

# 食品検査室だより

## うみなぎ

平成26年3月号 通巻121号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ どこかで 春が生まれてる どこかで水が 流れ出す 山の三月・・・♪  
卒業シーズン到来！おいしく楽しい学校給食は子どもたちの良い思い出の一つとなることでしょう。

### 再確認！手洗いのポイントー2ー

#### ポイント3 アルコール消毒前の手洗いを確実に！

消毒前の手洗いの仕方によってアルコール消毒の効果にどのような違いが生じるか、実験してみました。

Aは、試験的に大腸菌群を付着させた手を石けん液で軽く洗浄した後、水気を拭いて、アルコール消毒した結果です。石けんで軽く1回洗浄しただけの手にはまだ大腸菌群が残っているため、アルコール消毒しても効果があまりないことがわかります。

Bは、試験的に大腸菌群を付着させた手を石けん液で20秒間洗浄し、再度石けん液で20秒間洗浄した後、水気を拭いて、アルコール消毒した結果です。2回洗浄することにより、大腸菌群はほとんど洗い落とされ、さらにアルコールで完璧に消毒されました。

今回の結果からも、**アルコールの消毒効果を上げるためには手洗いの仕方がたいへん重要であり、2回洗浄でしっかり菌を落としてから消毒すると効果的である**ことがわかります。

#### 石けん液で軽く1回洗浄した場合

試験的に大腸菌群を付着させた手



石けん液で軽く1回洗浄後の手



アルコール消毒後の手



#### 石けん液で20秒間洗浄を2回繰り返した場合

試験的に大腸菌群を付着させた手



石けん液で20秒間洗浄2回実施後の手



アルコール消毒後の手



お知らせ：平成26年度の訪問衛生検査の実施について



学校給食調理場の衛生管理をサポートする訪問衛生検査は、これまでに55の調理場で実施し、リピーターも増え、すっかり定着してまいりました。平成26年度も引き続き実施します。検査に関わる費用はすべて本会が負担しますので、衛生管理の確認や衛生意識の向上等にぜひ御活用下さい。検査の内容は、調理器具・機材及び調理従事者等の手指の細菌検査及び清浄度検査、食器具の洗浄度検査等です。  
希望されるところは、早めに食品検査室にご連絡下さい。(申請締切：5月2日)

2月の検査実施内容・結果

2月は、平成26年度1学期の九州地区共通選定品、1学期からの新規取扱品、5月の子どもの日用デザート、冷凍魚介素材・調理加工品等について、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。



甘夏ゼリー プチたいやき

<2月の検査リスト・結果>

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	いわしのトマト煮 40g	津田商店	適	30	あさりむき身	宝 幸	適	
2	50g	//	//	31	プチ貝柱	トクスイフーズ	//	
3	いわしのカリカリフライ	SN食品	//	32	ベビー帆立	小泉水産	//	
4	さわらフライ	福岡丸福水産	//	33	姫はまぐり	トクスイフーズ	//	
5	国産ミートハンバーグ 60g	ニチレイフーズ	//	34	イカタンザクIQF	鹿児島県漁連	//	
6	80g	//	//	35	いか輪切り(ベトナム産)	酒元水産	//	
7	みつせ鶏タレ焼きだんご	ヨコオフーズ	//	36	鹿の子いか(短冊)	大 冷	//	
8	青うめゼリー	給材開発	//	37	むきえび	L	マルハニチロ	//
9	冷凍フルーツムース	セリア・ロイヤル	//	38		2L	//	//
10	ツナマヨコロック	九州太平商事	//	39		3L	//	//
11	野菜果実ゼリー	給材開発	//	40	県内産むきえび	鹿児島県漁連	//	
12	『米衣』の鶏ささみカツ 40g	ニチレイフーズ	//	41	いかねぎ焼き	ナカシン冷食	//	
13		60g	//	42	エビフリッター	ニッスイ	//	
14	冷凍焼きそば麺	尾家産業	//	43	本ずわいほぐし身	サンレイフーズ	//	
15	乱切りポテト	SN食品	//	44	たこスライス	トクスイフーズ	//	
16	エッグフリー 10g	キューピー	//	45	国産シーフード ミックス	えび	//	
17	マヨネーズタイプ 1Kg	//	//	46		いか	//	//
18	かしわ餅 30g	SN食品	//	47		ほたて	//	//
19	かしわ餅 40g	九州太平商事	//	48	ヤリイカリング	酒元水産	//	
20	かからんだんご	まるや食品	//	49	いわし一枚開き	//	//	
21	笹だんご	カセイ食品	//	50	いわし一枚開き(粉付)	//	//	
22	プチたいやき	九州太平商事	//	51	いわし丸干し	鹿児島県漁連	//	
23	子どもの日の甘夏ゼリー	給材開発	//	52	しらす干し	//	//	
24	さばゆず味噌煮 50g	津田商店	//	53	田作り煮干し	//	//	
25		60g	//	54	いわし甘露煮	40g	津田商店	//
26	ぎょうざ25	テーブルマーク	//	55		50g	//	//
27	里芋れんこん鶏つくね	印南養鶏	//	56	いわしみぞれ煮	//	//	
28	絹厚揚げ	大 冷	//	57	いわし梅煮	//	//	
29	九州産のゆずゼリー	宝 幸	//	58	さばけずり節	松田水産	//	

- <細菌検査> ・一般細菌数(1~16,18~58) ・黄色ブドウ球菌(1~16,18~58) ・E.coli(3,4,10,12~15,28,30~51,53)  
 ・大腸菌群(1,2,5~9,11,16,18~27,29,52,54~58) ・サルモネラ属(1~16,18~29,41~44,49~58)  
 ・腸管出血性大腸菌O157(1~16,18~23,27,29,58) ・腸炎ビブリオ(1~4,24,25,30~57)  
 ・カンピロバクター(7,12,13,27) 他
- <理化学検査> ・保存料(1~29,54~58) ・塩分(1~7,10~14,16~22,24~27,51~58) ・ヒスタミン(1~4,24,25,49~58)  
 ・揮発性塩基性窒素(3,4,12,13,130~40,42~50,52) ・吸油率(3~6,10,12,13) 酸価, 過酸化価(33,34,59)  
 ・pH&可溶性固形分(1,2,8,9,11,16,17,23~25,29,54~57) ・酸価&過酸化価(3,27,28,42)  
 ・アレルギー物質<卵>(16,17) ・残留農薬：簡易法(15) 他