

♪ おとぎ話の王子でも 昔はとても食べられない アイスクリーム …… ♪

猛暑続きにもかかわらず、いろいろな研修会で参加者の皆さんの熱心な姿に接しています。夏ばてさせませんように。元気で2学期を迎えましょう！

使い捨て手袋を衛生的に使用していますか？（1）

使い捨て手袋の使用目的は二次汚染防止であり、「手の汚染を食品に付けない」ために、また「食品の汚染を手につけない」ために使用されています。

でも、使い捨て手袋を正しく着脱するべき理由が理解されていなかったり、装着中の注意を怠ると、二次汚染を招きかねませんので、注意点等を2回にわたり掲載しますので、衛生的に使用しているかを再度確認していただければと思います。

A 使い捨て手袋は、確実な手洗いを行ってから、衛生的に装着していますか？

「手袋をするのだから、手を洗う必要があるの？」と思って、汚れたままの手で手袋を取り出し、装着すると、下写真のように手の細菌で手袋の表面が汚染されてしまい不衛生な状態になります。

実際に、手指のノロウイルスが使い捨て手袋の表面に付着したことが原因で、食品を汚染し、食中毒が発生した事例がいくつも報告されています。

① 使い捨て手袋を装着するとき、まず最初に行うべきことは、手指の洗浄・消毒です。



未洗浄の手の付着細菌

未洗浄の手で、手袋の表面を触りながら装着してみると、



装着した手袋に手の細菌が付着



② 装着するときの次の注意点は、手袋の表面を汚染させないように、手首側を持って装着することです。



*取り出した新しい手袋には、細菌は付着していませんので、装着した手袋を洗う必要はありません。



一般細菌数：0



大腸菌群：0

- 手首側から取り出す。
- 手袋表面に触れないように、手首側を持って片方ずつ装着

*食品に使用する使い捨て手袋は、必ず食品衛生法適合品であること。

7月の検査実施内容・結果

7月に本会食品検査室では、2学期から新規に取り扱う物資、冷凍魚介素材及び加工品、豆製品、冷凍卵製品、レトルト果物、ハンバーグ・ミートボール類、漬物・佃煮、9月行事食等について、細菌検査及び理化学検査を実施しました。



検査の結果は、下表のとおり、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。安全、衛生的な本会の物資をどうぞ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	春巻きFe(米粉入り)	ニチレイフーズ	適	41	フルーツパックみかん	千秋農協	適		
2		35g		42	ミックスドフルーツ	天狗缶詰	//		
		50g	//						
3	スティックベーコン	印南養鶏	//	43	国産ミックスドフルーツ	//	//		
4	紫芋チップス	大島食品	//	44	すりおろしりんご	ピアット	//		
5	すりおろし人参ドレッシング	キューピー	//	45	ナタデココシロップ漬け	正栄食品	//		
6	アサイージャムFe	カセイ食品	//	46	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	//		
7	国産マッシュルーム(みじん切り)	天狗缶詰	//	47	杏仁豆腐	天狗缶詰	//		
8	子持ちカラフトシヤモ機の香フライ	極洋	//	48	ミルク寒天サラダ(ヨーグルト味)	キューピー	//		
9	ホキ切り身	40g	県漁連	//	49	冷凍フルーツミックス	大島食品	//	
10		60g	//	//	50	スクールハンバーグ	60g	エム・シーシー食品	//
11	ホキ天玉揚げ	40g	福岡丸福水産	//	51	(乳・卵抜き)	80g	//	//
12	(青さ入り)	50g	//	//	52	煮込み用スクール	60g	//	//
13	白身魚フライ(ほき)	50g	日本水産	//	53	ハンバーグ(乳・卵抜き)	80g	//	//
14		60g	//	//	54	スティックドッグ(卵抜き)	//	//	//
15	タラ角切	//	//	55	鶏肉入りだんご	九州恵福	//	//	
16	タラ角切(粉付)	//	//	56	スクールミートボール	6g	エム・シーシー食品	//	
17	とびうお角切IQF(粉付)	県漁連	//	57	(乳・卵抜き)	10g	//	//	
18	蒸しひよこ豆	SN食品	//	58	煮込み用ミートボール(乳・卵抜き)	//	//	//	
19	蒸し白いんげん豆	//	//	59	国産ミートハンバーグ Ca&Fe	40g	ニチレイフーズ	//	
20	ビーンズミックス	天狗缶詰	//	60		60g	//	//	
21	金時豆ドライパック	//	//	61		80g	//	//	
22	大福豆ペースト	//	//	62	中華風つくね	マルイ食品	//	//	
23	大福豆ドライパック	//	//	63	梅干し	カセイ食品	//	//	
24	国産白いんげんペースト	キューピー	//	64	ねりうめ	テーオー食品	//	//	
25	10種ミックス(豆と穀物)	//	//	65	つぼ漬けきざみ	上園食品	//	//	
26	凍結全卵	//	//	66	国産千切りたくあん	タカ食品	//	//	
27	冷凍卵白	//	//	67	一食福神漬	博多漬物	//	//	
28	厚焼卵	マルイ食品	//	68	国産つぼ漬	タカ食品	//	//	
29	手巻き用卵焼き	九州太平商事	//	69	味よしきざみ高菜	上園食品	//	//	
30	錦糸卵	//	//	70	白菜キムチ	カセイ食品	//	//	
31	千草焼	マルイ食品	//	71	パパイヤ漬	徳之島マツバラ農加	//	//	
32	Caたっぷりオム	40gパック	キューピー	//	72	マイルドキムチ	アサダ	//	//
33		40gばら	//	//	73	かなざちりめん	博多漬物	//	//
34	レツ(ほうれん草)	60gパック	//	//	74	細切昆布	//	//	
35		60gばら	//	//	75	しそ味ひじき	タカ食品	//	//
36	Caたっぷりオム	60gパック	//	//	76	Feひじきのり	//	//	
37	レツ(トマトミート)	60gばら	//	//	77	お月見デザート(りんごゼリー)	セリア・ロイル	//	//
38	スコッチエッグハーフ	//	//	//	78	お月見だんご(こしあん)	SN食品	//	//
39	フルーツパックパインアップル	日興食品	//	//	79	十五夜大福	マルイ食品	//	//
40	フルーツパック黄桃	//	//	//	80	えごまふりかけ	SN食品	//	//

＜細菌検査＞ ・一般細菌数(No.1~4,6~62,77~80) ・大腸菌群(No.4,6,7,18~62,77~80) ・E.coli(No.1~3,8~17)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~4,6~62,77~80) ・サルモネラ(No.1~4,6~8,11~14,16~62,77~80)
 ・腸炎ビブリオ(No.8~17) ・腸管出血性大腸菌O157(No.14,6,7,18~25,39~62,77~80)
 ・クロストリジウム(No.18~25)

＜理化学検査＞ ・保存料(No.1~7,39~80) ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.8~17) ・ヒスタミン(No.8)
 ・塩分(No.1~5,7~17,50~76,78~80) ・酸価(No.1~5,11,12) ・過酸化物体価(No.1~5,11,12.)
 ・アレルギー：乳(No.3,50~54,56~58,,80) ・アレルギー：卵(No.3,50~54,56~58,,80)
 ・水分(No.3~578~,80) ・可溶性固形分(No.5~7,41~49,63~72,76,77)
 ・pH(No.5~7,41~49,63~72,76,77) 他