

# 食品検査室だより

## うみなぎ

平成30年10月号 通巻171号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

♪ 夕焼け 小焼けで 日が暮れて 山の お寺の 鐘がなる …… ♪

実りの秋となりました。いろいろな食材が学校給食の献立に登場するのを子供たちも楽しみにしていることでしょう。



### 「学校給食の衛生管理」講座を実施しました。



本会では、平成23年度から夏休み期間中に「学校給食に関する夏期講座」(5講座)を開催しています。食品衛生関係の「学校給食の衛生管理」講座には、栄養教諭及び養護教諭の方々が参加されました。

内容は、手洗い指導のための検査、衛生管理のための検査、また、追加検査として、頭髮の細菌(一般細菌)検査、鼻腔及び鼻の下の細菌(黄色ブドウ球菌)検査の実技を行いました。

#### ★手洗い指導のための検査

食品衛生の基本は、「確実な手洗い」を行うことです。手洗いがおろそかになると、細菌やウイルス等を調理場に持ち込むことになり、食中毒の原因となります。そこで、手洗い指導に活用するために、手洗いが確実になされているかを3つの観点から確認する検査を実施しました。



① ルミテスターで手の汚れの検査



② 手洗い上手で洗い残しの検査



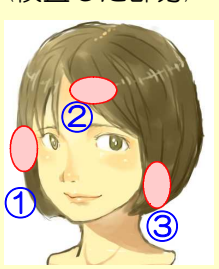
③ 手形培地を使って細菌検査

#### ★頭髮の細菌検査

給食当番に給食帽を正しく被るよう指導するため、給食帽からはみ出した部分の細菌の状態を検査しました。検査にはスタンブ培地を使用して、3箇所(①右耳付近、②前頭部、③襟足部)で行いました。結果は、部位による差はなかったものの、洗髪後の経過時間等により個人差はありました。

活発に活動する児童生徒の場合は、汗や埃の影響で、菌数は多くなると考えられます。

(検査した部分)



検査結果の一例



#### ★衛生管理のための検査(希釈した次亜塩素酸Na溶液の経時変化)

ノロウイルス等の感染により、学校や調理場で嘔吐物処理や調理場内等の消毒に、次亜塩素酸Na溶液を1000ppmや200ppmに調整する必要があります。調整後の次亜塩素酸Na溶液を保存した場合、保存方法や保存期間等で濃度が変化するか検証し、調整した溶液は高温や日光により濃度が低下することが解りました。また、開封済み原液を長期間保存すると、日光を遮断した棚の中に保管しても塩素濃度は低下します。



