

♪ こぎつね コンコン 山の中 山の中 草の実つぶして お化粧したり 紅葉の・・・ ♪

今、県内各地で国民文化祭関連の催し物が毎日のように繰り広げられています。芸術の秋を楽しみたいですね。さて、今号と次号では消毒のポイントについて取り上げますので、参考にしてください。

器具・機材のアルコール消毒を確実に！

野菜切裁作業が終了した後、その調理台を他の作業に使用する時、どのように消毒していますか？

調理台の残水をさっと拭いた後、アルコールスプレー容器でアルコールを噴霧し、すぐに乾いたペーパータオルで拭き延ばしていく・・・このような光景をよく見かけます。

アルコールで消毒したから大丈夫！と思い込みがちですが、実際に細菌検査を行ってみると、＜事例1＞の写真のように、かなり多くの一般細菌数と大腸菌群が検出され、ほとんど消毒されていないことがわかります。

なぜ、消毒されなかったのでしょうか？

それは、水分、有機物、噴霧の仕方、拭き延ばし用のペーパータオルの使い方に問題があったからです。

アルコール消毒は、次のポイントをしっかり踏まえて確実にいきましょう！

① アルコールスプレーをする前に、対象物の水分をしっかりと拭き取る

水分が残っているとアルコール濃度が薄まり、消毒効果が低下します。調理台の水を水切りワイパーでしっかりと掻き取って、さらにペーパータオルで拭き取りましょう。

② アルコールスプレーをする前に、対象物の汚れ(たんぱく質や糖質などの有機物)を除去すること

汚れていると、その中に含まれる有機物とアルコールが結合してしまい消毒効果がなくなりますので、洗浄して、有機物を除去する必要があります。洗浄が難しい場合は、水を含ませて硬く絞った不織布で拭き上げて有機物を除去しましょう。

③ アルコールの噴霧は、20cm位の距離から行うこと

20cm以上離して噴霧すると、周囲にアルコールが飛散してしまい、目的とする箇所にしっかりと到達しない上に、斑状になります。

20cm位のところから満遍なく噴霧するようにしましょう。

④ アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばすこと

噴霧したアルコールを乾いたペーパータオルで拭き延ばそうとすると、アルコールが全てペーパータオルに吸収されてしまい、消毒効果がなくなります。アルコール噴霧後、必ず、アルコールを十分含ませたペーパータオルで調理台全体に満遍なく行き渡るようにしましょう。

①～④に従って調理台をアルコール消毒すると、＜事例2＞のとおり、確実に消毒されました。

＜事例1＞

残水が付着した調理台



アルコールで消毒

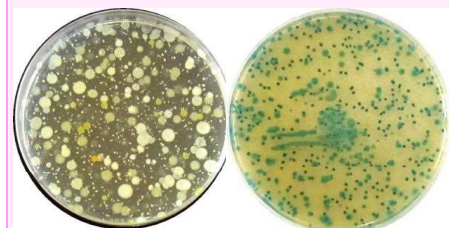


この部分を検査

＜検査結果＞(写真は1/100の菌数)

