

食品検査室だより

うみなぎ

令和3年度3月号 通巻218号
 公益財団法人 鹿児島県学校給食会
 Tel 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

給食会 HP でも
 ご覧いただけます



令和4年度 【訪問衛生検査】 実施のご案内

これまで多くの調理場にご活用いただいております【訪問衛生検査】を令和4年度も実施いたします。衛生管理の見直しや関係者の意識向上にぜひ、ご活用ください。

申請締め切り：4月22日(金)

- ・訪問衛生検査にかかる費用は、すべて本会が負担します。
- ・申し込みが多数の場合は、初めて申請される調理場を優先させていただきますので、ご了承ください。



まずは、お問い合わせください。
 食品検査室(岩切 内村)






●検査実施内容●

検査対象	検査項目	検査数
調理器具・機材	細菌検査(一般細菌数・大腸菌群)および清浄度検査	15ヶ所程度
調理従事者の手指	細菌検査(一般細菌数)および清浄度検査	15名まで
食器具	洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)	10種類まで

●報告書の一例●

No.	検査対象	検査時の状況	細菌検査		清浄度検査 RLU値*
			一般細菌数	大腸菌群	
13	【調理室】 温食缶消毒保管庫 ・ドア取っ手	未使用	 ・取っ手全体：400	 ・取っ手全体：0	15,379

配付作業後、手袋を脱した手洗い・未消毒	配付補助作業後、洗浄・消毒後	洗浄・消毒後
 ・一般細菌数：59 ・RLU値：4,850	 ・一般細菌数：138 ・RLU値：1,413 (2,000以下)	 ・一般細菌数：41 ・RLU値：1,881 (2,000以下)


<所感>
 ・No.8……未洗浄・未消毒でしたが、菌数は少なく、手袋装着前の洗浄が確実できていたと思われる。有機物は洗浄のため、やや多く検出されました。
 ・No.9……特に親指、人差し指、中指に細菌が検出されました。今後の洗浄では意識的に指の洗浄を念入りに行ってください。
 ・No.10……比較的良好に洗浄がなされていました。RLU値も目標値内であり、有機物もよく除去できていました。

NEW 新着貸出 DVD のご紹介

みんなで実践 異物混入対策
～現場改善で異物をなくす～


【内容】 <全編上映時間 約 38 分>

- ◆Part1 異物混入を防ぐために <上映時間 約 9 分>
 異物混入を防ぐために大切なことは、従業員全員で異物混入が与える影響を理解できているかどうかです。
- ◆Part2 異物混入防止のポイント <上映時間 約 17 分>
 調理機器の金属部品や調理道具のプラスチック破片、原材料のビニール破片、髪の毛などの異物がどのような時に混入し、どうすれば防ぐことができるのかと常に考えることで気づく力が高まります。
- ◆Part3 虫の混入を防ぐポイント <上映時間 約 12 分>
 毎日、清掃・洗浄・乾燥を徹底し、いかに調理場内に入り込ませないかが大切なポイントです。



