

食品検査室だより

うみなぎ

平成28年 2月号 通巻142号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ 春よ来い 早く来い 歩き始めた みいちゃんが 赤い鼻緒の じょじょはいて・・・ ♪

1月があっという間に過ぎ、暦の上ではもう立春。三寒四温のこの季節、体調管理には気を付けましょう！

冷凍野菜も生鮮野菜と同じように3回洗浄したほうが良いのでしょうか？

Q
&
A

生鮮チンゲンサイと本会取扱いの冷凍チンゲンサイを用いて、洗浄前及び1～3回洗浄の各段階の菌数を比較した結果を掲載します。

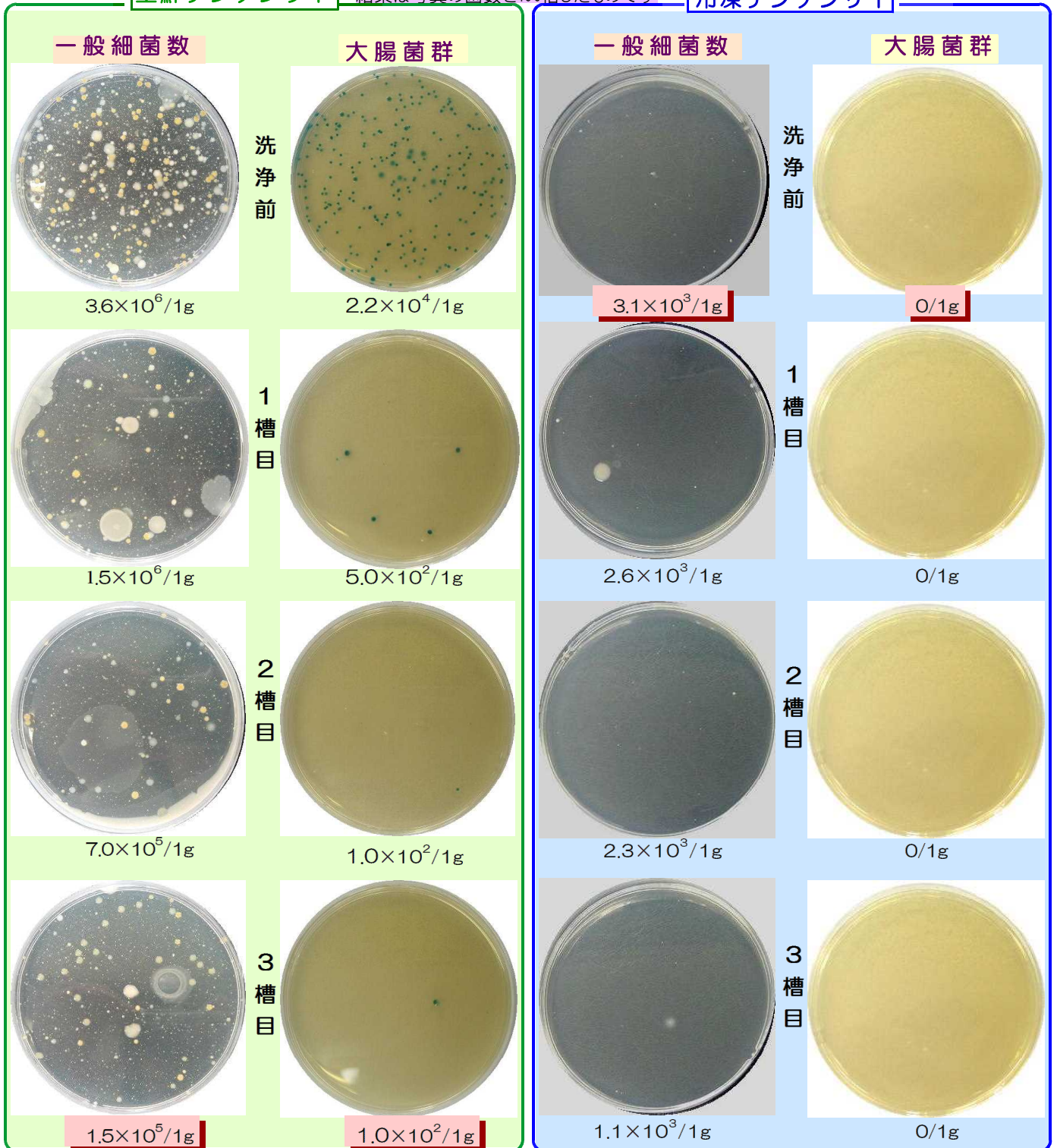
検査結果から明らかなように、冷凍野菜では洗浄前の状態が、生鮮野菜の3回洗浄後の菌数より少ない状態でした。冷凍野菜は製造工程で大量の流水を用いて洗浄してあるので菌数は少なく、調理場では1回洗浄で十分ではないかと思われます。(検査結果は、本会取扱いチンゲンサイについてのものです。)



