



♪ すすきの中の子 一、二の三人 はぜつりしてる子 三、四の五人 どこかで・・・♪  
 10月末の台風が過ぎ去って、一気にひんやりとした空気が流れ込んできました。風邪を引かないようにベストコンディションで全国学校給食研究協議大会や各地区の学校給食展などの行事に臨みましょう！

学校給食に関する夏期講座  
 「学校給食の衛生管理・衛生検査実技」から

本会が毎年夏休みに開催している「学校給食に関する夏期講座」5講座に、今年も多くの方々にご参加いただきました。学校給食の衛生に関する講座は、これまでは衛生検査実技だけを行っていましたが、今回は午前中は講義、午後からは衛生検査実技の2本立てで実施しました。

講義は、国立医薬品食品衛生研究所の野田衛先生に「ノロウイルス食中毒の最新情報と発生防止対策について」と題してお話いただき、参加された70名の方は、ノロウイルスの変異や感染経路などについて最新の情報が得られ、今後の対策に役立てていただけるものと思います。

午後からの衛生検査実技には30名が参加され、いろいろな衛生検査を実習していただきました。その中の野菜洗浄中の手指の細菌汚染状態及び効果的な手洗いの検査では、各種野菜等（もやし、にら、おくら、エノキ、小ねぎ、小松菜）を洗浄した後の手について、洗わない場合、水だけで洗った場合、洗剤で1回洗ってアルコール消毒した場合、洗剤で2回洗ってアルコール消毒をした場合を対象に、大腸菌群の付着状態を手形培地で検査しました。

“もやし”と“にら”で行った検査結果を下に掲載します。写真でも明らかのように、野菜洗浄後の手を洗剤で2回洗ってアルコール消毒をすると、大腸菌群は検出されず、たいへん効果的であるという結果が得られました。この結果を調理現場での日々の作業でぜひ活用していただきたいと思います。



各種野菜洗浄中の手指の細菌（大腸菌群）汚染状態及び効果的な手洗いの検査結果

	未洗浄	水洗い(10秒)のみ	洗剤10秒+水洗い15秒+アルコール消毒	(洗剤10秒+水洗い15秒)2回繰り返し+アルコール消毒
もやし				
にら				

## 10月の検査実施内容・結果

10月に本会食品検査室で実施した検査の結果は、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。安全、衛生的な本会の物資をどうぞ安心してご使用ください。

### 3学期共通選定品（九州地区学校給食会の取扱決定品）

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	いわし梅煮	40g 津田商店	適	32	カットベーコン	印南養鶏	適	
2		50g //	//	33	焼き豚きざみ	JA食肉かごしま	//	
3	子持ちからふとししゃもフリッター	極 洋	//	34	シオルダーベーコン(カット)	印南養鶏	//	
4	ローストンカツ	40g SN食品	//	35	スティックベーコン	//	//	
5		50g //	//	36	カ ッ ト 生 野 菜	里芋・乱切り	5g 南 青	//
6	里芋れんこん鶏つくね	印南養鶏	//	37			8g	//
7	昆布巻き25g	県 漁 連	//	38			14g	//
8	甘塩鮭	トクスイフーズ	//	39		里芋・いちよう切	5mm	//
9	鮭角切り	日本水産	//	40		かぼちゃ角切り	1cm角	//
10	鮭フレーク（ゴマ入り）	マルハニチロ	//	41			2cm角	//
11	秋さけ塩焼	大 冷	//	42		かぼちゃ・四つ割種取		//
12	さけフライ	極 洋	//	43		えのき・バラ		//
13	さば切身	県 漁 連	//	44		しめじ・バラ		//
14	さばホイル焼	津田商店	//	45		タマネギホール 皮むき		//
15	さばゆず味噌煮	//	//	46	だいこん・皮むき		//	
16	さば味噌煮M	極 洋	//	47	にんじん・皮むき		//	
17	さば塩焼	津田商店	//	48	ごぼう・乱切り4g皮なし		//	
18	さわら切身	県 漁 連	//	49	オリーブオイル	400g	Jオイルミルズ	//
19	さわら西京焼	津田商店	//	50		910g	//	//
20	さんまみぞれ煮	//	//	51	純正ごま油	340g	九鬼産業	//
21	さんま梅煮	//	//	52		1650g	//	//
22	さんまかぼすレモン煮	40g //	//	53	サラダ油	1350g	Jオイルミルズ	//
23		50g //	//	54	キャノーラ油	1350g	//	//
24	さんまゆず味噌煮	40g //	//	55	マヨネーズ	1Kg	キューピー	//
25		50g //	//	56	マヨネーズ(チューブ)	1Kg	//	//
26	さんま角切り	県 漁 連	//	57	一食マヨネーズ	10g	//	//
27	ロースハムタンザク	印南養鶏	//	58	L&Mノンエッグハーフ	1Kg	丸和油脂	//
28	荒挽きミニカクテルウインナー	//	//	59		8g	//	//
29	カットウインナー 10mm	//	//	60	エッグケア(卵不使用)	1Kg	キューピー	//
30	スキンレスポーク	30g //	//	61		10g	//	//
31	フランク	40g //	//	62	バイクドマヨネーズ	1Kg	//	//

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~48) ・E.coli(No.3~5,7~9,12,13,16,18,26~48)

- ・大腸菌群(No.1,2,6,10,11,14,15,17,19~25)      ・黄色ブドウ球菌(No.1~48)
- ・サルモネラ(No.1~7,10~12,14~17,19~25,27~48)      ・腸炎ビブリオ(No.1~3,7~26)
- ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~7,27~35)      ・クロストリジウム(No.27~35)

<理化学検査> ・保存料(No.1~25,26~35,55~62)      ・塩分(No.1~25,27~35,55~62)      ・ヒスタミン(No.1~3,7,13~26)

- ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.3~5,7~9,13,18,26)      ・酸価(No.3,6,49~57)      ・過酸化物価(No.3,6,49~54)
- ・アレルギー：卵(No.58~61)      ・発色剤(No.27~35)      ・吸油率(No.3~6)      ・水分(No.27~35,49~62)
- ・pH(No.1,2,15,16,21~25,55~62)      ・可溶性固形分(No.1,2,14~16,20~25,55~62) 他