

食品検査室だより

うみなぎ

平成28年 1月号 通巻141号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ アイアイ（アイアイ） アイアイ（アイアイ） お猿さんだよ アイアイ（アイアイ）・・・ ♪
新しい年がスタートしました。本年も、どうぞよろしくお願いいたします。

手洗いのポイント ～ すすぎは時間をかけて！ ～

しっかりと手を洗うには、液体せっけんを良く泡立てて、洗い残しがないように満遍なく洗うことが重要ですが、意外と見落としがちなのが、すすぎです。泡立てて洗った後のすすぎが不十分であると、手の平に浮き出た細菌を流しきれずに、そのまま手にとどまってしまう可能性があると言われています。

そこで、次のようにすすぎの時間を変え、手に残存した細菌数を検査することにより、どのくらいすすぎを行えば効果的かを調べてみました。

<検査方法>

もやしの洗浄水に15秒
手を漬ける

液体石けんを良く泡立て
ながら15秒洗う

A 流水で**10秒**すすぐ。軽く拭いて手形培地で検査

B 流水で**15秒**すすぐ。軽く拭いて手形培地で検査

C 流水で**30秒**すすぐ。軽く拭いて手形培地で検査

<結 果>

A 流水**10秒**すすぎ

B 流水**15秒**すすぎ

C 流水**30秒**すすぎ



一般細菌数：50



一般細菌数：37



一般細菌数：5

<考 察>

液体石けんで泡立てた15秒よりすすぎを短く10秒としたAと、すすぎを同じ15秒としたBは、手の平のあちこちに細菌が残っていましたが、すすぎを30秒と長くしたCでは、わずか5個の細菌が残っているだけでした。石けん洗浄の時間は同じでも、すすぎが短いと細菌が残ることから、泡立てた時間よりすすぎ時間を長くする方が細菌を十分洗い流すことが出来るといえます。

効果的な手洗いには、すすぎにかかる時間も重要な要素ですので、30秒程度の時間をかけてしっかりとすすぎましょう。

12月の検査実施内容・結果

12月は、節分行事食、冷凍品のハム・ウインナー類及び鶏肉調理加工品類、常温・冷蔵品のふりかけ・炊き込み用具材、レトルト豆類及び調味料などについて、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。

(節分行事食、ハム・ウインナー類、ふりかけ・炊き込み用具材、レトルト豆類、調味料等)

No.	品 名	メーカー	結果	No.	品 名	メーカー	結果
1	ふくまめ 10g	給材開発	適	37	炊き込みわかめご飯の素	アルファ食品	適
2	ふくまめ 15g	//	//	38	しそご飯の素	フ タ バ	//
3	冷凍青のり(愛知県産)	県 漁 連	//	39	青菜しらす	//	//
4	ロースハムタンザク	印南養鶏	//	40	ドライミックス五目	アルファ食品	//
5	荒挽ミニカクテルウインナー	//	//	41	ドライミックスチキン	//	//
6	カットウインナー(10mmスライス)	//	//	42	チャーハンの素	大 阪 屋	//
7	スキンレス 30g	//	//	43	ライス サフランライスの素	//	//
8	ポークフランク 40g	//	//	44	クック チキンライス用	//	//
9	カットベーコン	//	//	45	ピラフ用	//	//
10	焼き豚さざみ	JA食肉かごしま	//	46	蒸し挽き割り大豆	SN食品	//
11	ショルダーベーコン	印南養鶏	//	47	大豆ドライパック	天狗缶詰	//
12	桜島素どり	九州恵福	//	48	蒸しひよこ豆	SN食品	//
13	ソフトチキンカツ	九州太平商事	//	49	蒸しレッドキドニー	//	//
14	肝っ子竜ちゃん	九州恵福	//	50	蒸し白いんげん豆	//	//
15	砂肝竜ちゃん	//	//	51	金時豆ドライパック	天狗缶詰	//
16	照焼チキンパティ	マルイ食品	//	52	金時豆ペースト	//	//
17	照焼チキン	印南養鶏	//	53	大福豆ドライパック	//	//
18	根菜ハンバーグ	マルイ食品	//	54	オイスターソース	マルハニチロ	//
19	チキンピカタ	//	//	55	エビチリソース	エムシーシー食品	//
20	枝豆と豆腐のミンチカツ 60g	エムシーシー食品	//	56	チゲ鍋	ミツカン	//
21	のりふりかけ	タカ食品	//	57	種入りマスタード	MAILLE	//
22	かつおふりかけ	//	//	58	ゴールデンチャツネ	エスビー食品	//
23	かつお大豆ふりかけ	フ タ バ	//	59	甜麺醤	テーオー食品	//
24	のりたまごふりかけ	//	//	60	コチジャン	ユウキ食品	//
25	生わかめふりかけ	アルファ食品	//	61	豆板醤 1kg	テーオー食品	//
26	しそっこふりかけ	フ タ バ	//	62	四川豆板醤 330g	//	//
27	さけぱっぱ	大島食品	//	63	豆板醤 110g	キッコーマン	//
28	たらこふりかけ	フ タ バ	//	64	香草焼き	魚用	エスビー食品
29	トッピングひじき	サンケミファ	//	65	シーズニング	肉用	//
30	トッピングいそわかめ	//	//	66	角切り昆布	今中物産	//
31	野菜ふりかけ	フ タ バ	//	67	結び昆布	給材開発	//
32	味ごまひじきふりかけ	//	//	68	刻み昆布	西 昆	//
33	くろしおふりかけ	//	//	69	ふえる昆布	大島食品	//
34	ごましおふりかけ	//	//	70	ささめ	島 之 香	//
35	ひじきちりめん	//	//	71	ひじき	ヤマナカ	//
36	鮭青菜	//	//	72	ひじきドライパック	天 狗	//

＜細菌検査＞ ・一般細菌数(1~53) ・大腸菌群(1,2,4~11,16~19,21~53) ・E.coli (3,12~15,20)
 ・サルモネラ属(1~53) ・黄色ブドウ球菌(1~53) ・腸炎ビブリオ(3)
 ・腸管出血性大腸菌O157(1~53) ・カンピロバクター属(12~19)
 ・クロストリジウム属(46~53)

＜理化学検査＞ ・水分(1,2,4~11,21~45,64~72) ・塩分(1,2,4~11,21~45,54~72) ・発色剤(4~11)
 ・保存料(1,2,4~11,21~45,54~65) ・揮発性塩基窒素(12,13,15) ・pH(54~63)
 ・可溶性固形分(54~63) ・水戻し後の重量増加率(66~69,71)