

食品検査室だより

うみなぎ

平成27年 4月号 通巻133号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会
TEL 0995-67-3611

♪ 春の小川は さらさら行くよ 岸のスミシヤレンゲの花に すがたやさしく・・・♪

新年度がスタートしました。今年も食品検査室だよりの紙面充実に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

「あきほなみ」でおいしい米飯給食を!

日本穀物検定協会が行った平成26年度の米の食味ランキングで、本会が学校給食精米として供給している品種「あきほなみ」が、昨年度に続き2年連続で「特A」ランクに入る快挙を成し遂げました。本年度も、このおいしさ折り紙付きの「あきほなみ」を供給いたしますので、ぜひご利用ください。

また、3月に実施した学校給食用精米「あきほなみ」など基本物資の検査結果は下表のとおりで、安全性が確認されております。安心してお使いください。

項目 検体名	残留農薬 (280項目)	放射線物質			カドミウム	DNA品種判別
		ヨウ素131	セシウム134	セシウム137		
学校給食用精米 「あきほなみ」(パールライス)	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	あきほなみ 100%
学校給食用精米 「あきほなみ」(有村商事)	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	あきほなみ 100%
学校給食パン用米粉	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	あきほなみ 100%
学校給食パン用小麦粉	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず		

貸出機器の紹介(1)

～ 簡易ふらん器&検査用培地～

簡易ふらん器と検査用培地は、使用前や洗浄消毒後の調理機器等に細菌は付着していないか、使用中の調理機器等にはどれくらいの細菌が付着しているのかを、調理場で自主的に検査するときにご使用いただくものです。簡易ふらん器を使って衛生チェックをしてみませんか?

検査方法は、次のとおりです。

① 検査用培地(ペタンチェック)の蓋を外し、検査対象物(例:調理台、スライサーベルト、エプロンなど)に軽く1回押し当て、蓋をし、蓋に検査対象物名または番号を記入します。(同じ対象物について一般細菌数と大腸菌群の両方を検査する場合、別々の場所に押し当ててください。)

② 予め、簡易ふらん器の電源を入れ、onにしておきます。培地を入れる前に温度表示が37℃前後になっているかを確認してください。(37℃±1℃に設定してありますので、調整は不要です。)

培地を重ね、上(蓋の方)を下にして、簡易ふらん器に入れてください。

③ 24～48時間培養後、簡易ふらん器から取り出して、コロニーの数を計測し、汚染度を判定します。

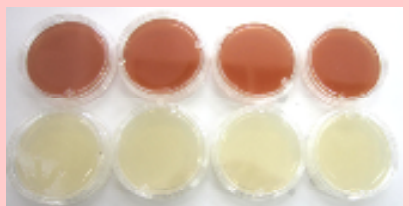
* 簡易培地は、一般細菌数用と大腸菌群用を各8個ずつお届けします。

* 詳細は、貸出時の「検査マニュアル」をご覧ください。

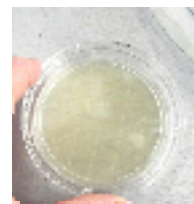
簡易ふらん器



検査用培地(ペタンチェック25)



赤い培地：大腸菌群用
乳白色の培地：一般細菌数用



3月の検査実施内容・結果

3月は、冷凍品では、5月行事食、ハム・ウィンナー、魚介類など、常温・冷蔵品では、たけのこ製品、レトルト果実類、小麦粉製品、マヨネーズ・ドレッシング類などについて、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。

