

♪ 年の始めの 例として 終なき世の めでたさを 松竹たてて 門ごとに・・・♪

明けましておめでとうございます。今年もどうぞよろしく願いいたします。



### マスクの着脱の仕方や装着時の動作に注意を払っていますか？

マスクは、口や鼻からウイルスや細菌が飛散したり、空気中の飛散物を吸い込んだりするのを防ぐ効果があり、衛生的な調理作業をするためには必要不可欠なものです。推奨されているマスクの正しい着脱方法や装着中の注意点を掲載しますので、参考にしてください。

#### マスクの付け方



マスクの表裏、上下を確認して、鼻～口の前に持ってきます。



片方ずつマスクの紐を耳に掛けます。



ノーズフィッターを鼻の形に密着させ、ブリーツを下に伸ばし、顎までしっかり覆います

#### マスクの外し方



マスクの内側及び表面に触れないように紐の部分を持って外します。



汚染面に触れないよう紐の部分を持って蓋付きゴミ箱に捨てます。



マスクを捨てた後は、手を洗浄・消毒します。

**CHECK!** マスク装着中に右写真のようなことをしないように注意しましょう。なぜ良くないのか考えてみましょう。次号でご説明します。



鼻を出す。



鼻と口を出して顎に乗せる。



マスクを手で引っ張り話をする。



鼻や口の周囲を手で触る。

12月は、冷凍品の冷凍芋・野菜類、ふりかけ、節分用豆製品などについて、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を安心してご使用ください。



節分に是非どうぞ！

(冷凍芋・野菜類、ふりかけ 節分用豆製品 等)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	さつまいも乱切り	マツバラ	適	29	カットほうれん草ブロック凍結	マツバラ	適
2	さつまいも(ストレート)	県経済連	//	30	カットほうれん草バラ凍結	//	//
3	さつまダイス	//	//	31	乱切りれんこん	大冷	//
4	うらごしさつまいも	//	//	32	ブロッコリー	マツバラ	//
5	紫芋ペースト	マツバラ	//	33	カット小松菜	キューレイフーズ	//
6	焼き芋	県経済連	//	34	カットチンゲンサイ	マツバラ	//
7	冷凍里芋(ホール)	マツバラ	//	35	カットピーマン・青	県経済連	//
8	冷凍里芋(乱切り)	//	//	36	カットピーマン・赤	//	//
9	フレンチフライポテト	マルハニチロ	//	37	カットピーマン・黄	//	//
10	ランチウエッジ	ニチレイフーズ	//	38	大根おろし	サンホーム	//
11	乱切りポテト	ホクレン農協	//	39	カリフラワー	ニチレイフーズ	//
12	グリーンアスパラ	富士通商	//	40	貝だくさんのかき揚げ	ニッスイ	//
13	輸入インゲン(ホール)	ニチレイフーズ	//	41	のりふりかけ	タカ食品	//
14	輸入インゲン(カット)	富士通商	//	42	かつおふりかけ	//	//
15	国産カットインゲン	マツバラ	//	43	1食かつお大豆	フタバ	//
16	枝豆むき実	三菱食品	//	44	ふりかけ(のりたまご)	//	//
17	きぬさや	Festival	//	45	ふりかけ(生わかめ)	アルファー食品	//
18	グリーンピース	ワッティ	//	46	ふりかけ(しそ)	フタバ	//
19	県内産かぼちゃペースト	九州太平	//	47	さげばっば	大島食品	//
20	乱切りごぼう	マツバラ	//	48	トッピングひじき	サンケミファ	//
21	千切りごぼう	ヱイワーズみやさき	//	49	トッピングいそわかめ	//	//
22	ささがきごぼう	//	//	50	野菜ふりかけ	フタバ	//
23	ソテードオニオンスライス	MCC食品	//	51	味ごまひじきふりかけ	//	//
24	スイートコーン5cmカット	ニッスイ	//	52	くろしおふりかけ	//	//
25	コーンカーネル	ニチレイフーズ	//	53	たらこふりかけ	//	//
26	裏ごしコーン	キューピー	//	54	ごましおふりかけ	//	//
27	国産にんじんダイスカット	びえいフーズ	//	55	ふくまめ 10g	シオヤマ	//
28	裏ごしにんじん	キューピー	//	56	ふくまめ 15g	//	//

<細菌検査> ・一般細菌数(1~56) ・E.coli (1~4,7~18,20~22,24,25,27,29~37,39,40) ・黄色ブドウ球菌(1~56)  
 ・大腸菌群(5,6,19,23,26,28,38,41~56) ・サルモネラ属(1~56) ・腸管出血性大腸菌O157(5,6,38,41~56)  
 <理化学検査> ・塩分(41~56) ・水分(41~56) ・残留農薬 [簡易法] (7,8,10,12~15,17,20)

貸出DVDのご紹介

ライオンハイジーン株式会社から寄贈されたDVD「正しい知識で予防！衛生管理 ノロウイルスの基礎知識」(19分)と「あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防編」(24分)を貸し出します。所有本数は各1本ずつですので、お待ちいただくことがあると思いますが、ご了承ください。

貸出を希望される場合は、食品検査室(担当 岩切、富重)にご連絡ください。

