

<結果>

FSI-08-J5799

検査実施日: 2008年12月18日 15:45~16:17

検査回数:

採取場所:

			一 般 生 菌	大 腸 菌 群	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	判 定
No.	検査箇所	洗浄条件				
1	まな板	保管中	49	56		不適
2	包丁	保管中	26	2		要注意
3	冷蔵庫取っ手		>100	14		不適
4	シンク内	保管中	>100	>100		不適
5	ダスター	保管中	0			適
6	手指	佐原様 洗浄直後			0	適

【まな板】

まな板が汚染されていると、まな板を介して食品が汚染を受ける事が考えられます。使用後のまな板は、そのつど傷目に沿って両面を丁寧に洗浄し、清潔な場所にまな板立てなどを使用し、重ねずに乾燥するように保管して下さい。(保管庫又は床上60cm以上の場所が望ましい)使用前には、アルコールを噴霧する事をお勧めします。一日の作業終了後は、傷の中まで確実に除菌を行うために、除菌剤に漬け込み又は湿布による除菌を行う事をお勧めします。

【包丁】

包丁が汚染されていると、包丁を介して食品が汚染を受ける事が考えられます。使用後の包丁は、柄や凹凸のある部分も含め、丁寧に洗浄を行って下さい。また、保管場所についても汚れがないか確認して下さい。使用前には、アルコールを噴霧する事をお勧めします。

【冷蔵庫取っ手】

冷蔵庫の取っ手は、多数の人が触れる箇所なので、手指を介しての二次汚染が起きる事が考えられます。冷蔵庫や冷凍庫の取っ手のような手の触れる事が多い箇所については、少なくとも一日一回は、洗浄・除菌を行う事をお勧めします。

【シンク内】

シンクが汚染されていると、シンクを介して器具や食品が汚染を受ける事が考えられます。作業終了時には、シンク全体(蛇口やオーバーフロー部分、排水口など)の洗浄・除菌を行うようにして下さい。また、野菜の洗浄・除菌を行う時など、必要に応じて、シンクの洗浄・除菌を行って下さい。

【ダスター】

【手指】

手指からは、黄色ブドウ球菌は検出されませんでした。