

食品検査室だより

うみなぎ

平成29年 3月号 通巻154号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

♪ どこかで春が生まれてる どこかで水が流れ出す どこかで雲雀が啼いている・・・♪

日一日と春めいてきました。冬が去ってもノロウイルスは初夏まで気が抜けませんので、引き続き衛生管理はしっかりと！

訪問衛生検査で調理場の衛生状態をチェックしてみませんか？

本会が衛生管理サポート事業の一環として行っている「訪問衛生検査」を活用して、調理作業前の真空冷却機の庫内や作業中のスパテラの柄など、皆さんの調理場で気になるところをチェックしてみませんか？

訪問衛生検査を希望される場合は、予め食品検査室に電話でご連絡ください。ご連絡いただいたところには、一定様式の申請書をお届けしますので、**4月21日(金)**までにご提出ください。

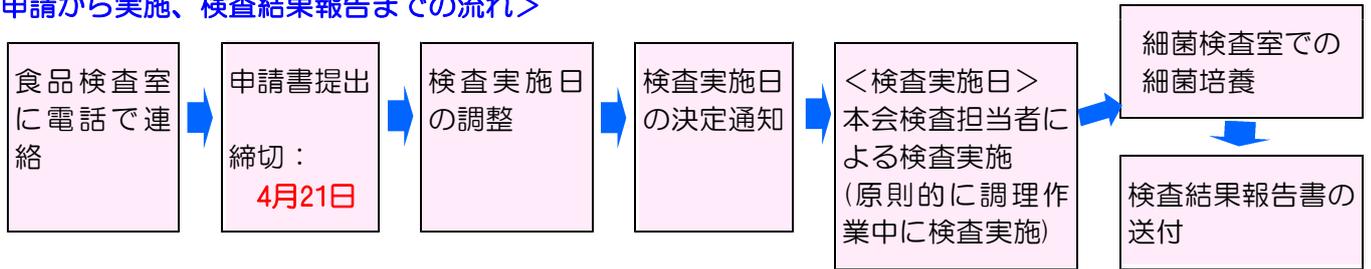
なお、申込多数の場合は、初めての調理場を優先させていただきますので、ご了承ください。(担当：富重 岩切)



<検査実施内容>

- ① 器具・機材：細菌検査(一般細菌数 大腸菌群)、清浄度検査
- ② 手指：細菌検査(一般細菌数)、清浄度検査
- ③ 鼻腔：細菌検査(黄色ブドウ球菌)
- ④ 食器具：洗浄度検査(残留でんぷん、残留脂肪)

<申請から実施、検査結果報告までの流れ>



養護教諭の方々の研修会(検査実技)

視察や研修会等にご利用ください！

学校給食関係者、学校保健委員会や養護教諭の方々の視察や研修会等に本会をどうぞご利用ください。

皆様方のご希望に応じて、本会の事業内容や食育支援の取組の説明、新しく完成した倉庫の見学、食品衛生講話及び食品検査室での検査実技などを実施いたします。ぜひ、学校給食会へお越しください！

2月の検査実施内容・結果

2月は、平成29年度第1学期の九州地区共通選定品及び新規取扱品、油脂類、種実類、冷凍鶏肉製品、冷凍卵製品、冷凍ハム・ウインナー類等について、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安心して御使用ください。

