



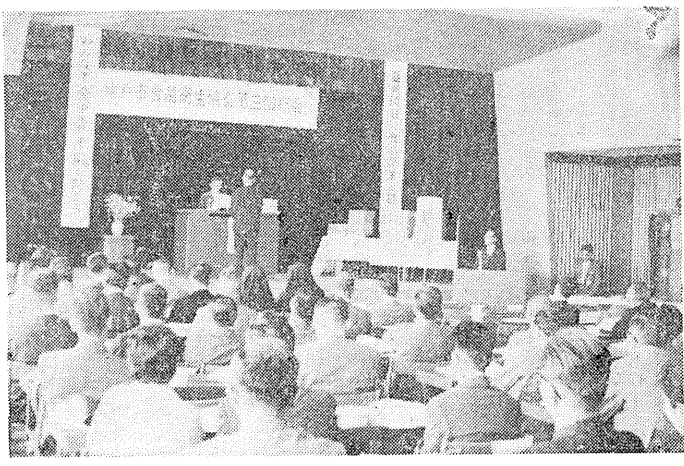
発行所
神戸市食品衛生協会
神戸市生田区加納町6丁目
神戸市衛生局環境衛生課内
電話 338181・内線943
(題字は有岡助書)

活動体制漸く軌道に

関係機関と協力して食品衛生向上へ

第3回定時総会で確認

当食品衛生協会の第三回定時総会は、去る五月十日午後一時から川崎重工工業健康保険会館において開きた。来賓祝辞は有岡信道市下浦常市生田支所長を司会者として若林与左衛門会長あいさつの中に、市衛生局長の中田武食品衛生係長が四十年の事業報告、本条久二会計理事の四十年の決算報告、市衛生局長の同監査報告を承認のち引続き中田係長が四十年の事業計画および予算案の説明を行い、原案通り承認可決され下浦司会者が表彰の審査経過報告して、別項の食品衛生功労者、同優良店舗ならびに優良従業員に対し原口市長（代理）若林協会長がそれぞれ表彰した。被表彰者を代表して



盛会だった当協会の第3回定時総会

若林協会長、三戸ゴンチャコフ製菓社長が感謝のことばを述べて表彰式を終った。来賓祝辞は有岡信道市下浦常市生田支所長を司会者として若林与左衛門会長あいさつの中に、市衛生局長の中田武食品衛生係長が四十年の事業報告、本条久二会計理事の四十年の決算報告、市衛生局長の同監査報告を承認のち引続き中田係長が四十年の事業計画および予算案の説明を行い、原案通り承認可決され下浦司会者が表彰の審査経過報告して、別項の食品衛生功労者、同優良店舗ならびに優良従業員に対し原口市長（代理）若林協会長がそれぞれ表彰した。被表彰者を代表して

水戸区 誠ウーリ
店(取締役社長藤原)
協会員 長影(食品衛生優良従業員) 川崎正吉 藤原正吉 田銀治郎(同上) 鳥井寿夫(灘区鳥帽子町) 小一軒製菓 堀康夫(灘区大石町) 小一軒製菓(灘区松坂町) 横野工(灘区松坂町) 入船屋製菓(灘区松坂町) 本庄俊雄(葦合区二宮町) 兵庫食品加工(葦合区上筒井町) マルビー(葦合区上筒井町) 西田謙一(葦合区野崎町) 西田商店(林明) 生田区中山手通(蛸音) 池田秀市(生田区海岸通) 中央亭(山下好) 生田区中山手通(三木商店) 糖原雪信(生田区中山手通) 鳥源(浜本富士子) 生田区中山手通(海月) 砂川広嘉(生田区北長狭通) 京屋(福住久(生田区中町通) 湖月堂) 西民雄(花田町中山手通) 西食品(竹花貞南) 兵庫区神明町かねてつ蒲餅(吉野) 榎中朝晴(兵庫区大開通) 井上製あん(伊藤一雄) 兵庫区福原町 錦湯(佐野) 松一(兵庫区羽坂通) 梅花堂(北川冷菜) 大西雅子(兵庫区御崎町) 徳島屋(桑原清二) 兵庫区有馬町 古泉

41年度収支予算

歳入の部 助成金(市補助金三十万円、県協賛金五十万円) 会費(正会員七千五百円、特別会員五万円) 事業収入(講習会費五十万円) 機関紙広告料二十五万円、繰入金六千七百七十三円、計百三十三万六千三百零七円
歳出の部 事務費六万六千円 接遇費一万円、旅費十千円 雑費一万円、総会費五万五千元 調査研究費五万五千元 表彰費二十万二千円、その他事業費二十四万円、支所助成金二十一万円、日食協

