



検査機器の貸出しについて

洗浄・消毒後の調理場や手指は、本当にきれいになっているでしょうか？

当センターでは、衛生管理の指針として役立てていただけるように、下記の検査機器を無償で貸し出しています。今月は平成30年度利用者の声の一部をお届けします。今後も是非、有効活用ください。

【①利用場面②対象者③利用方法④感想等】

1. ぶんらん器セット・・・菌を採取したスタンプ培地をぶんらん器（約35℃設定）で24～48時間培養して、菌の発育を観察します。スタンプ培地は3種類あり、一般細菌、大腸菌群および大腸菌、黄色ブドウ球菌について検査できます。

①調理現場の衛生管理、指導②調理員③調理作業前、作業中、作業後の器具に使用した④加熱後に冷却し和えるという作業についてきちんと管理が行えていたことが分かり、ひとまず安心しました。また、菌が確認された所に関しては今まで指摘しにくかった所だったので、この結果をもってしっかり指導・改善していきたいと思います。（A給食センター）

①衛生検査②栄養士の実習生③施設内の機器、三槽シンク内の水、手指などを検査した④衛生検査は健康福祉事務所の定期検査くらいで、独自ではしばらく行っていなかったため、日々の衛生管理状況が確認できてよかったです。寒天培地もすごく簡単なタイプで手軽に検査することができ、年1回とか定期的な実施するのもいいと思いました。（Y給食センター）



2. デジタル糖度計・・・食品中の糖分濃度（%）を測定できます。

①保護者研修会②保護者③市販されている清涼飲料水に含まれている糖分を計測した④糖度計の値と商品の成分表示欄に書いてある炭水化物や糖類の値を確認し、成分表示欄からおおよその糖度がわかることを説明した。糖度計を初めて使用する保護者でも簡単に操作することができた。（K特別支援学校）



3. デジタル塩分計・・・食品中の塩分濃度（%）を測定できます。

①総合的な学習②4年生③スナック菓子やカップラーメン等の塩分を実際に調べた④ポテトチップス等のスナック菓子よりも駄菓子屋のスナック菓子の塩分の方が多かったことに子供たちは驚いていました。（Y小学校）



4. ATP検査キット・・・汚れの度合い（ATP量※）を数値で表します。

※ATP（アデノシン三リン酸）とは、すべての生物の細胞中に含まれている代謝活動に不可欠なエネルギー物質です。微生物や食品残渣にも含まれ、汚れの指標とされています。手洗い前後や検査場所を専用綿棒で拭き取り、酵素と反応させることにより、数十秒でATP量がわかり、汚れの程度を知ることができます。



①職員研修②調理員③手洗いや洗浄、消毒方法の見直しを行い改善されたかチェックをした④洗浄がきちんとできているか数値ではっきりわかるので、調理員の意識も変化し、しっかり午後の洗浄作業を行うようになり、大変よかった。（N中学校）

5. 紫外線ランプ

- ・残留脂肪検査用・・・食器や調理器具類の残留脂肪を検査し、洗浄効果を確認することができます。
- ・手洗い検査用・・・専用ローションを用いて、手洗い後の洗い残し部位を確認することができます。



①生活単元学習②中等部生徒④手洗いチェッカーで確認することで汚れが目で確認できたこと、どの程度しっかり洗う必要があるかなど体験できたことがよかった。今後の指導に生かしていけると感じた。（N特別支援学校）

