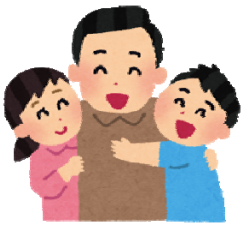
くすりなたん

水無月号
Vol.１３１
２０１５年６月
毎月２０日発行
発行人　藤本高司
発行所　フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行



飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

向暑の候

トランス脂肪酸がアメリカでの食品添加を３年以内に全廃するように通達がでました。日本はどうなるのか…体に良くないことは皆が知っていること。摂取量が少ないからと言ってそれで良いのでしょうか？日本人の平均摂取量は総エネルギー取得の３％が平均で１％未満にするように勧告されています。メーカーの立場からすれば存続の危機、消費者からすればコストが跳ね上がる。まずは、基準値を決め解りやすい表記をして、消費者に選択をしてもらうのが賢明でしょう。でも、よく考えればいつまでも腐らず食感も良い不思議な食品ってありますよね。食のJapanよりあのアメリカが先というのが非常に残念です！

特別寄稿

ヒューマン･ネットワーク研究所
大須賀　博

４月号から続き、飲食店の危機管理、特に食の安全についてお話したいと思います。

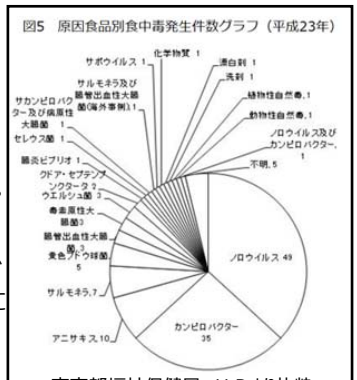
東京都福祉保健局　ＨＰより抜粋

【食中毒は倒産を招く】

食中毒事故は大きな損失となります。客離れ、食材廃棄、従業員の給与保証などで利益が損なわれます。今年もミシュラン一つ星店や有名ホテルでノロウイルス食中毒事故が起きました。

右図は平成２３年度に東京都が公表した食中毒発生件数です。公表されていない事故はより大きいはずです。

大半はノロウイルス(以下ノロと表示)とカンピロバクター(以下カンピロと表示)です。



東京都福祉保健局　ＨＰより抜粋

【食中毒は一年中起きている】

ノロは冬に起きると思いがちですが、カリブ海周遊の豪華クルーズ船では毎年のように発生しています。

【２０人に1人が保菌者】

北海道のあるレストランチェーンの社長は、定期検便検査で従業員の一人がノロの保菌者と発覚。一週間の自宅待機を命じましたが、検査センターの担当者からは市内の飲食店従業員の「２０人に１人が陽性です」と聞かされました。

【食中毒対策は焦点を絞る】

ノロとカンピロの原因は全く異なるので対策も違います。

「ノロはトイレ対策で」

ノロ：糞便やおう吐物に含まれる。極小30～38 (ナノメートル)。少量で感染する。治療薬が無い。感染者がトイレ利用の際の流水からノロがトイレ内に充満し体も汚染されます。

トイレを利用したお客様に保菌者がいた場合、そのあと掃除した従業員が呼吸感染します。

■準備する物：マスク(食品用はろ過能力が劣り不可)、使い捨てビニール手袋、エプロン、ノロ除菌液。
■トイレでの処理：①入口手前から除菌液を空中に噴霧しながら入室。②トイレ内及び最重要危険個所の便器に充分に除菌液を噴霧。③除菌液噴霧後に清掃する。
■ノロ除菌液:空中に噴霧する為、除菌効果は当然ですが人に安全でなければ使えません。
■おう吐物の処理：①対象位置の３m以上手前から除菌液を空中に噴霧しながら近づく。②おう吐物が飛び散らぬよう除菌液を噴霧しながら周りから中心に向けて拭きとる。③処理物を密閉できるビニール袋に入れる。④おう吐物のあった場所に除菌液を充分に噴霧する。
※処理に使用したマスクや手袋、タオルは密閉ビニール袋に入れて廃棄する。又は８５℃以上の熱水で一分以上消毒。

次亜塩素酸ナトリウムの効果が期待できる濃度は1,000ppm以上(平成20年国立医薬品食品衛生研究所発表)です。塩素ガスは目や呼吸器に炎症を起こし命の危険がある毒ガスです。危険で使えません。

「カンピロは加熱対策で」

カンピロ：鶏、牛等の家畜、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物が保菌しています。鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のタタキ、鶏わさなどの半生製品の加熱不足が危険です。

■準備する物:持続性の除菌液(アルコールタイプを避ける。効果の持続が15分程度の為)。
■対策:食肉は十分に加熱調理（中心部を７５℃以上で１分間以上加熱）食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や洗浄･殺菌･保存。食肉に触れた手や機具は必ず洗浄し除菌スプレーする。

当研究所では人体に無害なノロ退治液(特許申請中)や持続性の高い除菌剤を開発しており、安全性の高い各種除菌剤も食品工場などでご使用いただいております。ご関心があればお問合せ下さい。

株式会社バリュアブル･ライフ　ヒューマン･ネットワーク研究所
大須賀　博　mail:kaitekihero110@yahoo.co.jp

Shimaちゃんのおいシーサー

うちなー支店　Shima

♪２６びぃんなー ★「海ぶどうと海ゴーヤー」編★

「はいさ～い」･･･６月です。雨が少なかった梅雨も早々と明け、本格的な夏到来です。これからは、海のイベントも増えアウトドア派にとっては最高の季節がやってきます。ホテルでは、本土からの出張の方の為にレンタル「かりゆしウェアー」も準備されるなど沖縄サマーシーズンのスタートになります。(直射日光は痛い)

今回は、人気の「海ぶどう」と、これから人気の出るだろう「海ゴーヤー」を紹介したいと思います。「海ぶどう」といえば、球状でぶどうの房のような形から「海ぶどう」と名付けられた、海草の一種です。プチプチの食感が特徴で、「海ぶどう」サラダが主流でしたが、今は海鮮丼も人気のメニューです。植物繊維を多く含んでいるので、美容にも欠かせない食材です。サラダだと和風ドレッシングで、そのままだとワサビ醤油につけて食べると、プチプチの後に磯の香りが、お口の中に広がります。

次に、人気の出そうな「海ゴーヤー」(個人的に)沖縄でも、ニュースにもなりましたが「海ぶどう」の種の中から、変わった種を見つけ「海ぶどう」と同じ方法で、養殖を行った結果球状ではなく、細長い形状の海草ができたとの事。おそらく、形状がゴーヤーに似ているので「海ゴーヤー」になったと推測します。食べ方は、「海ぶどう」と同じですが、プチプチ感プラス旨味が増量って感じの海藻です。(個人的意見)
県内、居酒屋ではすでにメニューにあるところもありますが、先日行った居酒屋では扱っていませんでした。社員に、「海ゴーヤー」の話をすると･･･又、適当な事を言って･･･と信じてもらえなかったので、次回証明したいと思います。

沖縄来期の際は、「海ぶどう」と「海ゴーヤー」の食べ比べも良いかも。今回は、人気の「海ぶどう」とこれから人気の「海ゴーヤー」でした。

海ぶどう　海ゴーヤー

では、この辺で「ぐぶりーさびら」(失礼します)。

Fujimoto 発行所　フジモト株式会社　http://www.fujimoto.co.jp
〒166-0011　東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F　TEL:03-5378-6830　FAX:03-5378-6823