食中毒予防の五訓

環境衛生課長 中村良三
食中毒の予防のために調理に従事する人は少くとも次の五つは守っていただきたいと思つておきます。
(一)食品を取扱う人自身が健康でなければならぬ。
(二)直接食品を取扱う人は、人一倍健康であることが必要である。特に化膿のある人や風邪がみえ、ブドウ球菌中毒の原因になることがあるので注意して下さい。
(三)取扱われる食品そのものが、安全でかつ清潔でなければならぬ。
(四)食品が初めから病原因子に汚染されたものでないよう十分吟味して下さい。
(五)食品の取扱われる場所が整備されていなければならない。
保管倉庫、冷蔵庫等がよく整備されており、調理場および食器、道具類は常に清潔に保ち、ねずみや昆虫類が入り込まないようにする。
(六)食品の献立について常に十分に吟味しなければならない。
(七)献立は常に季節を考慮に入れて、まず安全でかつ衛生的なものをえらぶようにして下さい。
(八)食品の調理のマネーを忘れてはならない。きれいな手で調理に従事すること、清潔な衣類、マスクをつけ手ざわりよく仕事を進めよう心掛けて下さい。

41年度事業計画

昭和三十九年度より、神戸市から補助金が交付され、以来、全区に支所が設立され、昨年度は「食品衛生の日」特別講習会の実施など、漸く活動を始めて来たので、本年度は、左記の諸点を重点項目として、食品衛生の向上と協会組織の強化をはかりたい。
一、優良施設、優良従業員表彰と推せんを行なう(五月十日)
二、厚生大臣、日食協々長表彰の推せん(十一月)

食中毒、伝染病の防止に

調理にあたっては、夏は健康を守る運動が、去る二十一日から全国的に行なわれていたが、特に食中毒、伝染病(赤痢、腸チフス)の未然防止に備えて市内各保健所は、管内の集団給食施設、仕出し折詰弁当店、調理、飲食店営業所(すし、料理、旅館)に対して次の注意事項を守り、パンフレットやポスターを配って呼びかけている。
一、新鮮で、できるだけ汚染されていない材料を使用すること。
二、材料は清潔に取扱い、保存するときは汚染しないよう注意すること。
三、調理にあたっては、加熱を充分にすること。特に生食品の献立はできる限り避けること。
四、調理器具及び食器はすべて清潔にし、必ず殺菌すること。
五、調理従業者は手洗い、消毒を励行し、衣服は常に清潔なものをつけること。
六、ネズミ及びハエ、油虫の駆除を定期的に行い、食品及び食器器具などが汚染しないよう注意すること。
七、化膿した傷や、切り傷のある者は直接調理する

分損金八万五千元、予備五万一千円、計百三十三万六千円。
昭和三十九年度より、神戸市から補助金が交付され、以来、全区に支所が設立され、昨年度は「食品衛生の日」特別講習会の実施など、漸く活動を始めて来たので、本年度は、左記の諸点を重点項目として、食品衛生の向上と協会組織の強化をはかりたい。
一、優良施設、優良従業員表彰と推せんを行なう(五月十日)
二、厚生大臣、日食協々長表彰の推せん(十一月)
三、機関紙を年二回発行する。
四、業種別の特別講習会を衛生局と共催して、食品衛生の研修を実施する。
四(六)月：豆腐製造業、仕出し業、集団給食業、魚肉ねり製品製造業、菓子製造業(和菓子、シュークリーム)、仕出し業、集団給食業
十月(十二)月：菓子製造業(洋菓子)、魚肉ねり製品製造業、煮豆つくだ煮製造業、仕出し業、集団給食場
七、衛生ふるきん、隔測温度計などの頒布事業を行なう。
一(三月)：めん類製造業 集団給食場
五、神戸市監視員と協力して食中毒防止のための調査研究、資料等の作成を行なう。
④特別講習会用テキストの作成
⑤冷蔵庫の温度管理、保存料の使用法等について
⑥啓蒙用パンフレット、食中毒予防ポスター等の作成
六、「食中毒予防週間」(一日食品衛生監視員)などの事業を衛生局と共催して実施する。
七、衛生ふるきん、隔測温度計などの頒布事業を行なう。

食中毒 6月~10月 赤痢を防ごう!

★新しい材料、保管、取り扱い
★手洗い、消毒、検便
★加熱後は速やかに食膳へ
★冷蔵庫の温度に注意
★衛生害虫の駆除

神戸市衛生局・各保健所
神戸市食品衛生協会・各支所

前役員が再任 長田食品衛生協会

長田食品衛生協会(国重満会長)は、去る五月十七日午後五時からホテル七福で第三回定時総会を開き、長田会長がいさつして議長報告および会計報告の承認に続いて四十一年度の予算案を可決した。任期満了

作業に従事しないこと。
八、検便は月一回以上実施し、保菌者の発見に努めること。
九、保存食は四八時間、5℃以下のところに保存し、C以下のところに保存しておくようにすること。

に伴う役員改選では国重同会長以下全役員を満場一致で決め、国重同会長の再任あいさつの中に小林治三郎長田保健所長が来賓祝辞を述べ、閉会後、引続き懇親会が開かれた。役員 会長 国重満、副会長 多田宇市、同 村部電蔵、同 計近藤明、同 監事 藤部清一、同 飯田正明、常任理事 畑野輝雄、同 西山雅甫、同 永田田益光、同 水野三三、同 延命寛陽、同 谷口新太郎、同 理事 三村善一、同 委員 文秋雄、同 早手重太郎、同 野田一、同 武内柳二、同 高瀬嘉之、同 高瀬俊雄、同 田利市、同 大木才太郎、同 山本初一、同 顧問 小林治三郎

