

♪ どんぐりころころ ドンブリコ お池にはまって さあ大変・・・♪

本格的な秋となりました。芸術の秋、食欲の秋、読書の秋・・・いろいろと楽しみな秋ですが、これから到来するノロウイルスの多発時期に向けて、防止対策をしっかりと確認しておきましょう！

使い捨て手袋を衛生的に使用していますか？（2）

前号に引き続いて、使い捨て手袋について掲載します。

B 使い捨て手袋を長時間、交換せずに装着していませんか？

(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？」は前号に掲載)

長時間手袋を装着して調理作業を行うと、汗や皮脂で手袋の中がびしょびしょの状態になります。そのような状態の手指を手袋を外して検査（一般細菌数）すると、右の写真のように手の平全体におびただしい数の一般細菌数が検出されます。

手袋装着前の手洗いが不完全だったり、長時間の手袋装着で、汗等と共にシワの奥に潜んでいた細菌や有機物が手の平の表面に浮き上がってきたことが原因と考えられます。

手袋装着前はしっかり手を洗浄・消毒することが重要です。また、手の平の発汗は個人差がありますが、手袋を長時間装着

すると、手袋の中の手指は、たいへん不潔な状態になりますので、途中で手袋を交換する必要があります。手袋を交換する際は、必ず、手袋を外した手指をしっかりと洗浄してから新しい手袋を装着しましょう。

作業終了後、他の作業に移るときも、手袋の中の手には浮き上がってきた細菌が付着していることを意識して、確実な洗浄・消毒を行いましょう。



「手洗い上手」を貸し出しています。



満遍なくしっかり手を洗ったつもりでも、どこかに洗い残しがあるかもしれません。「手洗い上手」を使って検査をすると、どの部分に洗い残しがあるかが一目瞭然！

検査は簡単に行えます。汚れに見立てた専用ローションを付けた手を普段どおりに洗って、手洗い上手のブラックボックスに入れて紫外線を当てると、残っている汚れが青白い蛍光を発しますので、洗い残した部分を確認することが出来ます。

また、専用ローションを付けた手で手袋を装着してみると、手袋の表面に汚れが付着してしまうことが確認でき、手を確実に洗浄してから手袋を装着することの重要性を理解することが出来ます。（貸出を希望される場合は、検査室にご連絡ください。）

検査方法



・専用ローションを付ける



・手を洗う




・「手洗い上手」で、青白い蛍光部分を確認



9月の検査実施内容・結果

9月に本会食品検査室で実施した検査の結果は、下表のとおりで、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。

