

食品検査室だより

うみなぎ

平成30年7月号 通巻169号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

♪ 我は海の子白波の さわぐいそべの松原に 煙たなびくとまやこそ・・・♪

梅雨が明けると、本格的な夏の到来です。健康管理をしっかり行って、暑い夏を乗り切りましょう。



学校給食用物資展示会

7月27日(金)開催



学校給食用物資展示会では、食品検査室も開放して、検査体験コーナー（食器具の洗浄度検査、「手洗い上手」や「ルミテスター」を使った手洗いの確認検査）や資料展示コーナーを設けます。ぜひ、お立ち寄りください。

器具の洗浄度検査コーナー

食器具がよく洗浄されているかどうか、持参された方々と一緒に検査するコーナーです。夏休み期間中に洗浄方法の見直しをするのに役立ちます。

検査は、残留でんぷんと残留脂肪について行います。

検査を希望される場合は、当日は、食器具を種類毎に2枚ずつ持参してください。



残留でんぷん



残留脂肪

手洗い確認検査コーナー

貸出機器の「手洗い上手」や「ルミテスター」を使って、洗い残しがどこにあるか、汚れの程度がどれくらいか、手洗いの確認検査をしてみましょう！



資料展示コーナー

調理場の衛生管理や児童・生徒の衛生指導に役立てていただける検査データ等の資料を展示しています。



夏期講座「学校給食の衛生管理」の申し込みを延期して受け付けます。

夏期講座は、手洗い指導や衛生管理に役立つ内容となっております。定員に余裕がありますので、ご希望の方は早めにご連絡ください。





6月の検査実施内容・結果

6月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、**2学期共通選定品**、**新規取扱品**、**行事食**、**冷凍魚介類**、**調味料・ドレッシング類**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	さんまみぞれ煮 40g	津田商店	適	35	濃口醤油	キンコー醤油	適
2	さんまみぞれ煮 50g	〃	〃	36	薄口醤油	〃	〃
3	里芋コロッケ	九州太平商事	〃	37	赤みそ	〃	〃
4	ラビオリ	大 冷	〃	38	麦みそ	〃	〃
5	中華風つくね	マルイ食品	〃	39	茶うけみそ	〃	〃
6	安心逸品春巻Fe(米粉入り)35g	ニチレイフーズ	〃	40	米みそ	〃	〃
7	安心逸品春巻Fe(米粉入り)50g	〃	〃	41	食酢	〃	〃
8	国産りんごゼリー80	SN食品	〃	42	すし酢	〃	〃
9	ムース	セリア・ロイル	〃	43	福山黒酢	福山こめ酢	〃
10	味しみ黒つきこんにゃく	ライクスタカギ	〃	44	福山黒酢(シルバー)	〃	〃
11	レトルトクリームコーン	SN食品	〃	45	福山つぼ酢(米酢)	〃	〃
12	さんま開き(粉付き)	新栄物産	〃	46	ウスターソース 1.8㍒	カゴメ	〃
13	十五夜大福(いもあん)	マルイ食品	〃	47	トンカツソース 1.8㍒	〃	〃
14	白兔のお月見団子Ca・Fe	新栄物産	〃	48	一食とんかつソース	SN食品	〃
15	お月見ゼリー(りんご味)	SN食品	〃	49	一食ウスターソース	キンコー醤油	〃
16	きびなごIQF	県 漁 連	〃	50	マイティソース	タカ食品	〃
17	きびなごIQF(粉付き)	〃	〃	51	一食トマトケチャップ(有機)	SN食品	〃
18	きびなごフライ(乳・卵抜き)	〃	〃	52	ケチャップソース	〃	〃
19	きびなごのカレー揚げ	〃	〃	53	ケチャップ&ケチャップ	タカ食品	〃
20	きびなごのカリカリフライ	SN食品	〃	54	マスタード	マスタード	〃
21	あさりムキ身	共同購入品	〃	55	一食マヨネーズ	キューピー	〃
22	プチ貝柱	トクスイフーズ	〃	56	L&Mノンエッグハーフ	丸和油脂	〃
23	ベビー帆立	県 漁 連	〃	57	エッグケア	キューピー	〃
24	鹿の子いか(短冊)	大 冷	〃	58	タルタルソース	〃	〃
25	むきえび(L)	マルハニチロ	〃	59	L&Mタルタルハーフ	丸和油脂	〃
26	むきえび(2L)	〃	〃	60	フレンチドレッシング	〃	〃
27	むきえび(3L)	〃	〃	61	焙煎ごまドレッシング	キューピー	〃
28	県内産むきえび	県 漁 連	〃	62	和風たまねぎドレッシング	〃	〃
29	エビフリッター	日本水産	〃	63	クリーミー野菜ドレッシング	〃	〃
30	たこスライス	トクスイフーズ	〃	64	和風ドレッシングGK	丸和油脂	〃
31	揚げチャーメン 30g	九州太平商事	〃	65	ノンオイルドレッシングサウザン	キューピー	〃
32	揚げチャーメン 40g	〃	〃	66	ノンオイルドレッシング和風	〃	〃
33	揚げチャーメン 50g	〃	〃	67	ざるそばつゆ	キンコー醤油	〃
34	揚げチャーメン 60g	〃	〃	68	冷やし中華スープ	〃	〃

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~30,48~68) ・大腸菌群(No.1,2,4,5,8~11,13~15,48~68)
 ・E.coli (No.3,6,7,12,16~30) ・黄色ブドウ球菌(No.1~30,48~68) ・腸炎ピブリオ(No.1,2,12,16~30)
 ・サルモネラ(No.1~15,17~20,29,30,48~68) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~15,48~68)
 ・カンピロバクター属(No.5) ・クロストリジウム属(No.11)

<理化学検査> ・保存料(No.1~15,35~47) ・塩分(No.1~7,11~14,35~42,46,47) ・ヒスタミン(No.1,2,12)
 ・新鮮度(No.12) ・水分(No.13,14,31~34) ・酸価(No.5~7,31~34) ・過酸化作物価(No.5~7,31~34)
 ・酸度(No.41~47) ・pH(No.1,2,8~11,15,35~47) ・可溶性固形分(No.1,2,8~11,15,35~47)
 ・アレルギー：卵・乳(No.3) ・カルシウム(No.9) ・吸油率(No.3~7,12)
 ・無塩可溶性固形分(No.35,36,41~47) ・皮率または粉率等(No.3,4,6,7,12)