

♪ おにはそと ふくはうち ぱらっ ぱらっ ぱらっ ぱらっ まめのおと・・・♪

早くも2月となりました。まだまだノロウイルスやインフルエンザへの対策が必要な時期です。衛生管理・健康管理をしっかりと行って、乗り切りましょう。



### 手洗い指導の参考に

**<石けん液でしっかり洗浄しましょう！>** ~手形培地による実験結果から~

私たちは毎日、様々なものに触れていますが、それらに触れることにより、手には細菌やウイルスが付着している可能性があります。

実験の結果、未洗浄の手指には多くの細菌が付着していました。

また、洗浄方法により細菌の減少に差があり、①軽く水洗いした程度では細菌はかなり残っています。②石けん液で入念に洗浄すると、細菌はかなり減少します。さらに③アルコール消毒することにより細菌は、さらに減少します。ウイルスは人の手指を介して、鼻、口、目の粘膜から侵入するケースが多いので正しい手洗いが**大切です！** 確実な手洗いを行い、ノロウイルスやインフルエンザに感染しないようにしましょう。



未洗浄の手



①軽く水洗いした手



②石けん液でしっかり洗浄した手



③洗浄後、アルコール消毒した手



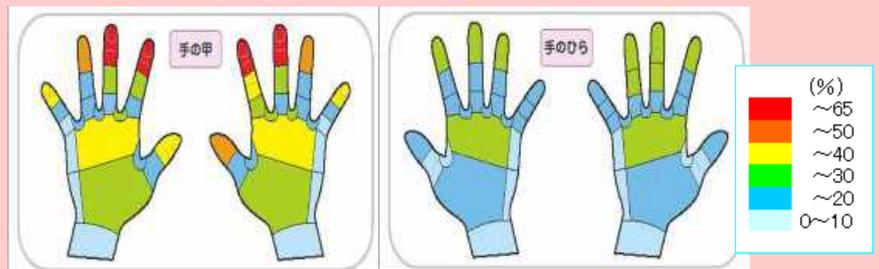
### <洗い残しがないように入念に！>

手洗いは手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。洗い残しがなく確実に洗浄しましょう。

・親指周りと爪、指先、しわの部分は洗い残しが多いため、意識して洗浄しましょう。

・石けん（ハンドソープ）を使った手洗いでは、**30秒間のもみ洗いと15秒間の流水でのすすぎを複数回繰り返すことが効果的です。** 2回繰り返すと、ノロウイルスの残存率を約0.0001%まで減らすことができたとする実験結果があります。（食品安全委員会ホームページより抜粋）

#### 洗い残しやすい部分



(%：高いほど洗い残しやすい箇所)

## 1月の検査実施内容・結果

1月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、3学期分共通選定品、3月・4月行事食、平成31年度1学期共通選定品、パスタ類、乳類、点心類などで、検査結果は、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。安全で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	さば味噌煮 M	極 洋	適	31	アルファベットマカロニ	SN食品	適
2	さば味噌煮 L	〃	〃	32	ツイストマカロニ	尾家産業	〃
3	白身魚フライ 50g	日本水産	〃	33	シェルマカロニ	日本製粉	〃
4	白身魚フライ 60g	〃	〃	34	ペンネッテ(ペンネ)	〃	〃
5	国産キャベツのメンチカツ 50g	大 冷	〃	35	スパゲッティ(カット)	〃	〃
6	国産キャベツのメンチカツ 60g	〃	〃	36	スパゲッティ(ハーフ)	〃	〃
7	焼売(肉)	ニチレイフーズ	〃	37	スパゲッティ(ロング)	〃	〃
8	フルーツムース	セリア・ロイル	〃	38	揚げチャーメン 30g	九州太平商事	〃
9	ひなあられ 5g	日本糧食	〃	39	揚げチャーメン 40g	〃	〃
10	ひなあられ 10g	〃	〃	40	揚げチャーメン 50g	〃	〃
11	ひなあられ 15g	シオヤマ	〃	41	揚げチャーメン 60g	〃	〃
12	もものゼリー	ニチレイフーズ	〃	42	スキムミルク	SN食品	〃
13	ミニ桜餅	SN食品	〃	43	北海道スキムミルク	〃	〃
14	ひしもち	〃	〃	44	マルガククッキングチーズ	宝 幸	〃
15	むきはまぐり	〃	〃	45	クラスメイト(粉チーズ)	SN食品	〃
16	すだちゼリー	セリア・ロイル	〃	46	マルガクチーズパウダー	宝 幸	〃
17	お祝いデザートいちごのジュレ	給材開発	〃	47	北海道シュレッドチーズ	SN食品	〃
18	祝い大福	カセイ食品	〃	48	ハイ！チーズG	〃	〃
19	いわしトマト煮 40g	津田商店	〃	49	学給スライスチーズ	〃	〃
20	いわしトマト煮 50g	〃	〃	50	毎日骨太MBPチーズキャッチ	〃	〃
21	子持ちカラフトシシャモフライ	極 洋	〃	51	ベビーチーズCa+Fe	宝 幸	〃
22	きびなごのカリカリフライ	SN食品	〃	52	肉ぎょうざ	尾家産業	〃
23	オーシャンキングほぐし身	極 洋	〃	53	焼きぎょうざ	給材開発	〃
24	Caたっぷりオムレツ 40g・パック	キューピー	〃	54	皮もちもち水餃子	大 阪 屋	〃
25	Caたっぷりオムレツ 40g・バラ	〃	〃	55	お豆腐しゅうまい	大 冷	〃
26	Caたっぷりオムレツ 60g・パック	〃	〃	56	大焼売	大 阪 屋	〃
27	Caたっぷりオムレツ 60g・バラ	〃	〃	57	八宝春巻	マルハニチロ	〃
28	アセロラゼリー(Fiber&Fe)	ニチレイフーズ	〃	58	徳用ミニ春巻	尾家産業	〃
29	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品	〃	59	春巻Fe(米粉入り)	ニチレイフーズ	〃
30	マカロニ	日本製粉	〃	60	エッグケアマヨネーズ(リニュー-卵品)	キューピー	〃

**<細菌検査>** ・一般細菌数(No.1~29,42~59) ・大腸菌群(No.7~14,16~20,23~29,42~56)  
 ・E.coli(No.1~6,15,21,22,57~59) ・黄色ブドウ球菌(No.1~29,42~59) ・サルモネラ(No.1~29,42~59)  
 ・腸炎ビブリオ(No.1~4,15,19~23) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.8~29,42~51) ・カビ(No.44~51)

**<理化学検査>** ・保存料(No.1~29,60) ・塩分(No.1~7,9~11,13~15,18~27,60) ・新鮮度(No.3,4,15,21,22)  
 ・pH&可溶性固形分(No.1,2,8,12,16,17,19,20,28,29,60) ・水分(No.9~11,13,14,18,23,30~41,60)  
 ・ヒスタミン(No.1,2,19~22) ・アレルギー物質(乳：No.24~27,卵：60)  
 ・酸価&過酸化価(No.6,22,38~41) ・カルシウム(No.21,24~27) ・灰分&比重(No.30~37) 等