 は、2学期共通選定品
 は、クリスマス用デザート

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果	
1	さんま生姜煮	40g	津田商店	適	47	国産いよかんゼリー 50		SN食品	適	
2		50g	〃	〃	48	九州産ゆずのゼリー		宝 幸	〃	
3	さけ磯の香チーズフライ		極 洋	〃	49	ラ・フランスゼリー		給材開発	〃	
4	国産大豆の豆腐	50g	エム・シーシー食品	〃	50	国産りんごゼリー 80		SN食品	〃	
5	ハンバーグ	60g	〃	〃	51	青うめゼリー		給材開発	〃	
6		80g	〃	〃	52	ぶどうゼリー		ニチレイフーズ	〃	
7	ごぼうメンチカツ		給材開発	〃	53	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)		〃	〃	
8	北のかぼちゃクノーデル	50g	新栄物産	〃	54	もものゼリー(VC&Fe)		〃	〃	
9		60g	〃	〃	55	フルーツムース		セリア・ロイル	〃	
10	ブルーベリーゼリー		給材開発	〃	56	パインムース		〃	〃	
11	冷凍50gムース		セリア・ロイル	〃	57	ほうれんそうムース		〃	〃	
12	かんぱちボール		トクスイフーズ	〃	58	カスタードプリンFe		SN食品	〃	
13	えび団子		極 洋	〃	59	かぼちゃムース		セリア・ロイル	〃	
14	いか入りボール		給材開発	〃	60	マンゴプリン40		ニチレイフーズ	〃	
15	タコ入りボール		日本水産	〃	61	アセロラミルク(Ca&Fe入り)		〃	〃	
16	たっぷりごぼう団子		トクスイフーズ	〃	62	フルーツ杏仁40		〃	〃	
17	たちうおつみれ		〃	〃	63	豆乳パンナコッタ(Ca&Fe)		〃	〃	
18	さつま揚げたんざく		給材開発	〃	64	アセロラジュレ		〃	〃	
19	カット棒天		〃	〃	65	焼き焼き クレープ	チョコレート	マルハニチロ	〃	
20	乱切り竹輪(卵白抜き)		〃	〃	66		ストロベリー	〃	〃	
21	スライス竹輪 (卵白抜き)	5mmカット	サカタフーズ	〃	67	チーズババロアシュークリーム		尾家産業	〃	
22		10mmカット	〃	〃	68	ソフトシュークリーム		大 冷	〃	
23	かに風味かまぼこ		給材開発	〃	69	ソフトエクレア		〃	〃	
24	かに風味かまぼこフレーク		〃	〃	70	原宿ドッグミニ		ニチレイフーズ	〃	
25	スクール系かまぼこ		SN食品	〃	71	米粉ドッグミニ		〃	〃	
26	カットかまぼこ		給材開発	〃	72	さつまポテト(スイートポテト)		マルイ食品	〃	
27	はんぺんおわん種(白)		〃	〃	73	スイートポテトタルト		九州太平商事	〃	
28	はんぺんおわん種(赤)		〃	〃	74	焼成さつまパイ		〃	〃	
29	魚そうめん		〃	〃	75	さつまパイ		〃	〃	
30	水煮ぜんまい		アルファー食品	〃	76	花かつお		尾家産業	〃	
31	山菜水煮ミックス		〃	〃	77	花かつお(碎片)		〃	〃	
32	水煮なめこ		〃	〃	78	厚けすり		三州キューエル	〃	
33	マッシュルーム(スライス)		天狗缶詰	〃	79	さば削りぶし		か し い	〃	
34	マッシュルーム(岡山県産)		大賢食品	〃	80	チャーメン	30g	藤崎食品	〃	
35	きな粉		給材開発	〃	81		40g	〃	〃	
36	冷凍白玉餅		〃	〃	82		50g	〃	〃	
37	冷凍串だんご		〃	〃	83		60g	〃	〃	
38	ゆでもち		〃	〃	84		70g	〃	〃	
39	冷凍みかん		マツバラ	〃	85	 クリスマス デザート	ストロベリーケーキ		給材開発	〃
40	冷凍みかん		ピアット	〃	86		チョコレートケーキ		〃	〃
41	ピーチ(黄桃)コンポート		給材開発	〃	87		米粉と豆乳のケーキ		〃	〃
42	フレッシュパイン		SN食品	〃	88		ホワイトロールケーキ		SN食品	〃
43	FEストロベリー		タカ食品	〃	89		サンタ	チョコ	新栄物産	〃
44	FEパイン		〃	〃	90		クレープ	いちご	〃	〃
45	冷凍おろし生ゆずペースト		尾家産業	〃	91	オムレットケーキ		SN食品	〃	
46	瀬戸内産レモンゼリー		SN食品	〃						

<細菌検査> <ul style="list-style-type: none"> • 一般細菌数(No.1~75,77,85~91) • 大腸菌群(No.1,2,4~6,10~12,14,23~25,27,28,30~38,41,43,44,46~74,77,85~91) • 黄色ブドウ球菌(No.1~75,77,85~91) • 腸炎ビブリオ(No.1~3,12~29) • クロストリジウム(No.30~34) 	<ul style="list-style-type: none"> • E.coli(No.3,7~9,13,15~22,26,39,40,42,45,75) • サルモネラ(No.1~75,77,85~91) • 腸管出血性大腸菌O157(No.4~6,10,11,30~35,39~74,76,85~91)
<理化学検査> <ul style="list-style-type: none"> • 保存料(No.1~34,39~75,85~91) • 塩分(No.1~9,13~34,76~79) • アレルギー：乳(No.4~6,87) • 可溶性固形分(No.1,2,10,11,30~34,39~64) 	<ul style="list-style-type: none"> • 新鮮度[揮発性塩基窒素](No.3) • 酸価(No.65~75,80~91) • アレルギー：卵(No.4~6,20~22,87) • pH(No.1,2,10,11,30~34,39~64)
	<ul style="list-style-type: none"> • ヒスタミン(No.1,2,76~79) • 過酸化物質(No.65~75,80~91) • アレルギー：小麦(No.87) • 水分(No.12~29,76~84)