

食品検査室だより

うみなぎ

平成30年5月号 通巻167号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

♪ 吹け そよそよ吹け 春風よ 吹け 春風吹け 柳の糸に . . . ♪

青葉若葉のさわやかな風の吹く季節になりましたが、これから訪れる高温多湿な時期に向けて、早めに衛生管理を再確認しておきましょう。

ミニふらん器を使って衛生チェックをしてみませんか？

4月号で案内しました貸し出し機器の「ミニふらん器」についてさらに詳しくご紹介します。

ミニふらん器は、検査用のスタンプ培地(一般細菌用、大腸菌群用)を付けて貸し出します。

使用前や洗浄消毒後の調理機器等に細菌が付着していないか、使用中の調理機器等にどれくらい細菌が付着しているか、また、手洗い後の児童・生徒の手指に細菌がどのくらい付着しているかをチェックする検査です。

ミニふらん器



培地(ペタンチェック25)

大腸菌群用：赤色の培地

一般細菌用：乳白色の培地

(いずれも8個ずつお付けします。)



<使用に適した検体>

- ・調理器具(まな板、包丁、鍋など)
- ・調理台
- ・調理従事員、児童、生徒の手指

<使用に適さない検体>

- ・液体のもの
- ・表面が凸凹しているもの
- ・表面に油が多く付着しているもの

<使用方法>

①あらかじめ、ふらん器の電源を入れ、温度表示が37℃前後になっているか確認してください。
(温度は事前に調整してあります。)

②検査用の培地(ペタンチェック25)のフタを外し、検査対象物に培地面を軽く1回押し当てる、フタをし、フタに対象物名を記入します。(同じ検査対象物について一般細菌と大腸菌群を検査する場合は、押し当てる部分を少しずらしてください。手の平の場合は、両手を使って行ってください。)

検査済みの培地はフタの方を下にして、重ねてふらん器に入れて培養してください。

③24~48時間培養後、ふらん器から取り出して、コロニー数を計測してください。



* 培地はふらん器の貸し出し依頼を受けた後、メーカーに注文し、本会に届くまで2週間程度要します。貸し出しを依頼される際は、日数に余裕を持って連絡してください。

中国・九州地区共同購入冷凍素材物資の検査結果から

中国・九州地区の学校給食会では、共同購入物資について(財)日本冷凍食品検査協会で細菌検査や理化学検査を実施し、衛生的で安全な物資であることを確認しています。

No.	品 名	検査項目			判定
1	コーンカーネル	・細菌検査 ・残留農薬	・正味重量 ・品位	・遺伝子組換え判定	適
2	里いも (乱切り)	・細菌検査 ・二酸化硫黄	・正味重量 ・残留農薬	・重合リン酸塩 ・品位	適
3	いんげん	・細菌検査 ・二酸化硫黄	・正味重量 ・残留農薬	・重合リン酸塩 ・品位	適



