

食品検査室だより

うみなぎ

平成28年11月号 通巻150号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

♪ 遠い山から吹いて来る 小寒い風に ゆれながら けだかくきよく におう花・・・ ♪

月めくりのカレンダーもあと2枚になりました。風邪を引かないように、しっかりと体調管理を！

お知各世
益々充実！
貸出用DVD

学校給食関係者の衛生管理研修会等で本会の貸出用DVDをご活用いただいておりますが、11月から3種類のDVDが新しく仲間入りしました。ラインナップは下表のとおりです。どうぞ引き続き御活用ください。

貸出DVD一覧表

	タイトル	時間	制作
1	NEW バイキン忍者をやっつけろ!!	7分	株式会社ヤガミ
2	NEW 最新 今日から実践！食中毒予防	20分	株式会社NHKエンタープライズ
3	NEW もう一度見直そう！ 清掃・洗浄・消毒の大切さ	19分	PHP研究所
4	ノロウイルスへの対策	20分	日本スポーツ振興センター
5	ノロウイルス食中毒と感染症	28分	公益財団法人 日本食品衛生協会
6	ノロウイルス食中毒の予防 その盲点は何？ ＝トイレの潜むノロウイルス＝	22分	一般社団法人 東京都食品衛生協会
7	正しい知識で予防！ 衛生管理 ノロウイルスの基礎知識	19分	ライオンハイジーン株式会社
8	清潔が一番 ＝洗浄と殺菌の大切さを学ぼう＝	18分	一般社団法人 東京都食品衛生協会
9	食品衛生の基礎	24分	公益財団法人 日本食品衛生協会
10	あなたが守る食品衛生 手洗い編	12分	ライオンハイジーン株式会社
11	あなたが守る食品衛生 衛生管理入門編	30分	ライオンハイジーン株式会社
12	あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防	24分	ライオンハイジーン株式会社

貸し出しを希望される場合は、早めに食品検査室へご連絡ください。



児童の手洗い指導に

バイキン忍者をやっつけろ!!

【内容】手洗いソング「バイキン忍者をやっつけろ！」の軽快なリズムに乗せて、子どもたちに「楽しく」「わかりやすく」「正しい」手洗い方法を指導できる映像教材です。



生徒等の調理実習に

最新 今日から実践！
食中毒予防

【内容】大好評「きょうから実践！食中毒予防」の改訂版。近年猛威を振っているノロウイルスや、増加傾向にあるアニサキスなど最新の情報を用いて、食中毒の特徴と予防について詳しく解説。調理実習の前に必見です。



調理場の衛生管理に

もう一度、見直そう！
清掃・洗浄・殺菌の大切さ

【内容】搬入物の管理・保管のルール、清掃・洗浄・殺菌の方法及び食品衛生の7Sについて解説しています。ルールの意味や重要性を理解し、高い衛生意識を持って日々の業務に取り組む人材の育成に役立ちます。



🍄🍄🍄🍄🍄🍄🍄🍄 10月の検査実施内容・結果 🍄🍄🍄🍄🍄🍄🍄🍄

10月は、3学期共通選定品、冷凍大豆加工品類、冷凍穀類加工品類、魚介素材及び加工品類等について、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物資を安心して御使用ください。

また、通常の間扱物資の検査以外に、9月に大隅半島を襲った台風16号により大きな被害を受けたパン委託加工工場について、再開に向けた一連の清掃、洗浄、消毒作業終了後に施設設備、機械、容器等の衛生検査を実施しました。検査の結果、問題はなく、衛生的な状態に回復したことを確認しました。

<3学期共通選定品、冷凍大豆加工品類、冷凍穀類加工品類、魚介素材及び加工品類等>

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果
1	いわしおかか煮	40g	津田商店	適	22	冷凍ラーメン		武蔵野フーズ	適
2		50g	//	//	23	冷凍ちゃんぽん		//	//
3	国産鶏のハンバーグ	40g	印南養鶏	//	24	焼きおにぎり		味の素	//
4		50g	//	//	25	たこ焼き		テーブルマーク	//
5		60g	//	//	26	くろしおパック	500g	枕崎市かつお公社	//
6	中華風つくね		マルイ食品	//	27	鯖油漬けフレーク		//	//
7	Caたっぷりオムレツ	40g ばら	キューピー	//	28	レトルト鮭ほぐし		宝 幸	//
8		40g パック	//	//	29	あさり水煮		日興食品	//
9		60g ばら	//	//	30	レトルト紅ずわいがに		宝 幸	//
10		60g パック	//	//	31	焼きなまり節スライス		枕崎市かつお公社	//
11	国産いよかんゼリー-50		SN食品	//	32	花かつお		マルモ	//
12	レトルトスイートコーン(ホール)		宝 幸	//	33	花かつお(碎片)		マルモ	//
13	レトルトうすら水煮		天狗缶詰	//	34	厚けずり		三州キューエル	//
14	スクールがんも		全学栄	//	35	さば削り節		的場水産	//
15	絹厚揚げ		大 冷	//	36	クッキング用	コーヒー	大島食品	//
16	絹厚揚げミニ		//	//	37		ミルク	ココア	//
17	カット揚げ		ライクスタカギ	//	38	ミルクコーヒー8g		//	//
18	餅っ子いなり		九州太平商事	//	39	中華味		味の素	//
19	冷凍うどん		武蔵野フーズ	//	40	中華スープ		松原食品	//
20	学給米粉うどん		//	//	41	イカ輪切り		ピアット	//
21	やせうま風平麺		//	//					

<細菌検査> • 一般細菌数(No.1~30,41) • 大腸菌群(No.1~14,17,18,24~30) • E.coli(No.15,16,19~23,41)
 • 黄色ブドウ球菌(No.1~30,41) • サルモネラ(No.1~30) • 腸炎ビブリオ(No.1,2,41)
 • 腸管出血性大腸菌O157(No.1~12,26~30)

<理化学検査> • 塩分(No.1~10,12~14,26,27,31~40) • 保存料(No.1~18,26,27,31,36~40) • 酸価(No.6~10,14~18,26,27).
 • 過酸化物質価(No.14~18,26,27) • ヒスタミン(No.1,2,26,27,31~35) • 鉄(No.11)
 • アレルギー[卵](No.3~5) • アレルギー[乳](No.3~5,7~10) • アレルギー[小麦](No.3~5)
 • 新鮮度[揮発性塩基窒素](No.41) • pH(No.1,2,11~13) • 可溶性固形分(No.1,2,11~13)
 • 水分(No.6~10,14~18,26,27,31~40) • 揚げ後の吸油率(No.7,9)

Q&A

Q こんにゃくの表面に茶褐色の異物が付着したり、充填されている水に浮遊しているのですが、使用しても大丈夫ですか？

A 変色した部分はこんにゃく由来のものであり、全く無害です。茶色に変色した原因は、こんにゃくの凝固剤として使われている水酸化カルシウムが空気中の二酸化炭素と反応して、炭酸カルシウムの結晶として析出したもので、これと色粉として使用している海藻粉が反応して茶色に変色したものです。