

食品検査室だより

うみなぎ



平成27年12月号 通巻140号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ 真っ赤なお鼻のトナカイさんは いつもみんなの 笑いもの でも その年の・・・ ♪

この冬は、新型ノロウイルスが大流行の兆しのため、しっかりと対策を立てておくよう注意喚起がなされています。家族を含めて新型ノロウイルスに感染しないよう健康管理には十分気をつけましょう！

手洗い水道設備の衛生管理もしっかりと！

調理場やトイレなどの手洗い設備では、手回し式の水道栓は人の手によって汚染されるため、最近は自動式水栓や足踏み式水栓が導入され、衛生的な配慮がなされています。

しかし、自動式水栓、足踏み式水栓に関わらずノズル部分は、下の写真のように汚染を受けていることがあります。洗面ボールからの跳ね水や手を洗うときの洗浄水が付着するのが原因です。水の勢いが強すぎて水跳ねがひどい場合は、水量調節が必要です。給水栓の位置が高すぎると周囲や作業着に洗浄水が飛散する原因となり、また、低すぎると、洗浄水が多量にノズルに付着するため、適切な位置に設置するよう改善が必要です。さらに、手を洗うときは、水をバシャバシャと威勢良く飛ばさないよう静かに洗うよう心がけましょう。

なお、自動式水洗の場合、すぐに水が止まってしまうとは石けん液を十分にすすぎ落とすことができませんので、十分洗い流せるよう適切な時間設定が必要です。

<調理場の手洗い設備の洗浄・消毒>

- 通常は、作業終了後、洗剤を含ませたスポンジで洗面シンク、周辺、水道ノズル等を擦り洗いしたのちに、流水ですすぎ、清潔な不布等で水気をしっかり拭き取り、乾燥させます。
- 調理従事者等にノロウイルス感染者(不顕性感染も含む)が出た場合は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で消毒する必要があります。

<トイレの手洗い設備洗浄・消毒>

- 洗剤を含ませたスポンジで洗面シンク、周辺、水道ノズル等を擦り洗いしたのちに、流水ですすぎ、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で拭き上げます。その後、流水ですすぎ、乾いた清潔な布で水気をしっかり拭き取り、乾燥させます。

<事例1：調理場手洗い設備(作業中)>



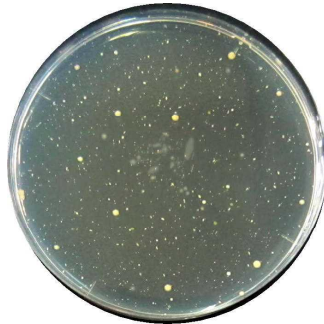
一般細菌数：6,700
(写真は1/100の菌数)

<事例2：調理場手洗い設備(作業中)>



一般細菌数：1,000,000
(写真は1/100の菌数)

<事例3：トイレ手洗い設備(作業中)>



一般細菌数：100,000
(写真は1/100の菌数)

<事例4：トイレ個室の手洗い設備(作業中)>



一般細菌数：100,000,000
(写真は1/100の菌数)