夏の健康を守る運動日間

体育で身体をきたえよう 海や山に親しまおう
伝染病を防ごう
飲料水、食べものから食中毒をなくそう

主催 神戸市衛生局・各保健所
後援 神戸市食品衛生協会・各支所

井戸水の殺菌施設は充分ですか

食品取扱業者と水の衛生

水は私達の生命を保つ上でなくてはならないものであり、私達の身体を構成している物質の約80%近くが水分で、この水分は身体の中で複雑な物理化学的作用を同時に休むことなく行なっていますが、この生命に必要な反応や作用はすべて水分があることによつて行われるものであり、水が豊富であった日本では、苦勞して水を導く事は少なかったのですが、世界各地ではむかしから水との戦いに終始した地方があり、その結果今日では想像もつかないような先人の苦心の工事のあとがうかがえます。例えはカイロの「ジョセフの井戸」アメリカや中国にあるいろいろの井戸などは、九〇mから時には一五〇m以上に及ぶ深井戸が古代に作られました。古代ローマ人が築いた「アピアの水道」も、また水と苦闘を物語の一つの記念塔であります。

この様に昔から私達は水を求めて移住し、水の便のよいところに都市を作つてきました。水は極めて大切なものであるだけに、その良し悪しは直接私達の健康に影響を及ぼすものであり、従つて良い水は健康のもとであると言われるのもこのためであります。本年三月、東京郊外の住宅団地「文化村」で赤痢が集団で発生しましたことはすでに皆さん方は新聞などでご存知のことと思ひます。ところで「赤痢の発生数に反比例して、文化は降下する」といわれています。とすれば建売りの近代的な住宅団地で、文化的でありたいと名付けた文化村団地で赤痢患者が大量に発生したことは誠に非文化なことでは極めて皮肉なことといわざるを得ません。さて調査の結果、発生原因は団地の水道が不備で、井戸や貯水槽のすぐそばに下水溝があり、その下水溝から、貯水槽に流れ込み、しかも水道の殺菌が全くされていなかったことが原因とわかりました。



きれいな水は安全でおいしいなあ

水に關係のふかい病氣として第一に考えられるのは消化器系の伝染病で赤痢、腸チフス、パラチフス、コレラなどはその主なもので別名を水系伝染病と呼ばれている位であります。このように伝染病の原因菌によつて井戸水や水道水が汚染され、それが「文化村」のように爆発的に伝染がひろがることあります。このように飲料水が汚染されると、(きれいな水は安全でおいしいなあ)

通の方法としては、オルトリジン法があります。このオルトリジンは、塩素と反応して黄色を発生するので、この性質を利用して発色の濃淡によつて水中の有効塩素量を比色定量しようとするものであります。

殺菌のときの注意
① 晒粉を使用する場合
「晒粉」は硝石灰に塩素ガスを吸収させて作られ、塩素量は一五〜三五%ありますが時間経過と共に次第に分解して殺菌力が低下します。夏は月平均一〜三%、冬は月平均〇・三%位の有効塩素がなくなり、一年で「晒粉」の質によって違いますが、大体六〜一二%位効力が落ちますので、常に有効塩素量を検査しておく必要があります。

大切な食品取扱業者の健康管理
食品を取り扱う人の健康が大切であることは、いうまでもない。施設が如何に立派であり、食品や器具類がどんなに清潔であっても取り扱う人が悪いと、すべてが破算である。食品を取り扱つたり、調理したりする人は、その食品を利用する側からいへば、特に健康と衛生的取扱いが要求されるのは当然であり、食品衛生上の絶対的条件でもあります。

Table A: 手指に付着した大腸菌検査. Columns: 業種別 (Food sales, Fish, etc.), 検査件数 (Number of samples), 大腸菌数 (Coliform count), 陽性率% (Positive rate %).

Table B: 手の感染経路や、食中毒などの侵入経路をみればわかるように、「手」は大変重要な役割をもち、手はこんなに汚れている。A表は、食品関係業者の手がどんなに汚れているかを調べたものである。

Table C: ばい菌を通さないちり紙の枚数. Columns: ちり紙の種類 (Paper type), 普通便 (Normal stool), 粘液便 (Mucous stool), 下痢便 (Diarrhea stool), 紙の状態 (Paper condition).

Advertisement for OVALOX disinfectant. Title: 伝染病の予防は 先ず井戸水の消毒から... (Prevention of infectious diseases starts with disinfecting well water...). Features: 最も定評のあるオーヤ式 (Most highly rated OYA type). Includes images of disinfectant bottles and equipment.

