

食品検査室だより

うみなぎ

平成27年 3月号 通巻132号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会
TEL 0995-67-3611

♪ 春になれば 氷(しがこ)もとけて どじょっこの ふなっこの 夜が明けたと思うべな・・・♪
年度末となりました。調理場の衛生管理を再確認して、新年度を迎えましょう。

訪問衛生検査を受けてみませんか？

平成19年度から実施している訪問衛生検査は、これまでに多くの調理場で衛生管理の徹底や関係者の意識向上に活用していただいております。訪問衛生検査を希望される調理場は年々増加しており、26年度は、離島の4調理場を含む10箇所を実施しました。

本会食品検査室の衛生管理サポートの取組としてすっかり定着した訪問衛生検査を27年度も引き続き実施しますので、ぜひ、御活用ください。

訪問衛生検査を希望される調理場には、申請書様式を送付しますので、実施希望月などを記入して、締め切り日(4月24日)までに御提出ください。申請書が出そろった上で、実施日を決めさせていただきます。

検査に係わる費用(旅費、検査材料費など)はすべて本会が負担しますので、どうぞお気軽にお申し出ください。

締め切り日：4月24日(金)

*検査の実施内容は、次のとおりです。

検査対象	検査項目	検査対象数
調理器具・機材	細菌検査(一般細菌数、大腸菌群)及び清浄度検査	15箇所程度
調理従事者等の手指	細菌検査(一般細菌数)及び清浄度検査	15人まで
調理従事者等の鼻腔	細菌検査(黄色ブドウ球菌)	15人まで
食器具	洗浄度検査(残留でんぷん、残留脂肪)	10種類まで

*検査報告書には、拭き取り箇所や細菌培養結果写真を添付し、それぞれについて衛生管理上の注意点などを記載し、調理場にお届けします。



配缶台の検査



消毒剤容器の検査



真空冷却機の検査



手指の検査



鼻腔の検査

拭き取り検査結果(調理場設備・器具・機材等) No. 7

検査項目	一般細菌数	大腸菌群	清浄度検査
調理台・白磁 (円形に消毒剤塗布)	拭き取り部分(100cm ²)の培養写真	拭き取り部分(100cm ²)の培養写真	170
掃除機	拭き取り部分(100cm ²)の培養写真	拭き取り部分(100cm ²)の培養写真	0

【所感】
一般細菌(雑菌)及び大腸菌群は検出され、たいへん悪臭の発生が危惧されています。また、消毒剤を拭き取りし(洗浄)後の健康性を判定するも、食品由来のタンパク質や脂肪などの有機物の汚れを示すも、洗浄後の目標値(菌内数：2.0以下)の範囲内で、有機物の付着も認められません。今後引き続き清潔保持に心がけてください。

器具・機材の検査報告書例

拭き取り検査結果(手指・鼻腔) No. 4

項目	一般細菌数	RLU値	黄色ブドウ球菌
手指(右手・袖擦株)	7.14		
鼻腔			黄色ブドウ球菌：陽性

【手指検査】
・右手から右腕の細菌が付着しているだけで、球状連鎖球菌・球菌が検出されています。今後も引き続き適切な手洗いを心がけてください。袖擦株も付着していても、手洗いの細菌がすすぎで除去できない場合があります。袖擦株を1回洗浄するより、袖擦株を2回洗浄する方が効果的とされています。(1回目の洗浄で袖擦株をすすぎ上げて、2回目の洗浄で袖擦株をすすぎます。)
また、洗浄後、手洗いの十分な拭き取りからアルコール消毒をしてください。(1学校給食調理場に付く手洗い「アルコール」(受取検査実施日の09:31)を参考にしてください。)

【鼻腔検査】
・鼻腔の黄色ブドウ球菌は陽性でした。引き続きマスクを正しく着用してください。また、マスクを着用した後の手洗いを徹底してください。

手指・鼻腔の検査報告書例

2月の検査実施内容・結果

2月は、平成27年度第1学期からの新規取扱品、平成26年度第3学期分共通選定品、混ぜ込み・炊き込み用物資、種実類、冷凍魚介素材品及び加工品類などについて、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。さらに、アレルギー物質不使用食品(No.1, No.6, No.7, No.15, No.61)については、それぞれの不使用物質に応じて、乳、卵、小麦の検査を実施し、検出されないことを確認しております。

