

新製品速報

(表示価格は税込です)

バイリークリエイト(株)「マイクロファイバー製品」

バイリークリエイト(株)より、清掃用途によって選べる「マイクロファイバー製品」が発売されました。

■r マイクロタフスウィフト

100%リサイクルポリエステルを使用したマイクロクロスダスターです。500mlペットボトル2本分のリサイクル原料を使用して環境に配慮したエコな商品です。

マイクロファイバーなので優れた吸水性を持ち、約500回の洗濯可能で高い耐久性があります。カラーは4色展開でゾーニングにも対応出来ます。ウシコロナウイルスとバクテリアの99.9%除去を第三機関にて確認されております。レストラン・ホテルでは是非使っていただきたい商品です。

カラー 青・赤・緑・黄

サイズ 35cm×38cm

標準価格 5枚入 2,200円

■マイクロファイジー

マイクロファイバー製の半使い捨てワイブです。便利なディスペンサーボックスに入ったタイプです。

極細マイクロファイバーで非常に高い洗浄性能を発揮し、脂汚れも効率よく除去。約20回の洗濯も出来る為通常の使い捨てより経済的です。

以前は色落ちなどの問題がありましたが、このタイプは色落ちはなくどこにでも使用できます。

レストラン・ケータリングエリアでの使用がおすすめです。ゾーニングも対応の4色展開です。

ケルヒージャパン(株)「BD50/55W Classic Bp」自動床洗浄機

ケルヒージャパン(株)より、自動床洗浄機20インチモデル

「BD50/55W Classic BP」が発売されました。

このタイプの魅力は、新開発のV型スクイジーを装着して+30%の汚水回収効果を発揮し、コンパクトボディでありながらタンク容量が55Lと大容量を実現しました。

細かい設定などなく、シンプルで操作しやすい構造になっています。また20インチクラスでは低価格な洗浄機です。

本体の高さを抑えて、前方の視認性を上げているので、衝突の危険性を軽減します。慣

カラー 青・赤・緑・黄

サイズ 30cm×30cm

標準価格 50枚入 6,600円

■Vileda セルロースワイブ

少し厚みがあり柔らかい手触りのワイブです。高温200℃まで対応しているため、熱い鉄板なども簡単に水拭き出来ます。

自重の最大10倍まで水分を吸収出来る為効率よく拭き取りが出来ます。

外部機関より確認されている生分解性100%、天然素材から作られた商品です。

レストラン・ケータリングエリアにおすすです。3色展開でゾーニング対応しています。

カラー 青・赤・黄

サイズ 20cm×18cm

標準価格 1パック (青1枚、赤1枚、黄3枚) 820円

■Vileda シングルユースクロス

使い捨ての極細マイクロファイバークロスです。清潔さが求められる場所での拭き取り作業に最適です。

脂の汚れを効率よく除去出来ます。他に除菌液、殺菌液を染み込ませ、レストルーム・バスルーム・カウンターなどに使用すると効果的に除菌、殺菌作業が出来ます。4色展開でゾーニング対応しています。

ホテル・レストラン・客室清掃など幅広くお使いいただけます。

カラー 青・赤・緑・黄

サイズ 34cm×27cm

標準価格 50枚入 2,145円

r マイクロタフスウィフト



マイクロファイジー



セルロースワイブ



シングルユースクロス



シングルユースクロス



れてない方でも作業出来るタイプです。

清掃幅 510mm

タンク容量 洗浄水55L 汚水55L

ブラシ圧 27kg

ブラシ回転数 180rpm

充電時間 約12時間

標準価格

2時間稼働モデル 1,045,000円

3時間稼働モデル 1,093,950円

※パッド台はオプション 42,900円

繊維製品、清掃・衛生管理用資材界の“今”を伝える情報誌

YUDA NEWS

ワイワイニュース

2022

3

VOL 229

株式会社 YUDA <http://www.yuda.jp>

■本社/長野県上田市秋和237-6 TEL.0268-24-5522(代) FAX.0268-24-5531

■東京営業所 ■仙台営業所 ■八戸営業所 ■キッチンプロシヨップクックピア

*「ワイワイニュース」とは「YOU(お客様)」と「YUDA」の頭文字をとって、両者を結び新しい情報誌として生まれました。

卵の殻を利用したバイオマス食器「シェルミン」

Shellmine

シェルミン

卵の殻から生まれた次世代バイオマス食器



非プラスチック

地球環境への負荷を低減

卵アレルギーが発生しません

一般廃棄物として処理できます

ただ、一般廃棄物として処理することができます。

卵の殻を使用しているため強度に問題があるかと思われませんが、通常のメラミン食器と同じように食器洗浄機や食器保管庫でも使用することができます。また、陶器のような質感や重量感も感じることができ様々なシーンで取り入れていただけたと思います。

企業でできる社会貢献の一環としてシェルミンが社員食堂の食器に導入されています。また、幅広い年代のお客様が利用するホテルのビュッフェスタイルの食事では陶器のように重くなく、耐久性のある食器として、レストランでは料理の彩りを演出、後片づけの負担軽減のためにシェルミンが選ばれています。

丸皿から湯呑までさまざまな食器のタイプがあり、オリジナルの商品も作成可能で色や形の変更やネームロゴを入れることもできます。

今後SDGsの観点から環境に配慮したものが多く出てくると思いますが、まずは身近な食器などから検討してみたいかでしょうか。

Shellmine

シェルミン

卵の殻から生まれた次世代バイオマス食器

Shellmine
「随」
(食器洗浄機OK!)
(耐熱温度200℃)
(全面塗装品)