Advertisement for Saponet disinfectant. Title: サラヤ 先ず手をよく洗いましょう! (Sarayaya Wash your hands well first!). Features: 殺菌消毒石鹼液 (Disinfectant and germicide). Includes image of a hand being washed and a bottle of Saponet.

(2頁より続く)

「逆性石けん」を手洗いに用いるときは、次のような使い方がよい。

- ①普通の石けんで汚物や垢をよく落し、石けん分を十分に洗い落とす。
- ②手指のぬれたところへ原液のまま数滴たらし、もみ洗いをして水で流す。
- ③又は五〇—一〇〇倍にうすめた液の中に浸して、ガーゼなどの布で洗う。

手洗い設備について
手の汚染を防ぐ最初の関門は「用便」のときであり、用便のときに、手の汚染を防ぐには充分な枚数の「ちり紙」を用いることである。最も進歩した便所は水洗式で、フラッシュバルブが手洗いに連結したものがよい。大便所の中に手洗い設備

のさばる夏の害虫!

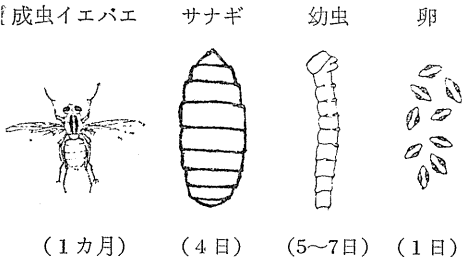
蠅蚊ゴキの生態と撲滅対策

いよいよこれから七月にかけて、うっとしいツユ。そしていろいろな害虫に悩まされる盛夏がやって来ます。この時期はハエ、カ、ゴキブリをはじめナンキンムシ、ノミ、ナメタジに至るまで、繁殖に最もよい条件であるため、一寸油断している間に人間社会にのさばって来ます。この虫どもは、不愉快な思いをさせるばかりでなく、恐ろしい伝染病を媒介しますから何となく私たちの生活から追いはらってしまいたいものです。

それにはまずこの害虫をよく知りみんなで協力して根気よく闘うことです。ではハエ、カ、ゴキブリの生態とその対策について考えて見ましょう。

ハエ

家の中で飛びまわっている黒いハエの殆んどは、イエバエという種類のものです。これは台所のゴミ(ちゅう芥)から発生するもので、電灯のまわりをぐるぐると飛び廻っている小さなハエはヒメイエバエで便池から発生しています。同じように便池からでるハエ



成虫(1カ月) 卵(1日) 幼虫(5~7日) サナギ(4日)

D表 手についた「ばい菌」を100とすると



備があつて、そのままで先にお手洗つてから衣服をなす式のものである。次に水を流すもので、手洗いの水を流すもので、一定量のながれると自動

一回の産卵は一〇〇—二〇〇個でオス、メス各一匹が順調に繁殖しつづけると一年後には、一億五、〇〇〇万匹に達するといわれています。冬は卵、ウジ、サナギ、成虫のどれかで越冬しますが、ウジ、サナギがゴミ箱、便池の近くで土に

いまま清掃局ではポリバケツによる定日集取を奨励していますが、この方法は市街地のハエを減らすのに大いに役立っているようです。便所のウジは気持の悪いものです。水洗便所のところはよいですが、汲取りのところでは便器の蓋をとりつけて定期的に殺虫剤をまくことが必要です。乳剤を水でうすめて、くみ取り口からまくのが普通ですが

蚊の発生するのにはすべて水たまりです。ドブ、墓地の花立て、アカウケ、ビンや茶わん、空かんにたまった水、池や沼から水田に至るまでの大小さまざまな水たまりから発生します。私たちが夜なやまされるのは、住宅地に多いアカイエカでドブや流しだめに発生します。最近ビル地の地下汚水槽からでるアカイエカの親類です。コダカアカイエカや、羽に白黒のマダラがあり、とまるとカカ尻をあげるシナハマダラカは、水田のような大きなところからまた昼間よく刺される真黒い小さなカはヒトスジジマカで墓地の花立てアカウケなどの小さな水たまりからでます。カは卵を産むための栄養源として吸血するので、例外的にアカイエカで吸血しなくても産卵できま

粉剤を汚意しておいて、おもしり方法です。殺虫剤はリンデン、ダイアジノン、スミチオンなどが良いでしょう。

一般に市販の殺虫剤は、これらを含む二—三種の混合になっていて、殺虫剤は水でうすめる倍率はラベルに記載された用法によって実行して下さい。大きなゴミ箱も同じことが云えます。ゴミを集められた後、底の方にウジが固まっていますから、よく洗ってから乳剤をまいておきます。家の中を飛び廻っている成虫には、エアゾールを吹きつけても死にますが、イエバエは夜になると台所や天井にとまります。そこで天井や台所も重点的に殺虫剤を塗りつけたり乳剤をひたしたテープをつるしたりします。夜ここにとまったりハエが死ぬにかけます。ダイアジノンやスミチオンを使いますと六カ月—一年は有効です。

