

♪ 春よ来い 早く来い 歩きはじめた みいちゃんが、赤い鼻緒の じょじょはいて・・・♪

立春を迎えましたが、まだまだ寒い日が続いています。手洗い、うがいの励行など健康管理に努めて、ノロウイルスやインフルエンザを撃退しましょう！



作業終了後の調理機器等の洗浄、消毒、乾燥は大丈夫？

細菌は目に見えないため、あまり細菌汚染されていないと思っていても、作業直後の未洗浄状態の調理機器（野菜受け渡しカウンター、シンク、調理台など）について衛生指標菌の検査を行うと、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ます。作業終了後の洗浄、消毒、乾燥が不十分であると、細菌増殖に必要な食品残渣由来の栄養分、水分、温度の条件が揃い、細菌増殖が始まり、時間がたつとかなりの菌数に増え不潔な状態になってしまいます。

作業終了後は、調理機器や設備は野菜等の水切り水などで汚染されていることを意識して、しっかり洗浄して有機物や細菌を除去し、水分が残らないようにしっかり拭き上げて乾燥に心がけましょう。特に、真空冷却機の真空引き管内部や排水網などが不衛生だと、冷却中の食材を汚染する恐れがありますので、注意が必要です。



汚染に気づきにくい真空冷却機

細菌培養写真は実際の菌数の1/100

	受け渡しカウンター・ 台面 (作業後未洗浄、残水付着)	野菜切裁機用シンク ・排水口周囲 (野菜切裁終了後、未洗浄)	穴あき調理台・穴内側 (野菜等切裁終了後、未洗浄)	下処理3槽目シンク・ 排水口周囲 (野菜洗浄終了後、未洗浄)
検査対象	 囲みの内側	 排水口周囲	 穴内側	 排水口周囲
拭取り部分の一般細菌数	 100,000	 27,300	 9,900	 1,000,000
拭取り部分の大腸菌群	 800	 5,200	 1,400	 0

1月の検査実施内容・結果

1月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、3月・4月の行事食、平成29年度第3学期共通選定品、平成30年度第1学期共通選定品、海苔製品及び種実類などで、検査結果は、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。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。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	ひなあられ 5g	日本糧食	適	36	刻み海苔	給材開発	適
2	ひなあられ 12g	シオヤマ	//	37	結び昆布	//	//
3	国産ももゼリー	ニチレイフーズ	//	38	ふえるこんぶ	大島食品	//
4	ボイルむきはまぐり	SN食品	//	39	ささめ(塩昆布)	大阪屋	//
5	ミニ桜もち	//	//	40	ひじき	安藤商店	//
6	お祝い大福	カセイ食品	//	41	水戻し芽ひじき	//	//
7	すだちゼリー	SN食品	//	42	カットわかめ	九州太平商事	//
8	お祝いデザートいちごのジュレ	トーニチ	//	43	カットわかめ	西 昆	//
9	いわし梅煮	40g 津田商店	//	44	荳わかめ	アルファー食品	//
10		50g //	//	45	湯戻し海藻サラダ	九州太平商事	//
11	子持ちからふとししゃもフリッター	極 洋	//	46	手巻きのり(2つ切り)2枚入り	給材開発	//
12	ローストンカツ	40g SN食品	//	47	手巻きのり(2つ切り)3枚入り	//	//
13		50g //	//	48	手巻きのり(フラワーカット)	//	//
14	里芋れんこん鶏つくね	印南養鶏	//	49	一食さざみのり	サカタフーズ	//
15	いわし甘露煮	40g 津田商店	//	50	味付けのり	//	//
16		50g //	//	51	焼きのり おむすびころんちよ	給材開発	//
17	子持ちからふとししゃもフライ	極 洋	//	52	青のり粉	西 昆	//
18	国産ミートハンバーグ	40g ニチレイフーズ	//	53	プルーンピューレ	正栄食品工業	//
19		60g //	//	54	プルーン	//	//
20		80g //	//	55	バナナチップ	大阪屋	//
21	枝豆と豆腐のメンチカツ	40g エムシーシー食品	//	56	レーズン	共同購入品	//
22	(乳、卵抜き)	60g //	//	57	調理用スライスアーモンド	正栄食品工業	//
23	Caたっぷり オムレツ (トマトミート)	40gばら キューピー	//	58	調理用八割アーモンド	//	//
24		40gバック //	//	59	調理用細切アーモンド	//	//
25		60gばら //	//	60	調理用粉アーモンド	//	//
26		60gバック //	//	61	蒸し栗カット	日興食品	//
27	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	ニチレイフーズ	//	62	クルミ	正栄食品工業	//
28	冷凍豆乳ムース	セリア・ロイル	//	63	いりごま(白)	九鬼産業	//
29	焼なまり節スライス	枕崎市かつお公社	//	64	いりごま(黒)	//	//
30	くろしおパック	500g //	//	65	すりごま(白)	//	//
31		1Kg //	//	66	練りごま(白)	//	//
32	鮪油漬フレーク	//	//	67	ローストカシューナッツ	正栄食品工業	//
33	レトルト鮭ほぐし甘塩	宝 幸	//	68	生ピーナツ	給材開発	//
34	あさり水煮	日興食品	//	69	八割ピーナツ	シオヤマ	//
35	国産小えび素干し	SN食品	//	70	落花生ドライパック	天狗缶詰	//

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~70) ・大腸菌群(No.1~3,5~10,14~16,18~20,23~61,63~67,69,70)
 ・E.coli(No.4~11~13,17,21,22,62,68) ・黄色ブドウ球菌(No.1~70) ・サルモネラ(No.1~70)
 ・腸炎ピブリオ(No.4,9~11,15~17,29~35) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~8,12~36,39,41~43,45~70)
 ・カビ(No.53,54,56~60,62~69)

<理化学検査> ・保存料(No.1~35) ・塩分(No.1,2,4~6,9~26,29~35) ・ヒスタミン(No.9,10,15~17,29~32)
 ・新鮮度(No.4,11~13,17) ・水分(No.1,2,29~35,57~70) ・アフラトキシン(No.57~60,62,67~70)
 ・酸価(No.11,14,23~26,57~60,62~65,67~70) ・過酸化物体価(No.11,14,23~26,57~60,62~65,67~70)
 ・アレルギー：卵(No.21,22) ・アレルギー：乳(No.21~26) ・鉄(No.17,27)
 ・カルシウム(No.17,23~26) ・pH(No.7~10,15,16,27,28) ・可溶性固形分(No.7~10,15,16,27,28)