

# ルミテスターによる衛生検査を実施!!

ルミテスターという、見えない汚れを数値化できる衛生管理キットを使用して、給食室内の衛生検査を実施しました。

検査したい箇所を試薬でふき取り、測定機に入れます。測定時間は、10秒と短い時間で測定できます。

ATP、ADP、AMPの広い汚れを高感度で測定することができます。

ATP、ADP、AMPとは、あらゆる生物のエネルギー源である化学物質で、微生物や食品の残りかす等に存在しているものです。

これらが多ければ洗浄不足(=汚れが多い状態)であるということがわかり、食中毒の原因など、衛生上の問題がわかります。

洗浄作業の改善・洗浄不足になりやすい箇所の発見・調理従事者の衛生意識の向上・感染症や食中毒の二次汚染リスク低下など、この検査で確認することができます。



給食調理従事者の基本の手洗いが十分であるかを、今回重点的に検査をしました。

手洗いが衛生的に実施されているという結果がでました。

引き続き、安心安全でおいしい給食作りに努めます。

どうぞよろしくお願い致します。

