

食品検査室だより

うみなぎ

平成30年4月号 通巻166号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

♪ みどりのそよ風 いい日だね ちょうちょもひらひら 豆のはな …… ♪

新入生を迎えて、新学期のスタートです。安全で衛生的な物資を提供するために頑張っただけで、今年度もどうぞよろしくお願いいたします。



貸し出し用衛生検査機器等をご活用ください。

調理場や手指の衛生および食育指導などでご利用いただける衛生検査機器の貸し出しを行っています。



【手洗い上手】

- 洗浄後の手指のどの部分に汚れが残っているか、しっかり洗浄できているか、検査する装置です。
- 専用のローション付きです。



【ルミテスター】

- 洗浄後の手指や器具・容器に有機物（食品由来等）の汚れがどの程度残っているか、洗浄の確実性を測定する装置です。
- 検査用のルシパックワイド付きです。



【ミニふらん器】

- 調理場の器具や機材、手指の細菌検査を行う時に必要な簡易培養装置です。
- 検査に必要なスタンプ培地（一般細菌用 & 大腸菌群用）付きです。



【紫外線ランプ】

- 食器に残留した脂肪の検査に必要な紫外線ランプとブラックボックスです。
- 検査に必要なクルクミン溶液付きです。



【糖度計】

- 食育指導で、ジュースなどの糖度測定に活用できます。
- ポケット型とペン型の2種類があります。



【塩分計】

- 食育指導で、みそ汁やスープなどの塩分測定に活用できます。

食器の洗浄度検査を行っています。

食器がきれいに洗浄されているかを確認するために、依頼に応じて食器の洗浄度検査を実施しています。（検査に係る費用はすべて本会が負担します。）

〈検査項目〉

- 残留でんぷん
- 残留脂肪
- 残留タンパク

• 残留でんぷん



残留部分：藍色に呈色

• 残留脂肪(クルクミン法：PEN食器以外)



残留部分：
緑色の蛍光を発する

• 残留脂肪(パブリカ法：PEN食器のみ)



残留部分：
橙赤色に呈色

訪問衛生検査の
締め切りは、
4月20日(金)です。



3月号でご案内した訪問衛生検査の申し込み締め切り日が近づいています。

初めての調理場を優先させていただきますので、早めにご連絡ください。

なお、検査に係る経費は、本会が負担します。

*機器等の貸し出し及び食器の洗浄度検査の依頼は、事前に検査室にご連絡くださいますようお願いいたします。



3月の検査実施内容・結果



3月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、5月の行事食、冷凍魚介類、鶏肉製品、卵調理加工品類、乳製品及び一食タイプ種実類などで、検査結果は、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。安全で衛生的な本会の物資をどうぞ安心してご使用ください。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	ミニ柏もち	SN食品	適	28	スキムミルク	SN食品	適
2	八女茶ムース	セリア・ロイル	//	29	北海道スキムミルク	//	//
3	あじ切身 50g	県漁連	//	30	クッキングチーズ	宝幸	//
4	あじ磯の香チーズフライ	極洋	//	31	クラスメイト(粉チーズ)	SN食品	//
5	いわし一枚開き	酒元水産	//	32	チーズパウダー	宝幸	//
6	いわし一枚開き(粉付き)	//	//	33	北海道シュレッドチーズ	SN食品	//
7	いわし丸干し	県漁連	//	34	ハイ!チーズG	//	//
8	太白しらす干し	//	//	35	学給スライスチーズ	//	//
9	田作り煮干し	//	//	36	毎日骨太MBPチーズキャッチ	//	//
10	いわし生姜煮 40g	津田商店	//	37	毎日骨太MBP角チーズ	//	//
11	いわし生姜煮 50g	//	//	38	ベビーチーズCa+Fe	宝幸	//
12	いわしのカリカリフライ	SN食品	//	39	ロースト大豆	大島食品工業	//
13	桜島素どり	九州恵福	//	40	ロースト黒大豆	//	//
14	ソフトチキンカツ	九州太平商事	//	41	スナックアーモンド	九州太平商事	//
15	照焼チキンパティ	マルイ食品	//	42	アーモンドカル	//	//
16	根菜ハンバーグ	//	//	43	うまかってん	給材開発	//
17	肝っ子竜ちゃん	九州恵福	//	44	とっとチーズ	大島食品工業	//
18	砂肝竜ちゃん	//	//	45	わかなっつドン	アオキ	//
19	国産鶏のハンバーグ	印南養鶏	//	46	黒糖ビーンズ	九州太平商事	//
20	厚焼卵	マルイ食品	//	47	カルフィッシュ	日本糧食	//
21	手巻き用卵焼き	九州太平商事	//	48	紫芋チップス	大島食品工業	//
22	錦糸卵	//	//	49	カンパン	ピアット	//
23	たまごそばろ	キューピー	//	50	トック	尾家産業	//
24	千草焼	マルイ食品	//	51	トッポギ	//	//
25	スコッチエッグハーフ	キューピー	//	52	パン粉	大阪屋	//
26	ミルク コーヒー	大島食品工業	//	53	香草焼きシーズニング(魚用)	尾家産業	//
27	ミルク キャラメル	//	//	54	香草焼きシーズニング(鶏肉用)	//	//

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~48) ・大腸菌群(No.1,2,8~11,15,16,19~48) ・E.coli(No.3~7,12~14,17,18)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~48) ・サルモネラ(No.1,2,4~48) ・腸炎ビブリオ(No.3~12)
 ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1,2,13~19,26~48) ・カビ(No.30~46)
 ・カンピロバクター(No.13~19)

<理化学検査> ・保存料(No.1,2,4,10~38,49~54) ・塩分(No.1,4,7~38,49~54) ・ヒスタミン(No.3~12)
 ・新鮮度(No.3~6,8,12~14,18) ・水分(No.1,20~40,49~54) ・アフラトキシン(No.41~45)
 ・酸価(No.12,39,40) ・過酸化価(No.12,39,40) ・乳酸(No.30~37)
 ・アレルギー：卵(No.49,52) ・アレルギー：乳(No.49,52)
 ・pH(No.2,10,11,15,16) ・可溶性固形分(No.2,10,11,15,16)