

♪ 春は名のみの 風の寒さや 谷のうぐいす 歌は思えど 時にあらずと 声も立てず・・・♪

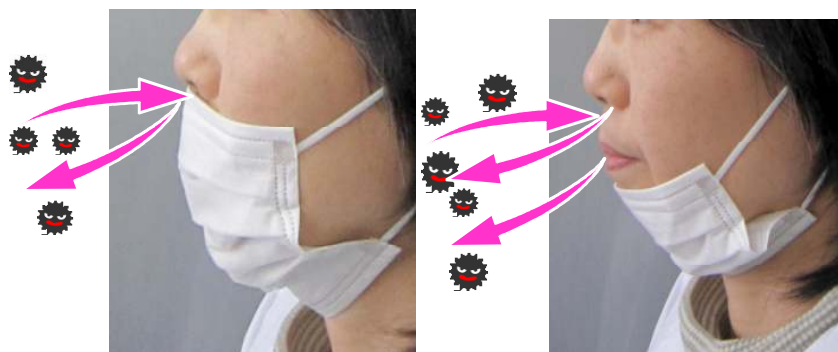
立春を過ぎ、一步一步確実に春が近づいてくるのが感じられるようになりました。この春巣立ちゆく中学3年生には、残り少ない学校給食をしっかりと味わって思い出の一つにしてほしいですね。

### マスクの装着時の動作に注意していますか？

前号に引き続き、マスクの装着に関する注意点を掲載します。

#### マスクは鼻までしっかり覆うこと

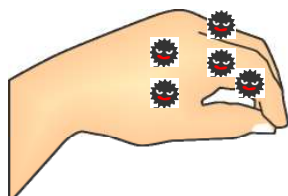
- マスクから鼻や口が出ていると、鼻腔や口の中の細菌やウイルスがくしゃみ、咳、話するときの唾などに伴って飛散し、環境中にまき散らすこととなります。また、逆に空気中のウイルスなどを含む飛沫を吸い込む危険性もあります。マスクは口はもちろんのこと鼻までしっかり覆うことが重要です。



厚生省資料では、くしゃみや咳は約2メートル飛ぶとされています。

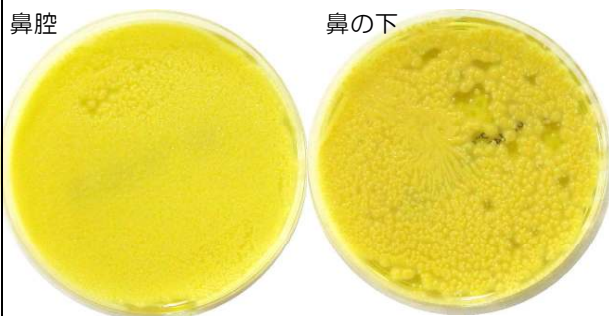
#### 鼻や口の周囲を触らないこと

- 約20%の人には恒常的に、約60%の人には一時的に、鼻腔や咽頭に黄色ブドウ球菌が存在しているといわれています。黄色ブドウ球菌が鼻腔や咽頭に存在しているからといって、調理作業ができないわけではありません。しかし、黄色ブドウ球菌は鼻や口の周囲にも広がる可能性がありますのでマスクをずらして鼻の下をこすったり、休憩時に鼻や口の周囲を触ったり、鼻をかんだりすると、手指に黄色ブドウ球菌が付着する可能性があります。その手で食品に触れると、黄色ブドウ球菌が食品に付着し、増殖してエンテロトキシンという毒素を産生し食中毒発生の原因になる恐れがあります。
- 鼻や口の周囲を触らない（触る癖を直す）こと、うっかり鼻や口の周囲を触った時やマスクを外した後などは、必ず確実な手洗いを行ってください。



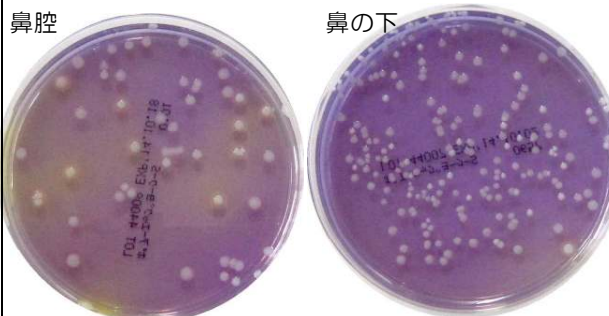
#### —鼻腔・鼻の下の黄色ブドウ球菌の検査結果—

##### ＜黄色ブドウ球菌：陽性の場合＞



鼻腔だけでなく鼻の下にも黄色ブドウ球菌が存在

##### ＜黄色ブドウ球菌：陰性の場合＞



黄色ブドウ球菌が陰性でも雑菌は存在

## 1月の検査実施内容・結果

1月は、行事食（3月・4月用）、平成27年度第1学期分共通選定品、リニューアル品等、海苔類、調味料類などについて、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。

