



令和2年8月号 通巻201号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

給食会 HP でも
ご覧いただけます



7月の検査実施内容・結果

7月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、9月行事食・一食ドレッシング類・漬物類・フルーツジュース・果実類・冷凍野菜・大豆製品・レトルト魚介類などで、検査結果はすべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合していました。安全で衛生的な本会の物資を安心してご使用ください。

【冷凍品】 ※常温・冷蔵品については裏面に記載しています。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	お月見ゼリー(りんご)	セリア・ロイル	適	27	むきえび(3L)	マルハニチロ	適
2	お芋の大福	マルイ食品	適	28	県内産むきえび	県漁連	適
3	お月見団子(みたらし)	SN食品	適	29	エビフリッター	日本水産	適
4	マイルドキムチ	SN食品研究所	適	30	たこスライス	トクスイフーズ	適
5	冷凍みかん(S)	マツバラ	適	31	カットしめじ	マツバラ	適
6	マンゴー	大冷	適	32	カットえのき	〃	適
7	沖縄県産シークワサージュレ(VC&Fe)	ニチレイフーズ	適	33	美ら海育ちもずく	SN食品	適
8	杏仁風カットデザート	〃	適	34	冷凍あおのり	ピアット	適
9	オクラスライス九州産	JAみやざき	適	35	グリーンアスパラガス(カット)	尾家産業	適
10	オクラスライス(タイ産)	富士通商	適	36	輸入いんげん(ホール)	ニチレイ等	適
11	冷凍ニガウリ	鹿児島くみあい食品	適	37	輸入いんげん(カット)	富士通商	適
12	魚そうめん	トクスイ	適	38	枝豆むき実	FOODSLAND等	適
13	油揚げカット	ライクスタカギ	適	39	きぬさや	Festival	適
14	サイコロ豆腐	〃	適	40	グリーンピース	ワッティ	適
15	絹厚揚げ	大冷	適	41	かぼちゃペースト	九州太平商事	適
16	ミニ絹厚揚げ	〃	適	42	乱切りごぼう	マツバラ	適
17	しらす干し	〃	適	43	千切りごぼう	JAフーズ宮崎	適
18	田作り煮干し	県漁連	適	44	ささがきごぼう	〃	適
19	あさりムキ身	極洋等	適	45	ソテードオニオン	MCC食品	適
20	おいしいあさり	SN食品	適	46	スイートコーン5cmカット	日本水産	適
21	ブチ貝柱	トクスイフーズ	適	47	北海道カットコーン2.5cmカット	〃	適
22	いか鹿の子切り	大冷	適	48	コーンカーネル	ニチレイ等	適
23	ヤリイカポイルリング	ピアット	適	49	裏ごしコーン	キューピー	適
24	いかねぎ焼き	給材開発	適	50	裏ごし人参	〃	適
25	むきえび(L)	マルハニチロ	適	51	カットほうれん草	マツバラ等	適
26	むきえび(2L)	〃	適	52	カットほうれん草(IQF)	マツバラ	適

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~52)・大腸菌群(No.1~4,7~8,13,17~18,20,37,45,49~50)
 ・E.coli(No.5~6,9~12,14~16,19,21~36,38~44,46~48,51~52)・黄色ブドウ球菌(No.1~52)
 ・サルモネラ(No.1~18,20,23~24,29~52)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~8)・腸炎ピブリオ(No.12,17~30)
 ・カビ,酵母(No.4)

【理化学検査】・pH,可溶性固形分(No.1,4~8)・塩分(No.2~4,12,17~18,24,29~30)・残留農薬(簡易法)(No.9~11)
 ・ヒスタミン(No.12,17~18)

