

検査・食育だより

検査機器の貸出し～利用者の声～

当協会では、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貸し出しています。調理場の衛生指導や授業、研修会などに、幅広くご活用ください。

今月号では、利用者の声の一部をお届けします。【①利用場面②対象者③利用方法④感想等】

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、一般細菌、大腸菌群・大腸菌、黄色ブドウ球菌の3種類です。

① 衛生検査②調理員③給食センター内の各部屋の床の細菌数を調査した。④非常に手軽に検査することができてよかった。(S 学校給食センター)

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)

① 衛生検査②調理員等③日々の業務(調理・洗浄・衛生管理)を評価するために定期的に実施している。④昨年と比べて、できている場所とそうでない場所があった。特に皆がよく触れる場所の汚染が数値として表れていたため、今後の課題とした。(H 小学校)

① トライやる体験、研修②中学生および職員38名③作業前に、手洗い前後の汚れを確認した。④1回目手洗後はそれほど効果がなかったため、2回目につめブラシを使い、つめ・指先をしっかりと洗うことで、汚れがしっかりと落ちたことを確認できた。中学生たちも、自分たちの手の汚れについて、とてもびっくりしていた。(T 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 年度初めの衛生研修②調理員14名③調理員が自分の手洗いの弱点を確認し、手洗い方法の改善につなげることをねらいとして実施した。④つめの部分など、洗い残しが多い部分に気づくことができた。(A 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(家庭)②高等部1年13名③清涼飲料水を使って糖度の測定を行った。④生徒は清涼飲料水に入っている砂糖の量に驚いていた。糖度計を使うことによって生徒は前向きに学習していた。

5. デジタル塩分計



食品中の塩分濃度(%)を測定できます。

～アンケートにご協力いただいた皆様、ありがとうございました。～

【お知らせ】

検査機器は、協会配送便などを利用して無償で貸し出しいたします。なお、下記の添付品につきましては冷蔵の着払いにてお送りいたしますので、送料のみご負担くださいますようお願いいたします。

- | | |
|----------------|----------------------|
| 1 簡易ふらん器添付品 | 3種類のスタンプ培地 各10枚、計30枚 |
| 2 ATP拭取り検査器添付品 | 試薬(ルシパックPen)10本 |