



平成28年 3月号 通巻143号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ いつのことだか 思い出してごらん あんなこと こんなこと あったでしょう・・・ ♪
クラスメートとの楽しい給食も残り少なくなってきた子供たち。おいしい給食の思い出をいつまでも！



訪問衛生検査を活用してみませんか？

学校給食調理場の衛生管理をサポートするために平成19年度から始めた「訪問衛生検査」を来年度も引き続き実施します。

訪問衛生検査を希望される調理場が年々増えてきており、特に平成27年度は、実施した11調理場のうち初めて依頼された調理場が8か所でした。

細菌は肉眼では見えないだけに、「きれいになったはず…」と書いていても意外な結果が出ることもあります。より確実な衛生管理のために、この訪問衛生検査を御活用いただければと思います。

訪問衛生検査を希望される場合は、予め食品検査室にご連絡ください。一定様式の申請書をお届けしますので、**4月20日(水)**までに御提出ください。申込多数の場合は、初めての調理場を優先させていただきますので、御了承ください。



真空冷却機内部の検査



洗浄後のシンク排水口周囲の検査

<検査実施内容>

- ① 器具・機材：細菌検査(一般細菌数、大腸菌群)
清浄度検査
- ② 手指：細菌検査(一般細菌数)
清浄度検査
- ③ 鼻腔：細菌検査(黄色ブドウ球菌)
- ④ 食器具：洗浄度検査(残留でんぷん、残留脂肪)

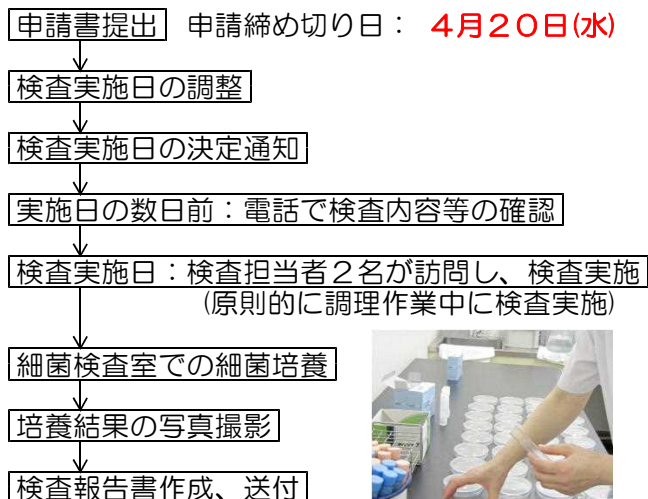


肉用冷蔵庫の取っ手の検査



汚染区域の作業靴の検査

<申請から実施、検査結果報告までの流れ>



細菌検査室での培養



手洗い後の手指の検査



鼻腔の検査

2月の検査実施内容・結果

2月は、来年度からの新規取扱品、冷凍品の魚介類、点心類、常温・冷蔵品の種実類、一食タイプ豆製品、マカロニ類などについて、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御使用ください。