便利グッズ

(株)テラモト

「きこえる
パーティーション」

声聞き取りやすく、飛沫も防ぎ構造のカウンターパネルです。

パネルに穴を交互に開けた二層構造にする事で声の通りを改善。会話の聞き取りづらさからくるストレスを軽減します。

穴を交互に配置しているため、パネルが飛沫の通過を防ぎ飛散を防止します。パネルは固定ネジを外すだけで簡単に取り外せ、設置場所に合わせて組み換えられます。



参考価格

34,230円

コロナ対策だけでなく、HACCPに沿った衛生管理

HACCPに沿った衛生管理の制度化が2021年6月に完全義務化されております。依然としてコロナ禍の中、アルコール、飛沫防止など感染対策を十分されていると思います。「コロナ対策が先、HACCP取り組みの打ち出しは落ち着いてから」という考えもあるかと思いますが、コロナ対策は万全であっても、食中毒が発生してしまえば本末顛倒です。今回HACCPとは何か、こういった管理手法なのか？を改めてご紹介いたします。

■HACCPとは

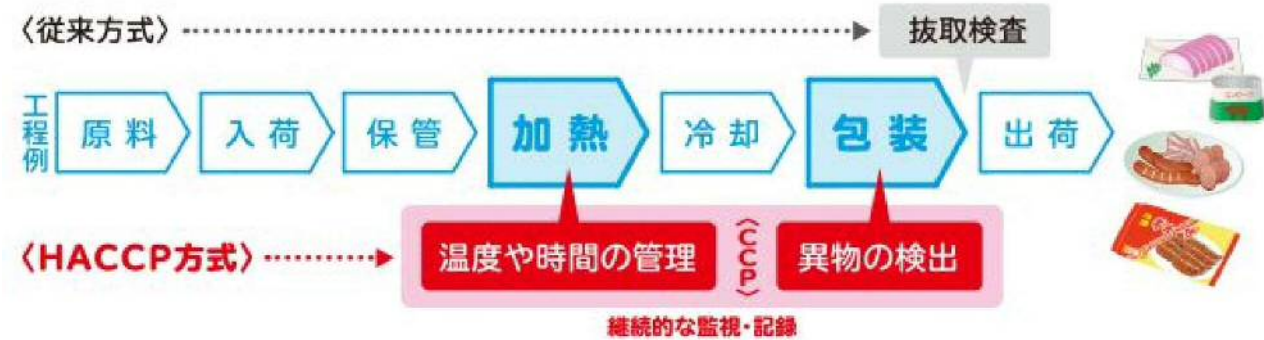
1960年代にNASA(アメリカ航空宇宙局)が宇宙飛行中の食事の安全性を確保するために考案した食品衛生管理システムで、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字をとってHACCPと表記し、エイチエーシーシーピー、ハサップ等と呼ばれています。

HACCPは、製造工程中の重要な段階を連続的に監視することによって、最終製品の安全性を担保するシステムです。要は食品製造の各工程の衛生管理手順を「見える化」し、大規模に管理する方法のことです。今では多くの国でHACCPが義務化されており、食品衛生管理の国際基準となっています。よって海外と食品を取引する際には、HACCPの基準に則った管理が行われていることが必須となる場合があります。そのため、日本でも全業者を対象にしたHACCPの考え方に沿った衛生管理が義務化していく流れとなりました。



■具体的に何をやるの？

HACCPに沿った衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施、記録する、という一連の作業のことです。簡単に言うと飲食店でよく見かけるトイレの清掃のチェック表を衛生管理に大きく取り入れようとする管理方法です。「見える化」することでこれまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



※製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定して対応することができます。

■実施すること

基本的には【衛生管理計画書の作成】、【計画に基づく実施】、【毎日の確認・記録を取る】の3つになります。

【衛生管理計画書の作成】

(1) 一般的衛生管理のポイント (どの食品についても行うべき共通事項)

次の項目ごとに対応を記載していきましょう。

- ① 原材料の受入の確認 ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止 ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など ④-2 衛生的な手洗いの実施

(2) 重要管理のポイント (食品の調理方法にあわせて行うべき事項)

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めましょう。

第1グループ: 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)

第2グループ: 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、(加熱した後、高温保管を含む)

第3グループ: 加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

また、何か問題があった際にすぐに連絡がとれるよう、自社や関係企業の連絡先をまとめておきましょう。

<衛生計画の例>

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥

義務化に伴い、保健所からの監視指導もそれに沿った形となります。厚生労働省でも以下のように規定しておりますので、ご注意ください。

(1) 事業者が衛生管理計画の策定やその遵守を行っているかについて、保健所等が営業許可の更新時や通常の定期立入検査の際に確認することとなります。

(2) 計画の策定、遵守を行わない、不備がある場合、まずは行政指導が行われます。一般的には、事業者が衛生管理計画を作成しない事業者が行政指導に従わない場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。

今回、HACCPに沿った衛生管理方法に関して簡単に説明いたしましたが、内容をもっと詳しく聞きたい、衛生管理計画の策定にあたってのご相談などございましたら、弊社担当営業まで、お気軽にお声がけください。

衛生管理を「見える化」するって、どうしたらいいの？

<管理記録 例>

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録(記載例)								日々チェック	特記事項	確認者
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	④-3	④-4			
1日	良 否	4, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、再納品	刺身 冷奴
2日	良 否	9, -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意(手洗いさせた)	焼き魚 焼き鳥 ハンバーグ フライドチキン
3日	良 否	15, -23 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/3 11時頃、15℃、20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	カレー ポテトサラダ