### ＜行事食(3月・4月用)、平成27年度第1学期分共通選定品、リニューアル品等、海苔類、調味料類等＞

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果
1	ひなあられ	5g	日本糧食	適	33	カットピーマン・黄	県経済連	適	
2	ひなあられ	12g	シオヤマ	〃	34	刻み海苔	かしい	〃	
3	ひし餅		SN食品	〃	35	手巻きのり(2枚入り)	丸川海苔	〃	
4	ミニ桜餅		〃	〃	36	手巻きのり(3枚入り)	〃	〃	
5	お祝 紅白餅		〃	〃	37	手巻きのり(フラワーカット)	〃	〃	
6	もものゼリー(VC&Fe入り)		ニチレイ	〃	38	一食きざみのり	柳川海苔	〃	
7	お祝い いちごのジュレ		給材開発	〃	39	味付けのり	〃	〃	
8	すだちゼリー		SN食品	〃	40	焼きのり(おむすびころんちよ)	丸川海苔	〃	
9	剥きはまぐり		〃	〃	41	青のり粉	西 昆	〃	
10	いわし梅煮	40g	津田食品	〃	42	煮干し	県漁連	〃	
11		50g	〃	〃	43	焼きなまり節スライス	かつお公社	〃	
12	国産天然ぶりフライ		大 冷	〃	44	花かつお(碎片)	マルモ	〃	
13	子持ちカラフトししゃもフライ		極 洋	〃	45	くろしおパック	かつお公社	〃	
14	枝豆と豆腐の ミンチカツ	40g	MCC食品	〃	46	鮭油漬けフレーク	〃	〃	
15		60g	〃	〃	47	レトルト鮭ほぐし甘塩	宝 幸	〃	
16	絹厚揚げ		大 冷	〃	48	あさり水煮	日興食品	〃	
17	アセロラゼリー		ニチレイ	〃	49	レトルト紅ずわいがにフレーク	宝 幸	〃	
18	瀬戸内産レモンゼリー		SN食品	〃	50	オイスターソース	マルハニチロ	〃	
19	クリーミー野菜ドレッシング		キューピー	〃	51	エビチリソース	MCC食品	〃	
20	焙煎ごまドレッシング(乳・卵抜き)		〃	〃	52	赤みそ	キンコー醤油	〃	
21	和風たまねぎドレッシング		〃	〃	53	麦みそ	〃	〃	
22	スコッチエッグ(Ca&Fe入り)		〃	〃	54	茶うけみそ	〃	〃	
23	千切りごぼう		ヱイワ-みやび	〃	55	米みそ	〃	〃	
24	ささがきごぼう		〃	〃	56	チゲ鍋	ミツカン	〃	
25	カリフラワー		ニチレイフーズ	〃	57	種入りマスタード	MAILLE	〃	
26	ブロッコリー		マツバラ	〃	58	ゴールデンチャツネ	エスピー食品	〃	
27	カットほうれん草ブロック凍結		〃	〃	59	甜麺醤	エスピー食品	〃	
28	カットほうれん草バラ凍結		〃	〃	60	コチジャン	テーオー食品	〃	
29	カット小松菜		キューレイフーズ	〃	61	豆板醤 1Kg	ユウキ食品	〃	
30	カットチンゲンサイ		マツバラ	〃	62	四川豆板醤 330g	テーオー食品	〃	
31	カットピーマン・青		県経済連	〃	63	豆板醤 110g	キッコーマン	〃	
32	カットピーマン・赤		〃	〃					

＜細菌検査＞ ・一般細菌数(1~49) ・E.coli (9,12~16,22~33) ・大腸菌群(1~8,10,11,17~22,34~49)  
 ・黄色ブドウ球菌(1~49) ・サルモネラ属(1~49) ・腸炎ビブリオ(9~13,42~49)  
 ・腸管出血性大腸菌O157(1~22,34~49)

＜理化学検査＞ ・塩分(1~5,9~15,19~22,50~63) ・水分(1~5,19~21) ・ソルビン酸(1~22,50~63) ・ヒスタミン(10~13)  
 ・pH(6~8,10,11,17~21,50~63) ・可溶性固形分(6~8,10,11,17~21,50~63) ・新鮮度(9,12,13)  
 ・酸価(16,21) ・過酸化価(16,21) ・吸油率(12~15) ・残留農薬[簡易法](23~33) ・真空度(50,51)

### 貸出DVDのご紹介

貸出用DVDは、新たに、あなたが  
 守る食品衛生シリーズの「衛生管理  
 入門編」と「手洗い編」が加わり、



右表の6種類になりました。  
 研修等にどうぞ  
 ご活用ください。

No	タイトル	時間
1	ノロウイルスの食中毒と感染症	約 28 分
2	正しい知識で予防！ 衛生管理 ノロウイルスの基礎知識	約 19 分
3	食品衛生の基礎	約 24 分
4	あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防	約 24 分
5	あなたが守る食品衛生 衛生管理入門編	約 30 分
6	あなたが守る食品衛生 手洗い編	約 12 分