11月の検査実施内容・結果

11月は、冷凍畜肉製品、冷凍芋・野菜類及びその加工品、冷凍麺類等について、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安全な物資を、引き続き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	輸入牛肉	スライス	ニチレイフレッシュ	適	37	かぼちゃペースト	九州太平商事	適
2		モモスライス	〃	〃	38	乱切りごぼう	マツバラ	〃
3		ミンチ	〃	〃	39	千切りごぼう	ジエイフーズ みやぎ	〃
4		角切り	〃	〃	40	ささがきごぼう	〃	〃
5		細切り	〃	〃	41	ソテードオニオンスライス	エムシーシー食品	〃
6	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	〃	42	コーンカーネル	九州ブロック	〃
7		角切り	〃	〃	43	裏ごしコーン	キューピー	〃
8	県内産豚肉	スライス	〃	〃	44	スイートコーン(5cm)	日本水産	〃
9		角切り	〃	〃	45	国産にんじんダイスカット	SN食品	〃
10		ミンチ	〃	〃	46	裏ごしにんじん	キューピー	〃
11		豚骨煮込用	〃	〃	47	カットほうれん草	九州ブロック	〃
12	県内産鶏肉	スライス	〃	〃	48	カットほうれん草(バラ凍結)	ジエイフーズ みやぎ	〃
13		角切り	〃	〃	49	乱切りれんこん	大冷	〃
14		ミンチ	〃	〃	50	ブロッコリー	マツバラ	〃
15	ほぐしささみ水煮	SN食品	〃	51	カット小松菜	SN食品	〃	
16	とりささみチャンク	キューピー	〃	52	カットチンゲンサイ	マツバラ	〃	
17	さつまいも乱切り	九州ブロック	〃	53	カットピーマン(青)	九州太平商事	〃	
18	さつまいも(ストレート)	九州太平商事	〃	54	カットピーマン(赤)	〃	〃	
19	さつまいも(13mm角)	〃	〃	55	カットピーマン(黄)	〃	〃	
20	さつまいも(15mm角)	〃	〃	56	大根おろし	尾家産業	〃	
21	うらごしさつまいも	〃	〃	57	カリフラワー	ニチレイフーズ	〃	
22	紫芋ペースト	マツバラ	〃	58	国産4種野菜のかき揚げ(ミニ)	尾家産業	〃	
23	焼き芋(S)	九州太平商事	〃	59	きのこかぼちゃのかき揚げ	ニッスイ	〃	
24	冷凍里芋(ホール)	マツバラ	〃	60	冷凍うどん	武蔵野フーズ	〃	
25	冷凍里芋(乱切り)	〃	〃	61	学給米粉うどん	〃	〃	
26	フレンチフライポテト	マルハニチロ	〃	62	やせうま風平麺	〃	〃	
27	ランチウエッジ	ニチレイフーズ	〃	63	冷凍ラーメン	〃	〃	
28	乱切りポテト	SN食品	〃	64	冷凍ちゃんぽん	〃	〃	
29	安納芋の焼き焼きクレープ	マルハニチロ	〃	65	やしそば麺	〃	〃	
30	グリーンアスパラガス(カット)	尾家産業	〃	66	冷凍スパゲティ	〃	〃	
31	輸入インゲン(ホール)	九州ブロック	〃	67	冷凍パンネ	〃	〃	
32	輸入インゲン(カット)	〃	〃	68	冷凍フジリ(バラ凍結)	日本製粉	〃	
33	国産カットインゲン	マツバラ	〃	69	焼きおにぎり	味の素	〃	
34	枝豆むき実	九州ブロック	〃	70	ラビオリ	大冷	〃	
35	きぬさや	〃	〃	71	たこ焼き	テーブルマーク	〃	
36	グリーンピース	〃	〃	72	イタリアンミニピッツァ四角	エムシーシー食品	〃	

<細菌検査> ・一般細菌数(1~72) ・E.coli (1~14,17~21,24~36,38~40,42,44,45,47~55,57,58,60~68,72)
 ・大腸菌群(15,16,22,23,37,41,43,46,56,59,69~71) ・黄色ブドウ球菌(1~72) ・サルモネラ属(1~72)
 ・腸管出血性大腸菌O157(1~16) ・ウエルシュ菌(1~14) ・カンピロバクター(12~16)
 <理化学検査> ・新鮮度：揮発性塩基窒素(1~14) ・酸価(26,27,58) ・過酸化物価(26,27,58)
 ・残留農薬：簡易検査法(24~27,30~36,38~40,42,44,45,47~55)

学校給食パンの検査



学校給食用パン品質審査会(11月25日実施)に先立ち、食品検査室では、県内31工場のパンについて、理化学検査(項目：水分、塩分、pH、乾物量)を実施し、参考データとして提出しました。

審査会当日は、委員の方々にパンの焼き色や膨らみ具合、気泡膜の状態、香り、味等について審査していただきました。

結果は、平成28年1月1日発行の広報誌「学校給食かごしま」に掲載します。

