



給食室衛生検査



1月21日に給食室衛生検査がありました。毎学期、学校薬剤師さんによる大腸菌群検査と食器洗浄の状況の検査を実施しています。

〈大腸菌群検査〉

使用中の包丁まな板、食器、調理員さんの正式な手洗い後の手の平のふき取り検査と原材料の生肉にどれくらい大腸菌群がいるのかを検査します。



〈食器洗浄状況の検査〉

ヨードチンキ溶液で「でんぷん」を、パプリカアルコール溶液で「油」の洗い残しの有無を検査します。

でんぷんの洗い残しはありませんでした！



油の洗い残しがあり、少し水をはじいていました。

