

♪ 春は名のみの 風の寒さや 谷のうぐいす 歌は思えど 時にあらずと・・・ ♪

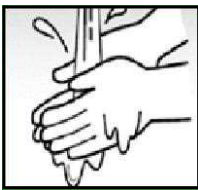
立春を迎えましたが、寒い日が続いています。ノロウイルス&インフルエンザへの対策もまだまだ続きます。しっかりとした衛生意識と健康管理で乗り切りましょう！

## 確実な手洗いをするために

ノロウイルスや細菌による食中毒を防ぐためには、ポイントを押さえた確実な手洗いが重要です。

①から⑥に掲げたポイントを再確認して、より確実な手洗いの参考にしてください。

### ① 水で洗う



point

- 十分な水で洗い流す。

表面に付着した汚れ等を除去し、洗剤の泡立ちを良くするためには、十分な水で洗う必要がある。

### ② 洗剤を取る



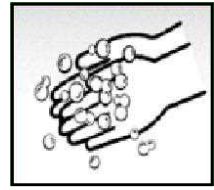
point

- 良く泡立つ分量の洗剤を取る。

洗剤の分量が少ないと、泡立ちが悪く、泡の力で皺の奥に潜んでいる汚れや細菌を浮かび上がらせることができず、洗浄が不完全になる。

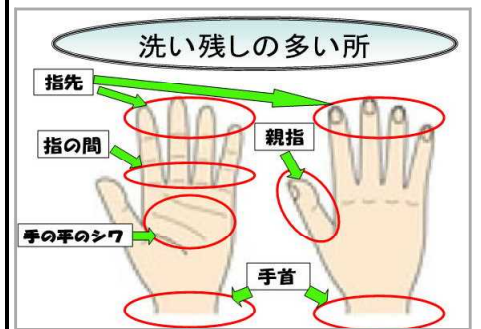
洗剤のつぎ足しは不衛生なため、洗って乾かした別の容器に入れる。

### ③ 洗剤で洗う



point

- しっかり泡立てる。
- 洗い残しがないように、手指全体をまんべんなく洗う。  
(手の平→手の甲→指の間→爪先→親指→手首の順で)



### ④ 水で洗い流す



point

- ③の洗う時間よりも長い時間をかけて洗い流す。

洗い流す時間が短いと、表面に浮き出してきた細菌や汚れが流れずに手の表面にとどまってしまう、手洗い後の菌数が増えてしまう原因になる。すすぎ時間が長いほど除菌効果が高いということは実験で証明されている。

### ⑤ 拭く



point

- 水をしっかりこすり取るように拭き取る。

水分が残っていると、⑥で使用するアルコール消毒液の濃度が薄くなって、消毒効果が減少する。

特に、水分が残りやすい指の間、爪周辺もしっかり拭き取ること。また、力を入れてこすり取るように拭くと、表面に残っている細菌を除去する効果がある。

### ⑥ 消毒する



point

- 指を曲げて、爪先にアルコールをかけるように噴霧する。
- アルコールを手指全体に叩くように付けるのではなく、洗浄の時と同じような順番で手指全体にしっかりとすり込む。  
(手の平→手の甲→指の間→爪先→親指→手首の順で)

# 1月の検査実施内容・結果

1月は、3学期の九州地区共通選定品、3・4月行事食、冷凍魚肉すり身製品、海苔類、冷凍食肉類、1㍓サイズドレッシング類等について、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安全な物資を安心して御使用ください。

## <3学期の九州地区共通選定品、3・4月行事食、冷凍魚肉すり身製品、海苔類、冷凍食肉類、他>

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果
1	いわしおかか煮	40g	津田食品	適	32	魚そうめん		トクスイフーズ	適
2		50g	//	//	33	1食さざみのり		サカタフーズ	//
3	国産鶏のハンバーグ 60g		印南養鶏	//	34	手巻きのり (2つ切り)	2枚入り	給材開発	//
4	中華風つくね		マルイ食品	//	35		3枚入り	//	//
5	Caたっぷり オムレツ	40gバラ	キューピー	//	36	手巻きのり(4つ切り)フラワーカット		//	//
6		40gパック	//	//	37	味付けのり		サカタフーズ	//
7		60gバラ	//	//	38	焼きのり おむすびころんちよ		給材開発	//
8		60gパック	//	//	39	輸入牛肉	スライス	九州地区共同購入品	//
9	国産いよかんゼリー		SN食品	//	40		モモスライス	//	//
10	ひなあられ 5g	日本糧食	//	41	ミンチ		//	//	
11	ひなあられ 12g	シオヤマ	//	42	角切り		//	//	
12	ミニ桜もち		SN食品	//	43	細切り	//	//	
13	お祝い大福		タカ食品	//	44	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	//
14	すだちゼリー		SN食品	//	45		角切り	//	//
15	かんぱちボール		トクスイフーズ	//	46	県内産豚肉	スライス	//	//
16	えび団子		極洋	//	47		角切り	//	//
17	いか入りボール		給材開発	//	48		ミンチ	//	//
18	タコ入りボール		日本水産	//	49		豚骨煮込み用	//	//
19	たっぷりごぼう団子		トクスイフーズ	//	50	県内産鶏肉	スライス	//	//
20	たちうおつみれ		//	//	51		角切り	//	//
21	さつま揚げたんざく		給材開発	//	52		ミンチ	//	//
22	カット棒天		//	//	53	ほぐしささみ水煮		SN食品	//
23	乱切り竹輪(卵白抜き)		//	//	54	フレンチドレッシング 1㍓		キューピー	//
24	スライス竹輪 (半切り卵白抜き)	5mmカット	サカタフーズ	//	55	ノオイルドレッシングクリーム-フレンチ 1㍓		丸和油脂	//
25		10mmカット	//	//	56	ノオイルドレッシングクリーム-胡麻 1㍓		//	//
26	かに風かまぼこ		給材開発	//	57	コールスロードレッシング		キューピー	//
27	かに風かまぼこフレーク		//	//	58	和風ドレッシング(ごましょうゆ)		//	//
28	スクール系かまぼこ		SN食品	//	59	中華ドレッシング		丸和油脂	//
29	カットかまぼこ		給材開発	//	60	焙煎胡麻ドレッシング		キューピー	//
30	はんぺんおわん種(白)		//	//	61	ハニーマスタードビネガー		尾家産業	//
31	はんぺんおわん種(赤)		//	//					

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~53) ・大腸菌群(No.1~15,17,24~28,30~38,53) ・E.coli(No.16,18~23,29,39~52)  
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~53) ・サルモネラ(No.1~53) ・腸管出血性大腸菌O157(No.3,4,9~14,33~53)  
 ・腸炎ビブリオ(No.1,2,15~32) ・ウェルシュ菌(No.39~52) ・カンピロバクター(No.50~53)

<理化学検査> ・保存料(No.1~32,54~61) ・塩分(No.1~8,10~13,15~32,54~61) ・ヒスタミン(No.1,2)  
 ・水分(No.10~13,15~32,54~61) ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.39~52) ・pH(No.1,2,9,14,54~61)  
 ・可溶性固形分(No.1,2,9,14,54~61) ・酸価(No.4,58,59) ・過酸化値(No.4,58,59)  
 ・アレルギー[卵](No.3,23~25) ・アレルギー[乳](No.3,5~8) ・アレルギー[小麦](No.3)