<平成29年度第1学期の九州地区共通選定品及び新規取扱品、油脂類、種実類、冷凍鶏肉製品、他>

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果
1	さば生姜煮	40g	津田食品	適	37	すりごま(白)		九鬼産業	適
2		50g	//	//	38	ねりごま(白)		//	//
3	いわしのカリカリフライ		SN食品	//	39	ローストカシューナッツ		正栄食品工業	//
4	国産	40g	ニチレイフーズ	//	40	生ピーナツ		給材開発	//
5	ミートハンバーグ	60g	//	//	41	八割ピーナツ(ロースト済み)		シオヤマ	//
6	Ca&Fe	80g	//	//	42	ピーナツバター		大阪屋	//
7	カレークノーデル	50g	新栄物産	//	43	ロースト大豆		給材開発	//
8		60g	//	//	44	ロースト黒大豆		//	//
9	焼売(肉)		ニチレイフーズ	//	45	焼きなまり節スライス		枕崎市かつお公社	//
10	瀬戸内産レモンゼリー		SN食品	//	46	花かつお(碎片)		尾家産業	//
11	冷凍フルーツムース		セリア・ロイル	//	47	桜島素どり		九州恵福	//
12	エブリカレーフレークS		テーオー	//	48	若鶏の唐揚げ		カセイ食品	//
13	錦糸卵		富士食品	//	49	ソフトチキンカツ		九州太平商事	//
14	オリーブオイル	910g	J-オイルミルズ	//	50	里芋れんこん鶏つくね		印南養鶏	//
15	オリーブオイル	400g	//	//	51	肝っ子竜ちゃん		九州恵福	//
16	純正ごま油	1650g	九鬼産業	//	52	すなぎも竜ちゃん		//	//
17	純正ごま油	340g	//	//	53	凍結全卵		キューピー	//
18	サラダ油	1㍒	J-オイルミルズ	//	54	凍結卵白		//	//
19	一番搾りキャノーラ油	1㍒	//	//	55	厚焼卵		マルイ食品	//
20	枕崎産かつおのメンチカツ		給材開発	//	56	手巻き用卵焼き		尾家産業	//
21	黒糖ビーンズ		九州太平商事	//	57	たまごそば		キューピー	//
22	スナックアーモンド		//	//	58	千草焼		マルイ食品	//
23	アーモンドカル		//	//	59	ゆでぎょうざ		尾家産業	//
24	うまかってん		給材開発	//	60	たまねぎコロッケ		エムシーシー食品	//
25	カルフィッシュ		日本糧食	//	61	ツナマヨコロッケ		九州太平商事	//
26	とっとチーズ		大島食品	//	62	白花豆コロッケ		SN食品	//
27	とっとこんぶ		//	//	63	ロースハムタンザク		印南養鶏	//
28	わかなっつドン		アオキ	//	64	ロースハムダイスカット		//	//
29	調理用スライスアーモンド		正栄食品工業	//	65	粗挽きミニカクテルウインナー		//	//
30	調理用八割アーモンド		//	//	66	カットウインナー 10mm		//	//
31	調理用細切りアーモンド		//	//	67	スキンレスポーク	30g	//	//
32	調理用粉アーモンド		//	//	68	フランク	40g	//	//
33	蒸し栗カット		日興食品	//	69	カットベーコン		//	//
34	クルミ		正栄食品工業	//	70	焼き豚さざみ		JA食肉かごしま	//
35	いりごま(白)		九鬼産業	//	71	ショルダーベーコン		印南養鶏	//
36	いりごま(黒)		//	//					

<細菌検査>

- 一般細菌数(No.1~11,12,20~41,43~71)
- E.coli(No.3,7,8,20,34,40,47,49,51,52,59~62,64~71)
- 大腸菌群(No.1,4~65,9~11,21~33,35~39,41,43~46,48,50,53~58,63)
- 腸炎ビブリオ(No.1~3,20)
- 黄色ブドウ球菌(No.1~11,13,20~41,43~71)
- サルモネラ(No.1~11,13,20~41,43~71)
- 腸管出血性大腸菌O157(No.1~11,13,20~41,43~52,63~71)
- カンピロバクター(No.47~52)
- カビ(No.21~24,26~32,34~41)
- クロストリジウム属(No.4~6,63~71)

<理化学検査>

- 保存料(No.1~13,21~28,38,42,47~52,55~58,63~71)
- 塩分(No.1~9,12,13,21~28,42,47~52,55~58,63~71)
- 水分(No.3~9,13~19,21~42,55~58,63~71)
- 新鮮度[揮発性塩基窒素](No.3,20,47,49,52)
- ヒスタミン(No.1~3,20,23~27)
- 酸価及び過酸化物価(No.3,12,14~19,29~32,34~41,48,50)
- 発色剤(No.63~71)
- アフラトキシン[カビ毒](No.22~24,26~32,34,39~42)
- アレルギー[卵](No.2,7,8,12)
- アレルギー[乳](No.2,7,8,12)
- アレルギー[小麦](No.2)
- カルシウム及び鉄(No.1~6)
- 吸油率(No.3~9)
- pH及び可溶性固形分(No.1,2,10,11)