



平成27年 8月号 通巻137号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会  
TEL 0995-67-3611

♪ 我は海の子 白波の さわぐいそべの松原に 煙たなびく とまよこそ・・・♪

暑い毎日が続いています。熱中症や食中毒に気をつけて、元気で2学期に迎えましょう！



## 鼻の周囲を検査してみると・・・



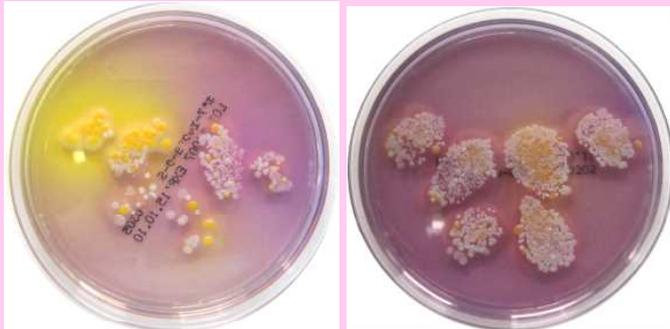
鼻の周囲に付着する細菌を調べるため、次のような検査を行いました。

【検査方法】両手で鼻の周囲を触った後、人差し指、中指、薬指の3本を、黄色ブドウ球菌の培地に付けて、2日間培養する。(検査対象：4人)

【検査結果】下写真のとおり、4人のうち2人の培地から、黄色ブドウ球菌が検出されました。おそらく鼻腔の黄色ブドウ球菌が鼻の下付近にまで広がったものと思われます。他の2人は黄色ブドウ球菌は陰性でしたが、黄色ブドウ球菌以外の細菌が多く検出されました。

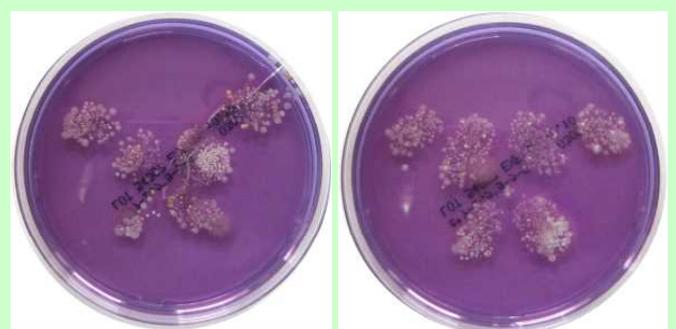
【考察】今回の検査から、調理中に掛けているマスクの内側には鼻の周囲の細菌が付着している可能性が高いと考えられます。マスクを外すときはマスクの内側に触れないようにすること、鼻の周囲を触らないことに注意が必要です。さらに、マスクに触れたとき、マスクを外したとき、鼻の周囲を触ったときは必ず確実な手洗いを行うことが重要です

黄色ブドウ球菌：陽性



黄色ブドウ球菌：周囲が乳白色の黄色のコロニー

黄色ブドウ球菌：陰性



## ご来場ありがとうございました。

7月28日(火)に開催しました本会の学校給食用物資展示会に、今年も多くの方々がお越しく下さいました。

食品検査室も例年どおり開放して、資料展示コーナー、検査体験コーナー、食品衛生DVD視聴のコーナーを設け、皆さん方に熱心に見ていただいたり、検査を体験していただきました。



検査体験コーナーの様子

## お知らせ 新しい貸出用DVD



8月から新たに貸出用のDVDが加わりました。本数に限りがありますので、貸出を希望される場合は、事前食品検査室へご連絡ください。

<タイトル>  
「ノロウイルス食中毒予防 その盲点は？  
～トイレに潜むノロウイルス～」  
(企画：一般社団法人東京都食品衛生協会)

<上映時間> 22分

## 7月の検査実施内容・結果

7月は、新規取扱品、ハンバーグ類、コロッケ類、卵加工品類、果物パウチ製品、漬物・佃煮類などについて、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

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。検査に裏打ちされた本会の物資を安心してご使用ください。

