

♪ 雪のこぼろず 雪のこぼろず 屋根におりた つるりとすべって 風によって消えた・・・ ♪

いよいよ師走。手洗い・うがいを励行して、ノロウイルスやインフルエンザに感染ないようにしましょう！

### 作業中の手を検査してみると・・・ ～汚染作業区域～

汚染作業区域で殻付き卵や生鮮野菜を扱っているときの手指は、下の写真のように、食材由来の細菌でかなり汚染されていることがあります。汚染作業区域から非汚染作業区域へ移るときは、汚染を持ち込まないように、必ず手指を2回繰り返し洗浄し、十分にすすぎを行った後、しっかり水気を拭き取ってからアルコール消毒を確実にを行うことが重要です。



# 11月の検査実施内容・結果

11月は、3学期から新規に取り扱う物資(No1~8)、冷凍魚介素材及び加工品類、漬物・佃煮類、ふりかけ・混ぜご飯の素、中華調味料等について、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。

## <新規取扱品、冷凍魚介素材及び加工品類、漬物・佃煮類、ふりかけ・混ぜご飯の素、中華調味料等>

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	さば味噌煮	50g 極洋	適	39	マイルドキムチ	SN食品	適
2		70g //	//	40	のりふりかけ	タカ食品	//
3	ポーク味噌カツ	40g 新栄物産	//	41	かつおふりかけ	//	//
4		50g //	//	42	かつお大豆ふりかけ	フタバ	//
5	国産キャベツのメンチカツ	大冷	//	43	のりたまごふりかけ	//	//
6	チョコプリン	給材開発	//	44	生わかめふりかけ	アルファー食品	//
7	レトルトスイートコーン(ホール)	宝幸	//	45	しそっこふりかけ	フタバ	//
8	うすら水煮	天狗缶詰	//	46	さけばっぱ	大島食品	//
9	さわら切身50g	県漁連	//	47	たらこふりかけ	フタバ	//
10	さわら西京焼 40g×10	津田食品	//	48	野菜ふりかけ	//	//
11	さんま生姜煮 50g×10	//	//	49	味ごまひじきふりかけ	//	//
12	さんまみぞれ煮 50g×10	//	//	50	くろしおふりかけ	//	//
13	さんま梅煮 50g×10	//	//	51	ごましおふりかけ	//	//
14	さんまかぼす	40g×10 //	//	52	ひじきちりめん	//	//
15		レモン煮 50g×10 //	//	53	鮭青菜	//	//
16	さんまゆず味噌煮	40g×10 //	//	54	炊き込みわかめご飯の素	アルファー食品	//
17		50g×10 //	//	55	しそご飯の素	フタバ	//
18	ぶりメンチカツ 50g	県漁連	//	56	青菜しらす	//	//
19	国産天然ぶりフライ	大冷	//	57	ドライミックス五目	アルファー食品	//
20	ぶり照焼	津田食品	//	58	ドライミックスカレー	//	//
21	ぶり角切り	県漁連	//	59	ドライミックスチキン	//	//
22	ぶりおろし煮	40g×10 津田食品	//	60	ライスクックチャーハンの素	大坂屋(味の素)	//
23		50g×10 //	//	61	ライスクックサフランライスの素	//	//
24	メバチ鯖角切り	かつお公社	//	62	ライスクックチキンライス用	//	//
25	メバチ鯖角切り(粉付)	//	//	63	チゲ鍋	ミツカン	//
26	梅干し	カセイ食品	//	64	種入りマスタード	MAILLE	//
27	ねりうめ	テーオー食品	//	65	ゴールドンチャツネ	尾家産業	//
28	つぼ漬きざみ	上園食品	//	66	甜麵醬	テーオー食品	//
29	国産千切りたくあん	タカ食品	//	67	コチジャン	ユウキ食品	//
30	一食福神漬	博多漬物	//	68	四川豆板醬 1kg	テーオー食品	//
31	国産つぼ漬	タカ食品	//	69	フレッシュパック四川豆板醬	//	//
32	味よしきざみ高菜	上園食品	//	70	豆板醬 110g	キッコーマン	//
33	白菜キムチ	カセイ食品	//	71	酒粕	黄桜	//
34	かなぎちりめん	博多漬物	//	72	アレルギーフリーカレーフレーク	尾家産業	//
35	細切昆布	//	//	73	アレルギーフリーシチューフレーク	//	//
36	しそ味ひじきFe	タカ食品	//	74	オイスターソース	マルハニチロ	//
37	Feひじきのり	//	//	75	エビチリソース	エムシーシー食品	//
38	しそ海苔	//	//	76	ピッツァソース	//	//

**<細菌検査>** ・一般細菌数(No.1~62) ・大腸菌群(No.6~8,10~17,20,22,23,26~62) ・E.coli(No.1~5,9,18,19,21,24,25)  
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~62) ・サルモネラ(No.1~8,10~20,22,23,25~62) ・クロストリジウム(No.7,8)  
 ・腸炎ピブリオ(No.1,2,9~25) ・腸管出血性大腸菌O157(No.1~8,26~62) ・カビ・酵母(No.26~39)

**<理化学検査>** ・塩分(No.1~5,7,8,10~20,22,23,40~70,72~76) ・保存料(No.1~8,10~20,22,23,40~76)  
 ・ヒスタミン(No.1,2,9~25) ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.3,4,9,21,24,25) ・水分(No.40~62)  
 ・アレルギー[卵](No.5,6,72,73) ・アレルギー[乳](No.5,6,72,73) ・アレルギー[小麦](No.72,73)  
 ・pH(No.1,2,6~8,10~17,22,23,63~71,74~76) ・可溶性固形分(No.1,2,6~8,10~17,22,23,63~71,74~76)  
 ・水分(No.40~62) ・揚げ後の吸油率(No.3~5)