検査に裏打ちされた本会の物資を、どうぞ安心してご使用ください。

<新規取扱品、平成26年度第3学期分共通選定品、混ぜ込み・炊き込み用物資、種実类等>

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	きびなごのカリカリフライ	SN食品	適	32	調理用粉アーモンド	正栄食品	適	
2	フィレオチキン	40g	カセイ食品	//	33	クルミ	//	
3		50g	//	//	34	カシューナッツロースト	//	
4	ボイルきざみ昆布	SN食品	//	35	生ピーナツ	ミツヤ	//	
5	パインムース	セリア・ロイル	//	36	八割ピーナツ	シオヤマ	//	
6	アレルギーフリー カレーフレーク	エスピー食品	//	37	いりごま(白)	九鬼産業	//	
7	アレルギーフリー シチューフレーク	//	//	38	いりごま(黒)	//	//	
8	ドライアップル	日本糧食	//	39	すりごま(白)	//	//	
9	学校給食カルシウム米	SN食品	//	40	ねりごま(白)	//	//	
10	ササミチーズフライ(ほうれん草入り)	給材開発	//	41	みそ大豆	藤安醸造	//	
11	ぶりおろし煮	40g	津田食品	//	42	黒糖ビーンズ	九州太平商事	//
12		50g	//	//	43	アーモンドカル	太平フード	//
13	ローストンカツ	サヌキ畜産フーズ	//	44	うまかってん	給材開発	//	
14	お豆腐しゅうまい	大冷	//	45	カールフィッシュ	日本糧食	//	
15	ラビオリ(乳・卵抜き)	//	//	46	とっとチーズ	大島食品	//	
16	ひじきちりめん	フタバ	//	47	とっと昆布	//	//	
17	鮭青菜	//	//	48	わかなっつドン	東洋ナッツ食品	//	
18	炊き込みわかめご飯の素	アルファー食品	//	49	あじ切身	県漁連	//	
19	しそご飯の素	フタバ	//	50	あじ磯の香チーズフライ	極洋	//	
20	梅じゃこご飯の素	アルファー食品	//	51	いわし一枚開き	酒元水産	//	
21	青菜しらす	フタバ	//	52	いわし丸干し	県漁連	//	
22	ドライミックス	五目	アルファー食品	//	53	しらす干し	//	//
23		チキン	//	//	54	田作り煮干し	//	//
24		カレー	//	//	55	いわし甘露煮	40g	津田食品
25	チャーハンの素	味の素	//	56	50g		//	//
26	ライスクック	サフランライスの素	//	//	57	いわしみぞれ煮	//	//
27		チキンライスの素	//	//	58	いわしのカリカリフライ	SN食品	//
28		ピラフの素	//	//	59	きびなごIQF	県漁連	//
29	調理用スライスアーモンド	正栄食品	//	60	きびなごIQF・粉付き	//	//	
30	調理用八割アーモンド	//	//	61	きびなごフライ	//	//	
31	調理用細切アーモンド	//	//	62	きびなごのカレー揚げ	//	//	

- <細菌検査> ・一般細菌数(1~8,10~62) ・E.coli (1,13,49~52,54,58~62) ・大腸菌群(2~8,10~12,14~48,53,55~57)
 ・黄色ブドウ球菌(1~8,10~62) ・サルモネラ属(1~8,10~48,50~58,60~62)
 ・腸炎ビブリオ(1,4,11,12,49~62) ・腸管出血性大腸菌O157(1~8,10~48)
 ・カビ&酵母(29~40,43,44,46~48)
- <理化学検査> ・塩分(1~46,7,10~28) ・水分(16~40) ・ソルビン酸(1~8,10~28) ・ヒスタミン(1,11,12,49~62)
 ・新鮮度(1,13,49~51,53,54,58~62) ・pH(5,11,12) ・可溶性固形分(5,11,12)
 ・酸価(1~3,10,29~39) ・過酸化価(1~3,10,29~39) ・吸油率(1~2,10) ・水分(4,16~40)
 ・アフラトキシン(29~36) ・アレルギー物質/乳(1,6,7,15,61) ・アレルギー物質/卵(1,6,7,15,61)
 ・アレルギー物質/小麦(1,6,7)