

♪ 山田の中の 一本足の案山子 天気の良いのに 蓑笠着けて・・・ ♪

実り秋を迎えました。いろいろな食材が学校給食の献立をより豊かなものにしてくれることでしょう。

野菜(青果物)の細菌数について

「野菜(青果物)を洗浄するとき、どの野菜から先に洗うべきか?」「野菜の細菌数を調べたデータはないだろうか?」などの問い合わせが寄せられています。

同じ野菜であっても、生産地の違い、栽培条件(土壌、肥料、周囲の環境など)や流通状態などによって、細菌の付着度は大きく異なってくるため、野菜毎に細菌汚染度を明確に分類することは出来ないとされています。参考までに、東京都福祉保健局の「食品衛生の窓」に掲載されている「野菜の衛生学的実態調査結果」の一部をご紹介します。詳細については、東京都福祉保健局ホームページをご覧ください。

「野菜の衛生学的実態調査結果」の抜粋

実施期間：平成21年7月から平成23年10月まで

検査対象：大田市場内に流通する、生で食べられることのある野菜：237検体

- ア 葉菜類(キャベツ、レタス、セロリなど)112検体
- イ サラダ(コーンサラダ、水菜サラダなど、開封しそのまま喫食できるもの)52検体
- ウ 果菜(トマト、ナス、キュウリなど)33検体
- エ 生食用スプラウト(カイワレ、ブロッコリースプラウト、アルファルファ等、加熱調理用の表示のないもの)27検体
- オ 根菜(ダイコン、ニンジン、コカブなど)13検体

検査結果

(1) 細菌検査結果

細菌数は1検体1g当たり $10^2 \sim 10^9$ (平均値 10^6)、大腸菌群は検体1g当たり $10 \sim 10^7$ (平均 10^3)でした。スプラウトの細菌数、大腸菌群数はほかの分類と比べて優位に高い結果となりました。

	細菌数	大腸菌群数
全体	$10^2 \sim 10^9$ (10^6)	$10 \sim 10^7$ (10^3)
葉菜	$10^2 \sim 10^8$ (10^6)	$10 \sim 10^7$ (10^3)
根菜	$10^4 \sim 10^8$ (10^6)	$10^2 \sim 10^7$ (10^4)
果菜	$10^2 \sim 10^7$ (10^5)	$10 \sim 10^5$ (10^2)
スプラウト	$10^7 \sim 10^9$ (10^8)	$10^2 \sim 10^7$ (10^5)
サラダ	$10^4 \sim 10^7$ (10^5)	$10 \sim 10^6$ (10^3)

10月15日は、「世界手洗いの日」です。

国連の国際衛生年であった2008年から、毎年10月15日は「世界手洗いの日」と定められました。

子どもたちを感染症や食中毒などから守るため、各国のユニセフでは、石けんを使って正しく手洗いが出来るようにさまざまな運動を展開しています。

本会の貸出機器の「手洗い上手」や「ルミテスター」は、児童生徒の手洗い指導に効果的です。どうぞ御活用ください。

(貸出については、食品検査室に御連絡ください。)



研修視察に本会を利用ください!

本会は、学校保健委員会や学校給食センターの研修会などに利用していただくことができます。

研修時間に応じて、本会の業務、食育支援事業、取扱物資の衛生管理等の説明や食品衛生ミニ講話なども行っています。さらに、食品検査室や食品倉庫等の施設も見学していただいています。

また、食品検査室では、ご希望があれば、栄養教諭、養護教諭や家庭科担当教諭のグループを対象に、簡易衛生検査の実技や調理実習における食中毒防止策についての研修等にも対応してまいりますので、御活用ください。



9月の検査実施内容・結果

9月は、冷凍品の2学期共通選定品、クリスマス行事食、ハンバーグ類、麺類及び小麦粉製品、冷蔵品のパン用スプレッド類、漬物・佃煮類などについて、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。