(5月行事食、ハム・ウィンナー、たけのこ、マヨネーズ・ドレッシング類 等)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	かからん団子	まるや食品	適	48	ロースト黒大豆	給材開発	適	
2	ミニかしわ餅(30g)	SN食品	〃	49	みかんシロップ漬	千秋農産	〃	
3	笹団子(27g)	カセイ食品	〃	50	フルーツパックパイナップル	日興食品	〃	
4	ブチたいやき	九州太平商事	〃	51	フルーツパック黄桃	〃	〃	
5	八女茶ムース	セリア・ロイル	〃	52	ミックスフルーツ(レトルト)	天狗缶詰	〃	
6	フルーツドミックス	大島食品	〃	53	バナナチップ	サンナッツ	〃	
7	ロースハムきざみ	印南養鶏	〃	54	ナタデココシロップ漬	正栄食品	〃	
8	荒挽きミニカクテルウィンナー	〃	〃	55	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	〃	
9	カットウィンナー	〃	〃	56	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	〃	〃	
10	スキンレスポークフランク 30g	〃	〃	57	麦茶 (紙パック・250ml)	伊藤園	〃	
11	スキンレスポークフランク 40g	〃	〃	58	こども麦茶 (紙パック・125ml)	〃	〃	
12	カットベーコン	〃	〃	59	こども緑茶 (紙パック・125ml)	〃	〃	
13	焼き豚きざみ	JA食肉かごしま	〃	60	コーヒー	大島食品	〃	
14	ショルダーベーコン(カット)	印南養鶏	〃	61	ミルク	キャラメル	〃	
15	子持ちからふとししゃも	県漁連	〃	62	紅茶	〃	〃	
16	子持ちからふとししゃもフリッター	極洋	〃	63	マカロニ	日本製粉	〃	
17	ぶりメンチカツ	ナカシン	〃	64	アルファベットマカロニ	奥本製粉	〃	
18	ぶり照焼	津田商店	〃	65	ツイストマカロニ	日本製粉	〃	
19	メバチ鯖角切	かつお公社	〃	66	シェルマカロニ	〃	〃	
20	メバチ鯖角切(粉付き)	〃	〃	67	ペンネット	〃	〃	
21	ホキ切身 40g	県漁連	〃	68	リボンマカロニ	〃	〃	
22	ホキ切身 60g	〃	〃	69	スパゲッティ	カット	〃	
23	タラ角切	ニッスイ	〃	70		半分	〃	
24	タラ角切(粉付き)	〃	〃	71		ロング	〃	
25	フィッシュポーション	〃	〃	72	揚げチャーメン	30g	藤崎食品	
26	かつお角切	かつお公社	〃	73		40g	〃	
27	かつお角切(粉付き)	〃	〃	74		50g	〃	
28	かつお腹皮切身	県漁連	〃	75		60g	〃	
29	かつお腹皮角切	〃	〃	76		70g	〃	
30	かつお腹皮角切(粉付き)	〃	〃	77	マヨネーズ(卵黄)	キューピー	〃	
31	枕崎産かつおメンチカツ	給材開発	〃	78	一食マヨネーズ	〃	〃	
32	かつお味付角煮	かつお公社	〃	79	エッグフリー	1kg	〃	
33	一口モモカツ	サンエーフード	〃	80	マヨネーズタイプ	10g	〃	
34	ローストンカツ 50g	サヌキ畜産フーズ	〃	81	L&M	1kg	丸和油脂	
35	桜島素どり	ジャパンファーム	〃	82	タルタル半分	8g	〃	
36	砂肝竜ちゃん	〃	〃	83	お豆富屋さんのとうふマヨ	但馬屋食品	〃	
37	たけのこ 水煮	ホール	マツバラ	〃	84	バイクドマヨネーズ	キューピー	〃
38		10mm ダイス	〃	〃	85	タルタルソース	〃	〃
39		5mm ダイス	〃	〃	86	L&Mタルタル半分	丸和油脂	〃
40	たけのこ 水煮	ホール	北薩農産加工	〃	87	フレンチドレッシング	キューピー	〃
41		5mm ダイス	〃	〃	88	フレンチドレッシング	丸和油脂	〃
42		細切り	〃	〃	89	コールスロードレッシング	キューピー	〃
43		いちょう切り	〃	〃	90	焙煎ごまドレッシング	〃	〃
44	こさんだけ 水煮	ホール	〃	〃	91	和風ドレッシング(ごましょうゆ)	〃	〃
45		乱切り	〃	〃	92	和風ドレッシング	丸和油脂	〃
46		スライス	〃	〃	93	ノンオイルドレッシング和風	キューピー	〃
47	ロースト大豆	給材開発	〃	品名が緑色で表記のものは卵抜き製品				

- <細菌検査> ・一般細菌数(1-62) ・大腸菌群(1-14,18,32,37-62) ・サルモネラ属(1-14,16-18,20,24,25,27,30-62)
 ・E.coli (15-17,19-31,33-36) ・黄色ブドウ球菌(1-62) ・腸炎ピブリオ(15-32)
 ・腸管出血性大腸菌O157(1-14,33-36,47-62) ・クロストリジウム属(37-46)
- <理化学検査> ・塩分(1-4,7-14,77-93) ・保存料(1-14,37-46) ・pH(5,6,37-46,63-71,77-93)
 ・可溶性固形分(5,6,37-46,77-93) ・水分(7-14,53,63-76,77-93) ・発色剤(7-14) ・比重(63-71)
 ・揮発性塩基窒素(15,16,19-30,33-36) ・ヒスタミン(15-20,26-32) ・灰分(63-71)
 ・酸価(53,72-76,91,92) ・過酸化価(53,72-76,91,92) ・アレルギー物質-卵-(79-82,86,88,92)