

明日から 3 学期の給食開始

給食室内のルミテスターによる衛生検査を実施!!

3学期の給食も明日から、始まります。

冬休み中に給食室では、給食室の清掃、消毒、機械器具の点検、洗浄消毒等、実施しました。

今日は、給食開始において、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することができます。

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が等々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。

どの場所も、大変衛生で良い結果でした。

安心・安全な給食を、3学期もお届けします。



検査箇所	検査値	検査箇所	検査値
まな板	4	フライヤー 中	2
ボウル	0	移動シンク	4
バット	2	上処理水道 取っ手	0
シンク	0	下処理水道 取っ手	6
調理台	4	調理従事者の手	0
冷蔵庫 ① 取っ手	0	合成調理機	1
冷蔵庫 ② 取っ手	0	熱風消毒保管庫 取っ手	0
冷凍庫	2	エレベータのボタン	36
コンベクションオープン	2	エプロン	1
フライヤー 取っ手	0	台車	1

＜ATP拭き取り検査における参考値＞

検査箇所	管理基準値	
	合格	不合格
まな板	500以下	1,000以上
ボウル	200以下	400以上
バット	200以下	400以上
シンク	200以下	400以上
調理台	200以下	400以上
冷蔵庫取っ手	200以下	400以上
手指	1,500以下	3,000以上

ATP（アデノシン三リン酸）とは、あらゆる生物の生命活動を司るエネルギー物質です。

ATP拭き取り検査は、微生物と食物残渣に含まれるATPを総量として測定します。「汚れ」と「細菌」を区別することはできませんが、「汚れ」が残っていると細菌増殖の原因となったり、消毒効果が損なわれたりすることがあります。その測定値は、汚れの量を客観的に判断する目安となります。

※合格と不合格の間は要注意と考えます。

（「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」より抜粋）