

食品検査室だより

うみなぎ

平成26年7月号 通巻125号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

梅雨空の向こう側に真夏の太陽が控えています。夏は本会の行事が目白押し、どうぞご参加ください！

食器具の検査などを体験しませんか？



7月25日(金)の本会物資展示会では、食品検査室も開放します。検査体験コーナーや資料展示コーナーなどを開設しますので、ぜひ、お立ち寄りください！

* 食器具の洗浄度検査コーナー

食器具を持参された方々と一緒に良く洗浄されているかどうかを検査するコーナーです。結果を見て洗浄方法の見直しに活用できるという声が多く聞かれます。

検査は、残留でんぷんと残留脂肪について行いますので、検査を希望される場合は、当日、**食器具を類毎に2枚ずつ**、お持ちください。

(例)・温食器2枚 ・小食器2枚 ・大食器2枚
・スプーン2本 ・しゃもじ2本 など



食器具の洗浄度検査の様子

* 検査体験コーナー

糖度計、塩分計、手洗い上手などの貸出用検査機器を使って、検査にチャレンジしていただくコーナーです。



貸出器具を使用して検査に挑戦！

* 資料展示コーナー

調理場の衛生管理や児童生徒の衛生指導に御活用いただける検査データ等の資料を展示したコーナーです。



手指の検査結果などの資料を展示

紹介：貸出用DVDが新しく仲間入りしました。御活用ください。



< 内容 >

- 1 ノロウイルスの食中毒と感染症とは
 - ・ノロウイルスの特徴をわかりやすく説明
 - ・食品衛生監視員が飲食店店主の疑問を解決
- 2 ノロウイルスの集団食中毒事例(1)・(2)
 - (1) 人の手を介してノロウイルスが食品に付着
 - (2) 食材にノロウイルスが付着している場合
- 3 ノロウイルスの集団食中毒事例(3)・(4)
 - (3) 汚染された飲料水による食中毒
 - (4) 人から人への感染

4 ノロウイルス食中毒防止のために

ノロウイルスはやっかいなウイルスですが、一般的な衛生管理を守ることが基本的であることに変わりはありません。正しい手洗い方法に加え、嘔吐物処理方法も映像でわかりやすく説明

～DVD説明書より～

6月の検査実施内容・結果

6月は、九州各県学校給食会で決定した2学期の共通選定品、2学期からの新規取扱品等、9月の行事食、冷凍食肉類、冷凍食肉調理加工品類、ドレッシング類及び調味料類について、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ご使用ください。

