

食品検査室だより

うみなぎ

平成26年1月号 通巻119号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ 年の始めの ためしとて 終わりなき世の めでたさを・・・ ♪
明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

手洗い設備は清潔ですか？

食中毒菌やウイルスによる二次汚染や感染を防止するためには、確実な手洗いを励行することが何より重要です。児童生徒の手洗いの場は衛生的に管理されているでしょうか。

児童生徒の手洗い用として一部で使用されている網入り固形石鹸の網等の細菌汚染状況について、独立行政法人日本スポーツ振興センターが平成21年12月から平成22年2月にかけて調査した結果が「平成21年度学校における食の安全に関する実態調査報告書」に掲載されています。御紹介しますので、参考にしてください。

「児童生徒用手洗い設備及び石鹸等の微生物汚染状況調査」の結果及び考察

- 固形石鹸を入れている網には多量の細菌が付着しているものが多く認められたことから、網入り固形石鹸の使用に際しては、使用後はよくすすいで石鹸の網に付着した汚れや細菌を洗い流す必要がある。
- 固形石鹸を入れる網は材質の種類を問わず菌数が高く、微生物伝搬の要因となる可能性があることから、その使用は極力避けるべきである。
汚染拡大を防止するには、手回し式の給水栓よりも自動給水栓のほうが望ましい。
- 手洗い設備を清掃する際は、給水栓、網入り固形石鹸の表面、液体石鹸のポンプが汚染源となることがないように入念に洗う必要があり、このことは食中毒、感染症の予防の面から非常に重要である。

10⁷ 個以上の一般生菌数が検出された網の状態



中学校：生徒数280名
殺菌剤入り固形石鹸



小学校：児童数1,138名
固形石鹸



小学校：児童数1,138名
固形石鹸



小学校：児童数141名
固形石鹸



小学校：児童数127名
固形石鹸



中学校：生徒数980名
固形石鹸

黄色ブドウ球菌が検出された手洗い場(網、固形石鹸、給水栓)



固形石鹸の網
小学校：児童数764名



固形石鹸 小学校：児童数141名



給水栓 中学校：生徒数980名

詳細は実態調査報告書または日本スポーツ振興センターHPをご覧ください。

HP 学校安全Web → 学校給食衛生管理(食中毒発生状況等) → 調査研究(実態調査) → 実態調査報告書 → バックナンバー
→ 平成21年度 学校給食における食の安全に関する実態調査報告書

12月は、ふりかけ及び混ぜ込み(炊き込み)ご飯の素、冷凍野菜類、漬物・佃煮類について細菌検査及び理化学検査を実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を安心して御使用ください。



<12月検査実施一覧表>

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	のりふりかけ	タカ食品	適	37	輸入インゲン(カット)	ニチレイ	適	
2	かつおふりかけ	〃	〃	38	国産カットインゲン	マツバラ	〃	
3	一食かつお大豆	フタバ	〃	39	枝豆むき実	マルハニチロ	〃	
4	ふりかけ(のりたまご)	〃	〃	40	きぬさや	〃	〃	
5	ふりかけ(生わかめ)	アルファ食品	〃	41	グリーンピース	ワッティ	〃	
6	ふりかけ(しそ)	フタバ	〃	42	裏ごしかぼちゃ	キューピー	〃	
7	さげぱっぱ	大島食品	〃	43	乱切りごぼう	マツバラ	〃	
8	トッピングひじき	サンミック	〃	44	千切りごぼう	キューレイフーズ	〃	
9	トッピングいそわかめ	〃	〃	45	ソテードオニオンスライス	エムシーシー食品	〃	
10	野菜ふりかけ	フタバ	〃	46	コーンカーネル	ニチレイ	〃	
11	味ごまひじきふりかけ	〃	〃	47	裏ごしコーン	キューピー	〃	
12	くろしおふりかけ	〃	〃	48	国産にんじんダイスカット	びえいフーズ	〃	
13	ひじきちりめん	〃	〃	49	裏ごしにんじん	キューピー	〃	
14	鮭青菜	〃	〃	50	カットほうれん草(ブロック)	四位農園	〃	
15	炊き込みわかめご飯の素	アルファ食品	〃	51	カットほうれん草(バラ)	マツバラ	〃	
16	ゆかりごはん(炊き込みしそ)	フタバ	〃	52	乱切りれんこん	大冷	〃	
17	梅じゃこご飯の素	アルファ食品	〃	53	ブロッコリー	マツバラ	〃	
18	青菜しらす	フタバ	〃	54	カット小松菜	〃	〃	
19	ドライミックス五目	アルファ食品	〃	55	カットチンゲンサイ	〃	〃	
20	ライスクック	チャーハンの素	味の素	〃	56	大根おろし	サンホーム	〃
21		サフランライスの素	〃	〃	57	カリフラワー	ニッスイ	〃
22		チキンライスの素	〃	〃	58	マイルドキムチ	アサダ	〃
23		ピラフの素	〃	〃	59	貝だくさんのかき揚げ	ニッスイ	〃
24	さつまいも乱切り	マツバラ	〃	60	ささがきゴボウ	JAフーズミヤザキ	〃	
25	さつまいもストレート	県経済連	〃	61	千切りゴボウ	〃	〃	
26	さつまいもダイス13mm	〃	〃	62	梅干し	カセイ食品	〃	
27	さつまいもダイス15mm	〃	〃	63	練り梅	テーオー	〃	
28	うらごしさつまいも	くみあい食品	〃	64	つぼ漬きざみ	上園食品	〃	
29	紫芋ペースト	マツバラ	〃	65	一食福神漬	博多漬物	〃	
30	焼き芋	県経済連	〃	66	国産つぼ漬	タカ食品	〃	
31	冷凍里芋(ホール)	マツバラ	〃	67	味よしきざみ高菜	上園食品	〃	
32	冷凍里芋(乱切り)	〃	〃	68	かなざちりめん	博多漬物	〃	
33	フレンチフライポテト	マルハニチロ	〃	69	細切昆布	〃	〃	
34	ランチウエッジ	ニチレイフーズ	〃	70	しそ味ひじき	タカ食品	〃	
35	グリーンアスパラガス	アグリ・サン	〃	71	Feひじきのり	〃	〃	
36	輸入インゲン(ホール)	ニチレイ	〃	72	しそ海苔	〃	〃	

<細菌検査> ・一般細菌数(1~61) ・大腸菌群(1~23,29,30,42,45,47,49,56,58)
 ・E.coli(24~28,31~41,43,44,46,48,50~55,59~61) ・黄色ブドウ球菌(1~61) ・サルモネラ属(1~61)
 ・腸管出血性大腸菌O157(1~23,30,56,58)

<理化学検査> ・保存料(1~23,59~72) ・塩分(1~23,59~72) ・水分(1~23) ・pH(62~67,71,72)
 ・可溶性固形分(62~67,71,72) ・酸価, 過酸化価(33,34,59)
 ・残留農薬: 簡易法(34~40,43,44,48,50~55,60,61)