### (新規取扱品、ハンバーグ類、コロッケ類、卵加工品類、果物パウチ品、漬物・佃煮 等)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	国産鶏と豚のミートボール(Fe)	エムシーシー食品	適	34	凍結全卵	キューピー	適	
2	豆乳パナコッタ(いちごソース)Ca&Fe	ニチレイフーズ	//	35	冷凍卵白	//	//	
3	鉄分亜鉛たっぷり! きのことかぼちゃのかき揚げ	日本水産	//	36	厚焼卵	マルイ食品	//	
				37	手巻き用卵焼き	岡崎鶏卵	//	
4	三種ミックス豆	天狗缶詰	//	38	錦糸卵	マルイ食品	//	
5	10種ミックス(豆と穀物)	キューピー	//	39	たまごそぼろ	キューピー	//	
6	黄金竹輪(半切り)10mmカット	サカタフーズ	//	40	干草焼	マルイ食品	//	
7	チップカールマカロニ	SN食品	//	41	スコッチエッグハーフ	キューピー	//	
8	デザートフルーツ(国産ミックスフルーツ)	天狗缶詰	//	42	マッシュルームスライス	大賀食品	//	
9	甘藷春雨	九州太平商事	//	43	カットしめじ	マツバラ	//	
10	さつま焼いも	S	//	44	カットえのき	//	//	
11		2 S	//	45	美ら海育ちもずく	SN食品	//	
12		3 S	//	46	冷凍青のり	県漁連	//	
13	スクールハンバーグ	60g	エムシーシー食品	//	47	みかんシロップ漬け	千秋農産	//
14	(乳・卵抜き)		80g	//	48	フルーツパックパインアップル	日興食品	//
15	煮込み用スクールハンバーグ (乳・卵抜き)60g		//	49	フルーツパック黄桃	//	//	
16	スクールミート	6gタイプ	//	50	すりおろしりんご	ピアット	//	
17	ボール(乳・卵抜き)	10gタイプ	//	51	杏仁豆腐	天狗缶詰	//	
18	煮込み用ミートボール(乳・卵抜き)		//	52	ナタデココシロップ漬け	正栄食品	//	
19	スティックドッグ(卵抜き)		//	53	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	//	
20	おから入りコロッケ(乳・卵抜き)		//	54	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	//	//	
21	野菜コロッケ(乳・卵抜き)		//	55	梅干し	カセイ食品	//	
22	たまねぎコロッケ		//	56	ねりうめ	テーオー食品	//	
23	ツナマヨコロッケ	九州太平商事	//	57	つぼ漬きざみ	上園食品	//	
24	さといもコロッケ	//	//	58	国産千切りたくあん	タカ食品	//	
25	一口モモカツ	//	//	59	国産つぼ漬	//	//	
26	ローストンカツ	SN食品	//	60	味よしきざみ高菜	上園食品	//	
27	鶏肉入りだんご	ジャパンファーム	//	61	白菜キムチ	カセイ食品	//	
28	中華風つくね	マルイ食品	//	62	かなぎちりめん	博多漬物	//	
29	白花豆コロッケ	SN食品	//	63	細切昆布	//	//	
30	肉ぎょうざ	テーブルマーク	//	64	しそ味ひじき	タカ食品	//	
31	焼きぎょうざ	給材開発	//	65	Feひじきのり	//	//	
32	八宝春巻	マルハニチロ	//	66	しそ海苔	//	//	
33	徳用ミニ春巻	テーブルマーク	//	67	(冷凍)マイルドキムチ	アサダ	//	

<p>&lt;細菌検査&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 一般細菌数(1~6,8,10~46)</li> <li>• E.coli (10~12,20~26,32,33,42~44)</li> <li>• サルモネラ属(1~6,8,10~46)</li> <li>• クロストリジウム属(13~19)</li> </ul> <p>&lt;理化学検査&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 塩分(1,3~6,13~29,55~67)</li> <li>• 酸価及び過酸化物質(3)</li> <li>• アレルギー物質：乳及び卵(1,13~21)</li> <li>• 残留農薬(簡易法)(10~12)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 大腸菌群(1~6,8,13~19,27~31,34~41,45,46)</li> <li>• 黄色ブドウ球菌(1~6,8,10~46)</li> <li>• 腸管出血性大腸菌O157(1~6,8,13~19,25~28,45)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 保存料(1~6,8,13~29,47~67)</li> <li>• pH(2,8,47~67)</li> <li>• アレルギー物質：卵(6)</li> <li>• 揮発性塩基窒素(25,26)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 吸油率(1,3)</li> <li>• 可溶性固形分(2,8,47~61,65~67)</li> <li>• 水分(4,7,9~12)</li> <li>• 茹で率(7,9)</li> </ul>
---	---	---