

# 食品検査室だより

## うみなぎ

平成31年3月号 通巻176号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

♪ あかりをつけましょ ぼんぼりに お花をあげましょ 桃の花・・・♪  
年度末の3月。調理場の衛生管理を再確認して、新年度を迎えましょう。

### 来年度も「訪問衛生検査」を実施します！

平成19年度から実施している本会の訪問衛生検査は、学校給食調理場の衛生管理サポートとして本年度まで延べ106施設にご活用いただいています。検査に裏打ちされた衛生管理や個人衛生の向上に訪問衛生検査を是非ご活用ください。

#### 検査実施内容

調理器具・機材	<ul style="list-style-type: none"> <li>細菌検査(一般細菌数、大腸菌群)</li> <li>清浄度検査</li> </ul>
調理従事者等の手指	<ul style="list-style-type: none"> <li>細菌検査(一般細菌数)</li> <li>清浄度検査</li> </ul>
調理従事者等の鼻腔 食器具	<ul style="list-style-type: none"> <li>細菌検査(黄色ブドウ球菌)</li> <li>洗浄度検査(残留でんぷん、残留脂肪)</li> </ul>

#### 検査の様子



器具・機材の検査

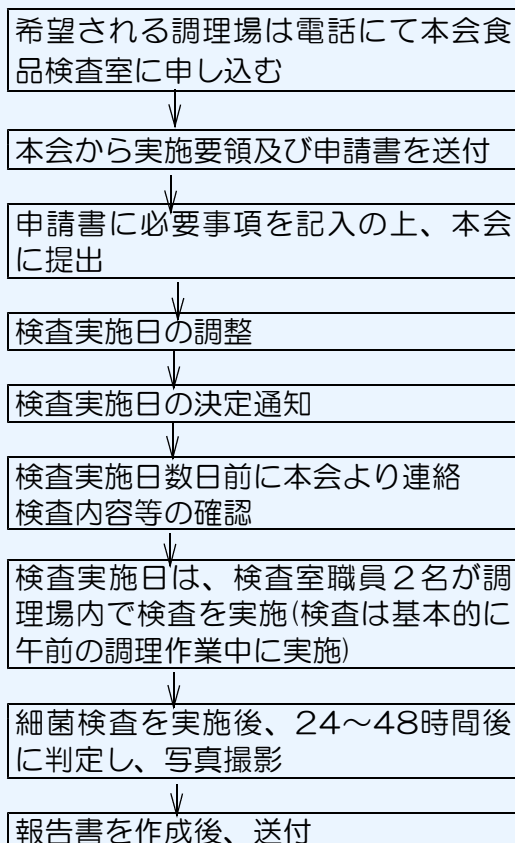


手指の検査



- 検査に係る費用は、すべて本会が負担します。
- 申し込みが多い場合は、初めての調理場を優先させていただきます。
- 申請締め切り日は、**4月19日(金)**です。

#### 申請から実施、検査報告までの流れ



申し込みは早め  
お願いいたします。



### ★「いわしのトマト煮」(平成31年度1学期共通選定品)の塩分を実測しました！

1月号の「食品検査室だより」で、レトルトタイプ魚製品(タレ付き)27品目について、「魚のみ(タレが表面に付着している程度)」の塩分実測値を掲載しましたが、平成31年度1学期共通選定品に選定された「いわしのトマト煮」の検査を実施しましたので、追加掲載します。

どうぞ、栄養価計算の参考にしてください。なお、加熱調理後の塩分値に変動はありませんでした。

品名	規格	塩分実測値 (%)	メーカー資料の食塩相当量
いわしトマト煮	40g	0.5	1.1 (実測値)
	50g	0.6	1.1 (実測値)

