



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 353

2019.7.19号

発行：アーテック倶楽部事務局
家田 克彦 鳥居 浩二 都築 莉香

毎月第3金曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

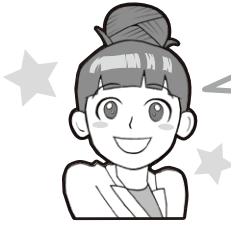
フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: info@artec.ne.jp



こんにちは。研修中の新人栄養士、石川です。突然ですが、皆様は“ペットボトル症候群”をご存知ですか？砂糖を多く含む清涼飲料水を大量に飲むと、高血糖になります。高血糖状態では喉が渇くため、更に清涼飲料水を飲む悪循環が起こり、糖尿病を引き起こしてしまうという病気です。梅雨も明け、熱い夏がやってきましたが、喉が渇いた時には是非お茶や水を飲んでみてくださいね。

★☆☆お休みに入る前に一度点検を☆☆★

新入社員の都築です。先月は小学校の給食に異物が混入してしまったことが何件もあったようです。

また混入してしまった異物が調理器具のネジやボルトというのを何件も見受けました。

これから夏休みに入り、一旦忙しさも落ち着くころかと思えます。

一度お使いの機器の点検をしてみて、新学期に備えてみてはいかがでしょうか。

今回は厨房機器を扱うアーテックから機器のチェックポイントをご案内致します！

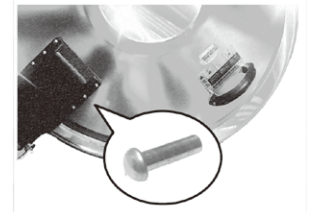
■回転釜のポイント

釜で一番危険があるのは、釜の蓋についているリベット・ボルト・ナットです。

蓋の接合部分に使われているリベットやボルトは小さくて軽く、毎日の開け閉め時にとても負担を受けています。そのため経年劣化でリベットやナットがだんだんと削られてゆるんでしまうことがあります。また蓋と接触している部分が使っていくうちに削れていくと、削られた上にある頭の部分がポロッととれてしまうこともあります。

リベットやボルトがゆるむことで、蓋にもぐらつき衝撃でひびが入ったり、そのひびから錆びが生じサビの液体が混入するということもあります。

蓋のひび、亀裂から蓋が破損して釜の中に削れたカスが入ることがあります。



■炊飯機のポイント

炊飯機で注意したいところは、炊飯機の取っ手部分と食缶の取っ手部分です。

炊飯機の取っ手は毎日の開け閉めの振動や衝撃によって負担がかかりやすい部分です。

また食缶も毎日の動作から取っ手部分のとめ金具の部分から亀裂がはいったり、亀裂から削られたカスが異物としてはいつてしまうことが考えられます。

■しっかり確かめて危険防止を！

ネジのゆるみなどを目視だけでなく、一度触ってみて確認してみることをおすすめします。

ぐらつきやゆるみを感じたら早めに相談していき対処していきましょう。

また現在食品を取り扱っている中で、異物混入防止のためなどのマニュアルがないことや、現在の環境不安がある場合はアーテックにお任せください！

アーテックはクックチルを活用して調理を行っている岡崎クックチルセンターという給食センターを運営しています。HACCPの概念も取り入れたマニュアルもあるので、そのノウハウを活かしてご相談にのることができます。どんなことでもお気軽にアーテックにご相談ください！

