

# 食品検査室だより

平成29年 7月号 避 158号 公益財団法人 鹿児島県学校給食会

♪ 夏を愛する人は 心強き人 岩をくだく波のような 僕の父親 ・・・ ♪

夏休みが間近に迫ってきました。この夏も給食会ではいろいろな行事が目白押しです。御参加ください!

#### 7月28日(金)開催!

## 本会の学校給食用物資展示会にぜひ、お越しください。



7月28日(金) [10:00~15:00] に、恒例の本会取扱の学校給 食用物資展示会を開催いたします。

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**、献立作成の参考にし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、比較的ゆっくりとご覧いただけます。

食品検査室でも例年どおり、食器具の洗浄度検査、手洗いの 確認検査などの検査体験コーナー、調理場でご活用頂ける検査

### 食器具の洗浄度検査を実施します!

検査を希望される場合は、 食器具の種類毎に2個ずつ (でんぷん検査用と脂肪検査用) ご持参ください。



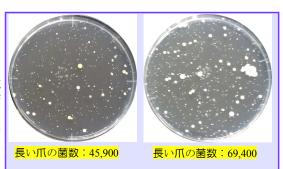
データの掲示、食品衛生関連 ビデオの視聴などを行います ので、どうお立ち寄りください。



### あなたの爪は大丈夫?

食品を取り扱う人は、爪を短く切るように指導されていますが、その理由は、長く伸ばした爪の内側には、想像以上に多くの細菌や汚れが潜んでいるからです。

爪が長いと、爪ブラシを使用しても、なかなか掻き出すことはできません。1本ぐらい長くても・・、という考えは大間違いです。右の検査結果の写真でも明らかなように、長い爪からは多くの細菌が検出されますので、たとえ1本でも汚染源となりかねません。食品を取り扱うプロの心得として、爪は短く切って、衛生的な作業を心がけましょう!



### お申し込みいただけます!

「平成29年度学校給食に関する夏期講座」の申込みは締切を過ぎましたが、「スチコン講座」(開催日:7月25日)、「学校給食衛生管理 講座:ノロウイルス食中毒対策」(開催日:8月18日)は、若干の余裕がありますので、まだお申し込みいただけます。できるだけ、お早めにご連絡ください。





6月に本会食品検査室で検査を実施した物資は、2学期の共通選定品(九州全県で取り扱うことが決定したも ので、従来から本会で取り扱っているものは、2学期は通常の価格より安くなります。) や冷凍魚貝類などで、 検査の結果は、下表のとおり、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。 本会の安全な物資を引き続き安心して御使用ください。

