

給食室内の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、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。







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(≥)	令和2年度	令和3年度	令和4年度
まな板	500	500～1,000	1,000	0	0	1
ザル・ボウル	200	200～400	400	43	6	24
調理台	200	200～400	400	123	0	1
包丁	200	200～400	400	0	8	19
バット	200	200～400	400	46	9	29
鍋	200	200～400	400	26	3	0
冷蔵庫(取っ手)	200	200～400	400	8	8	18
冷蔵庫(内棚)	500	500～1,000	1,000	18	0	0
シンク	200	200～400	400	73	41	32

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。前年度よりさらに数値が低くなりました。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。