



平成30年12月号 通巻173号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

♪ 山はしろがね 朝日をあびて すべるスキーの 風切る速さ . . . ♪



## ノロウイルスの消毒について

本格的なノロウイルスシーズンとなりました。ノロウイルスに感染しないよう注意が必要となる時期です。もし家族が感染した場合、ノロウイルスに汚染された器具や衣類等の消毒法を知り、2次感染しないよう気をつけましょう。内閣府の「食品安全委員会」のホームページにノロウイルスの消毒について記載がありましたので、参考にしてください。

消毒対象	処 理 例
調理器具等	・洗剤などで十分に洗浄した後、 <b>次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)</b> で浸すようにペーパータオル等で拭く(加熱できる物については熱湯での加熱が有効)
ドアノブ、カーテン、リネン類、日用品	・ <b>次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200~500ppm)</b> で浸すようにペーパータオル等で拭く
トイレ・浴槽	・ <b>次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度300ppm以上)</b> で浸すようにペーパータオル等で拭く
おう吐物・ふん便による汚染場所	・おう吐物等は、ウイルスが飛び散らないようにペーパータオル等で静かに拭き取り、 <b>ビニール袋に密閉して廃棄</b> する(この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の <b>次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度1000ppm)</b> を入れることが望ましい) ・床等の汚染場所は次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すようにペーパータオル等で覆うか、拭きとり、その後水拭きする。
患者使用のリネン及び下着類	・ <b>廃棄するのが望ましいが、煮沸消毒も有効。(水やお湯のしぶきを吸い込まない等、二次感染への注意が必要)</b> ・煮沸消毒が行えない場合には、洗剤を入れた水の中でウイルスが飛び散らないように静かにもみ洗いし、有機物を取り除いた後、 <b>次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)</b> の消毒が有効(十分すぎ、高温の乾燥機などを使用すると殺菌効果が高まる。また、もみ洗いした石けん液には <b>次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度1000ppm以上)</b> を加えて、10分間以上置いたのち、捨てること。) ※可能であれば、ふん便・吐物が付着した衣類は、もみ洗いをせず、 <b>次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度1000ppm以上)</b> に漬け置きする方が洗濯時の二次感染を防ぐ上で好ましい。 ・布団などすぐに洗濯できない場合は、屋外で、日光に当ててよく乾燥させ、 <b>スチームアイロン</b> や <b>布団乾燥機</b> を使うと効果的。

※高度な汚染がなければ次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm~500ppm)で浸すように拭く程度の消毒でかまいませんが、次亜塩素酸ナトリウムの殺菌力は有機物による影響をうけるため、必要に応じて濃度を調節しましょう。  
(内閣府「食品安全委員会」ホームページより)



## パン品質審査会提出パンの事前検査を行いました!

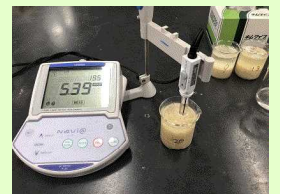
平成30年度学校給食用パン品質審査会が11月22日の行われ、29工場のパンについて委員の方々による熱心な審査がなされました。審査会に先立ち、食品検査室では、全工場のパンについて理化学検査を実施しました。

検査項目は、パンの出来上り方を評価するのに重要な水分、塩分、pH、乾物量の4項目で、検査結果は審査会に提出し、審査の参考資料としました。

なお、審査結果は、平成31年1月発行の本会広報誌「学校給食かごしま」に掲載します。



パン全量粉碎後、各項目検査実施



pH測定中



# 11月の検査実施内容・結果



11月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、冷凍芋・野菜類、冷凍麺類、油脂製品などで、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	ブルーピューレ	正栄食品工業	適	33	カットチンゲンサイ	マツバラ	適
2	レーズン	SUN-MAID	//	34	カットピーマン(青)	九州太平商事	//
3	さつまいも乱切り	マツバラ	//	35	カットピーマン(赤)	//	//
4	さつまストレート	九州太平商事	//	36	カットピーマン(黄)	//	//
5	さつまダイス 13mm角	//	//	37	大根おろし	尾家産業	//
6	さつまダイス 15mm角	//	//	38	カリフラワー	ニチレイフーズ	//
7	うらごしさつまいも	//	//	39	里芋コロケ	九州太平商事	//
8	紫芋ペースト	マツバラ	//	40	国産キャベツのミンチカツ(カレー味)	大 冷	//
9	冷凍里芋(ホール)	//	//	41	ソフトチキンカツ	九州太平商事	//
10	冷凍里芋(乱切り)	//	//	42	冷凍スパゲッティ	尾家産業	//
11	ランチウエッジ(皮付きポテト)	ニチレイフーズ	//	43	冷凍パンネ	//	//
12	ダイスカットポテト	SN食品	//	44	冷凍フジリ(IQF)	//	//
13	グリーンアスパラガス(カット)	尾家産業	//	45	焼きおにぎり	大阪屋	//
14	輸入インゲン(ホール)	ニチレイ等	//	46	マッシュルームスライス	大賢食品	//
15	輸入インゲン(カット)	Festival	//	47	カットしめじ	マツバラ	//
16	国産カットインゲン	九州太平商事	//	48	カットえのき	//	//
17	枝豆むき実	FOODSLAND	//	49	美ら海育ちもずく	SN食品	//
18	きぬさや	Festival	//	50	冷凍青のり	ピアット	//
19	グリーンピース	ワッティ	//	51	マイルドキムチ	SN食品	//
20	かぼちゃペースト	九州太平商事	//	52	オリーブオイル 400g	J-オイルミルズ	//
21	千切りごぼう	ジェイワ-みやぎ	//	53	オリーブオイル 910g	//	//
22	ささがきごぼう	//	//	54	純正ごま油 340g	九鬼産業	//
23	ソテードオニオンスライス	エムシーシー食品	//	55	純正ごま油 1650g	//	//
24	スイートコーンカット 5cm	日本水産	//	56	サラダ油	J-オイルミルズ	//
25	北海道カットコーン 2.5cm	//	//	57	キャノーラ油	//	//
26	コーンカーネル	ニチレイ	//	58	マヨネーズ 1kg	キューピー	//
27	裏ごしコーン	キューピー	//	59	マヨネーズ(チューブ) 1kg	大阪屋	//
28	裏ごしにんじん	//	//	60	一食マヨネーズ	キューピー	//
29	カットほうれん草	マツバラ	//	61	L&Mノンエッグハーフ 1kg	丸和油脂	//
30	乱切りれんこん	大 冷	//	62	L&Mノンエッグハーフ 8g	//	//
31	ブロッコリー(九州産)	マツバラ	//	63	エッグケア(卵不使用) 1kg	キューピー	//
32	ブロッコリー(輸入)	Ecofroz S.A.	//	64	エッグケア(卵不使用) 10g	//	//

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~51) ・黄色ブドウ球菌(No.1~51) ・大腸菌群(No.1,2,8,23,27,28,32,37,45,49,51)  
 ・E.coli(No.3~7,9~22,24~26,29~31,33~36,38~44,46~48,50) ・サルモネラ(No.1~51)  
 ・腸炎ビブリオ(No.49,50) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1,2) ・カビ・酵母(No.1,2,51)

<理化学検査> ・保存料(No.37,58~64) ・塩分(No.58~64) ・水分(No.52~64) ・pH(No.37,58~64)  
 ・可溶性固形分(No.37,58~64) ・酸価(No.52~60) ・過酸化価(No.52~57)  
 ・アレルギー：卵(No.61~64) ・残留農薬(簡易法)(No.3~6,9,10,12~16,18,21,31~36,38)