



食中毒予防について

早いもので暦は10月となりました。暑さ寒さも彼岸までとはよく言ったもので、猛暑の夏の今年もその言葉どおりに朝夕が過ごしやすく助かっていますが、皆様におかれましてはいかがでしょうか。

しかしこの時期、食品関係事業の皆様にとっては食中毒事故が衰えない季節ということをご承知のことと思います（ノロウイルスによる食中毒事故が増加）。今回も食中毒防止対策の基本の一つ、製造機器等の正しい洗浄・殺菌方法をお伝え致します。

1. 器具等（調理台含む）の洗浄・殺菌方法

- ①調理台周辺の片付けを行う。
- ②飲用適の水（40℃の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ③スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④飲用適の水で洗剤を洗い流す。
- ⑤よく乾燥させる。
- ⑥70%アルコール噴霧又はこれと同様の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. クロスの衛生管理上の注意点

- ①クロスの用途、特性、仕様、使用基準について具体的に定めておきます。
- ②クロスは様々な用途に用いられ、最も汚染を受けやすく、同時に汚染を広げやすいものです。
- ③また、汚れが落ちにくく、微生物が繁殖しやすいという特性があります。
- ④上記のことをよく理解していない従業員が多く、具体的に解りやすく注意点を記載しておく必要があります。

3. クロスの衛生管理方法

- ①飲用適の水で3回水洗いする。
- ②中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③飲用適の水で洗剤を洗い流す。
- ④100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤清潔な保管庫にて保管する。

4. クロスの具体的管理手順

(1) 指定されたクロスを使用します。(クロスの色によって用途を変える)

- ①赤（仕上げ、盛り付け作業、作業台、コンベア、器具用）
- ②青（調理作業、調理設備）
- ③白（下処理）
- ④タオル：白（清掃用）

(2) しっかりと洗浄殺菌したものの使用します。

- ①水洗いだけでは菌は落ちません。
- ②こまめに洗浄済みのものと取り替えます。(交換時期：品目切り替えごと若しくは汚れたら)

(3) 変色やケバ立ちなどがあつたら廃棄しましょう。

弊社、マトハヤ・フーズコンタクト株式会社とは

農林水産消費技術センター（現農林水産消費安全技術センター）主任調査官として培った技術とノウハウを基に、食品に携わる皆様を、安心につなげるサポートをいたします。

安全・品質管理のシステム構築のための7つのお手伝いをさせていただきます！

1. 商品設計・開発手順確立のお手伝い
2. 商品仕様書作成のお手伝い
3. 製造委託先・原料納入先及び商品購入先企業様の点検のお手伝い
4. 従業員様の教育・訓練マニュアルの策定及びその実施のお手伝い
5. 適正（コンプライアンス）表示作成のお手伝い
6. 食品危機管理対応マニュアル作成のお手伝い
7. 食品安全管理システム
(食品衛生7S、HACCP手法、ISO22000) 導入のお手伝い

更に、詳しく知りたい方は弊社ホームページをご覧になるか、メール又はFAXでお問い合わせ下さい。

加工食品原料

お知らせシステム



商品に使用した材料の原産地やカロリーなど様々な情報が携帯でチェック出来る！

多目的WEB-携帯

データベース



生活に密着したモバイルサービスの開発・提供致します！（以上、PAT-i-Labo社と共同）

社長の的早でございます。「ついに動き出す米トレーサビリティ法」の情報を前3回でお知らせしておりますが、今回第4回からは「今回の調査対象品目」をお知らせさせていただきます。まず「だんご」は対象となります。だんごの定義としては「うるち米粉、若しくはもち米粉、又はその両方のみを原材料として、練って小さく球状に丸めて製造されたもの、又は円柱状に丸めて切って製造されたもので『だんご』と称して販売されているもの」とされています。自社製品が対象になるかどうかをよくご確認されることが重要となります。次回もさらに情報を提供させていただきます。

この情報は無料で提供させて頂いておりますが、ご不要であればFAX(086-286-9591)まで返信下さい。