

食品検査室だより

うみなぎ



令和3年度1月号 通巻216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



委託加工工場の 衛生検査を実施しています

本会食品検査室では、学校給食用パン・米飯の委託加工工場の衛生管理の徹底及び関係者の衛生意識の向上を図り、食中毒発生や異物混入防止を目的に、定期的な拭き取り衛生検査及び指導を実施しています。



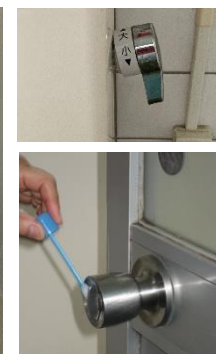
パンやご飯の容器は、洗浄や管理がしっかりできているかを拭き取り検査や清浄度検査で確認します。



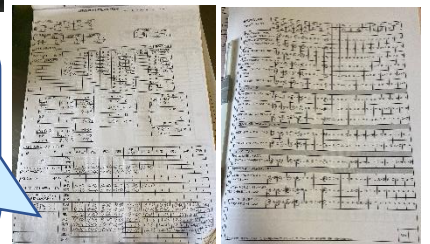
衛生害虫や貯蔵害虫の発生防止のために、原料保管庫の衛生環境を調査します。



工場内の手洗い設備をはじめ、作業従事者の衛生状況や製造機器の清掃状態、焼成後のパンの保管環境など、衛生的に管理できているか、あらゆる視点で調査を行います。



各作業区域の清掃状況や原料保管庫の温度管理など「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」がなされているか、さまざまな項目の記録票の確認をします。



作業従事者用のトイレは、細菌汚染防止の観点から、汚染されやすいタンクレバーやドアノブなどの拭き取り検査をしています。

検査結果については、報告書にまとめ、不良なところがあれば指摘をし、改善していただくようお願いしております。また、必要に応じて再度訪問し、確認調査を実施しております。



【衛生検査報告書の一例】

衛生検査結果 検査実施日：令和3年12月9日

検査項目	1,100の複製計数		1,100の複製計数		判定	検出菌数
	検出	検出	検出	検出		
パン容器	0	0	0	0	○	281
容器	0	0	0	0	○	413
食料	0	0	0	0	○	192
生食品	0	0	0	0	○	58

※検査結果は検出された菌の種類、菌数に基づき判定しております。一部検査項目については、検出菌の種類や菌数により判定しております。また、検出菌の種類や菌数により判定しております。また、検出菌の種類や菌数により判定しております。

<工場及び原料保管庫の衛生管理に関する注意事項>

<工場側>

- 作業に従事する前の更衣室では、靴履口ローラーを使っての靴物入脱防止や手洗いマシーンなどを活用して靴物汚染防止のための工夫がなされています。
- ドアノブの清掃が徹底されています。使用している靴物の底は、プロシリンタイプも使用されています。不要な靴物は廃棄し、使用する靴物はプロシリンタイプも定期的な清掃を行っています。

<原料保管庫側>

- 原料保管庫内は、原料ごとの配置場所と湿度と温度を、常時監視してありますが、スノコの上や壁面にカビが生じている箇所が確認されています。原料ごとの配置場所と湿度と温度を、常時監視してありますが、スノコの上や壁面にカビが生じている箇所が確認されています。

<工場内>

- 工場内は作業員の衛生管理が徹底されており、作業員の衛生管理が徹底されており、作業員の衛生管理が徹底されています。

12月の検査実施内容・結果

12月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は 1～2月行事食、ふりかけ、混ぜご飯の素、ミートボール類、卵加工品類、魚類および魚加工品などで、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。