4月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、1学期共通選定品、新規取扱品、7月行事食、レトルト豆製品、冷凍果実及びデザート類などで、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。安全で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	いわし甘露煮	40g	津田商店	適	35	F E パイン		タカ食品工業	適
2		50g	〃	〃	36	冷凍おろし生ゆず		尾家産業	〃
3	子持ちカラフトシシャモフライ	極 洋		〃	37	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品		〃
4	国産ミートハンバーグ Ca&Fe	40g	ニチレイフーズ	〃	38	国産いよかんゼリー		〃	〃
5		60g	〃	〃	39	九州産ゆずのゼリー	宝 幸		〃
6		80g	〃	〃	40	ラ・フランスゼリー	給材開発		〃
7	枝豆と豆腐の ミニカツ	40g	エムシーシー食品	〃	41	果汁たっぷりりんごゼリー	ニチレイフーズ		〃
8		60g	〃	〃	42	青うめゼリー	給材開発		〃
9	Caたっぷり オムレツ (トマトミート)	40g・バラ	キューピー	〃	43	ブルーベリーゼリー		〃	〃
10		40g・パック	〃	〃	44	もものゼリー(VC&Fe)	ニチレイフーズ		〃
11		60g・バラ	〃	〃	45	ムース	セリア・ロイル		〃
12		60g・パック	〃	〃	46	フルーツムース		〃	〃
13	アセロラゼリー (Fiber&Fe)	ニチレイフーズ	〃	〃	47	パインムース		〃	〃
14	冷凍 豆乳ムース	セリア・ロイル	〃	〃	48	ほうれんそうムース		〃	〃
15	フルーツ杏仁風プリン(Ca&Fe)	ニチレイフーズ	〃	〃	49	かぼちゃムース		〃	〃
16	国産パワーキッズ納豆	マルミヤ	〃	〃	50	チョコプリン	給材開発		〃
17	水煮れんこん	スライス	SN食品	〃	51	マンゴプリン	ニチレイフーズ		〃
18		いちょう切り	〃	〃	52	アセロラミルク(Ca&Fe入)	ニチレイフーズ		〃
19		乱切り	〃	〃	53	豆乳パンナコッタ(いちごソース)Ca&Fe		〃	〃
20	蒸し挽き割り大豆	天狗缶詰	〃	〃	54	アセロラジュレ		〃	〃
21	大豆ドライパック	〃	〃	〃	55	チーズババロアシュークリーム	尾家産業		〃
22	蒸しひよこ豆	SN食品	〃	〃	56	原宿ドッグミニ(ココアバナナFe)	ニチレイフーズ		〃
23	蒸しレッドキドニー	〃	〃	〃	57	米粉ドッグミニ(チョコクリームCa)		〃	〃
24	蒸し白いんげん豆	〃	〃	〃	58	さつまポテト(スイートポテト)	マルイ食品		〃
25	ビーンズミックス	天狗缶詰	〃	〃	59	焼成さつまい	九州太平商事		〃
26	金時豆ドライパック	〃	〃	〃	60	さつまい		〃	〃
27	金時豆ペースト	〃	〃	〃	61	七夕ゼリー(ブドウゼリー)	セリア・ロイル		〃
28	大福豆ドライパック	〃	〃	〃	62	七夕デザート星のソーダゼリー	給材開発		〃
29	国産白いんげんペースト	キューピー	〃	〃	63	七夕デザートライチゼリー		〃	〃
30	10種ミックス(豆と穀物)	〃	〃	〃	64	七夕ゼリー(りんごゼリー)	カセイ食品		〃
31	冷凍みかんS	ピアット	〃	〃	65	星型杏仁豆腐ミックス	給材開発		〃
32	黄桃コンポート	給材開発	〃	〃	66	月型・星型ゼリーミックス		〃	〃
33	洋梨コンポート	〃	〃	〃	67	オクラスライス	SN食品		〃
34	フレッシュパイン	SN食品	〃	〃					
<細菌検査>					• 一般細菌数(No.1~15,17~67) • E.coli(No.3,7,8,31,34,36,60,67) • 腸炎ビブリオ(No.1~3) • クロストリジウム属(No.4~6)				
					• 大腸菌群(No.1,2,4~6,9~30,32,33,35,37~59,61~66) • 黄色ブドウ球菌(No.1~67) • 腸管出血性大腸菌O-157(No.1~59,61~66) • サルモネラ(No.1~67)				
<理化学検査>					• 保存料(No.1~15,20~66) • pH(No.1,2,13~15,17~19,31~54,61~66) • 新鮮度(No.3) • アレルギー：卵(No.7,8,50)				
					• 塩分(No.1~12,17~19) • 可溶性固形分(No.1,2,13~15,17~19,31~54,61~66) • ヒスタミン(No.1~3) • アレルギー：乳(No.7~12,50)				
					• 水分(No.20~30) • 酸価(No.55~60) • 過酸化物価(No.55~60)				