クリスマスケーキの検査結果もOKです！



<2学期共通選定品、クリスマス行事食、麺類、パン用スプレッド類、漬物・佃煮 等>

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	40g	津田商店	適	38	イチゴミックスジャム		タカ食品	適
2	レモン煮	50g	//	//	39	リンゴジャム		//	//
3	ホキ天玉揚げ	40g	福岡丸福水産	//	40	マーマレード		//	//
4	(青さ入り)	50g	//	//	41	モアティエ ヌーヴォ	ストロベリー	//	//
5	レンコン入り平つくね(テリヤキソース)	給材開発		//	42		アップル	//	//
6	トマトオムレツ	パック	マルイ食品	//	43		ブルーベリー	//	//
7		バラ	//	//	44		ストロベリー	//	//
8	ジャンボエビしゅうまい	SN食品		//	45	せんいプラス	アップル	//	//
9	かぼちゃムース	セリア・ロイル		//	46		ブルーベリー	//	//
10	ラ・フランスゼリー	給材開発		//	47	メープルゼリー		//	//
11	クリスマスオムレットケーキ	SN食品		//	48	ジャム&	ジャム	//	//
12	チーズロールケーキ	//		//	49	マーガリン	マーガリン	//	//
13	クリスマス ケーキ	純生ロール	給材開発	//	50	植物リノールマーガリン 8g		//	//
14		ストロベリー	//	//	51	チョコレートネオソフト		//	//
15		チョコレート	//	//	52	ピーナツネオソフト		//	//
16	いちごのデザート	//		//	53	デキシー	10g	丸和油脂	//
17	スクール	60g	MCC食品	//	54	マーシャル	15g	//	//
18	ハンバーグ	80g	//	//	55	デキシー黒豆きなこクリーム		//	//
19	煮込み用スクールハンバーグ	60g	//	//	56	デキシー	10g	//	//
20	スクール	6gタイプ	//	//	57	マーシャルピンズ	15g	//	//
21	ミートボール	10gタイプ	//	//	58	デキシー	10g	//	//
22	煮込み用ミートボール	//		//	59	レーズンクリーム	15g	//	//
23	冷凍うどん	武蔵野フーズ		//	60	サークルアーモンド		ユニフード	//
24	学給米粉うどん	//		//	61	デキシーチルドチョコ		丸和油脂	//
25	やせうま風平麺	//		//	62	デキシータ張メロンクリーム		//	//
26	冷凍ラーメン	//		//	63	チーズソース		宝幸ロールフ	//
27	冷凍チャンポン	//		//	64	チョコットクリームチョコレート		タカ食品	//
28	冷凍パンネ	//		//	65	梅干し		カセイ食品	//
29	冷凍フジリIQF	日本製粉		//	66	ねりうめ		テーオー食品	//
30	焼きおにぎり	味の素		//	67	つぼ漬きざみ		上園食品	//
31	ラビオリ	大冷		//	68	国産千切りたくあん		タカ食品	//
32	たこ焼き	テーブルマーク		//	69	一食福神漬		博多漬物	//
33	イタリアンミニピッツァ四角	MCC食品		//	70	国産つぼ漬		タカ食品	//
34	かぼちゃペースト(県内産)	九州太平商事		//	71	味よしきざみ高菜		上園食品	//
35	むき栗	大冷		//	72	白菜キムチ		カセイ食品	//
36	蒸し栗カットレトルト	日興食品		//	73	パパイヤ漬		徳之島マツバラ農産加工	//
37	ひじきドライパック	天狗缶詰		//	74	マイルドキムチ		アサダ	//

<細菌検査> • 一般細菌数(1~64) • 大腸菌群(1,2,5~22,30~32,36~64) • 黄色ブドウ球菌(1~64)

• E.coli (3,4,23~29,33~35) • サルモネラ属(1~64) • 腸炎ビブリオ(1~4,8)

• 腸管出血性大腸菌O157(5,9~22,36~64)

<理化学検査> • 揮発性塩基窒素(3,4) • ヒスタミン(1,2) • 塩分(1~8,49~74) • 保存料(1~15,38~74)

• pH(1,2,5,9,10,16,38~48,65~74) • 可溶性固形分(1,2,5,9,10,16,38~48,65~74)

• 水分(49~64) • 酸価(3,4,11~15) • 過酸化物質価(3,4,11~15)