

食品検査室だより

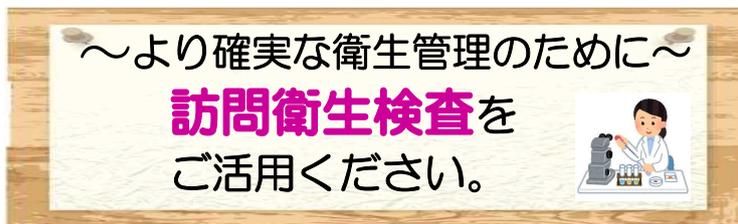
うみなぎ

平成30年 3月号 通巻165号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

♪ ららら 赤い花束 車に積んで 春が来た来た 丘から町へ すみれ買いましょ・・・♪

やっと春めいてきました。3月は卒業式や異動などで何かと慌ただしいですが、希望に満ちた新年度に向けて舵を切っていきましょう！



本会が学校給食調理場の衛生管理支援の一環として平成19年度から取り組んでいる「訪問衛生検査」は、洗浄消毒の見直しや衛生意識の向上に活用できるとの声をいただいております。平成30年度も引き続き実施いたします。

毎年、年度当初に申請のあった中から10カ所程度(離島を含めた県内各地)の調理場を決めて実施しています。検査に係る培地、試薬などの経費は本会が負担いたしますので、どうぞご活用ください。なお、ご希望が多い場合は、初めての調理場を優先させていただきますので、どうぞご了承ください。

【申請方法】

- 希望される場所は、本会食品検査室に直接ご連絡ください。(3月中旬から対応します)

申請書様式をお届けしますので、実施希望日や検査内容等の必要事項を記入の上、**締め切り日の4月20日(金)**までに申請書をご提出ください。その後、実施日の調整をさせていただいた後、実施日をご連絡いたします。

【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(手形培地による一般細菌数) 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)

【検査結果の報告】

調理場で拭き取った細菌検査用検液を食品検査室に持ち帰り、それぞれの培地で24~48時間培養後、コロニー数を計測します。細菌検査終了後、①~④の検査結果を基に報告書(上写真)を作成し調理場へお届けします。(実施日から約2週間程度を要します。)



【検査報告書例】



5年連続特A獲得の「あきほなみ」で、さらにおいしく安全な米飯給食を!

本会が学校給食用精米として供給している「あきほなみ」(県北)が、平成30年2月28日発表の平成29年産米の食味ランキング(日本穀物検定協会)でも「特A」を獲得し、平成25年から5年連続という快挙を成し遂げました。

本会では、さらに、品種判別、残留農薬、放射能及び重金属(カドミウム)について、外部の専門機関に依頼して検査を行っています。2月に実施した検査でも、「あきほなみ」100%であること、また安全性においても問題のないことを確認しています。

