



## 検査機器の貸出し～利用者の声～

当センターでは、衛生管理の指針として役立てていただけるように、下記の検査機器等は無償で貸し出しています。調理場の衛生指導や授業、研修会などに、幅広くご活用ください。

今月号では、利用者の声の一部をお届けします。【①利用場面②対象者③利用方法④感想等】

## 1 簡易ふらん器



菌を採取したスタンプ培地をふらん器(約35℃設定)で24～48時間培養して、菌の発育を観察します。スタンプ培地は、一般細菌、大腸菌群・大腸菌、黄色ブドウ球菌の3種類です。

① 栄養教諭教育実習②実習生2名③調理台やドアノブ、床など調理場で気になる場所や、個人のスマートフォンから検体を採取した。④一般生菌の結果を「非常に清潔」「ごく軽度の汚染」「軽度の汚染」「中程度の汚染」とした。調理室床では黄色ブドウ球菌、大腸菌群が検出された。汚染作業区域において細菌数をできるだけ増やさず、拡散させないようにすることが大切である。(Y学校給食センター)

## 2 ATP拭取り検査器



手洗い後の手指や洗浄後の機器等を専用試薬で拭き取り、汚れの度合い(ATP※量)を数値で表します。※ATP(アデニン三リン酸)

① 給食委員会②5、6年生22名③毎日の手洗いがきちんとできているかを確認するために実施した。④概ね2,000 RLU台の児童がほとんどであった。300 RLU台、20,000 RLU台の児童もいた。数字の見方を伝えたら、驚いていたようで実施できてよかったです。友達やお家の人にも手洗いの大切さについて話してほしいことを伝えました。(Y小学校)

① 研究授業方式による衛生管理研究会②栄養教諭等6名③冷凍庫の取っ手、包丁、まな板などを作業前や作業中に拭き取った。④結果を基に洗浄や消毒の方法を見直し、また古くなって傷により汚れが残りやすいところについては、交換を検討するよう話し合った。(K学校給食センター)

## 3 手洗いチェッカー



専用ローションを用いて、手洗い後の洗い残し部位を確認することができます。

① 衛生研修会②学校給食関係者190名③研修会の参加者5名に、普段調理場に入る前に行う手洗いをしていただき、手洗いチェッカーで洗い残しを確認した。④丁寧に手洗いをしたつもりでいたが、指先や爪の表面、皮膚と爪の間に洗い残しがあり、驚かれていました。機器を使用しての確認はなかなかできないので、よい機会となりました。(K教育委員会)

① 家庭科②生徒23名③調理実習の事前学習として使用しました。手洗いチェッカーと動画を使って実践・説明を行いました。④ローションを塗ってライトの中に手を入れると、興味をもって中を覗こうとする生徒が多かったです。光っているところが汚れたと説明していたので、「わぁ汚い！」という生徒もいて、汚れを実感できたと思います。(H特別支援学校)

## 4 デジタル糖度計



食品中の糖分濃度(%)を測定できます。

① 学級活動(食育)②35名③ジュース、清涼飲料水、スポーツ飲料の糖分を調べました。④ジュースの糖分を知り、生徒たちは驚いていた。また興味を持って授業を受けていた。(H特別支援学校)

## 5. デジタル塩分計



食品中の塩分濃度(%)を測定できます。

～アンケートにご協力いただいた皆様、ありがとうございました。～