



シンショク通信

今月のテーマ 梅雨の季節です。食中毒に注意しましょう！

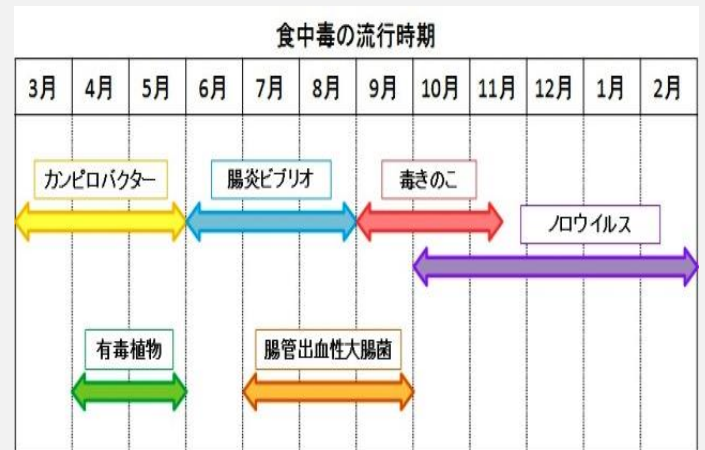
先日、東大阪保健所の食中毒講習会に参加しました。毎年各地域の保健所にて食中毒講習会が開催され、同じ内容ではありませんが1年に一回、そのリスクと重要性と思い出すことが出来る時期です。今回も特別新しいことはありませんでしたが、予防方法についてしっかり確認しておきましょう！

1.ウイルス・細菌をまずは「着けない・持ち込まない」ことです。それには徹底的な手洗いが必要です。食事前、用便後は必ず手洗いをするように習慣付けましょう。

2.付いてしまった細菌を増やさないことです。(ウイルスは少量でも感染しますので気をつけましょう)細菌の発育適温度帯は20℃～50℃です。この温度帯を避けて低温度帯か高温度帯で保存しましょう。

3.細菌・ウイルスをやっつけましょう！(殺しましょう！)

ウイルスにも細菌にも効果的なのが加熱です。85℃以上を1分間加熱するとすべてのウイルス・細菌は死滅します。弊社では食材の中心部分が85℃以上になっているかどうか中心温度計を用いて計測して記録しております。しかしサラダなど生で食べるものには加熱できないので化学薬品を用いて殺菌する方法があります。アルコールや次亜塩素酸水溶液などがありますがノロウイルスにはアルコールは効果がありませんので用途を間違わずに使用するようにならないといけません。



食中毒の流行時期と原因

「おふくろさん」インタビュー

今月のおふくろさん紹介です。(当社を支える存在のパートさんたちを紹介します)第6弾は株式会社カイバラ様の食堂にて活躍していただいている「神野啓子さん」です。

[インタビュー内容]

Q1.担当のお得意先様は？

A1.株式会社カイバラ様です

Q2.勤続何年目ですか？

A2.16年です

Q3.得意料理は？

A3.チラシ寿司

Q4.仕事で楽しかったことは？

A4.「美味しい！」の一言。

Q5.現場から一言お願いします。

A5.仕事ができる喜びで皆様に感謝しながらお料理作ります！



奈良の大和郡山からいつも献立会議やリーダー会議に参加していただいておりますが、送迎を優しいご主人さまがされていて、お二人の雰囲気からすばらしい夫婦関係がわかります。またそれぞれのすばらしい人間性を感じています。

産業医さんとの検食日



先日、お得意先様の食堂にて弊社の食事内容を評価していただく為にお得意先様の産業医の先生に検食して頂きました。

手作りハンバーグの玉子のせ・スパゲティサラダ・菜の花のおひたし・ご飯・味噌汁です。私も食べましたが温かくて美味しかったです。

今月のスタッフひとこと

いよいよ暑くてジメジメした季節になります。われわれの業種ではこの季節は食中毒に気をつける時期といわれますが、実は最近では年中気をつけなければならないようになってきています。暑くて湿気が多い時期は細菌など、寒くて乾燥している時期はウイルスを警戒しないといけません。気を引き締めて衛生管理を行っていきましょう！

文責：北尻正太