生鮮チンゲンサイ

結果は写真の菌数を100倍したものです

冷凍チンゲンサイ



1月の検査実施内容・結果

1月は、3,4月用行事食、平成27年度第3学期及び平成28年度第1学期九州地区共通選定品、海藻類、水煮野菜類、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安全な物資を安心してご使用ください。



おいしくて安全な本会の3,4月用行事食をぜひどうぞ！

(3,4月用行事食、平成27年度第3学期及び平成28年度第1学期九州地区共通選定品、海藻類等)

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	36	手巻きのり(3枚入り)	給材開発	適
2	ひなあられ 12g	シオヤマ	//	37	手巻きのり フラワーカット	//	//
3	ひし餅	SN食品	//	38	一食さざみのり	サカタフーズ	//
4	ミニ桜餅	//	//	39	味付けのり	//	//
5	お祝い紅白餅	タカ食品	//	40	焼きのりおむすびころんちよ	給材開発	//
6	すだちゼリー	SN食品	//	41	青のり粉	西 昆	//
7	お祝いデザート いちごのジュレ	給材開発	//	42	水煮ぜんまい(カット)	アルファー食品	//
8	はまぐり(剥ぎ)	SN食品	//	43	山菜水煮ミックス	//	//
9	いわし生姜煮	40g 津田食品	//	44	水煮れんこん スライス	本伝九曜紋	//
10		50g //	//	45	水煮れんこん いちょう切り	//	//
11	里芋れんこん鶏つくね	印南養鶏	//	46	水煮れんこん ブツ切り	//	//
12	緑の野菜のかぼちゃ	40g エムシーシー食品	//	47	水煮なめこ	アルファー食品	//
13	コロッケ	50g //	//	48	マッシュルーム(スライス)	天狗缶詰	//
14	えび団子	極 洋	//	49	マッシュルーム(岡山県産)	大賀食品	//
15	フルーツムース	セリア・ロイル	//	50	マヨネーズ	キューピー	//
16	さばごま味噌煮	50g 津田食品	//	51	一食マヨネーズ 10g	//	//
17		60g //	//	52	L&Mノンエッグハーフ 1kg	丸和油脂	//
18	あじごまフライ	40g 福岡丸福水産	//	53	L&Mノンエッグハーフ 8g	//	//
19		50g //	//	54	エッグケア 1kg	キューピー	//
20	彩り野菜のミートボール	エムシーシー食品	//	55	エッグケア 10g	//	//
21	ラビオリ	大 冷	//	56	タルタルソース	//	//
22	ミニ絹厚揚げ	//	//	57	L&Mノンエッグタルタルハーフ 8g	丸和油脂	//
23	スイカゼリー(鉄・繊維強化)	給材開発	//	58	フレンチドレッシング 1ℓ	キューピー	//
24	冷凍50gムース	セリア・ロイル	//	59	フレンチドレッシング 8ml	丸和油脂	//
25	国産白いんげんペースト	キューピー	//	60	ノオイルドレッシング クリーミフルツ	//	//
26	落花生ドライパック	天狗缶詰	//	61	ノオイルドレッシング クリーミ胡麻	//	//
27	ロースト大豆	給材開発	//	62	コールスロードレッシング	キューピー	//
28	ロースト黒大豆	//	//	63	和風ドレッシング・ごましょうゆ	//	//
29	きな粉	//	//	64	中華ドレッシング	丸和油脂	//
30	刻み海苔	かしい	//	65	焙煎胡麻ドレッシング 1ℓ	キューピー	//
31	ささめ(塩昆布)	大阪屋	//	66	スクール焙煎胡麻ドレッシング 8ml	//	//
32	カットわかめ	九州太平商事	//	67	スクール和風たまねぎドレッシング	//	//
33	カットわかめ	西 昆	//	68	スクールクリーミー野菜ドレッシング	//	//
34	茎わかめ	アルファー食品	//	69	和風ドレッシング	丸和油脂	//
35	手巻きのり(2枚入り)	給材開発	//	70	鮭油漬けフレーク	かつお公社	//

<p><細菌検査></p> <ul style="list-style-type: none"> 一般細菌数(1~49) 大腸菌群(1~7,9~11,15~17,20,21,23~49) E.coli(8,12~14,28,19,22) サルモネラ属(1~49) 黄色ブドウ球菌(1~49) 腸管出血性大腸菌O157(1~7,11,15~49) カンピロバクター属(11,20) クロストリジウム属(42~49)
<p><理化学検査></p> <ul style="list-style-type: none"> 水分(1~5,50~69) 塩分(1~5,8~14,16~21,50~70) 保存料(124,50~70) 酸価(11,22,63,64,67,69) 過酸化物質(11,22,63,64,67,69) ヒスタミン(9,10,16~19) 揮発性塩基窒素(8,18,19) アレルギー物質<卵>(20,52~55,57,59,66~69) アレルギー物質<乳>(20,59,66~69) 可溶性固形分(6,7,15,23,24,50~69) pH(6,7,15,23,24,50~69) 吸油率(18~21)