

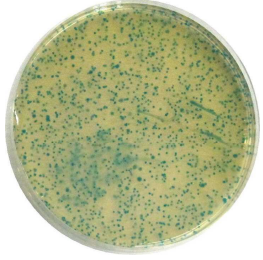


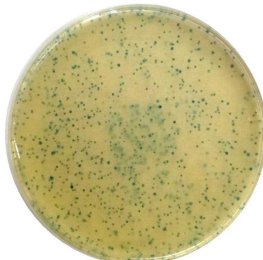

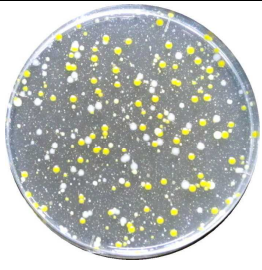


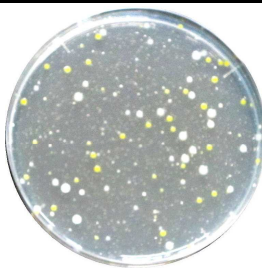



♪月夜の田圃で コロコロコロコロ 鳴る笛は あれはね あれはね あれは蛙の・・・♪  
 高温多湿の時期に入りました。細菌による食中毒が発生しないように、より一層の注意を払いましょう！

### Q & A コーナー ～ お問い合わせ事例から ～

**Q1** きゅうりやゴーヤのような表面に凹凸のある野菜等は、1槽目の洗浄で専用のスポンジ等を使用することになっていますが、スポンジ洗浄の効果についてのデータはありますか？

**A** 文部科学省発行の「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(H23年3月)のp11に、きゅうりを素手で洗浄した場合とスポンジで洗浄した場合の一般細菌数及び大腸菌群の検査結果が、グラフで掲載されていますが、食品検査室でも、参考までに洗浄方法の違いによるきゅうりの細菌数を比較しました。きゅうりは、A：未洗浄、B：1槽目10秒間振り洗い、C：1槽目素手で5秒間擦り洗い、D：1槽目スポンジで5秒間擦り洗いしたものを対象に、1本の表面全体を拭き取り、一般細菌数及び大腸菌群について検査を行いました。今回検査に用いたきゅうりでの結果は下表に示すとおりで、Dの1槽目でスポンジで擦り洗いを行ったものは、大腸菌群は検出されず、また、一般細菌数も未洗浄のものや振り洗いのものより2オーダー減少しました。表面に凹凸のある野菜類は1槽目でスポンジ洗浄するのが、たいへん効果的であるといえます。

No.	洗浄条件等	1本全体の一般細菌数	1本全体の大腸菌群
A	未洗浄 	【未洗浄】 $6.0 \times 10^7$ (60,000,000) 	【未洗浄】 $2.0 \times 10^5$ (200,000) 
B	振り洗い(10秒間) 	【1槽目】 $1.1 \times 10^7$ (11,000,000) 	【1槽目】 $1.2 \times 10^5$ (120,000) 
C	素手で擦り洗い(5秒間) 	【1槽目】 $1.4 \times 10^6$ (1,400,000) 	【1槽目】 $1.5 \times 10^4$ (15,000) 
D	スポンジで擦り洗い(5秒間) 	【1槽目】 $2.3 \times 10^5$ (230,000) 	【1槽目】 $0 \times 10^2$ (0) 

5月の検査実施内容・結果

5月に本会食品検査室で実施した物資の検査結果は、下表のとおりで、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。本会の安全な物資を安心して御使用ください。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	アシドミルクPLUS 65ml	愛知ヨーク	適	38	チョコレートネオソフト	タカ食品	適
2	アシドミルクPLUS 130ml	〃	〃	39	ちょこっとクリームチョコレート	〃	〃
3	アシドミルクPLUS 1000	〃	〃	40	ピーナッツネオソフト	〃	〃
4	ラブミープラス	〃	〃	41	デキシー黒豆きなこクリーム	丸和油脂	〃
5	ココア	〃	〃	42	デキシーマーシャル	10g	〃
6	ココアいちご	〃	〃	43	ビーンズ	15g	〃
7	ココアもも	〃	〃	44	デキシーレーズンクリーム	〃	〃
8	ココアぶどう	〃	〃	45	デキシーチルドチョコ	〃	〃
9	ココアりんご	〃	〃	46	CaMgパテキャラメル	カセイ食品	〃
10	ココアプラス	〃	〃	47	揚げチャーメン	30g	藤崎食品
11	ファイバーヨーグルト	〃	〃	48		40g	〃
12	プレーンヨーグルト	〃	〃	49		50g	〃
13	ソフトクリーム	バニラ	〃	50		60g	〃
14	ヨーグルト	ミックスフルーツ	〃	51	濃口醤油	キンコー醤油	〃
15	国産みかんゼリー	〃	〃	52	薄口醤油	〃	〃
16	国産ぶどうゼリー	〃	〃	53	一食醤油	〃	〃
17	国産りんごゼリー	〃	〃	54	赤みそ	〃	〃
18	国産ももゼリー	〃	〃	55	麦みそ	〃	〃
19	国産やさいゼリー	〃	〃	56	茶うけみそ	〃	〃
20	スクールヨーグルト	〃	〃	57	米みそ	〃	〃
21	イチゴミックスジャム	タカ食品	〃	58	ミニ酢みそ	〃	〃
22	リンゴジャム	〃	〃	59	食酢	〃	〃
23	マーマレード	〃	〃	60	すし酢	〃	〃
24	クックマーマレード	〃	〃	61	福山黒酢	福山こめ酢	〃
25	モアティエ ヌーヴォ	ストロベリーN	〃	62	福山黒酢(シルバー)	〃	〃
26		アップルN	〃	63	福山つぼ酢(米酢)	〃	〃
27		みかんN	〃	64	ウスターソース	カゴメ	〃
28		ブルーベリーN	〃	65	一食ウスターソース	キンコー醤油	〃
29	せんい プラス	ストロベリー	〃	66	トンカツソース	カゴメ	〃
30		ブルーベリー	〃	67	一食とんかつソース	SN食品	〃
31		アップル	〃	68	マイティソース	タカ食品	〃
32	メープルゼリー	〃	〃	69	一食トマトケチャップ	SN食品	〃
33	純粋ハチミツ	〃	〃	70	ケチャップソース	〃	〃
34	ジャム&	ジャム	〃	71	ケチャップ&	ケチャップ	タカ食品
35	マーガリン	マーガリン	〃	72	マスタード	マスタード	〃
36	植物リノールマーガリン	〃	〃	73	しゅうまいのたれ	〃	〃
37	ロールチーズソフトCM	宝 幸	〃				〃

<細菌検査> ・一般細菌数(No.15~19,21~46) ・大腸菌群(No.1~46) ・黄色ブドウ球菌(No.1~46)  
 ・サルモネラ(No.1~46) ・腸管出血性大腸菌O157(No.1~46)

<理化学検査> ・保存料(No.1~46,51~73) 塩分(No.35~46,,51~73) ・水分(No.35~50) ・酸度(No.58~71,73)  
 ・酸価(No.35,36,47~50) ・過酸化価物(No.35,36,47~50) ・pH(No.1~34,51~73)  
 ・可溶性固形分(No.1~34,51~73) ・無塩可溶性固形分(No.51~53,59~71,73)



衛生管理や食品について、「こんな検査データがあれば・・・」や「どうしてこんな変化が起こったの？」など、お尋ねになりたいことがありましたら、ご連絡ください。可能な限り調べて、お答えしたいと思います。