



4月に入り、新しいスタッフを迎えられた施設さんも多いのではないのでしょうか？また、異動などでアーテック倶楽部ニュースの宛名が変更になっている！なんてことはないですか？そんな時は、お気軽にご連絡くださいね。すぐに変更を致します。また、メールアドレスをお持ちの方へはメール受信に変更も出来ます。ご希望の方はFAXまたはメールで、送信先のアドレスを教えてください。お待ちしております!!

★☆☆手洗いについて☆☆★

食品衛生の基本は「手洗いに始まり手洗いに終わる」とよく言われます。しかしながら、「言うは易し、行うは難し！人にやらせるのはもっと難し！」というのが手洗いの為にある言葉でしょう。新年度を迎え、新たな気持ちでまずは手洗いからしっかりと見直していきましょう♪

●なぜ手を洗わなければいけないのか

「人の手は食べ物を汚染させる元凶です!!」人間の手はあらゆるものを掴むことが出来ますから、手作業の多い食品を扱う現場では、手を介して、汚染された場所から清潔な場所へ病原微生物を運んでしまいます。つまり人の手が食中毒を起こす病原微生物の「運び屋」の役割をしてしまうのです。私たちは微生物を直接目で見ることは出来ません。手洗いでは、見た目の汚れを落とすのはもちろん、目に見えなくても運び屋となる危険性のある手を、適切な方法で洗うという行為が重要となります。

●手洗いの重要性を再認識しよう

残念ながら、「手洗いが行われなかった」または「十分でなかった」為に、人の手を介したとみられる病原微生物による食中毒事故が発生しています。食べ物の中で病原微生物が増えなくても、食べ物に外から病原微生物がほんの少し付いただけで、食べ物は汚染され、それを食べることにより食中毒を起こすのです。こうした病原微生物はもともと人の手にはすんでおらず、人の糞便、あるいは汚染された食材に由来するものです。それらに触れることで手が汚染され、人の手が運び屋となって食品を汚染するという経路が考えられます。したがって、たとえ汚染されたものに触れたとしても、手をよく洗い、病原微生物を洗い落とし、手を清潔にすれば食中毒の発生を防げたはずで



出典:文部科学省HP「食中毒防止の上で手洗いの重要性について」より抜粋



スチコンで やってみました!!

— 冷凍白身魚フライ —

お客様からスチコンで「揚げ物」は出来ますか??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

食材:冷凍白身魚フライ 油
使用器具:鉄板 中網

1. 冷凍白身魚フライに、まんべんなく油をぬり、鉄板の中に敷いた網の上にのせます。
2. スチコンをコンビ 200℃10分に設定し予熱します。
3. 予熱完了後①をスチコンの中に入れます。
4. 加熱完了後、中心温度を測り85℃を超えていたら取り出します。

※ 普通に油で揚げた白身魚フライに比べ、中まで油が染みていないので、あっさりとした仕上がりになります。今回はオレンジパン粉を使った冷凍フライを使ったので、見た目もよかったです。白いパン粉を使ったものと、白いままの出来上がりとなります。

他にも、こんなことスチコンで出来るの?と疑問がありましたら、お寄せ下さい♪

すぐにテストキッチンでテストをして結果をお知らせしますね!!

●● レシピコンテスト開催中 ●●

アーテック倶楽部ニュース300号で告知をいたしました、レシピコンテスト!皆様、ご応募いただきまして、ありがとうございました!! 本日締め切りですが、まだ間に合いますので、皆様ふるってご応募下さい!! 豪華商品を多数用意してお待ちしております。

□応募方法

FAXかメールにてお寄せ下さい。

FAX: 0120-842-860

E-メール: artec@842581.com

□レシピ募集期間

2015年2月20日～

2015年4月17日まで