一般細菌数

大腸菌群



1,000,000/100cm²

52.300/100cm²

一般細菌数 大腸菌群

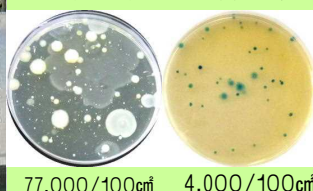
＜事例2＞

一般細菌数 大腸菌群



使用直後の調理台

この部分を検査



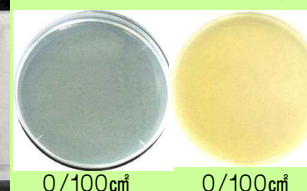
77,000/100cm²

4,000/100cm²



アルコール消毒後

この部分を検査



0/100cm²

0/100cm²

Autumn 10月の検査実施内容・結果 Autumn

10月は、九州全県で取り扱う2学期共通選定品及び3学期共通選定品、先月に引き続き冷凍魚素材及び調理加工品について、ヒスタミンや鮮度の理化学検査及び腸炎ビブリオ等の細菌検査を主に実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を、引き続き安心してご使用ください。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	彩り野菜とキャベツの	40g エムシーシー食品	適	34	かんぱちボール	トクスイフーズ	適
2	ミンチカツ(乳・卵不使用)	60g //	//	35	たこ入りボール	日本水産	//
3	Caたっぷり	40gバラ凍結 キューピー	//	36	たっぷりごぼう団子	トクスイフーズ	//
4	オムレツ	40gパック //	//	37	たちうおつまれ	//	//
5	(トマトミート)	60gバラ凍結 //	//	38	さつま揚げ(短冊)	給材開発	//
6	(卵不使用)	60gパック //	//	39	カット棒天	//	//
7	さんまゆず味噌煮	40g 津田商店	//	40	乱切り竹輪(卵抜き)	//	//
8		50g //	//	41	スライス竹輪・半切(卵抜き)	サカタフーズ	//
9	国産ミートハンバーグ	40g ニチレイフーズ	//	42	黄金竹輪・半切10mm(卵抜き)	//	//
10		60g //	//	43	越前棒	給材開発	//
11		80g //	//	44	越前棒フレーク	//	//
12	国産ポークしゅうまい	宝 幸	//	45	スクール糸かまぼこ	S N 食品	//
13	安納芋の焼き焼きクレープ	マルハニチロ	//	46	カットかまぼこ	給材開発	//
14	国産ぶどうゼリー	S N 食品	//	47	はんぺんおわん種(白)	//	//
15	いわし生姜煮	40g 津田商店	//	48	はんぺんおわん種(赤)	//	//
16		50g //	//	49	魚そうめん	トクスイフーズ	//
17	里芋れんこん鶏つくね	10g 印南養鶏	//	50	冷凍大豆	九州ブロック品	//
18	緑の野菜のかぼちゃ	40g エムシーシー食品	//	51	冷凍おから	S N 食品	//
19	コロッケ(豆乳入り)	55g //	//	52	スクールがんもどき(ミニ)	//	//
20	えび団子	極 洋	//	53	冷凍豆腐(サイコロカット)	ライクスタカギ	//
21	フルーツムース	セリア・ロイル	//	54	絹厚揚げ	大 冷	//
22	かつお切身	枕崎かつお公社	//	55	油揚げカット	ライクスタカギ	//
23	かつお角切	//	//	56	餅っ子いなり	九州太平商事	//
24	かつお角切(粉付)	//	//	57	白花豆&白いんげんのペースト	S N 食品	//
25	かつお腹皮角切	鹿児島県漁連	//	58	むき栗	大 冷	//
26	かつお腹皮角切(粉付)	//	//	59	焼なまり節スライス	枕崎かつお公社	//
27	かつお味付角煮	枕崎かつお公社	//	60	花かつお	尾家産業	//
28	枕崎産かつおのメンチカツ	給材開発	//	61	花かつお(碎片)	//	//
29	さんま開き(甘塩)	鹿児島県漁連	//	62	厚けずり	三州キューエル	//
30	ぶり切身(粉付)	//	//	63	さばけずり節	か し い	//
31	ぶり角切(粉付)	//	//	64	くろしおパック	500g 鹿児島県漁連	//
32	新白身魚フライ	テーブルマーク	//	65		1kg //	//
33	いわしボール	ナカシン	//	66	鮪油漬けフレーク	//	//

<細菌検査> ・一般細菌数(1~58) ・E.coli (1,2,18~20,22~26,28~32,35,37~39,46,53,54) ・大腸菌群(3~17,21,27,33,34,36,40~45,47~52,55~57) ・黄色ブドウ球菌(1~58) ・サルモネラ属(1~21,24,26~58)
 ・腸炎ビブリオ(7,8,15,16,20,22~49) ・腸管出血性大腸菌O157(9~11,13~21)

<理化学検査> ・ヒスタミン(7,8,15,16,22~31,33,34,37,59~66) ・揮発性塩基性窒素[新鮮度](22~27,29~32)
 ・塩分(1~12,15~20,33~49,59~66) ・保存料(1~21,33~49) ・アレルギー物質[卵](1,2,40~42)
 ・アレルギー物質[乳](1~6) ・酸価(17,52,54~56,64~66) ・過酸化価(17,52,54~56,64~66)
 ・水分(59~66) ・pH(7,8,14~16,21) ・可溶性固形分(7,8,14~16,21)