調整した次亜塩素酸Na溶液の濃度測定

9月の検査実施内容・結果

9月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、クリスマス行事食、2学期分共通選定品、冷凍果実・デザート類、焼き芋、麺類、レトルト魚製品、大豆加工品などで、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   | ストロベリーケーキ            | 給材開発    | 適  | 33  | 冷凍みかん              | マツバラ    | 適  |
| 2   | チョコレートケーキ            | //      | // | 34  | 洋梨コンポート            | 給材開発    | // |
| 3   | 米粉と豆乳のケーキ            | //      | // | 35  | フレッシュパイン           | SN食品    | // |
| 4   | ホワイトロールケーキ           | SN食品    | // | 36  | チーズババロアシュークリーム     | 尾家産業    | // |
| 5   | チョコロールケーキ            | //      | // | 37  | さつまポテト(スイートポテト)    | マルイ食品   | // |
| 6   | クリスマスオムレットケーキ        | //      | // | 38  | さつまパイ              | 九州太平商事  | // |
| 7   | サンタクレープ(イチゴ)         | 新栄物産    | // | 39  | 焼き芋S               | //      | // |
| 8   | サンタクレープ(チョコ)         | //      | // | 40  | 安納焼き芋              | //      | // |
| 9   | さんまみぞれ煮 40g          | 津田商店    | // | 41  | 冷凍白玉餅              | 給材開発    | // |
| 10  | さんまみぞれ煮 50g          | //      | // | 42  | ゆでもち               | //      | // |
| 11  | 里芋コロッケ(乳・卵抜き)        | 九州太平商事  | // | 43  | 冷凍うどん              | 尾家産業    | // |
| 12  | ラビオリ                 | 大 冷     | // | 44  | 冷凍ラーメン             | //      | // |
| 13  | 中華風つくね               | マルイ食品   | // | 45  | 冷凍チャンポン            | //      | // |
| 14  | 春巻きFe(米粉入り) 35g      | ニチレイフーズ | // | 46  | 白花豆コロッケ 40g        | SN食品    | // |
| 15  | 春巻きFe(米粉入り) 50g      | //      | // | 47  | 白花豆コロッケ 60g        | //      | // |
| 16  | 国産りんごゼリー 80          | SN食品    | // | 48  | Caたっぷりオムレツ 40g・バラ  | キューピー   | // |
| 17  | ムース                  | セリア・ロイル | // | 49  | Caたっぷりオムレツ 40g・パック | //      | // |
| 18  | 豆乳ムース                | //      | // | 50  | Caたっぷりオムレツ 60g・バラ  | //      | // |
| 19  | フルーツムース              | //      | // | 51  | Caたっぷりオムレツ 60g・パック | //      | // |
| 20  | ほうれんそうムース            | //      | // | 52  | 焼きなまり節スライス         | かつお公社   | // |
| 21  | かぼちゃムース              | //      | // | 53  | 花かつお               | 尾家産業    | // |
| 22  | 瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)   | SN食品    | // | 54  | 花かつお(碎片)           | //      | // |
| 23  | 国産いよかんゼリー            | //      | // | 55  | 厚けすり節              | 三州キューエル | // |
| 24  | ラ・フランスゼリー            | 給材開発    | // | 56  | くろしおパック 1kg        | かつお公社   | // |
| 25  | ブルーベリーゼリー            | //      | // | 57  | くろしおパック 500g       | //      | // |
| 26  | ぶどうゼリー               | ニチレイフーズ | // | 58  | 鯖油漬けフレーク           | //      | // |
| 27  | アセロラゼリー(Fiber&Fe 入り) | //      | // | 59  | レトルト鮭ほぐし甘塩         | 宝 幸     | // |
| 28  | もものゼリー(VC&Fe)        | //      | // | 60  | きな粉                | 給材開発    | // |
| 29  | カスタードプリン Fe          | SN食品    | // | 61  | 乾燥おからパウダー          | サカタフーズ  | // |
| 30  | アセロラミルク(Ca&Fe 入り)    | ニチレイフーズ | // | 62  | カットこうや(高野豆腐)       | SN食品    | // |
| 31  | フルーツ杏仁風プリン 40(Ca&Fe) | //      | // | 63  | 細切りこうや             | //      | // |
| 32  | 豆乳パナコッタ(イチゴソース)Ca&Fe | //      | // | 64  | 粉豆腐                | 九州太平商事  | // |

**<細菌検査>** 一般細菌数(No.1~64) 大腸菌群(No.1~10,12,13,16~32,34,37,39~42,48~64)  
 E.coli(No.11,14,15,33,36,38,43~47) 黄色ブドウ球菌(No.1~64) サルモネラ(No.1~64)  
 腸炎ビブリオ(No.9,10) 腸管出血性大腸菌O-157(No.1~8,16~37,39,40,52~54,56~60)

**<理化学検査>** 保存料(No.1~40) 塩分(No.9~15,52~59) 水分(No.39,40,52~64)  
 ヒスタミン(No.9,10,52~58) pH(No.9,10,16~35,39,40) 可溶性固形分(No.9,10,16~35,39,40)  
 酸価(No.1~8,13~15,36~38,56~64) 過酸化価(No.1~8,13~15,36~38,56~64)  
 アレルギー：乳・卵・小麦(No.3) アレルギー：乳・卵(No.11)