



平成29年12月号 通巻162号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

♪ さ霧消ゆる湊江の 舟に白し 朝の霜 ただ水鳥の声はして・・・♪

朝の空気の冷たさに、コートの襟を立てて足早に歩く人が多くなってきました。12月は忘年会などで飲食の機会が多くなりますが、ノロウイルスやカンピロバクターなどの食中毒には十分気を付けましょう！



新着DVDのご紹介

腸管出血性大腸菌O157と
食品衛生3原則のDVDを
1本ずつ新たに貸出します。
ぜひご活用下さい。
(食品衛生3原則は、12月
中旬以降からの貸出となり
ます。)

改訂 防ごう!! 腸管出血性大腸菌O157食中毒

【内容】

時には死に至ることもあるO157による食中毒。近年、問題となった結着等の加工処理を行った食肉がなぜ原因食品となるのか、また、食中毒を発生させるリスクの高い肉の生食に対する注意など食中毒対策をわかりやすく解説。

- 腸管出血性大腸菌とは？
- 腸管出血性大腸菌食中毒の発生状況
- 食中毒症状 ■原因食品 ■感染経路
- 食中毒事例
- 注意しましょう！

Point1 牛肉や牛レバーの生食について
Point2 加工処理肉の加熱調理について
Point3 ハンバーグ等のひき肉料理

■まとめ 食中毒を防ぐために

(上映時間：20分)



手抜き・うっかりは許されない！ 食品衛生の3原則

【内容】

食事故を防止し、安全を保证するためのルールが「食品衛生の3原則」——すなわち「清潔」「迅速」「加熱・冷却」です。ほとんどの職場では、この3原則にそって作業ごとにマニュアル化してあります。ところが、「これくらいいいだろう」といった作業者の油断や過信が原因で食中毒につながる場合があります。こうした事故が起こらないようにするには、「なぜルールを守らなければならないか」を理解し、具体的に仕事に活かさなければなりません。

このDVDは、実験例などを通して、ルールを守ることの大切さをわかりやすく解説しています。

貸出は12月中旬以降です！

(上映時間：36分)



貸出DVD一覧表

No	タイトル	上映時間	制作
1	バイキン忍者をやっつけろ!!	7分	株式会社ヤガミ
2	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	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？	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 二洗浄と殺菌の大切さを学ぼう二	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

11月の検査実施内容・結果

11月に本会食品検査室で実施した検査の結果は、下表のとおりで、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。安全、衛生的な本会の物資をどうぞ安心してご使用ください。

3学期からの新規取扱品

No.	品 名		メーカー	結果	No.	品 名		メーカー	結果
1	レトルトさば水煮		宝 幸	適	38	冷凍ペンネ		武蔵野フーズ	適
2	椎茸九州産角切り		東亜商事	〃	39	冷凍フジリ(IQF)		日本製粉	〃
3	大豆ミート		〃	〃	40	焼きおにぎり		味 の 素	〃
4	うす切りこんにゃく		やきやま	〃	41	ラビオリ		大 冷	〃
5	キンピラこんにゃく		〃	〃	42	たこ焼き		テーブルマーク	〃
6	糸こんにゃく(白)		〃	〃	43	肉ぎょうざ		〃	〃
7	ミニ三角こんにゃく		〃	〃	44	焼きぎょうざ		オカダ食品	〃
8	サラダこんにゃく		〃	〃	45	皮もちもち水餃子		味 の 素	〃
9	サイコロこんにゃく		〃	〃	46	お豆腐しゅうまい		大 冷	〃
10	輸入牛肉	スライス	ニチレイフレッシュ	〃	47	味付けのり		サカタフーズ	〃
11		モモスライス	〃	〃	48	タルタルソース 8g		キュービースクール	〃
12		ミンチ	〃	〃	49	L&Mノンエッグタルタルハーフ 8g		丸和油脂	〃
13		角切り	〃	〃	50	フレンチドレッシング 8ml		〃	〃
14		細切り	〃	〃	51	スクール焙煎胡麻ドレッシング 8ml		キュービースクール	〃
15	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	〃	52	スクール和風たまねぎドレッシング 8ml		〃	〃
16		角切り	〃	〃	53	スクールクリーミー野菜ドレッシング 8ml		〃	〃
17	県内産豚肉	スライス	〃	〃	54	和風ドレッシングGK 8ml		丸和油脂	〃
18		角切り	〃	〃	55	ノンオイル	サウザン10g	キューピー	〃
19		ミンチ	〃	〃	56	ドレッシング	和風 10g	〃	〃
20		豚骨煮込み用	〃	〃	57	フレンチドレッシング 1㍗		〃	〃
21	県内産鶏肉	スライス	〃	〃	58	ノンオイル	クリーミーフレンチ1㍗	丸和油脂	〃
22		角切り	〃	〃	59	ドレッシング	クリーミー胡麻1㍗	〃	〃
23		ミンチ	〃	〃	60	コールスロードレッシング 1㍗		キューピー	〃
24	ほぐしささみ水煮		全 学 栄	〃	61	和風ドレッシング(ごましょうゆ)		〃	〃
25	とりささみ(チャンク)		キューピー	〃	62	中華ドレッシング		丸和油脂	〃
26	チャーメン	30g	藤崎食品	〃	63	焙煎胡麻ドレッシング		キューピー	〃
27		40g	〃	〃	64	すりおろし人参ドレッシング		〃	〃
28		50g	〃	〃	65	マカロニ		オーマイ	〃
29		60g	〃	〃	66	アルファベットマカロニ		奥本製粉	〃
30		70g	〃	〃	67	ツイストマカロニ		オーマイ	〃
31	冷凍うどん		武蔵野フーズ	〃	68	シェルマカロニ		〃	〃
32	学給米粉うどん		〃	〃	69	チップカールマカロニ		〃	〃
33	やせうま風平麺		〃	〃	70	ペンネッテ(ペンネ)		〃	〃
34	冷凍ラーメン		〃	〃	71	スパゲッティ・カット		〃	〃
35	冷凍ちゃんぽん		〃	〃	72	スパゲッティ・ハーフ		〃	〃
36	やきそば麺		〃	〃	73	スパゲッティ・ロング		〃	〃
37	冷凍スパゲッティ		〃	〃	74	子持ちからふとししゃもフリッター		極 洋	〃

＜細菌検査＞ ・一般細菌数(No.1~47) ・E.coli(No.10~23,31~39) ・大腸菌群(No.1~9,24~30,40~47)

・黄色ブドウ球菌(No.1~47) ・サルモネラ(No.1~47) ・カンピロバクター(No.21~23)

・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~3,10~30,47) ・ウエルシュ菌(No.10~23)

＜理化学検査＞ ・保存料(No.1,3~9,48~64) ・塩分(No.1,24,25,48~64) ・ヒスタミン(No.1) ・Fe(No.1) ・Ca(No.1)

・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.10~23) ・水分(No.2,3,24,25,48~73) ・酸価(No.52,54,61,62,64,74)

・アレルギー：卵(No.49) ・pH(No.1,4~9,48~64) ・可溶性固形分(No.1,4~9,48~73)

・灰分(No.65~73) ・見かけの比重(No.65~73)

大豆ミートの戻り率
を調べた結果です！



製品の状態



お湯に5分間浸漬中



浸漬後の状態



お湯で浸漬後
軽く水を絞ると
重さは約3.5倍
に増えました。