DVD
監修 加藤光夫

調理従事者だけではなく、納入業者にも適した内容です。契約会等でご活用ください。



🌸🌸🌸🌸🌸 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商品は令和4年度1学期九州ブロック推奨品・新規取扱商品・藻類・一食物・魚類などで、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。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
冷凍品	1	いわし梅煮(減塩タイプ) 40g	津田商店	適	常温・冷蔵品	26	手巻きのり(2つ切)2枚入り	給材開発	適
	2	いわし梅煮(減塩タイプ) 50g	〃	適		27	手巻きのり(2つ切)3枚入り	〃	適
	3	ホキ天玉揚げ(青さ入) 40g	福岡丸福水産	適		28	手巻きのり(4つ切)フラワーカット	〃	適
	4	ホキ天玉揚げ(青さ入) 50g	〃	適		29	一食さざみのり	〃	適
	5	国産ミートのハンバーグCa&Fe 40g	ニチレイフーズ	適		30	黒糖ビーンズ	九州太平商事	適
	6	国産ミートのハンバーグCa&Fe 60g	〃	適		31	素焼きアーモンド	アオキ	適
	7	国産ミートのハンバーグCa&Fe 80g	〃	適		32	アーモンドカル	九州太平商事	適
	8	魚そうめん	トクスイフーズ	適		33	うまかってん	給材開発	適
	9	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	ニチレイフーズ	適		34	カルフィッシュ	日本糧食	適
冷凍品	10	冷凍ダイスゼリー(広島産レモン)	名給	適	35	とっとチーズ	大島食品工業	適	
	11	給食用スコッチエッグ(Fe・Ca)	ピアット	適	36	紫芋チップス	〃	適	
	12	鮭塩焼き	津田商店	適	37	ヨーグルトレーズン	アオキ	適	
	13	鯉腹皮角切粉付(減塩タイプ)	枕崎市かつお公社	適	38	さわら切身 40g	SN食品	適	
常温・冷蔵品	14	味付けのり	サカタフーズ	適	39	さわら切身 50g	〃	適	
	15	焼き海苔おむすびころんちよ	給材開発	適	40	さわら切身 60g	〃	適	
	16	青のり粉	西昆	適	41	メバチ鮪角切	枕崎市かつお公社	適	
	17	きざみ昆布	ヤマナカフーズ	適	42	メバチ鮪角切り(粉付)	〃	適	
	18	ふえる昆布	大島食品工業	適	43	ぶり切身 40g	SN食品	適	
	19	カットわかめ(しまかぜ)	九州太平商事	適	44	ぶり切身 50g	〃	適	
	20	カットわかめ	西昆	適	45	ぶり切身 60g	〃	適	
	21	茎わかめ	アルファー食品	適	46	ぶり切身(粉付) 50g	〃	適	
	22	湯戻し海藻サラダ	九州太平商事	適	47	かつお切身 40g	枕崎市かつお公社	適	
	23	刻み海苔	給材開発	適	48	かつお切身 50g	〃	適	
	24	ささめ(塩昆布)	大阪屋	適	49	かつお切身 60g	〃	適	
	25	水戻し芽ひじき	安藤商店	適	50	ホキ切身 50g	新栄物産	適	

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~50)・大腸菌群(No.1~2,5~7,9~12,14~37)
 ・E.coli(No.3~4,8,13,38~50)・黄色ブドウ球菌(No.1~50)・サルモネラ属(No.1~37,42,46)
 ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~16,23~24,26~37)・腸炎ピブリオ(No.1~4,8,12~13,38~50)
 ・クロストリジウム属(No.5~7)・カビ,酵母(No.30~33,35,37)
【理化学検査】・pH, 可溶性固形分(No.1~2,9~10)・塩分(No.1~8,11~14,16~24)
 ・ヒスタミン(No.1~4,8,12~13,32~35,38~50)・アレルギー物質:乳・卵(No.5~7)・衣率(No.3~4,13)
 ・アフラトキシン(カビ毒)(No.31~35)

◆◆◆本会食品検査室による塩分実測値のお知らせ◆◆◆

令和4年度1学期九州ブロック推奨品【いわし梅煮(減塩リニューアル)50g・60g】について、魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は下表のとおりとなりました。【鯉腹皮角切り粉付(減塩リニューアル)】と併せて、従来品との比較値をお知らせいたします。栄養価計算の参考にしてください。

品名	いわし梅煮				鯉腹皮角切(粉付)	
	減塩リニューアル		従来品		減塩リニューアル	従来品
規格	40g	50g	40g	50g		
塩分実測値(%)	0.7	0.6	0.9	1.1	0.9	2.3
メーカー資料の食塩相当量(g)	1.1(実測値)	1.1(実測値)	1.7(実測値)	1.7(実測値)	0.1(計算値)	0.1(計算値)