

# 食品検査室だより

うみなぎ

平成26年8月号 通巻126号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ 我は海の子白浪の さわぐいそべの松原に 煙たなびく・・・ ♪

うだるような暑さが続いています。熱中症にならないよう十分気をつけて、この夏を乗り切りましょう！

## ご来場、ありがとうございました。

7月25日(金)に開催しました学校給食用物資展示会に、今年も多くの関係者の方々にご来場いただきました。

食品検査室では、例年どおり、食品衛生関係の資料展示及び検査体験コーナーを設けました。

「食器具の洗浄度検査コーナー」では、12箇所の調理場から持ってきていただいた食器具について、皆さん方と一緒に残留でんぷん及び残留脂肪の検査を実施し、その場で確認していただきました。

「手洗い検査体験コーナー」では、確認用の機器「手洗い上手」を使って、手のどこに洗い残しがあるかを簡単に洗った場合と丁寧に洗った場合とで比較しました。

また、「ルミテスター」を使って、手洗いでしっかり汚れが落ちたかを数値で確認していただきました。

「食品衛生関係展示コーナー」では、手洗いの重要性を再認識するために、今年は「正しい手洗いのポイント」について、データや検査結果等を展示しました。



大盛況の業者展示会場



食品検査室での食器の洗浄度検査

## 貸出DVDの紹介

貸し出し用DVDの第2弾として、「食品衛生の基礎」(24分)が仲間入りしました。広く飲食店などを対象としてあり、学校給食に絞ったものではありませんので、「学校給食衛生管理基準」と内容が一部異なるところもありますが、多くの点で参考になります。貸し出しを希望される場合は、食品検査室に直接ご連絡ください。



### DVD説明書より

- 1 大切な食品取扱者の衛生（個人衛生）**  
食品取扱者の健康管理、身だしなみ、正しい手洗いの方法を解説
- 2 食品の取扱い きちんとできていますか？**  
納品・保管時における食材等のチェックポイントを解説
- 3 調理作業の衛生 守られていますか？**  
食中毒予防の3原則である「細菌をつけない、ふやさない、やっつける」の3ポイントを解説。
- 4 怠っていませんか？ 器具や容器の洗浄**  
まな板、包丁、フキンの洗浄・消毒方法と器具や容器の保管について解説
- 5 その他のポイント**  
冷蔵庫・冷凍庫での食材保管の注意点やネズミやゴキブリなどの衛生害虫の駆除方法や厨房内や食材倉庫の整理・整とんのポイント等について解説

## 7月の検査実施内容・結果

7月は、冷凍品の魚介類調理加工品、肉調理加工品類、海藻類、冷蔵品のきのこ類、大豆製品、油で処理した製品、レトルト水煮製品などについて、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。

### (冷凍魚介類調理加工品、肉調理加工品類、きのこ類、大豆製品、等)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	甘塩鮭	トクスイ	適	32	冷凍白玉餅	川光物産	適
2	鮭角切り	ニッスイ	〃	33	冷凍白串だんご	〃	〃
3	さけフライ	極洋	〃	34	ゆでもち	東洋クニカワーズ	〃
4	さけ磯の香チーズフライ	極洋	〃	35	ほぐしささみ水煮	マルイ食品	〃
5	鮭フレーク(ゴマ入り)	マルハニチロ	〃	36	とりささみチャンク	キューピー	〃
6	秋鮭塩焼き	大冷	〃	37	しいたけ(足切り)	かしい	〃
7	さば切身	50g 県漁連	〃	38	しいたけ(カット)	〃	〃
8		60g 〃	〃	39	しいたけ(並)	〃	〃
9	さばホイル焼	津田商店	〃	40	一食天つゆ	キンコー醤油	〃
10	さばゆず味噌煮	〃	〃	41	一食ざるそばつゆ(めんつゆ)	〃	〃
11	さばゴマ味噌煮	50g 〃	〃	42	冷やし中華のたれ	〃	〃
12		60g 〃	〃	43	きな粉	中村製粉	〃
13	さば塩焼	〃	〃	44	粉豆腐	信濃雪	〃
14	さば味噌煮	〃	〃	45	凍り豆腐(高野豆腐)	みすずコーポレーション	〃
15	スクール	6gタイプ MCC食品	〃	46	細ぎりこうや	〃	〃
16	ミートボール	10gタイプ 〃	〃	47	乾燥おから	テンセイジャパン	〃
17	煮込み用ミートボール	〃	〃	48	揚げチャーメン (揚げ麺)	30g 藤崎食品	〃
18	鶏肉入りだんご	ジャパンファーム	〃	49		40g 〃	〃
19	中華風つくね	マルイ食品	〃	50		50g 〃	〃
20	肉ぎょうざ	テーブルマーク	〃	51		60g 〃	〃
21	焼きぎょうざ	オカダ食品	〃	52		70g 〃	〃
22	水ぎょうざ	テーブルマーク	〃	53	バナナチップ	サンナッツ	〃
23	八宝春巻	マルハニチロ	〃	54	水煮ぜんまい	アルファー食品	〃
24	焼売(肉)チキンフイヨン入	ニチレイフーズ	〃	55	山菜水煮ミックス	〃	〃
25	マッシュルームスライス	大賀食品	〃	56	水煮なめこ	〃	〃
26	カットしめじIQF	マツバラ	〃	57	きのこ水煮ミックス	〃	〃
27	カットえのきIQF	〃	〃	58	マッシュルーム(インドネシア産)	天狗缶詰	〃
28	冷凍青のり	カネツ杉浦食品	〃	59	マッシュルーム(岡山県産)	大賀食品	〃
29	冷凍むすびめ(結び昆布)	アオキ	〃	60	水煮れんこん	スライス 本伝九曜紋	〃
30	美ら海育ちもずく	恩納村漁協	〃	61		ぶつ切り	〃
31	マイルドキムチ	アサダ	〃	62		いちよう切り	〃

<細菌検査>	・一般細菌数(1~43)	・大腸菌群(5,6,9~21,24,29~36,40~43)	・黄色ブドウ球菌(1~43)
	・E.coli (1~4,7,8,22,23,25~28,37~39)	・サルモネラ属(3~6,9~43)	・腸炎ビブリオ(1~14)
<理化学検査>	・腸管出血性大腸菌O157(15~19,30,31,35,36,40~43)	・カンピロバクター属 (18,19,35,36)	
	・揮発性塩基窒素(1~4,7,8)	・ヒスタミン(7~14)	・塩分(1,5,6,9~14,40~42,54~59)
	・保存料(1~14,40~42,54~62)	・pH(10~12,14,40~42,54~62)	・可溶性固形分(9~12,14,40~42,54~62)
	・水分(43~53)	・酸価(43~53)	・過酸化物価(43~53)
			・量目(54~62)

### 検査用貸出機器の紹介：「手洗い上手」

本会の貸出機器の中で、児童生徒の手洗い指導に最も人気のあるのが、「手洗い上手」です。専用ローションを用いて、手のどこに洗い残しの部分があるかをチェックする装置です。

ノロウイルス食中毒防止対策として、確実な手洗いの励行が求められています。本来の貸出対象である調理場でも、確実な手洗いができているかを確認するために御活用ください。



青白い部分が洗い残し部分