



## 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？

細菌やウイルスなどの微生物の大きさは、数nm(ナノメートル)～数μm(マイクロメートル)

(1μmは1mmの1000分の1、1nmは1μmの1000分の1)で、とても肉眼で見えることはできません。見た目がきれいであっても、洗い残し等により多数の細菌等が残存している可能性もあります。

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、下記の検査機器等を無償で貸し出しています。今月は、利用者の声【①利用場面②対象者③利用方法④感想等】の一部をお届けします。

今後とも是非、有効活用ください。



### 1.簡易ふらん器

… 菌を採取したスタンプ培地をふらん器(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・大腸菌および黄色ブドウ球菌について検査できます。



①職員研修②職員18名③配膳台を拭く台ふきんの取扱いについて、きちんと乾かした場合、水で拭く場合、アルコールで拭いた場合などの細菌を目に見える形で示した。④台ふきんやそれを入れていたバケツからも一般生菌がいることが分かったし、大腸菌群がみられたクラスもあったので、台ふきんの取扱い方法を見直し、管理も気をつけようと思う。(Y小学校)

### 2.ATP拭取り検査器

… 手洗い後の手指や洗浄後の機器等を専用試薬で拭き取り、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。

①衛生指導②調理員等5名③手荒れのひどい調理員の通常の手洗い時の数値や、調理機器の洗浄度を確認した。④調理員の手指の数値が高かったため、手洗手順を再確認し、作業時の手袋使用などの改善につながった。また、機器の洗浄度についても、数値が高い箇所の洗浄作業の方法や手順を見直し、全体的に改善をした。すぐに数値で結果がわかるため、調理員に結果を伝えやすく作業の改善につながりやすいと感じた。(M特別支援学校)

①職員研修②調理従事者等29名③「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」でのATP検査を受け、その改善の確認を行うことを目的に改善箇所や普段から気になっている箇所等を再度ATP検査した。④今回の結果を職員全体に周知し、洗浄の頻度等を再確認・調整した。衛生的でおいしい給食が提供できるように努めたい。(Y学校給食センター)

### 3.手洗いチェッカー

… 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給食委員会②給食委員の児童24名③児童が交代で手洗いについて、どこが汚れているか、洗い残し箇所はどこかなどを確認し、写真を撮りました。④指先や指の間などに洗い残しがあることがわかり、丁寧に手洗いしないといけないことがわかったようでした。(N小学校)

### 4.デジタル糖度計

… 食品中の糖分濃度(%)を測定できます。



①学級活動②高等部1年48名③ジュース1本に含まれている糖分を調べました。④生徒たちが予想していた量よりもはるかに多い糖分が含まれていることを知り、驚いていました。(H特別支援学校)

### 5.デジタル塩分計

… 食品中の塩分濃度(%)を測定できます。