水田や池、沼などの広いところでは、新しい殺虫剤として、フロートイグロ粉剤又は油剤(水面にむらなく広がる)が出てきました。が、一般には、パイテック、スミチオン乳剤などを使用して使います。ドブでは乳剤を空かんに、花立てアカウケ(ヤブカ類)にはD D U剤又は同水剤など使用し、この乳剤の濃度ですが総水量の1—2 P.P.M.(一〇〇万分の一)になるよう出来れば完全に殺すことが出来ます。成虫に対しては力取線香やエアゾールで直接殺してしまふか殺虫剤のある殺虫剤を、カのとまる場所に塗っておけば(ハエと同じ)駆除が出来ます。

住宅が洋風化し、暖房が普及するにつれてますますふえてきたのがゴキブリです。このゴキブリはおもそ人の食べものには、たんと食べ、またときには、たんとつばのたん、便所の汚物までなめるといわれています。ポリオの媒介者として騒がれたこともあり、赤痢チフスなどの媒介ではハエと共に一役買っている不潔な害虫です。

私たちが市街地の中でよく見られるゴキブリは、家の台所、飲食店をはいまわります。また市街地でも一昨年茶褐色の大型のクロゴキブリ、ヤマトゴキブリと呼ばれ、ヤマトゴキブリと見かけの小型のチャヤゴキブリの3種です。ゴキブリの一生は、ハエやカとちがってサナギの時期がなく卵—幼虫—成虫の形をとっています。メスをみると、尾の先に四角い袋が見つかります。この中に一五—三〇個位の卵をおさめておいて、これを戸棚のすみなどかきこもります。ここから生みおとします。ここからでてきた小さな幼虫は何度も脱皮して、やがて成虫になります。卵から成虫になる期間は、一番短いチャヤゴキブリでも三カ月かかるといいます。ハエやカが二〇日—一カ月で次の代が生れるのと大ちがいです。

次にゴキブリの習性(性質)を見てみますと、一、おもに暗いとき(夜間)に活動する。二、あたたかい場所が好き。三、ひそみ場所がきまっています。四、むらがつてかくれています。五、せまいすきまや、戸棚のすみを走りまわります。六、なんでも食べる。このように性質から退治する方法を考え出されたのが、殺虫剤の残留塗布と云います。即ちカやハエとちがって環境的駆除優先という考え方がよく殺虫剤をうまく使えば、すばらしいききめをあらわすことができます。殺虫剤は塩素系ではデイルドリン、クロルデン、リンデン、バクシス、スミチオン、パイテックス、ダイアジノンなどを主剤としたものが適当と思われま

陸海空の環境衛生に奉仕する
アペックス...

各種衛生害虫、しるあり、ネズミ駆除予防専門

18年の経験・最新の技術

厚生省認可
米NPCA会員
日本住宅公団指定

アペックス産業株式会社

神戸市生田区栄町通1~19東方ビル
TEL (9) 3611・3612・0165
本社:東京 支店:神戸、横浜

ゴキブリ、ネズミ、白アリ、南京虫
その他害虫をシャットアウト

ナラマイシンによる完全防鼠
三洋殺虫塗料による完全防鼠

を
おすすめします

三洋化工株式会社

神戸市生田区中山手通1丁目75
電話 39-3195(代) 33-6619

調査見積り無料、お気軽に電話して下さい

衛生優良施設 表彰

生田保健所、生田食協が共催で

生田保健所ならびに生田食品衛生協会の区内食品衛生優良施設及び環境衛生優良施設、同団体などに対する本年度表彰式は、去る四月二十六日午後一時半から生田区総合庁舎の六階ホールで開かれ、荒木同保健所長、木下同食協会長あいさつ、のち山神同所衛生課長の審査報告があつて、表彰状および優良施設をあらわす「タテ」を授与した。受賞者は次の通り。(敬称略)

保健所長表彰の食品衛生施設
II 食肉販売(食品) KK (代表取締役有本徳次) 集団給食・日本銀行神戸支店(支店長井上辰三) 飲食店・みかどKK (取締役社長宮崎健一) 集団給食・日本興業銀行神戸支店(支店長山本俊明) 食肉販売・上口商店(上口繁松) 飲食店・なかむら(中村千鶴子) 飲食店・天京(運運宝) めん類製造・なかや(中山周二郎) 集団給食・神戸港濱福利厚生協会(理事長遠藤亮一) 協会長表彰の食品衛生施設
II 食肉販売・鳥春商店(仲川美一) 飲食店・コスモポリタン三宮店(ヴァレンタインエフモロゾフ) 飲食店・三ツ輪(福岡静子) 飲食店・二鶴(山下しの) 菓子製造・KK 播磨屋(代表取締役石橋昭二)

保健所長表彰の食品衛生優良従業者
II 山田幹夫(魚敏) 根本宗八(神戸竹葉亭) 中西(三楽) 村上正雄(鳥庄) 楠本源(市井精肉店) 水谷重吉(大善商店) 菊地一雄(コスモポリタン製菓) 小田昌義(KK淡路屋) 保健所長表彰の環境営業施設
II 日本クリーニング(西)

(以下4頁下段へ)

ハエ・蚊・油虫・南京虫・ネズミ等の
見積り、御相談は一切無料...完全保証
市場・町内会・自治会・団体には
特別に御相談に応じます

太洋化工株式会社

神戸市生田区下山手通2丁目15(トアーロードビル)
TEL 神戸 (9) 33352(代) へどうぞ!

