

♪ あれまつむしが ないている チンチロチンチロ チンチロリン あれすずむしも・・・ ♪

いつまでも暑さが続いています。早10月。ノロウイルス対策をしっかりと確認しておきましょう！

### 貸出検査機器 「手洗い上手」の ご紹介

本会では、調理場等の衛生管理や関係者の衛生意識の向上のために御活用いただく6種類の検査機器を貸し出しています。その中から、今回は、「手洗い上手」についてご紹介します。

#### 「手洗い上手」って？

まんべんなく良く手を洗ったつもりでも、それぞれ洗い方には特徴があり、どこかに洗い残しが見られます。しかし、普通に見ただけでは、どの部分に洗い残しがあるかはわかりませんが、「手洗い上手」を使って検査すると、洗い残した部分をはっきりと確認できます。洗い残しがちな部分を意識して洗うと、確実な手洗いを行うことができます。



#### 「手洗い上手」の使い方は？

1) 「手洗い上手」をセットする。ライトをonにしておく。

注) ・水平で丈夫なところに置く。

・ステンレスなど光を反射する台の上には置かない。



2) 汚れに見立てた専用ローションをワンプッシュ(大人：大豆粒程度、児童・生徒：小豆粒程度)手に取り、手全体(手の平、手の甲、指)にまんべんなくぬり広げる。1分程度そのまま、生乾きにする。



3) 「手洗い上手」のボックスに手を差し入れ、洗浄前の手指に汚れに見立てた専用ローションが付着した部分は青く光るので、どの部分に付着しているか、確認しておく。



4) 手洗い用洗剤で、いつものように手を洗った後、水気を拭き取る。



5) 再びボックスの中に手を差し入れ、3)で青く光っていた部分が消えているかを確認する。青く光っている部分がない場合は、洗い残しがなく、良く洗えていることとなります。もし、まだ光っている部分があれば、その部分は洗い残した部分ですので、再度、その部分を意識して入念に手洗いを行う。



6) ボックスの中に手を差し入れ、洗い残しの部分がきれいに除去できているかどうかを確認！

手洗いの徹底は「食品衛生の基本」です。場内の研修等で、洗い残しがないかを確認して、食中毒防止対策に活用してください。「手洗い上手」は6台保有していますが、貸し出し中のこともありますので、貸し出しを希望される場合は、まずは検査室にご一報ください。



# 9月の検査実施内容・結果

9月は、クリスマス用ケーキ類、2学期共通選定品、水煮野菜類、冷凍魚介類、果実類レトルトパウチ品、大豆加工品類などについて、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

