

秋こそ食中毒に気をつけましょう！注意！

夏は食中毒が増える時期です。みなさん夏の時期は増える季節だとわかっていて、厳重に警戒し食中毒は起こりにくいです。その一方で、今のように涼しくなってきた秋には備えが疎かになってしまいがちです。過ごしやすと感じることが多くなりましたが、11月に入っても日中は気温が高い日が目立ちます。そのため、お店の中には寄生虫やウイルスによる食中毒は起こりやすい環境にあるのです。私たちは飲食店で働く者として、従業員はもちろん、お客様の健康も守らなければなりません。常日頃より予防と対策を行っていきましょう。

アニサキス
発見したら、社内SNSで情報共有
生息食材 サバ・アジ・サンマ・カツオ・イワシ・サケイカ 全てツツミナで扱っている食材！
症状 強い上腹部痛、吐き気、嘔吐などの症状
重症な場合には腸に穴が開いたり、腸閉塞（ちょうへいそく）を引き起こしたりすることがあります。
死滅方法 冷凍や加熱で死滅可能
※生で提供は目視で取り除くしか方法はない

ノロウイルス
食中毒の予防4原則で感染ゼロを
生息食材 牡蠣・アサリ・シジミなどの2枚貝
※ツツミナでは感染源である生牡蠣は食べを禁止しています。
症状 おう吐・下痢・腹痛・37℃～38℃の発熱・乳幼児や高齢者になると脱水症状を起こす・症状は個人差があり風邪のような症状で済むこともある
死滅方法 ・中心温度85℃から90℃、90秒以上の加熱
・次亜塩素酸ナトリウムを使って、店内を拭きあげる。
※アルコール消毒だけでは死滅しない。

(1) ノロウイルスを「持ち込まない」
調理する人がノロウイルスに感染していると、その人が調理した食品を食べることによって多くの人にノロウイルスが二次感染してしまいます。普段から感染しないように、丁寧な手洗いや日々の健康管理を心がけたら、腹痛や下痢などの症状があることは、食品を直接取り扱う作業をしない。
(2) ノロウイルスを「つけない」
食品や食器、調理器具などにノロウイルスを付けないように、調理などの作業をする前などの「手洗い」をしっかりと行いましょう。魚を触った手で他の食材を触るのも非常に危険です。
(3) ノロウイルスを「やっつける」
食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、中心温度85℃から90℃、90秒以上の加熱が必要。調理器具は、洗剤などで十分に洗浄した後に、熱湯（85℃以上）で1分以上加熱するか、塩素消毒液※（塩素濃度200ppm）に浸して消毒します。
(4) ノロウイルスを「ひろげない」
おう吐物などの処理の際に二次感染しないように対策をすることが重要。おう吐物を処理するときは、嘔吐物処理キットのマスクやガウン、手袋などを着用。次亜塩素酸ナトリウム（ハイター原液60mlに対して水3リットル）の消毒液を使い消毒する。

京都で料理技術を持った前田所長の力作/
まだまだ生おせちの販売中

生おせち 10月21日(時点)
★百福 (4人前) 16個
★慶福 (2人前) 10個
★招福 (1人前) 8個
店舗で販売促進していきます！
早割予約 10月31日迄
早割予約11月中旬まで延長が決定！

秋月本部長にきく/
忘年会シーズンの店舗対策

其の壱 平日に席を埋める店舗こそ売上UP
金曜・土曜の予約を見がちだが、週末は必ずと予約は入ってくる。日・月・火の予約が取れる店舗運営。
其の弐 単価低いかとすぐ予約を断らない
11月から年末の予約の問い合わせが増えるが、高単価予約以外断っているとフタを開けたら空席だらけになるぞ！
其の参2次会・3次会を逃すな!!
一回転目が終わったからと安心する暇はない。まだまだやってやるその気持ちを忘れずに

秋の紅葉登山へ行こう！
10/14 inくじゅう・三俣山
～秘境のお鉢紅葉と豊後の美味を愛でるツアー～ 開催

11月の秋の紅葉登山キャンペーン/
11月になり、各地で紅葉真っ只中。年末の繁忙期に向けての体力づくりとして、仲間を誘ってぜひ紅葉登山を楽しみましょう。年齢や社歴、アルバイト問いませんので、お気軽にご参加くださいませ！

おかわりなさい！

2019年のコロナウイルスが流行り始めた苦しい時期に入社。選挙で誰からも好まれる人柄でどんな環境にも対応する能力の持ち主！多岐にわたる業務でしたが、アルバイトとして来てくださったことで、遂に10月から正社員として帰ってきた！！

新入社員さん
ツツミナにいらっしゃい!!
吉武和真さん(野が海)
和食家としての経験は初。博多魚蔵の藤田くん(野が海)の友人で、藤田くんが料理を振る舞ってくれたことがきっかけで調理の道へ進むと決めた！

月間MVP
小島 里瀬さん(山尾西新)
ツツミナアルバイト歴4年。家では母として、お店ではキッチン・ホールのお仕事もこなすパパーアルバイトの受賞。西新の看板娘に会いに行きたくなりますよ！

Good Action

平野 翼さん(博多又)
「僕、人が生まれ変わりました。」と本人が自信持て言える大変身。辞めたいと言っていたあの時期はもう忘れた。魚の捌き方を教わるべく松村マネージャーに弟子入り！
井上さん・小川さん・河村さん(魚屋のはん筑紫野)
筑紫野のオーナーから受けていたアルバイト3名が同時受賞。社員不足でも営業できるスキルを持ち合わせた3名のその秘密とは？

皆さんにとって素敵な一年になりますように...

Table with 2 columns: Date and Name. Lists birthdays for November.

素敵な輝きスタッフ
A grid of staff photos and names, including: 萬壽福/開業, ニクオ&ベジコ, 博多又, 野が海, せんせんさん, どれい海, 博多魚蔵, 藤田くん, 山尾西新, フクナチ, 一承本店, 博多魚が海, 山尾天神, 天神野郎, 大橋, 杉玉天神, 杉玉西新, 熊本魚蔵, ららぽーとミナミ, 魚屋のはん(筑), 魚屋のはん(久), 魚屋のはん(西), 一承上野, 板付BASE.