温度管理は万全か！

冷蔵庫の過信は夏場とくに危険

当協会の四十一年度事業計画として、週日の第三回定時総会において議決された諸項目のうち「冷蔵庫の温度管理」というのが、これは、電気冷蔵庫が、メーカーの売込みがためのPRにより急速に普及した結果、食品は冷蔵庫に入れたままに置き、絶対安全であるという考えが、ほとんど人の頭の中にしみこみ常識化してしまつたためである。便利電気冷蔵庫も夏場には過信は禁物という事実を知っている人々は、事故が起らないかとハラハラしていることだ。

それでは、冷蔵庫はそんなに危険なものかということになるが、決してそうではない。ロッカーや金庫が鏡をかけて注意して使うことにかけて安全であるが、鏡をかけて使わなければ、ただの箱に過ぎないのと同じように冷蔵庫も完全な温度管理をし、衛生上安全な性能の限界を知って使用してこそ、生活上無くてはならない必需品ということになる。問題は、その安全度の限界があり、銀行の金庫のような過信は絶対危険だということである。特に業務用冷蔵庫の過信は大きな事故を起すことも多くなりかねない。冷蔵庫の使用が普及しているにもかかわらず、年々中毒がふえてきているのは、過信が大きな原因の一つといえるからである。どうしてこれ程までに過信されたか、その原因を考へてみよう。

人間はとくに目に見えるものに弱い。電気冷蔵庫の中で氷ができる、しかも目の前で十分か、十五分までアツという間にできてしまう。これでまず信用してしまふ。しかしこれは冷蔵庫がつつたのではなく、冷蔵庫の中に同居している冷凍室がつつたのである。これが何よりも過信させられる原因である。その上、メーカーの宣伝がこれを巧みに利用して、マイナス状

量に保つて見ると、冷蔵庫の温度を測っているようである。しかし庫内の温度は気温その他いろいろの条件で絶えず変化している。このような温度計ではその変化を読みとることができない。冷蔵庫の使用目的は、食品の安全保存が主たるものである以上、当然庫内の温度の変化を管理しなければ、食品の安全を期することはできないであろう。その変化の程度はどの位かという通常夏季に至つては、早朝の5、6度に始まり、日中は条件によって25度位まで上がつてしまふ。したがって変化している温度差は15度位の間を上下していることが、多くの実験の上から示された事実である。この間差は、普通冷蔵庫が空冷式であるため、外気温が高くなると冷却力がぐんぐん落ちてくるためである。判りやすく説明すれば、まず気化熱の原理で庫内の熱を吸収したガスが圧縮され、その後高温になる。そして裏側の放熱器に回つてくる。そこでこのガスの熱を外気に放熱吸収させて、庫内を冷やすすむことになるのである。この熱の放出量が、とりもなおさず冷蔵庫全体の冷却力といふことになる。したがって外気温が低い程、放熱率はよいかから庫内はよく冷え、逆に外気温が高い程放熱率は悪いことになる。ガスの温度が30℃で、外気温が30℃ならその温度差は僅か15度程度であるから、放熱量はごく少なくなる。熱が外気にならぬとすると、熱の移動が全く行なわれなくなるから、放熱量は零となる。庫内もやがて同じ30℃になつてしまふことになる。さらに夏季庫内温度が高くなる原因として、扉の開閉による外気の侵入、もう一つ、食品自体が外気温に同調したたぐきんの熱

に分けて見るものを用いて温度を測っているようである。しかし庫内の温度は気温その他いろいろの条件で絶えず変化している。このような温度計ではその変化を読みとることができない。冷蔵庫の使用目的は、食品の安全保存が主たるものである以上、当然庫内の温度の変化を管理しなければ、食品の安全を期することはできないであろう。その変化の程度はどの位かという通常夏季に至つては、早朝の5、6度に始まり、日中は条件によって25度位まで上がつてしまふ。したがって変化している温度差は15度位の間を上下していることが、多くの実験の上から示された事実である。この間差は、普通冷蔵庫が空冷式であるため、外気温が高くなると冷却力がぐんぐん落ちてくるためである。判りやすく説明すれば、まず気化熱の原理で庫内の熱を吸収したガスが圧縮され、その後高温になる。そして裏側の放熱器に回つてくる。そこでこのガスの熱を外気に放熱吸収させて、庫内を冷やすすむことになるのである。この熱の放出量が、とりもなおさず冷蔵庫全体の冷却力といふことになる。したがって外気温が低い程、放熱率はよいかから庫内はよく冷え、逆に外気温が高い程放熱率は悪いことになる。ガスの温度が30℃で、外気温が30℃ならその温度差は僅か15度程度であるから、放熱量はごく少なくなる。熱が外気にならぬとすると、熱の移動が全く行なわれなくなるから、放熱量は零となる。庫内もやがて同じ30℃になつてしまふことになる。さらに夏季庫内温度が高くなる原因として、扉の開閉による外気の侵入、もう一つ、食品自体が外気温に同調したたぐきんの熱