【 常 温 ・ 冷 蔵 品 】

No.	品 名	メーカー	結 果	No.	品 名	メーカー	結 果
53	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	適	78	ナタデココシロップ漬け	正栄食品工業	適
54	スクール和風たまねぎドレッシング	〃	適	79	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	適
55	和風ドレッシング GK	丸和油脂	適	80	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	〃	適
56	ノンオイルサウザンドレッシング	キューピー	適	81	プルーンピューレ	正栄食品工業	適
57	ノンオイルドレッシング減塩青じそ	〃	適	82	バナナチップ	大阪屋	適
58	梅干し	カセイ食品	適	83	レーズン	Sun-Maid	適
59	国産ねりうめ(しそ入り)	テーオー食品	適	84	焼きなまりぶし	枕崎市かつお公社	適
60	つぼ漬きざみ	上園食品	適	85	くろしおパック(500g)	〃	適
61	国産千切りたくあん	タカ食品工業	適	86	レトルトさば水煮	宝幸	適
62	一食福神漬	〃	適	87	まぐろ油漬けフレーク	枕崎市かつお公社	適
63	国産つぼ漬	〃	適	88	レトルト鮭ほぐし甘塩	宝幸	適
64	味よしきざみ高菜(500g)	上園食品	適	89	あさり水煮	日興食品	適
65	みかん果汁(1L)	熊本果実連	適	90	レトルトクリームコーン	SN食品	適
66	みかん果汁(125cc)	〃	適	91	レトルトスイートコーン	宝幸	適
67	アップルジュース(1L)	〃	適	92	ダイストマト(3kg)	大昌貿易行	適
68	アップルジュース(125cc)	〃	適	93	水煮ぜんまい	アルファー食品	適
69	すりおろしりんご	ピアット	適	94	山菜水煮ミックス	〃	適
70	フルーツパックバインアップル(小切)	日興食品	適	95	水煮れんこん(スライス)	SN食品	適
71	フルーツパックバインアップル(輪切)	〃	適	96	水煮れんこん(いちょう切り)	〃	適
72	フルーツパック黄桃	〃	適	97	水煮れんこん(乱切り)	〃	適
73	国産みかんレトルト	千秋農産	適	98	水煮なめこ	アルファー食品	適
74	ドライアップル	日本糧食	適	99	マッシュルーム(スライス)	天狗缶詰	適
75	ミックスドフルーツ	天狗缶詰	適	100	マッシュルーム(岡山県産)	大賢食品	適
76	国産ミックスドフルーツ	〃	適	101	国産マッシュルーム(みじん切り)	天狗缶詰	適
77	杏仁豆腐	〃	適				

【細菌検査】・一般生菌数(No.53~101)・大腸菌群(No.53~101)・黄色ブドウ球菌(No.53~101)
 ・サルモネラ(No.53~101)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.53~83,90~101)
 ・クロストリジウム属(No.85~101)・カビ,酵母(No.58~64,81~83)

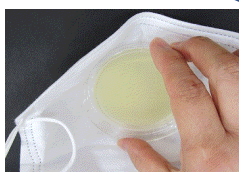
【理化学検査】・pH,可溶性固形分(No.53~73,75~81,90~101)・塩分(No.53~64,84~89)・水分(No.53~57,74)
 ・ヒスタミン(No.84~88)

長時間装着したマスクの取り扱いに
注意していますか？

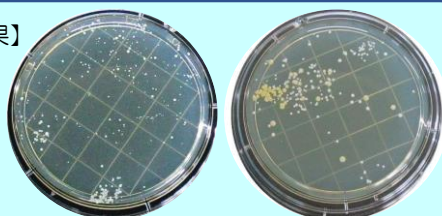
コロナ禍において、日常的にマスクを装着することが多いこと
 と思います。長時間装着したマスクの内側は、汗や皮脂、鼻腔由来の
 菌で汚染されています。特に夏季は発汗量が多く、マスクの内側の
 菌や汚れは、汗とともに表面に浸透し染み出てきます。

実験 2時間装着したマスクの内側に、細菌がどの程度付着しているか実験してみました。

【方法】
 マスクを2時間装着
 ↓
 マスクの内側を
 スタンプ培地で細菌検査



【結果】



多くの一般細菌(雑菌)が検出されました。

【考察】

長時間装着したマスクの内側には、多くの一般細菌(雑菌)が繁殖
 しています。マスクの表面や内側を触ると、手を二次汚染させる恐
 れがあります。

●取り外しの際は、紐部分を持ち、外しましょう。



●飲食時など、一時的に顎に装着することで、顎に付着した菌や
 汚れがマスクの内側に付着してしまう恐れがあります。
 一旦マスクを外してから、再度きちんとマスクを
 着用するよう心がけましょう。



マスクに触れた際には、入念に手洗いを行うことも大切です。