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安心して御使用ください。



## <クリスマス用ケーキ類、2学期共通選定品、水煮野菜類、冷凍魚介類、果実類レトルトパウチ品、他>

| No. | 品名               | メーカー      | 結果 | No. | 品名              | メーカー           | 結果 |
|-----|------------------|-----------|----|-----|-----------------|----------------|----|
| 1   | ホワイトロール          | SN食品      | 適  | 30  | 鮭フレーク(ゴマ入り)     | マルハニチロ         | 適  |
| 2   | チョコロール           | 〃         | 〃  | 31  | 秋さけ塩焼           | 大冷             | 〃  |
| 3   | オムレットケーキ         | 〃         | 〃  | 32  | さけフライ           | 極洋             | 〃  |
| 4   | チョコケーキ           | 給材開発      | 〃  | 33  | さけ磯の香チーズフライ     | 〃              | 〃  |
| 5   | 豆乳のいちごケーキ        | 〃         | 〃  | 34  | さば切り身           | 県漁連            | 〃  |
| 6   | ストロベリーケーキ        | 〃         | 〃  | 35  | さばホイル焼き         | 津田商店           | 〃  |
| 7   | いちごのデザート         | 〃         | 〃  | 36  | さばゆず味噌煮         | 〃              | 〃  |
| 8   | さんま甘露煮           | 40g 津田商店  | 〃  | 37  | さば味噌煮           | 〃              | 〃  |
| 9   |                  | 50g 〃     | 〃  | 38  | さば塩焼            | 〃              | 〃  |
| 10  | いかねぎ焼き           | 給材開発      | 〃  | 39  | かつお角切り          | かつお公社          | 〃  |
| 11  | 国産とりとんバーグ        | 40g 印南養鶏  | 〃  | 40  | かつお角切り(粉付き)     | 〃              | 〃  |
| 12  |                  | 60g 〃     | 〃  | 41  | さば角切り(粉付き)      | 県漁連            | 〃  |
| 13  | 照り焼きチキン          | 40g 〃     | 〃  | 42  | 国産みかんシロップ漬け     | SN食品           | 〃  |
| 14  |                  | 50g 〃     | 〃  | 43  | フルーツパック バインアップル | 日興食品           | 〃  |
| 15  | 魚そうめん            | トクスイフーズ   | 〃  | 44  | フルーツパック 黄桃      | 〃              | 〃  |
| 16  | 果汁たっぷり国産りんごゼリー   | ニチレイフーズ   | 〃  | 45  | ミックスドフルーツ       | 天狗缶詰           | 〃  |
| 17  | ラ・フランスゼリー        | 給材開発      | 〃  | 46  | 国産ミックスドフルーツ     | 〃              | 〃  |
| 18  | 水煮ぜんまい           | アルファ食品    | 〃  | 47  | 杏仁豆腐            | 〃              | 〃  |
| 19  | 山菜水煮ミックス         | 〃         | 〃  | 48  | ナタデココシロップ漬け     | 正栄食品           | 〃  |
| 20  | 水煮なめこ            | 〃         | 〃  | 49  | 野菜入りファイバーゼリー    | 丸和油脂           | 〃  |
| 21  | マッシュルーム(インドネシア産) | 天狗缶詰      | 〃  | 50  | 穀類いちご&ブルーベリーゼリー | 〃              | 〃  |
| 22  | マッシュルーム(岡山県産)    | 大賀食品      | 〃  | 51  | 島根産なし&すいかゼリー    | 〃              | 〃  |
| 23  | 水煮れんこん(スライス)     | 本伝九曜紋     | 〃  | 52  | きな粉             | 中村製粉           | 〃  |
| 24  | 水煮れんこん(ぶつ切り)     | 〃         | 〃  | 53  | 乾燥おから           | テンセイジャパン       | 〃  |
| 25  | 水煮れんこん(いちょう切り)   | 〃         | 〃  | 54  | 凍り豆腐            | みすずCorporation | 〃  |
| 26  | 芽ひじき             | 500g ヤマナカ | 〃  | 55  | 細切りこうや          | 〃              | 〃  |
| 27  |                  | 1Kg ピアット  | 〃  | 56  | 粉豆腐             | 信濃雪            | 〃  |
| 28  | 甘塩鮭              | トクスイフーズ   | 〃  | 57  | ロースト大豆          | 給材開発           | 〃  |
| 29  | 鮭角切              | 日本水産      | 〃  | 58  | ロースト黒大豆         | 〃              | 〃  |

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~51) ・大腸菌群(No.1~27,30,31,35~38,42~51) ・E.coli(No.28,29,32~34,39~41)  
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~51) ・サルモネラ属(No.1~27,30~33,35~38,40~51)  
 ・腸管出血性大腸菌O157(No.1~7,11~14,16~25,42~49) ・腸炎ビブリオ(No.8~10,15,28~41)

<理化学検査> ・塩分(No.1~68~15,18~22,30~33,35~38) ・保存料(No.1~25,30~33,35~38,42~51) ・酸価(No.1~6,52~58).  
 ・過酸化物質価(No.1~6,52~58) ・アレルギー[卵](No.1,10) ・アレルギー[乳](No.10)  
 ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.28,29,32,33,38~41) ・ヒスタミン(No.8,9,34~41)  
 ・pH(No.7~9,16~25,35~37,42~51) ・可溶性固形分(No.7~9,16~25,35~37,42~51) ・水分(No.52~58)  
 ・鉄(No.26,27) ・カルシウム(No.26,27)

### 芽ひじきの鉄及びカルシウムの実測値について

本会では、500gタイプ(メーカー：ヤマナカ)と1Kgタイプ(メーカー：ピアット)の2種類の芽ひじきを取り扱っていますが鉄とカルシウムについて実測しましたので、掲載します。

栄養価計算の参考にしてください。

|              | 鉄        | カルシウム    |
|--------------|----------|----------|
| 芽ひじき<br>500g | 68.5 mg% | 1610 mg% |
| 芽ひじき<br>1Kg  | 49.5 mg% | 1450 mg% |