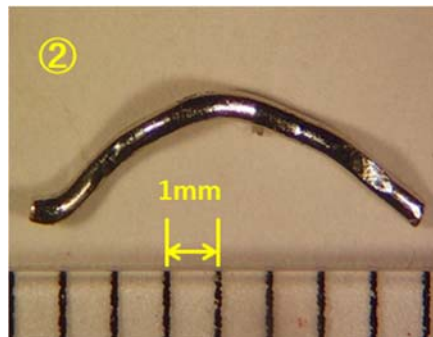
①金属片

平らな紐状で波打っているこちらはカネタワシです。使い勝手が良いため時々見かけることがありますが、調理場内では使用禁止です。

（下の目盛は1目盛1mmです。）

②金属片

波打った感じは①と同じですが平らではなく丸みがあります。調理場内で使用している器具で近い形状がないか探してみた所、ザルに酷似していました。異物の原因だけではなく手指のケガにも繋がります。破損した器具は使用せずに新しく購入してください。



③紙片

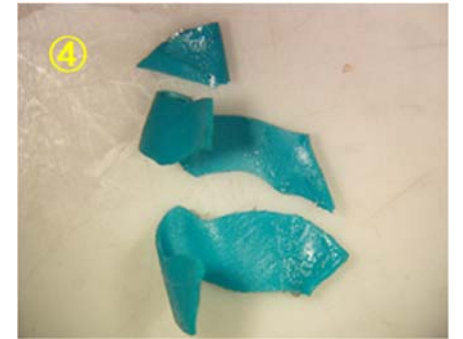
赤丸で囲んだ箇所が異物になります。写真だけでは木片にも見えますが、実はダンボール片です。

ダンボールは運搬中に害虫やその卵などが付着している可能性があるため調理場内には持ち込まず、中身を別容器に移すように心掛けてください。

④ビニール片

調理の際に使用する使い捨てビニール手袋の破片と推測されます。食材に無い色のため青色の使用が推奨されていますが、白色や透明のビニール手袋を使用している施設も見られます。

大切なのは、1作業が終わったら破れや穴が開いていないかを確認することです。



袋に入った食材を使用する時に袋の口を切り離さないことが基本ですが、ある施設では切り離した場合切れ端を一旦保管しておき、複数人で切り口と照らし合わせて不足した箇所が無いか目視確認を行ってから廃棄するといった対策を行っていました。細やかな対策で予防できたり、万が一混入してしまった場合でも発見を早めることができます。最後はやはり目視での確認が大切です。

年内の検査最終受付は12月23日（月）弊社着分までとなります。
至急の検査依頼は担当者へご相談ください。



【編集後記】

読書の秋。とは言いますが私にとっては通年行事のようなものです。蔵書も順調に増え続け、最近では家の床が抜けてしまわないだろうか心配しています。 細菌検査室 木次

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）