(新規取扱品、冷凍魚介類、点心類、種実類、一食タイプ豆製品、マカロニ類 等)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	みつせ鶏のふわふわだんご	ヨコオフーズ	適	39	調理用アーモンド 細切	正栄食品	適
2	いか下足唐揚げ	ピアット	//	40	調理用アーモンド 粉	//	//
3	骨まるごと鮭ボール	丸和油脂	//	41	クルミ	//	//
4	ミルク寒天サラダ(ヨーグルト味)	キューピー	//	42	カシューナッツロースト(有塩)	//	//
5	ホキ切身 40g	県漁連	//	43	生ピーナツ	給材開発	//
6	ホキ切身 50g	//	//	44	八割ピーナツ	シオヤマ	//
7	ホキ天玉揚げ(青さ入り)40g	丸福水産	//	45	いりごま(白)	九鬼産業	//
8	ホキ天玉揚げ(青さ入り)50g	//	//	46	いりごま(黒)	//	//
9	白身魚フライ	日本水産	//	47	すりごま(白)	//	//
10	タラ角切	//	//	48	ねりごま(白)	//	//
11	タラ角切(粉付き)	//	//	49	蒸し栗カット	日興食品	//
12	フィッシュポーション	//	//	50	黒糖ビーンズ	九州太平商事	//
13	きびなごIQF	県漁連	//	51	スナックアーモンド	//	//
14	きびなごIQF(粉付き)	//	//	52	アーモンドカル	//	//
15	きびなごフライ(乳・卵抜き)	//	//	53	うまかってん	給材開発	//
16	きびなごのカレー揚げ	//	//	54	カルフィッシュ	日本糧食	//
17	子持ちからふとししゃも	//	//	55	とっとチーズ	大島食品	//
18	子持ちカラフトシヤモフリッター	極洋	//	56	とっと昆布	//	//
19	子持ちカラフトシヤモ磯の香フライ	//	//	57	わかなっつドン	アオキ	//
20	子持ちカラフトシヤモフライ	//	//	58	ブルーベリーピューレ	正栄食品	//
21	ぶりメンチカツ	県漁連	//	59	ブルーベリー(1個入り)	//	//
22	国産天然ぶりフライ	大冷	//	60	バナナチップ	サンナツ	//
23	ぶり照り焼き	津田商店	//	61	レーズン	九州共同購入	//
24	ぶりおろし煮 40g	//	//	62	焼きなまり節スライス	かつお公社	//
25	ぶりおろし煮 50g	//	//	63	花かつお	マルモ	//
26	いか天ぷら	SN食品	//	64	花かつお(碎片)	//	//
27	エビフリッター	日本水産	//	65	マカロニ	オーマイ	//
28	水ぎょうざ	テーブルマーク	//	66	アルファベットマカロニ	奥本製粉	//
29	お豆腐しゅうまい	大冷	//	67	ツイストマカロニ	オーマイ	//
30	焼売(肉)チキンピジョン入り	ニチレイフーズ	//	68	シェルマカロニ	//	//
31	ジャンボえびしゅうまい	SN食品	//	69	ペンネット	//	//
32	大焼売	味の素	//	70	カールチップマカロニ	奥本製粉	//
33	Caたっぷり	パック	キューピー	71	スパゲッティ カット	オーマイ	//
34	オムレツ 60g	バラ凍結	//	72	スパゲッティ ハーフ	//	//
35	5種の貝の入ったオムレツ(パック)	マルイ食品	//	73	スパゲッティ ロング	//	//
36	湯戻し海藻サラダ	九州太平商事	//	74	エブリィ甜麺醬	テオー食品	//
37	調理用アーモンド スライス	正栄食品	//	75	レトルト鮭ほぐし(無着色,菜種油)	宝幸	//
38	調理用アーモンド 八割	//	//	76	鮭油漬けフレーク	かつお公社	//

<細菌検査> ・一般細菌数(1~64) ・大腸菌群(1~4,23~25,29~64) ・E.coli (2,3,5~22,26~28)

- ・サルモネラ属(1~9,11,12,14~16,18~64) ・黄色ブドウ球菌(1~64)
- ・腸炎ビブリオ(2,3,5~27,31,62) ・腸管出血性大腸菌O157(1~4,36~64)
- ・カビ(37~48,50~53,55~61)

<理化学検査> ・塩分(1~3,74,75) ・保存料(1,4,74,75) ・吸油率(1~3) ・衣率(2) ・カルシウム(4)

- ・酸価(1,7,8,18,26,27,37~48,75) ・過酸化価(1,7,8,18,26,27,37~48,75)
- ・ヒスタミン(13~25,76) ・新鮮度(2,5~20,22,26,27) ・pH(4,23~25,65~73,74)
- ・可溶性固形分(4,23~25,74) ・水分(37~48,65~73) ・灰分(65~73) ・比重(65~73)
- ・アレルギー<小麦>(2) ・アレルギー<乳・卵>(15) ・カビ毒(37~44)