

衛生と安全を守る消毒保管機

企画協力・写真提供: NITCHO 日本調理機株式会社

使い終わった器具や教室から戻ってきたおわんやお皿も洗って、給食室の中はピカピカになりました。



でも、仕事はまだ終わっていません。明日も衛生的で安全にみんなが食事できるように、一晩中働いている機械があります。それが「消毒保管機」なのです。



しょうどく ほかん き 消毒保管機

なつぷう さつまん かんそう あまほかん 熱風で殺菌・乾燥、朝まで保管!



ほうちよう いたさつまん こ 包丁まな板殺菌庫



食器洗浄機などできれいに洗った食器や調理器具は、この消毒保管機に入れ、一晩かけて高温で乾燥・消毒します。そして翌朝まで清潔に保管します

食中毒菌が増える3つの条件



温度
 食中毒の原因になる細菌の多くは、20℃～50℃で盛んに活動し、増えていきます。



高温で死滅する
 危険温度帯
 低温で活動しない

栄養分
 食品には栄養がたっぷりなので、適度な温度や水分があると細菌は活動を始め、増えます。

3つの条件がそろうと...

水分
 細菌が増えるためには水分が必要です。よく乾燥させると細菌は増えにくくなります。

食中毒事故リスク大!

細菌は「温度」「栄養分」「水分」の3つの条件がそろうと爆発的に増えます。「食器洗浄機」は栄養分となる食べ残しを高温のお湯できれいに洗い落とすことで、「消毒保管機」は高温でよく乾燥させることで衛生を保ちます

さあ、ピカピカ清潔な食器と器具で今日もおいしく作るぞ!



朝、調理員さんは消毒保管機を開き、一晩かけてきれいに消毒された調理器具を取り出して、給食づくりを始めます。クラスの食器や食缶、トレイも取り出して準備を進めます

いろいろな機械や器具の力も借りながら、毎日、一生懸命に働いている調理員さんたちのおかげで私たちは毎日、安全でおいしい給食を食べられているんだね!

ジャージャーめん、中華コーンスープ、かき、牛乳