上下する温度
いうまでもなく、冷蔵庫は温度が生命である。現在大方の冷蔵庫、普通の棒状ガラス

量に保つて見ると、冷蔵庫の温度を測っているようである。しかし庫内の温度は気温その他いろいろの条件で絶えず変化している。このような温度計ではその変化を読みとることができない。冷蔵庫の使用目的は、食品の安全保存が主たるものである以上、当然庫内の温度の変化を管理しなければ、食品の安全を期することはできないであろう。その変化の程度はどの位かという通常夏季に至つては、早朝の5、6度に始まり、日中は条件によって25度位まで上がつてしまふ。したがって変化している温度差は15度位の間を上下していることが、多くの実験の上から示された事実である。この間差は、普通冷蔵庫が空冷式であるため、外気温が高くなると冷却力がぐんぐん落ちてくるためである。判りやすく説明すれば、まず気化熱の原理で庫内の熱を吸収したガスが圧縮され、その後高温になる。そして裏側の放熱器に回つてくる。そこでこのガスの熱を外気に放熱吸収させて、庫内を冷やすすむことになるのである。この熱の放出量が、とりもなおさず冷蔵庫全体の冷却力といふことになる。したがって外気温が低い程、放熱率はよいかから庫内はよく冷え、逆に外気温が高い程放熱率は悪いことになる。ガスの温度が30℃で、外気温が30℃ならその温度差は僅か15度程度であるから、放熱量はごく少なくなる。熱が外気にならぬとすると、熱の移動が全く行なわれなくなるから、放熱量は零となる。庫内もやがて同じ30℃になつてしまふことになる。さらに夏季庫内温度が高くなる原因として、扉の開閉による外気の侵入、もう一つ、食品自体が外気温に同調したたぐきんの熱

①扉を開けないで外から見る。空冷式による能率低下に加えて二重、三重の悪条件が重なり合つて、前記のような庫内温度の変化が現われるのである。この変化の状態は、条件によって文字通り千差万別であるが、とにかく相手が温度なのだから温度計を用いなければできないことはわかっている。この温度計でもよいというわけにはいかないところ、むずかしいかある。そこで正しい温度管理をするには、まず温度計の知識を持たねばなるまい。

冷蔵庫には専用温度計
温度は食品衛生の三大原則の一つである。この大切な温度を測る温度計も測る目的によって形状、しくみがそれぞれ違つてくる。また違わなければ、目的にそつた正しい温度は測れないものである。例えば、寒暖計と体温計は見た目はあまり違くないが、全く別種のものでも、寒暖計は高い温度にも、低い温度にも感じるが、体温計は高い方向だけに感じて、低い方向は感じない。体温計は留点式と呼ばれている種類のもの、この式のものでなければ、正しい温度を測ることができないのである。近年の科学技術の長足な進歩は、計器に対しても細分化を要求し、次々と新種の専用計が開発されてきている。冷蔵庫の庫内温度の計測など、当然専用の温度計でなければ、温度管理など不可能である。現在冷蔵庫に使用されているガラス製棒状温度計は、もともとこのように所を測る温度計ではないので、気休め程度にしか役に立たない。その明らかな証拠は、せつかく温度計を使いながら前記のような過信をあえてさせていることが、何より雄弁に物語つていよう。それでは庫内温度を完全に管理するために、いったいどんな計器を必要とするのか、次のような特殊なくつかの条件を備えたものが要求されるのである。

①扉を開けないで外から見る。空冷式による能率低下に加えて二重、三重の悪条件が重なり合つて、前記のような庫内温度の変化が現われるのである。この変化の状態は、条件によって文字通り千差万別であるが、とにかく相手が温度なのだから温度計を用いなければできないことはわかっている。この温度計でもよいというわけにはいかないところ、むずかしいかある。そこで正しい温度管理をするには、まず温度計の知識を持たねばなるまい。

①扉を開けないで外から見る。空冷式による能率低下に加えて二重、三重の悪条件が重なり合つて、前記のような庫内温度の変化が現われるのである。この変化の状態は、条件によって文字通り千差万別であるが、とにかく相手が温度なのだから温度計を用いなければできないことはわかっている。この温度計でもよいというわけにはいかないところ、むずかしいかある。そこで正しい温度管理をするには、まず温度計の知識を持たねばなるまい。

①扉を開けないで外から見る。空冷式による能率低下に加えて二重、三重の悪条件が重なり合つて、前記のような庫内温度の変化が現われるのである。この変化の状態は、条件によって文字通り千差万別であるが、とにかく相手が温度なのだから温度計を用いなければできないことはわかっている。この温度計でもよいというわけにはいかないところ、むずかしいかある。そこで正しい温度管理をするには、まず温度計の知識を持たねばなるまい。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

