

## 給食室内の衛生検査を実施!!

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。

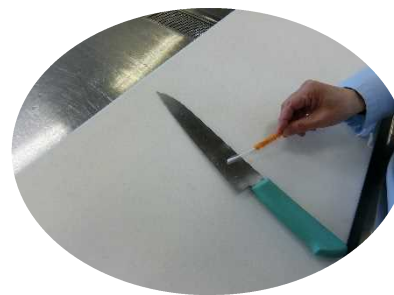
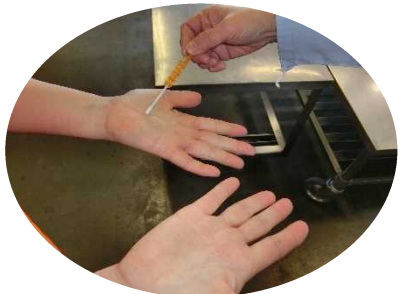
洗浄作業の改善・洗浄不足になりやすい箇所の発見・調理従事者の衛生意識の向上・感染症や食中毒の二次汚染リスク低下など、この検査で確認することができます。



測定機



綿棒で検査対象のものをふき取ります。(下の写真) 綿棒ホルダーを本体に戻して、本体の中の発光試薬を十分に振って溶かします。(右の写真) 測定機の中に入れて、ボタンを押して、10秒たつと測定されます。いろいろなものを測定して、確認をしました。



## ふき取り検査における値

【月刊 HACCP 2015 年 1 月号 94～99 頁より抜粋】

検査箇所(例)	推奨基準値 1	注意	推奨基準値 2	牛島小学校 検査結果
	合格(≤)		不合格(≥)	
まな板	500	500 ~ 1,000	1,000	0
ザル・ボウル	200	200 ~ 400	400	43
調理台	200	200 ~ 400	400	123
包丁	200	200 ~ 400	400	0
バット	200	200 ~ 400	400	46
鍋	200	200 ~ 400	400	26
冷蔵庫(取っ手)	200	200 ~ 400	400	8
冷蔵庫(内棚)	500	500 ~ 1,000	1,000	18
シンク	200	200 ~ 400	400	73

検査の結果を比較してみたところ、数値は低いものであり、衛生的に作業を進めていることがわかりました。安心・

安全な給食が、日々、実施できるように今後も努めてまいります。