No.	品名		メーカー	結果	No.		名	メーカー	結果
1	さんま生姜煮	40g	津田商店	適	42	ケチャップソース		SN食品	適
2	こ766上女派	50g	11	11	43	ケチャップ&	ケチャップ	タカ食品工業	11
3	さけ磯の香チーズフライ		極洋	11	44	マスタード	マスタード	11	11
4	国産大豆の豆腐 50g		エムシーシー食品	11	45	しゅうまいのたれ		SN食品	11
<u>5</u>	ハンバーグ	60g	11	11	46	一食マヨネーズ		キューピー	11
6	80g		11	11	47	L&Mノンエッグハーフ 8g		丸和油脂	11
7	ごぼうメンチカツ		給材開発	11	48	エッグケア(卵不使用) 10g		キューピー	11
8	北のかぼちゃ	50g	新栄物産	11	49	タルタルソース 8g		キューピースクール	11
9	クノーデル	60g	11	11	50	L&Mノンエッグタルタルハーフ 8g		丸和油脂	11
10	ブルーベリーゼリー		給材開発	11	51	フレンチドレッシング 8ml		11	11
11	冷凍50gムース		セリア・ロイル	11	52	スクール焙煎ごまドレッシング 8ml		キューピースクール	11
12	国産マッシュルーム(みじん切り)		天狗缶詰	11	53	スクール和風たまねぎドレッシング 8ml		11	11
13	キクラゲ(カット)		藤和乾物	11	54	スクールクリーミィ野菜ドレッシング 8ml		11	11
14			九州ブロック品	11	55	和風ドレッシングGK		丸和油脂	11
15			トクスイフーズ	11	56	ノンオイルドレッシング和風		キューピースクール	11
16	ベビー帆立		県漁連	11	57	ノンオイルドレッシングサウザン		11	11
17	鹿の子いか(短冊)		大 冷	11	58	カットわかめ		九州太平商事	11
18	いかねぎ焼き		給材開発	11	59	カットわかめ		西昆	11
19		L	九州ブロック品	11	60	茎わかめ		アルファー食品	11
20	むきえび	2L	11	11	61	湯戻し海藻サラダ		九州太平商事	11
21		3L	11	11	62	生わかめふりかけ		11	11
22			県漁連	11	63	わかなっつどん		アオキ	11
23			日本水産	11	64	ホールコーン缶 1号缶		共同購入品	11
24			トクスイフーズ	11	65	ホールコーン缶 3号缶		宝幸	11
25			県漁連	11	66	クリームコーン缶 1号缶		共同購入品	11
26			11	11	67	クリームコーン缶 4号缶		天狗缶詰	11
27			11	11	68	レトルトスィートコーン(ホール)		宝幸	11
28			11	11	69	ヤングコーン缶 1号缶		日本糧食	11
29	きびなごのカリカリフライ		SN食品	11	70	ダイストマト缶 1号缶		共同購入品	11
30			県漁連	11	71	ホールトマト缶 1号缶		カゴメ	11
	子持ちからふとししゃもフリッター		極洋	11	72	クラッシュトマト		山一商会	11
	魚めんカット		ピアット	11		きな粉		給材開発	11
33	一食天つゆ		キンコー醤油	11		乾燥おからパウダー		サカタフーズ	11
34	一食ざるそばつゆ		11	11	_	カットこうや(高野豆腐)		SN食品	11
35	一食冷やし中華のたれ		11	11	1	細切りこうや		11	11
36	一食醤油		11	11	77	粉豆腐		九州太平商事	11
37	ミニ酢みそ		11	11		焼きなまり節スライ		枕崎かつお公社	11
38			11	11	79	くろしおパック	500g	11	11
39			SN食品	11	80	(鰹油漬けフレーク)	1Kg	11	11
40	-		夕力食品		81	まぐろ油漬けフレーク		11	11
41	一食トマトケチャップ		SN食品	  -	82	レトルト鮭ほぐし甘塩 Fooli(No.2.7.		宝幸	11

**<細菌検査>・**一般細菌数(No.1~63) ・大腸菌群(No.1,2,4~6,10~13,32~63) ・E.coli(No.3,7~9,14~31)

- 黄色ブドウ球菌(No.1~63) サルモネラ(No.1~13,18,23,24,26~29,31~63)
- ・腸炎ビブリオ(No.1~3,14~32) ・腸管出血性大腸菌0157(No.1~12,33~63) ・ウエルシュ(No.58~63)
- クロストリジウム(No.4~6,12)

**<理化学検査>・**保存料(No.1~12,32~35) ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.3,14~17,19~31) ・水戻し率(No.13)

- 塩分(No.1~9,25~35,64~69,78~82)ヒスタミン(No.1,2,25~31,78~81)真空度(No.64~67,68~71)
- ・酸価(No.23,28,31,73,75~77,79~82) ・ 過酸化物価(No.23,28,31,73,75~77,79~82) ・ 量目(No.64~72)
- ・アレルギー:乳(No.4~6.27) ・アレルギー:卵(No.4~6.27) ・水分(No.13,19~23,32,73~82)
- 可溶性固形分(No.10~12,33~35,64~72) ・pH(No.10~12,33~35,64~72) ・調理後の吸油率(No.3~9)