

衛生に関する勉強会を行いました。

北海道学校給食会 衛生管理室専門員の伊東さんにお越し頂き、「**食の安全・安心**」「**微生物の増殖と温度**」「**手洗いの重要性**」についてお話しをして頂きました。



- ・ 細菌が発育する温度帯や増殖スピードについて。
- ・ 出来上がった麺を冷ますのに中心温度をどのくらいの時間内に何度まで下げたらよいか。
- ・ より早く冷ますための工夫や冷蔵庫内の冷気が循環するようなレイアウトについて。
- ・ 手洗いマニュアルに沿って手洗いすることで、洗浄力はもちろん、洗浄率にバラツキが出ない様にする。全員が同じ方法で洗い、それを継続して行うことがとても大切であること。

など、とてもわかりやすく説明してくださいました。

これからも定期的に学ぶ機会を設け、一人一人の意識向上につなげていきたいと思っております。

< 最後は 全員で手洗いチェック！ >

手洗いチェッカーを持ってきてくださっていたので、参加者全員で日頃の手の洗い方の確認をしました。まず、汚れに見立てた特殊なローションを手指に塗り込み、いつも通りに手洗いをしてから**手洗いチェッカー**に手をかざします。すると、洗い残しのある部分が青く光るので、自分の手洗いの状態を目で見て確認することができました。



特殊なローションを手に付けてます。



手洗いチェッカーで観察中！
どこを気を付けて洗えばよいのかを
改めて確認できました！