

食品検査室だより うみなぎ

平成31年4月号 通巻177号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

～食べ物の記念日クイズ～

4月17日はある食べ物の記念日とされていますが、その食べ物とは何でしょう？

(答えは裏面下部に記載しています。)

今年も「あきほなみ」は特A評価(6年連続)をいただきました

平成31年2月27日に日本穀物検定協会から発表されました、「平成30年産米の食味ランキング」において、本会が学校給食用精米として供給している「あきほなみ」(県北)が評価「**特A**」を獲得しました。また、この評価は平成25年から**6年連続**となります。

本会では学校給食用精米、パン用米粉、パン用小麦粉については、外部の専門機関に検査を委託しており、今年の2月に行った検査でも精米は「あきほなみ」100%であることや、安全性についても問題がないことを確認しています。



品名	検査項目	判定
学校給食用精米	放射能、残留農薬、米品種判別、カドミウム	適
学校給食パン用米粉	放射能、残留農薬、カドミウム	適
学校給食パン用小麦粉	放射能、残留農薬	適

ルミテスターが新しくなりました！！

本会では、訪問衛生検査や、貸出機器としてご利用いただいている「ルミテスター」が新機種に変更になります。(従来品の試薬がなくなり次第、新しいルミテスターに切り替わります。)

従来のものに比べて有機物検査の精度があがり、より精密な測定が可能になりました。

従来品のルミテスターは有機物をATPという物質のみで測定していましたが、今回新調したものはATPの他にAMP、ADPという有機物まで測定できるようになっており、今まで見落としていた細かな食品残渣の汚れまで認識できるようになっています。

また、機種の変更に伴い、管理基準値が一部変更となりますので、ご注意ください。

検査箇所	従来品の値(RLU)	新機種の値(RLU)
調理従事者手指	1500 以下	2000 以下
包丁・まな板	200 位以下	500 以下

操作性は変わらず、より精度の高いルミテスターを、さらに衛生的な管理のためにご利用ください。

検査室では「ルミテスター」の他にも、「手洗い上手」や「塩分計」、「衛生管理についてのDVD」などの貸し出しも行っていきます。詳しくは給食会HPの食品検査室ページをご参照ください。

※貸し出し機器には数に限りがあるものや、培地を準備するもの等ございますので、申請前に事前に検査室に確認の電話をしていただくことにより、その後の貸し出しがスムーズに進みます。ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



訪問衛生研検査申請の
締め切りは

4月19日(金)です

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、新規取扱品、海苔・海藻類、ドレッシング類、卵製品、冷凍肉調理加工品、種実類(ごま・アーモンドなど)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	スクール餃子	テーブルマーク	適	32	凍結全卵	キューピー	適
2	お茶めな大豆	九州太平商事	//	33	厚焼卵	マルイ食品	//
3	揚げチャーメン 30g	//	//	34	錦糸卵	九州太平商事	//
4	揚げチャーメン 40g	//	//	35	たまごそばろ	キューピー	//
5	揚げチャーメン 50g	//	//	36	千草焼	マルイ食品	//
6	きな粉	給材開発	//	37	一口モモカツ	九州太平商事	//
7	みかん果汁	熊果連	//	38	ローストンカツ 40g	SN食品	//
8	一食プルーン	正栄食品工業	//	39	ローストンカツ 50g	//	//
9	青のり粉	西 昆	//	40	彩り野菜とキャベツのミンチカツ 40g	エムシーシー食品	//
10	刻み海苔	給材開発	//	41	彩り野菜とキャベツのミンチカツ 60g	//	//
11	ささめ(塩昆布)	大阪屋	//	42	里芋コロッケ	九州太平商事	//
12	ひじき	安藤商店	//	43	野菜コロッケ	エムシーシー食品	//
13	カットわかめ	九州太平商事	//	44	カット小松菜	SN食品	//
14	カットわかめ	西 昆	//	45	乱切りごぼう	マツバラ	//
15	茎わかめ	アルファー食品	//	46	やしそば麺	尾家産業	//
16	湯戻し海藻サラダ	九州太平商事	//	47	ロースト大豆	給材開発	//
17	手巻きのり(4つ切り)フラワーカット	//	//	48	蒸し挽き割り大豆	SN食品	//
18	味付のり	//	//	49	蒸し挽き割り大豆	天狗缶詰	//
19	タルタルソース	キューピー	//	50	落花生ドライパック	//	//
20	L&Mノンエッグタルタルハーフ	丸和油脂	//	51	調理用アーモンド(スライス)	正栄食品工業	//
21	フレンチドレッシング 1L	//	//	52	調理用アーモンド(八割)	//	//
22	フレンチドレッシング 8mL	//	//	53	調理用アーモンド(細切)	//	//
23	ノンオイルドレッシング クリーミーフレンチ	//	//	54	調理用アーモンド(粉)	//	//
24	ノンオイルドレッシング クリーミー胡麻	//	//	55	蒸し栗カット	日興食品	//
25	コールスロードレッシング	キューピー	//	56	クルミ	正栄食品工業	//
26	和風ドレッシング(ごましょうゆ)	//	//	57	いりごま(白)	九鬼産業	//
27	中華ドレッシング	丸和油脂	//	58	いりごま(黒)	//	//
28	焙煎胡麻ドレッシング	キューピー	//	59	すりごま(白)	//	//
29	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	//	60	ねりごま(白)	//	//
30	スクールクリーミー野菜ドレッシング	//	//	61	ローストカシューナッツ(有塩)	正栄食品工業	//
31	和風ドレッシングGK	丸和油脂	//	62	ピーナッツ(生)	シオヤマ	//
				63	ピーナッツ(八割,ロースト)	//	//
<細菌検査> <ul style="list-style-type: none"> 一般細菌数(No.1~18,32~63) E.coli(No.37~46,56,62) サルモネラ(No.1~18,32~63) カビ,酵母(No.51~54,56~63) 大腸菌群(No.1~18,32~36,47~55,57~61,63) 黄色ブドウ球菌(No.1~18,32~63) 腸管出血性大腸菌O-157(No.1~11,16~18,37~39,47~63) 							
<理化学検査> <ul style="list-style-type: none"> 保存料(No.1,2,19~31,55,60) pH(No.19~31) 酸価&過酸化物価(No.26,27,31,51~54,55~59,61~63) 塩分(No.1,19~31,61) 可溶性固形分(No.19~31) 水分(No.2,19~31,51~63) アレルギー物質(卵:No.20) アフラトキシン(No.51~54,61~63) 							

クイズの答え…4月17日はなすびの記念日でした！
4月は冬春なすが最盛期であることや、「4(よ)1(い)7(な)す」の語呂から、その他になすが好物だった徳川家康の命日などの説があります！