

食品検査室だより うみなぎ

平成28年 7月号 通巻147号
公益財団法人
鹿児島県学校給食会

♪ きらきらひかる お空の星よ まばたきしては みんなを見てる …… ♪

梅雨が明けると、子供たち待望の夏休みももうすぐ。夏を楽しく元気に過ごしてほしいですね。

学校給食用物資展示会へお越しください！



7月29日(金) [10:30~15:00] に、恒例の国会取扱の学校給食用物資展示会を開催します。いろいろな物資を見て、各食品業者から説明を聞いて、実際に食べて、献立作成の参考にさせていただきたいと思います。

なお、例年、午前中はたいへん混み合います。午後からのほうが、比較的ゆとりでご覧いただけます。

物資展示会に併せて、食品検査室でも次のような検査体験コーナーや食品衛生関連の展示を行いますので、ぜひ、お立ち寄りください。お待ちしております！

食器具の洗浄度検査コーナー

- **食器具をご持参下さい！**
持参された食器をみなさんと一緒に検査するコーナーです。
- 検査項目は、残留でんぷんと残留脂肪の2項目ですので、**種類毎に2枚(個)ずつ**お持ちください。
(例：椀、小皿、大皿、しゃもじ、玉じゃくしなど **各2枚**)
- 検査結果は、夏季休業中の食器洗浄の参考にさせていただきます。



手洗いの確認検査コーナー

- 「手洗い上手」を使って、手洗いが確実にできたかどうかを確認する検査コーナーです。
- 専用ローションを手に付けて検査します。
軽く洗った場合、丁寧に洗った場合など条件を変えて、どの部分に洗い残しがあるかを見てみましょう！



資料展示コーナー

- 食品検査室で、これまでに実施した衛生に関する検査データを展示するコーナーです。
- 「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」といわれるほど、手洗いは食中毒の発生防止対策として最重要ですので、手洗いのポイントについて展示します。



貸出用検査機器&食品衛生DVD紹介コーナー

- 貸出用の6種類の検査機器（ミニふらん器、ルミテスター、手洗い上手、紫外線ランプ&ブラックボックス、糖度計、塩分計）や、ノロウイルス関連の食品衛生DVDを紹介するコーナーです。DVDを視聴できるミニスペースも設けます。
- 調理場での研修等で活用したい検査機器やDVDはどれでしょうか？



6月の検査実施内容・結果

6月は、第2学期から九州全県で 取り扱うことになった共通選定品、ドレッシング類、(加熱済み)豆製品、冷凍魚介類、調味料類及び野菜缶詰などについて、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御使用ください。

<第2学期分共通選定品、ドレッシング類、(加熱済み)豆製品、冷凍魚介類、調味料類、野菜缶詰 他>

No.	品 名	メーカー	結果	No.	品 名	メーカー	結果
1	さんま甘露煮	50g 津田商店	適	43	あさりむき身	HOKO	適
2		60g //	//	44	おいしいあさり	SN食品	//
3	いかねぎ焼き(卵抜き)	給材開発	//	45	プチ貝柱	トクスイフーズ	//
4	国産とりとんバーグ	40g 印南養鶏	//	46	ベビー帆立	県 漁 連	//
5		60g //	//	47	イカタンザク(IQF)	//	//
6		80g //	//	48	鹿の子いか(短冊)	大 冷	//
7	照り焼きチキン	40g //	//	49	マイカ輪切り(皮なし)	SN食品	//
8		50g //	//	50	むきえび	L マルハニチロ	//
9	魚そうめん	トクスイフーズ	//	51		2L //	//
10	果汁たっぷりりんごゼリー	ニチレイフーズ	//	52		3L //	//
11	ラ・フランスゼリー	給材開発	//	53	県内産むきえび	県 漁 連	//
12	一食マヨネーズ	キューピー	//	54	たこスライス	トクスイフーズ	//
13	お豆腐屋さんのとうふマヨ	但馬屋食品	//	55	ミニ酢みそ	キンコー醤油	//
14	L&Mノンエッグハーフ	丸和油脂	//	56	一食とんかつソース	松原食品	//
15	エッグケア	キューピー	//	57	一食ウスターソース	キンコー醤油	//
16	タルタルソース	//	//	58	マイティソース	タカ食品	//
17	L&Mノンエッグタルタルハーフ	丸和油脂	//	59	一食トマトケチャップ	高橋ソース	//
18	フレンチドレッシング	//	//	60	ケチャップソース	松原食品	//
19	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	//	61	しゅうまいのたれ	//	//
20	スクール焙煎たまねぎドレッシング	//	//	62	ケチャップ&ケチャップ	タカ食品	//
21	スクールクリーミー野菜ドレッシング	//	//	63	マスタード マスタード	//	//
22	和風ドレッシングGK	丸和油脂	//	64	濃口醤油	キンコー醤油	//
23	揚げチャーメン	30g 藤崎食品	//	65	薄口醤油	//	//
24		40g //	//	66	ウスターソース	カ ゴ メ	//
25		50g //	//	67	トンカツソース	//	//
26	落花生ドライパック	天狗缶詰	//	68	食酢	キンコー醤油	//
27	蒸し挽き割り大豆	SN食品	//	69	すし酢	//	//
28	大豆ドライパック	天狗缶詰	//	70	福山黒酢	福山つぼ酢	//
29	蒸しひよこ豆	SN食品	//	71	福山黒酢(シルバー)	//	//
30	蒸しレッドキドニー	//	//	72	福山つぼ酢	//	//
31	蒸し白いんげん豆	//	//	73	赤みそ	キンコー醤油	//
32	ビーンズミックス	天狗缶詰	//	74	麦みそ	//	//
33	金時豆ドライパック	//	//	75	茶うけみそ	//	//
34	金時豆ペースト	//	//	76	米みそ	//	//
35	大福豆ドライパック	//	//	77	ホールコーン 1号缶	天狗缶詰	//
36	国産白いんげんペースト	キューピー	//	78	ホールコーン 3号缶	宝 幸	//
37	マッシュルームスライス	大賀食品	//	79	クリームコーン 1号缶	正栄食品	//
38	カットしめじ	マツバラ	//	80	クリームコーン 4号缶	アオハタ	//
39	カットえのき	//	//	81	ヤングコーン缶	日本糧食	//
40	美ら海育ちもずく	SN食品	//	82	ダイストマト缶	正栄食品	//
41	冷凍あおさのり	ピアット	//	83	ホールのトマト缶	//	//
42	国産シーフードミックス	トクスイフーズ	//				

- <細菌検査> ・一般細菌数(No.1~63) ・大腸菌群(No.1~36,40,44,55~63) ・E.coli(No.37~39,41~43,45~54)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~63) ・サルモネラ属(No.1~41,43,44,54~63) ・カンピロバクター(No.4~8)
 ・腸炎ピブリオ(No.1~3,9,40~54) ・腸管出血性大腸菌O157(No.1~36,55~63)
 ・クロストリジウム(No.26~36)
- <理化学検査> ・塩分(No.1~9,55~83) ・保存料(No.1~11,55~76) ・ヒスタミン(No.1,2) ・真空度(No.77~83)
 ・pH(No.1,2,7,8,10,11,55~83) ・可溶性固形分(No.1,2,7,8,10,11,55~83) ・量目(No.77~83)
 ・無塩可溶性固形分(No.55~72) ・溶出スズ(No.64) ・酸度(No.55~62,66~72) ・鉄(No.10,11)
 ・アレルギー[卵](No.3) ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.42~54)

* ()内数字は、検査を実施した物資の番号