

モンテ環境かわら版

令和元年 8月25日

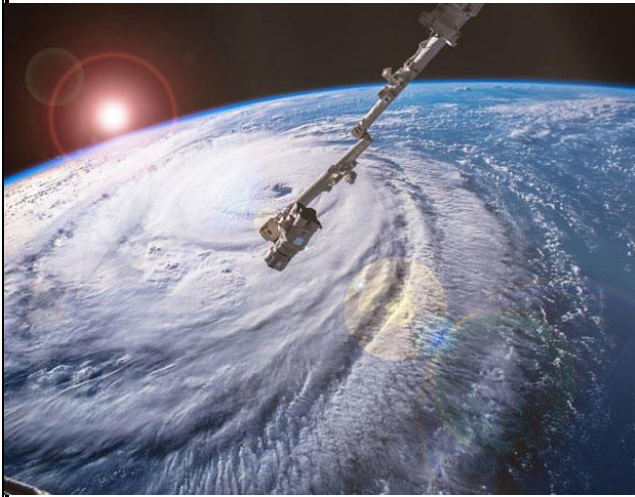
第197号

発行:(株)モンテサービス


香川県丸亀市柞原町375

☎0877-22-7800

☎0120-19-7111



世界の異常気象

7月2日 メキシコで2m雹(ヒョウ)が降り積もる
7月5日 アラスカ州アラスカンカレジで31.6℃記録
7月28日 フランス南部観測史上最高45.9℃観測
8月1日に溶けたグリーンランドの氷の量が125億トン(7月中に1970億トン)になり海面上昇中
台風も年々巨大な渦になり各地の被害も甚大になってきました。このままでは世界の食糧事情も大幅に悪化の道をたどるようです。できることから省エネを実行し、地球環境に負担をかけないように努力しましょう 

**パート社員
急募!!**
よろしくお願ひします
詳細はお電話で

月~金	8:00~13:00	高松市香南町の施設	4.5~5H	1名
月~土	6:00~8:30	昭和町の事務所	2.5H	1名
月~土	13:00~16:30	津ノ森町の病院	3.5H	1名
月~土	7:30~11:00	大手町の公共施設	3.5~3H	1名
火・水・木・土・日	6:30~9:30	大手町の公共施設	3H	1名
土	12:00~16:00	津ノ森町の病院	4H	1名
月~土	7:00~10:00	津ノ森町の病院	3~2.5H	1名
月~土	9:00~12:00	多度津町内独身寮の清掃	3H	1名

環境まめ知識 食中毒予防

by 環境管理責任者

8月になって常時出ているのが食中毒警報です。今回は食品衛生についてお勉強したいと思います。

1. 家庭における食品衛生の心得

①調理前、食事前、用便後は手をよく洗いましょう。手洗いは2回繰り返すと効果があるようです。②台所は整理整頓し、常に清潔にしておきましょう。③生の肉や魚を調理したまな板、包丁等の調理器具類は良く洗って消毒しましょう。食品用のアルコールスプレーなどがあると便利です。④魚介類は真水でよく洗って調理しましょう。⑤生鮮食品はできるだけ早く調理しましょう。⑥調理したものは早く食べましょう。⑦食べ物(特に生肉)は食品の中心部まで十分に加熱しましょう。⑧食べ物は冷蔵庫(10℃以下)や冷凍庫(-15℃以下)で正しく保管しましょう。⑨冷蔵庫内の清掃は定期的に行いましょう。ここが私は一番苦手ですが今回頑張ってみようと思います。⑩井戸水を使用する場合は殺菌しましょう。

2. 食品業者における食品衛生自主点検事項(関係ないかもしれませんが給食施設の清掃従事者もいるのでお勉強しておきましょう。)

①施設は清潔でハエ、ゴキブリなどはいないか。窓や出入り口は開放していないか。②手洗い設備には消毒液があるか。手指消毒は適切に行われているか。③トイレは清潔で定期的に殺虫、消毒を行っているか。④冷蔵庫は10℃以下(扉の開閉を考慮して5℃以下が望ましい)になっているか。⑤調理器具は清潔か。熱湯などで消毒し、二次感染の防止を図っているか。⑥井戸水の殺菌は十分か。受水槽の管理は適正に行っているか。⑦廃棄物は正しく処理しているか。⑧魚介類は真水でよく洗って調理しているか。⑨調理の際には食品の中心部まで十分に加熱しているか。調理したものは適切な場所で衛生的に保管しているか。⑩調理能力を超えて調理していないか。⑪爪を短く切って調理しているか。手指の化膿した者はいないか。⑫検食は正しく保管されているか。⑬調理従事者の健康管理に留意し、調理従事者を介した二次感染の防止を図っているか。

