



年が明けて、月の半分が過ぎました。2015年や平成27年と日付を書くことにそろそろ慣れてきた頃でしょうか？2015年 最初のアーテック倶楽部ニュースになります。遅くなりましたが、今年もよろしくお祈りします。
さて、インフルエンザが本格的な流行期に入り、各地で警報が出ているようです。予防の基本はやはり、うがい・手洗い・マスクの着用です。「かからない」そして「うつさない」という強い気持ちで、予防に努めましょうね！！

<STOP 異物混入!!>

ここ最近、ニュースで大手企業さんの異物混入事件が相次いで取り上げられていますね。毛髪・ビニール片・虫など、どんなに気をつけていても混入してしまう事があります。金属探知機やX線検査機などが導入されている大きな工場ならいざ知らず、厨房での異物混入対策はどうしたら良いのか？今回はいろいろな面からの対策案を考えてみました。

●毛髪混入防止

異物混入クレームの中で最も多いのが毛髪によるものと言われています。人間は、1日に55本ほどの毛髪が抜けるそうです。ある、男女比が同じぐらいの工場にて、更衣室での落下毛髪の数と比較したところ、女子更衣室に比べて男子更衣室に落下毛髪が圧倒的に多かったそうです。聴き取り調査の結果からも、男性の方が洗髪やブラッシング等のヘアケアの実施状況が悪いためと考えられたそうです。この結果からも自宅での洗髪とブラッシング除去で抜けかけた毛髪をあらかじめ除去することによって、厨房内へ抜けかけの毛髪を持ち込むリスクが軽減できると考えられています。また、ネットや帽子を正しく着用出来ていない場合もあり、帽子の隙間から、髪の毛が脱落し異物混入に繋がる可能性もあります。定期的に作業者の帽子の着脱状況の確認も大切です。

●厨房に異物を持ち込まない!!

異物混入につながりやすいのは、その物がなくなっても気づかないからです。無くなっても気づきにくい輪ゴムやクリップ、画鋸、ホチキスの芯等の持ち込みを禁止したり、ビニール袋を開けるときは、必ずはさみを使用し切り目を入れるのみにし、切り取らず破片をつくらないようにするなどの工夫も大切です。

無くなった事がわからない状態をつくらない事も大切です。筆記用具や工具・備品は専用の保管場所を設けて数量の表示をする等した上で、使用後には保管場所に戻す習慣をつけましょう。

●整理・整頓・清掃の徹底

厨房内には不要なものがなく、ゴミやほこりがないように清掃が行き届いた状態でなければなりません。また、ドアや窓を不用意に開けない等、入退室時における決められたルールを作りましょう。また、ネズミや昆虫が入り込まないような環境づくりや、プロに防除管理を行って頂くのも一つです。



鍋についた黒こげから魚の骨や皮までもが異物混入と見られるケースもあります。どんな気をつけていてもゼロにはならない異物混入。だからこそ、「異物混入を起こさないぞ」という高い意識が一番大切なのかもしれないですね！！



スチコン レシピ

スチコンでやってみました!!
お客様からスチコンで冷凍うどんを茹でる事はできるの?? というお問い合わせを頂きました。早速、テストキッチンでためしてみました!!

■用意するもの

使用器具：穴あきホテルパン65mm

食材：冷凍うどん20玉(1玉180g)

- 1：冷凍うどんは穴あきホテルパンに立てて並べます。
- 2：スチコンをスチーム100度8分に設定し予熱ボタンを押します。
- 3：予熱完了後1のホテルパンをスチコンへ入れます。
- 4：加熱完了後、温度を確認し85度を超えていたら取り出します。

*今回は1段のみで行ったので、8分ほどで茹で上がりました。入れるホテルパンの枚数が多い場合は時間を延ばして調整してください♪