区分	No.	品名	メーカー	結果	区分	No.	品名	メーカー	結果	
常温品	1	鹿児島県産味付のり(5枚入)	岡田海苔	適	冷 凍 品	38	サーモンフライ(白)	極洋	適	
	2	ふくまめ 10g	シオヤマ	適		39	サーモン磯の香チーズフライ	〃	適	
	3	ふくまめ 15g	〃	適		40	国産鮭ボールCa(玉葱入り)	丸和油脂	適	
	4	ハート型杏仁豆腐ミックス	給材開発	適		41	アル八国産鮭メンチカツ ca50g	〃	適	
常 温 品	5	のりふりかけ	タカ食品工業	適		42	アル八国産鮭メンチカツ ca60g	〃	適	
	6	かつおふりかけ	〃	適		43	さば切身 40g	SN食品	適	
	7	かつお大豆ふりかけ	フタバ	適		44	さば切身 50g	〃	適	
	8	のりたまごふりかけ	〃	適		45	さば切身 60g	〃	適	
	9	しそっこふりかけ	〃	適		46	さば切身(粉付) 40g	〃	適	
	10	さけばっぱ	大島食品工業	適		47	さば切身(粉付) 50g	〃	適	
	11	たらこふりかけ	フタバ	適		48	さば切身(粉付) 60g	〃	適	
	12	野菜ふりかけ	〃	適		49	アジ切身 40g	新栄物産	適	
	13	味ごまひじきふりかけ	〃	適		50	アジ切身 50g	〃	適	
	14	くろしおふりかけ	〃	適		51	アジ切身 60g	〃	適	
	15	えごまふりかけ	SN食品研究所	適		52	アジ切身(粉付) 40g	〃	適	
	16	ひじきちりめん	フタバ	適		53	アジ切身(粉付) 50g	〃	適	
	17	鮭青菜	〃	適		54	アジ磯の香チーズフライ	極洋	適	
	18	わかめ御飯の素(減塩タイプ)	アルファー食品	適		55	ホキ切身 40g	新栄物産	適	
	19	しそご飯の素(国産赤しそ)	フタバ	適		56	ホキ切身 60g	〃	適	
	20	青菜しらす	〃	適		57	ホキ切身(粉付) 40g	〃	適	
	冷 凍 品	21	ぶり照焼	津田商店		適	58	白身魚フライ(ホキ) 50g	日本水産	適
		22	昆布巻き(かんぴょう結び)	県漁連		適	59	白身魚フライ(ホキ) 60g	〃	適
		23	スクールハンバーグ(乳・卵抜き)60g	エム・シーシー食品		適	60	田作り煮干し	県漁連	適
		24	煮込み用ハンバーグ(乳・卵抜き)60g	〃		適	61	さば味噌煮 M	極洋	適
25		スクールミートボール(乳・卵抜き)	〃	適		62	さば味噌煮 L	〃	適	
26		煮込み用ミートボール(乳・卵抜き)	〃	適		63	さば塩焼 40g	津田商店	適	
27		国産鶏と豚のミートボール Fe・Ca	エム・シーシー	適		64	さば塩焼 50g	〃	適	
28		中華風つくね	マルイ食品	適		65	さば竜田揚げ角切り	トクスイフーズ	適	
29		彩り野菜のたまごやき(8カット)	キュービー	適		66	さんまみぞれ煮 40g	津田商店	適	
30		彩り野菜のたまごやき(10カット)	〃	適		67	さんまみぞれ煮 50g	〃	適	
31		手巻寿司用卵焼き	九州太平	適		68	さんま梅煮 50g	〃	適	
32		錦糸卵	〃	適		69	さんまかぼすレモン煮 40g	〃	適	
33		ふわふわスクランブルエッグ	九州太平商事	適		70	さんまかぼすレモン煮 50g	〃	適	
34		甘塩鮭	トクスイフーズ	適		71	さんまゆず味噌煮 40g	〃	適	
35		鮭角切	日本水産	適		72	さんまゆず味噌煮 50g	〃	適	
36		CK 鮭フレーク(ごまなし)	マルハニチロ	適		73	さんま甘露煮 40g	〃	適	
37		秋さけ塩焼	大冷	適		74	さんま甘露煮 50g	〃	適	

【細菌検査】・一般生菌数(No.1～74)・大腸菌群(No.1～21,28～33,36,60,63～64,66～74)
 ・E.coli(No.22～27,34～35,37～59,61～62,65)・黄色ブドウ球菌(No.1～74)
 ・サルモネラ属(No.1～42,46～48,52～54,57～74)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1～20,23～28,36)
 ・クロストリジウム属(No.23～28)・腸炎ビブリオ(No.21～22,34～74)

【理化学検査】・pH, 可溶性固形分(No.61～62,66～74)・塩分(No.1,5～21,34～37,46～48,61～74)
 ・ヒスタミン(No.21～22,34～74)・アレルギー物質:乳・卵(No.23～26)