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果
1	さんまかぼすレモン煮	40g	津田商店	適	46	煮込み用スクールハンバーグ60g	エムシーシー食品	適	
2		50g	〃	〃	47	冷凍卵白	キューピー	〃	
3	ホキ天玉揚げ	40g	福岡丸福水産	〃	48	徳用ミニ春巻き	テーブルマーク	〃	
4		50g	〃	〃	49	ミニ八宝春巻き	マルハニチロ	〃	
5	トマトオムレツ	バラ	マルイ食品	〃	50	冷凍スパゲッティ	武蔵野フーズ	〃	
6		パック	〃	〃	51	照焼チキンパティ	マルイ食品	〃	
7	れんこん入り平つくね(テリヤキソース)		給材開発	〃	52	根菜ハンバーグ	〃	〃	
8	ジャンボえびしゅうまい		SN食品	〃	53	里芋れんこん鶏つくね	印南養鶏	〃	
9	かぼちゃムース		セリア・ロイル	〃	54	照り焼きチキン	〃	〃	
10	ラ・フランスゼリー		給材開発	〃	55	肝っ子竜ちゃん	ジャパンファーム	〃	
11	ソフトシュークリーム		大 冷	〃	56	ゴーヤスライス	くみあい食品	〃	
12	枕崎産かつお腹皮みりん漬け		かつお公社	〃	57	長芋とろろ	マルコーフーズ	〃	
13	ナタデココゼリー(ヨーグルト味)		カセイ食品	〃	58	一食マヨネーズ	キューピー	〃	
14	チーズソース *塗るタイプ		ロルフ	〃	59	お豆腐屋さんのとうふマヨ	但馬屋食品	〃	
15	ちょこっとクリームチョコレート		タカ食品	〃	60	エッグフリーマヨネーズタイプ	キューピー	〃	
16	とっとコンブ		大島食品	〃	61	タルタルソース	〃	〃	
17	たらこふりかけ		フ タ バ	〃	62	L&Mノンエッグタルタルハーフ	丸和油脂	〃	
18	ノンオイルドレッシングクリーミー胡麻		丸和油脂	〃	63	L&Mノンエッグハーフ	〃	〃	
19	金時豆ペースト		天狗缶詰	〃	64	フレンチドレッシング	〃	〃	
20	クッキング用	ココア	大島食品	〃	65	スクール焙煎胡麻ドレッシング	キューピー	〃	
21		ミルク	〃	〃	66	和風ドレッシング	丸和油脂	〃	
22	満月ゼリー		給材開発	〃	67	ノンオイルサウザンドレッシング	キューピー	〃	
23	お月見ゼリー		SN食品	〃	68	ノンオイルドレッシング和風	〃	〃	
24	芋大福		給材開発	〃	69	一食醤油	キンコー醤油	〃	
25	お月見だんご(カスタード)		カセイ食品	〃	70	一食酢みそ	〃	〃	
26	ライスDEチキン		印南養鶏	〃	71	一食とんかつソース	松原食品	〃	
27	ささみチーズフライ		マルイ食品	〃	72	一食ウスターソース	キンコー醤油	〃	
28	おくらスライス		JAフーズみやざき	〃	73	マイティソース	タカ食品	〃	
29	輸入牛肉	スライス	ニチレイフレッシュ	〃	74	一食トマトケチャップ	高橋ソース	〃	
30		モモスライス	〃	〃	75	ケチャップソース	松原食品	〃	
31		ミンチ	〃	〃	76	ケチャップ&マスタード	タカ食品	〃	
32		角切り	〃	〃	77				
33		細切り	〃	〃	78	しゅうまいのタレ	松原食品	〃	
34	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	〃	79	うすくち醤油	キンコー醤油	〃	
35		角切り	〃	〃	80	こいくち醤油	〃	〃	
36	県内産豚肉	スライス	〃	〃	81	ウスターソース	カゴメ	〃	
37		角切り	〃	〃	82	とんかつソース	〃	〃	
38		ミンチ	〃	〃	83	食酢	キンコー醤油	〃	
39		豚骨煮込み用	〃	〃	84	すし酢	キンコー醤油	〃	
40	県内産鶏肉	スライス	〃	〃	85	福山黒酢	福山こめ酢	〃	
41		角切り	〃	〃	86	福山黒酢(シルバー)	〃	〃	
42		ミンチ	〃	〃	87	福山つぼ酢	〃	〃	
43	スクールハンバーグ	60g	エムシーシー食品	〃	88	デミグラスソース	エムシーシー食品	〃	
44		80g	〃	〃	89	ピッツァソース	〃	〃	
45	さんま生姜煮		津田食品	〃					

<細菌検査> ・一般細菌数(1~78) ・E.coli (3,4,12,26~42,48~50,55,56) ・大腸菌群(1,2,5~11,13~25,43~47,51~54,57~78)
 ・サルモネラ属(1~78) ・黄色ブドウ球菌(1~78) ・腸管出血性大腸菌O157(1~27,29~47,51,55,57~78)
 ・カンピロバクター(7,26,27,40~42,53~55) ・腸炎ピブリオ(1~4,12,45) ・ウエルシュ菌(29~39)
 <理化学検査> ・塩分(1~8,11,12,14~18,20,21,24~26,45,69~89) ・保存料(1~26,45,69~89) ・ヒスタミン(1~4,12,16,45)
 ・酸価(3~6,11,26) ・過酸化物価(3~6,11,26) ・新鮮度：揮発性塩基窒素(3,4,29~42)
 ・pH(1,2,9,10,13,18,19,22,23,45,69~89) ・可溶性固形分(1,2,9,10,13~15,18,22,23,45,69~89)
 ・酸度(70~76,78,81~87) ・無塩可溶性固形分(64~86) 他