\*タレの付き具合や量により若干の誤差は生じます。

## 2月の検査実施内容・結果

2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、すり身・練り製品、鶏肉調理加工品、魚類素材品及び調理加工品類、漬物・佃煮などで、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	国産大豆の豆腐ミートボールFe・Ca	エムシーシー食品	適	33	照り焼きチキン 60g	印南養鶏	適
2	北海道サクッと男爵コロッケ	ニチレイフーズ	//	34	国産大豆の豆腐ハンバーグ 50g	エムシーシー食品	//
3	ササミフライ(チーズ入り)50g	マルイ食品	//	35	国産大豆の豆腐ハンバーグ 60g	//	//
4	ササミフライ(チーズ入り)60g	//	//	36	国産大豆の豆腐ハンバーグ 80g	//	//
5	モチクリームアイス(バニラ)	新栄物産	//	37	あじ切身 40g	県漁連	//
6	ヨーグルトレーズン	アオキ	//	38	あじ切身(粉付き) 50g	//	//
7	(冷凍)レバーミンチ	JA食肉かごしま	//	39	あじゴマフライ 40g	丸福水産	//
8	レバーそぼろ	カセイ食品	//	40	あじゴマフライ 50g	//	//
9	ディープカレールゥCaFe強化	日本糧食	//	41	あじ磯の香チーズフライ	極洋	//
10	素焼きアーモンド	アオキ	//	42	いわし一枚開き	酒元水産	//
11	千草焼 400g	マルイ食品	//	43	いわし一枚開き(粉付き)	//	//
12	キラゲ(沖永良部産)	沖永良部きのこ	//	44	いわし丸干し	県漁連	//
13	タコ入りボール	日本水産	//	45	田作り煮干し	//	//
14	白身魚とごぼうの団子	給材開発	//	46	かつお切身 50g	かつお公社	//
15	たちうおつみれ	トクスイフーズ	//	47	かつお角切	//	//
16	さつま揚げたんざく	給材開発	//	48	かつお角切(粉付き)	//	//
17	カット棒天	//	//	49	かつお腹皮角切(粉付き)	県漁連	//
18	乱切り竹輪(卵白抜き)	//	//	50	かつお腹皮みりん漬 45g	かつお公社	//
19	スライス竹輪(半切り)(卵白抜き) 5mm	サカタフーズ	//	51	枕崎産かつおのメンチカツ	給材開発	//
20	スライス竹輪(半切り)(卵白抜き) 10mm	//	//	52	メバチ鮪角切り	かつお公社	//
21	かに風味かまぼこ	給材開発	//	53	メバチ鮪角切り(粉付き)	//	//
22	かに風味かまぼこフレーク	//	//	54	ホキ切身 40g	県漁連	//
23	スクール糸かまぼこ	SN食品	//	55	ホキ切身 60g	//	//
24	カットかまぼこ	給材開発	//	56	梅干し	カセイ食品	//
25	はんぺんおわん種(白)	//	//	57	国産ねりうめ(しそ入り)	テーオー食品	//
26	はんぺんおわん種(赤)	//	//	58	つぼ漬さざみ	上園食品	//
27	桜島素どり(小麦粉不使用)	九州恵福	//	59	国産干切りたくあん	タカ食品工業	//
28	照焼チキンパティ	マルイ食品	//	60	一食国産つぼ漬	//	//
29	里芋れんこん鶏つくね	印南養鶏	//	61	味よしさざみ高菜 1kg	上園食品	//
30	肝っ子竜ちゃん	九州恵福	//	62	白菜キムチ	カセイ食品	//
31	砂肝竜ちゃん	//	//	63	しそ味ひじきFe	タカ食品工業	//
32	照り焼きチキン 50g	印南養鶏	//	64	Feひじきのり	//	//

**<細菌検査>** ・一般細菌数(No.1~64) ・大腸菌群(No.1,5~12,14,18~23,25,26,28,29,32~36,56~64)  
 ・E.coli(No.2~4,13,15~17,24,27,30,31,37~55) ・黄色ブドウ球菌(No.1~64)  
 ・サルモネラ(No.1~36,38~45,48~51,53,56~64) ・腸炎ビブリオ(No.13~26,37~55)  
 ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~10,27~36,56~64) ・カビ(No.6,10,56~64)

**<理化学検査>** ・保存料(No.1~11,13~33) ・塩分(No.1~4,7~11,13~33,39~41,44,45,50,51) ・水分(No.5~11,13~26)  
 ・新鮮度(No.3,4,27,31,37~43,46~49,52~55) ・ヒスタミン(No.37~50,52,53) ・脂質(No.1~4)  
 ・アレルギー物質(卵: No.18~20,小麦: No.27) ・酸価&過酸化価(No.1,10,29)  
 ・残留農薬(簡易法)(No.12) ・アフラトキシン(No.10) ・Ca(No.1,9,10) ・Fe(No.1,6~9)