おいしさ折り紙付きで安全な本会供給の学校給食用精米「あきほなみ」を、一人でも多くの児童生徒に味わっていただけるよう是非ご使用ください。



2月の検査実施内容・結果

2月に本会食品検査室で実施した検査は、下表のとおりで、検査結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合していました。(は、新年度からの新規取扱品)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	ポテトサラダベース	ニチレイ	適	45	スクールキッズ納豆	SN食品	適
2	いわし角切り(粉付き)	鹿児島県漁連	//	46	冷凍豆腐(サイコロカット)	ライクスタカギ	//
3	味しみちぎりこんにゃく	ライクスタカギ	//	47	国産4種野菜のかき揚げ(ミニ)	尾家産業	//
4	日本の食べるヨーグルト	愛知ヨーク	//	48	鉄分・亜鉛たっぷりきのこかぼちゃのかき揚げ	日本水産	//
5	かつお切り身 50g	枕崎かつお公社	//	49	スクールがんもどき(ミニ)	SN食品	//
6	かつお角切り	//	//	50	ミニ絹厚揚げ	大 冷	//
7	かつお角切り(粉付き)	//	//	51	絹厚揚げ	//	//
8	かつお腹皮切り身 50g	//	//	52	餅っ子いなり	九州太平商事	//
9	かつお腹皮角切り	鹿児島県漁連	//	53	油揚げカット	ライクスタカギ	//
10	かつお腹皮角切り(粉付き)	//	//	54	マイルドキムチ	SN食品	//
11	かつお味付け角煮	枕崎かつお公社	//	55	マッシュルームスライス	大質食品	//
12	枕崎産かつおのメンチカツ	給材開発	//	56	カットしめじ	マツバラ	//
13	ぶりメンチカツ	鹿児島県漁連	//	57	カットえのき	//	//
14	国産天然ぶりフライ	大 冷	//	58	美ら海育ちもずく	SN食品	//
15	ぶり照焼	津田商店	//	59	冷凍青さのり	ピアット	//
16	ぶりおろし煮 40g	//	//	60	白花豆&白いんげんペースト	SN食品	//
17	ぶりおろし煮 50g	//	//	61	むき栗	大 冷	//
18	メバチ鯖角切り	枕崎かつお公社	//	62	ねりうめ	テーオー食品	//
19	メバチ鯖角切り(粉付き)	//	//	63	梅干し	カセイ食品	//
20	かつお腹皮みりん漬	給材開発	//	64	つぼ漬きざみ	上園食品	//
21	魚そうめん	トクスイフーズ	//	65	国産千切りたくあん	タカ食品工業	//
22	一口モモカツ	九州太平商事	//	66	味よしきざみ高菜	上園食品	//
23	彩り野菜とキャベツのミンチカツ60g	エムシーシー食品	//	67	白菜キムチ	カセイ食品	//
24	国産キャベツのメンチカツ(カレー味)50g	大 冷	//	68	かなぎちりめん	博多漬物	//
25	ツナマヨコロッケ	九州太平商事	//	69	しそ味ひじきFe	タカ食品工業	//
26	さといもコロッケ	//	//	70	Feひじきのり	//	//
27	白花豆コロッケ 40g	SN食品	//	71	調整豆乳	SN食品	//
28	白花豆コロッケ 60g	//	//	72	無調整豆乳	//	//
29	野菜コロッケ 40g	エムシーシー食品	//	73	レモン果汁	大阪屋	//
30	野菜コロッケ 60g	//	//	74	みかん果汁 1杯	熊本果実連	//
31	カレークノーデル 50g	新栄物産	//	75	みかん果汁 125ml	//	//
32	カレークノーデル 60g	//	//	76	ホワイトグレープフルーツ	//	//
33	北のかぼちゃクノーデル 50g	//	//	77	ジュシーグレープ100	//	//
34	北のかぼちゃクノーデル 60g	//	//	78	チリミックス	丸和油脂	//
35	ごぼうメンチカツ	給材開発	//	79	コンソメスープ	味の素	//
36	焼売(肉)チキンビヨン入り	ニチレイフーズ	//	80	マイルドデミグラスソース	エムシーシー食品	//
37	ジャンボエビしゅうまい	SN食品	//	81	コーンクリームスープ	味の素	//
38	大焼売	大阪屋	//	82	ポタージュ	//	//
39	八宝春巻き	マルハニチロ	//	83	甘夏みかん缶 (1号缶)	熊本果実連	//
40	徳用ミニ春巻	尾家産業	//	84	デコボン缶 (1号缶)	//	//
41	春巻Fe(米粉入り) 35g	ニチレイフーズ	//	85	パイン・輪切り (1号缶)	九州ブロック品	//
42	春巻Fe(米粉入り) 50g	//	//	86	パイン・輪切り (3号缶)	宝 幸	//
43	冷凍大豆	九州ブロック品	//	87	パイン・小切れ (1号缶)	九州ブロック品	//
44	カップ納豆	Aコープ	//				

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~43,46~70) ・大腸菌群(No.1,3,4,11,15~17,21,36~38,43~45,48,49,52~54,58,60,62~70)
 ・E.coli(No.2,5~10,12~14,18~20,22~35,39~42,46,47,50,51,55~57,59,61) ・黄色ブドウ球菌(No.1~70)
 ・サルモネラ(No.1~4,7,10~17,19~70) ・腸炎ビブリオ(No.2,5~21) ・ウエルシュ菌(No.22)
 ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~4,22~24) ・カビ(No.62~70)

<理化学検査> ・保存料(No.1~4,11~17,20,22~35,48,49,71~82) ・塩分(No.2,11~17,20,22~35,47,48,71,72,78~82)
 ・ヒスタミン(No.2,5~20) ・新鮮度(No.2,5~10,18,19,22) ・水分(No.1,22~35,48~53,78~82)
 ・酸価(No.48~53) ・過酸化価(No.48~53) ・アレルギー：卵(No.23,24,29,30) 乳(No.23,24,29,30)
 ・真空度(No.83~88) ・pH(No.3,4,15,71~77,83~88) ・可溶性固形分(No.3,4,15~17,71~77,83~88)
 ・量目(No.83~88) ・溶出スズ(No.83~88) ・酸度：クエン酸(No.73~77) 他