①扉を開けないで外から見る。空冷式による能率低下に加えて二重、三重の悪条件が重なり合つて、前記のような庫内温度の変化が現われるのである。この変化の状態は、条件によって文字通り千差万別であるが、とにかく相手が温度なのだから温度計を用いなければできないことはわかっている。この温度計でもよいというわけにはいかないところ、むずかしいかある。そこで正しい温度管理をするには、まず温度計の知識を持たねばなるまい。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

兵庫環境衛生事業協会
ねずみ、環境衛生害虫駆除のご相談は信用ある左記協会員にご用命下さい。(五十音順)

アイワ消毒株式会社
神戸市田区栄町通二ノ一四 電話〇八五四

アベックス産業株式会社
神戸市田区栄町通二ノ一四(東方ビル) 電話二一〇二

関西化学株式会社
姫路市 飯田 電話四六四八

有限会社神戸害虫駆除所
神戸市田区栄町三ノ二三 電話六五八五

神戸消毒衛生社
神戸市兵庫区浜山通四ノ三 電話七九五五

神戸衛生商會
神戸市兵庫区塚本通七ノ七 電話四二五二

国際衛生株式会社神戸営業所
神戸市田区海岸通二ノ九 電話四二二二

三洋化学株式会社
神戸市長田区海岸通五ノ五 電話七五〇〇

三洋特殊化成工業株式会社
神戸市兵庫区須佐野通二ノ三九 電話四八九一

新耕産業株式会社
神戸市田区三宮町一ノ四三(三神ビル) 電話五六一

大洋化工株式会社
神戸市田区下山手通二ノ一五 電話三三三二

大和化成株式会社
神戸市兵庫区水木通四ノ九 電話四六八〇

第一産業株式会社
姫路市白銀町七〇 電話二一九四六

東洋燻蒸株式会社
神戸市田区海岸通三(海岸ビル) 電話一八八六

東洋化学株式会社
姫路市総社町本町六八 電話二八九四七

株式会社日本衛生研
神戸市東灘区宮本通五ノ一〇 電話七一九三

阪神化学研究所
西宮市津門川町一三ノ二九 電話三三三三

パシフィック燻蒸株式会社
神戸市田区加納町四ノ一 電話三三三三

兵庫消毒社
神戸市東灘区南本町六ノ一五 電話二八〇五

ナショナル化学薬品株式会社
姫路市光源寺前町二八 電話一五五四

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

保健手帳で健康管理

神戸市生田保健所管内の各種食品取扱業者などで一昨年結成の生田食品衛生協会(下浦常市会長)は、会員約四千人に「保健手帳」を配り、会員の健康管理に力を入れるとともに、「店舗の清潔と従業員の健康」にも気を配ることになった。

同協会は区内の食品取扱業者の約四十組が加入し、食品衛生思想の向上につとめているが、理、美容師の義務がないため、どの業者も検査率が低く、昨年度は全会員の七分の一の六百人が受診しただけという無関心ぶりだった。この「これはダメだ」と保健手帳を全員に配ると同時に業種別に二人ずつ推進委員を選んで受診率を高めることと申し合わせ、保健手帳には検便、血尿、心臓、血圧、肝臓、眼底など一般、精密検診別の記入欄がある。医師は手帳でくわしく疾患を知ることもできる。保健手帳は近く会員に配られるが、生田保健所も

前役員が留任 生田食品衛生協会

生田食品衛生協会(下浦常市会長)の第三回定時総会は、去る四月二十六日午後四時から北本ビルで開催され、四十年の事業報告、同決算報告および四十一年度の事業計画、同収支予算案などを審議可決した。この結果、下浦常市長以下前役員(会費未納)の留任を決定し、荒木生田保健所長、中村市環境衛生課長、進藤保健所運営協議会会長の祝辞があつて閉会し、引き続き懇親会を開いた。なお新年度の事業計画は次の通りで、これを強力に推進する。

一、日本食協ならびに神戸市食協との連絡調整。
二、神戸市衛生局、生田保健所との連絡調整。

保健手帳で健康管理

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。

たぐきん熱を要求するものと、しないものによつて違ふのである。判りやすい例でいうならば、ビールをクーラーで冷やする場合、20℃の水の中で冷やすのと、同じ10℃の冷蔵庫で冷やすのでは、時間的に格段の差がある。井戸水なら三十分位で、十分に冷み頃に冷やしてくれる。冷蔵庫で同じ程度に冷やすのに数時間かかるであろう。これは温度は10℃と同一条件であっても、量の条件に大きな相違があるからである。熱量をもっとも多く持っているのが水であり、もともと少ないのが気体である。この水と気体の熱量の差が、冷やされる時間の差となつて現れるわけである。冷蔵庫を過信しては危ないといふのは、温度の問題ばかりでなく、気体と液体の相違の少ない食品衛生上から、5℃以下なら安全といわれている。