

# 食品検査室だより うみなぎ

令和元年5月号 通巻178号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

新しい元号「令和」になりました。今後もどうぞよろしく  
お願いいたします。

## ～食べ物の記念日クイズ～

5月29日はある食べ物の記念日とされていますが、その食べ物とは何でしょう？  
ヒントは独特な食感の灰色の食べ物です。(答えは裏面下部に記載しています。)



## 食器具の洗浄度検査を行っていませんか？

本年度も検査室では食器具の洗い残しを確認する残留物検査を承っています。項目は「残留でんぷん」と、「残留脂肪」です。(検査にかかる費用は、本会が負担します。依頼についてはHPをご覧ください。)



- ・残留でんぷん  
残留箇所は青色に呈色



- ・残留脂肪(パブリカ色素)  
残留部分は橙色に呈色  
(PEN食器に使用)



- ・残留脂肪(クルクミン色素)  
残留部分は緑色の蛍光を発色  
(PEN食器以外に使用)

特に検出されやすいのは「温食に用いられる汁椀」、「凹凸のあるしゃもじ」の残留でんぷんです。不十分な洗浄が行われた食器具は熱風消毒保管庫での乾燥された時に汚れが固定され、その繰り返しにより通常の洗浄では落とすことが困難な汚れが付着したままになり不衛生な状態になってしまうようです。

対策として、でんぷんは長期間の休みを利用して「スポンジでの丁寧な擦り洗い」を行うことが大事です。また、PEN食器に限り10分間煮沸を行うことで、ある程度の沈着を除去できるとの報告もあります。

毎年7月に行われる物資展示会で、食器具を持ち込んでもらい一緒に検査することもできますが、普段行っている残留物検査では報告書の作成も行っておりますので、報告書を参考に食器具洗浄の改善に向けてぜひご活用ください。



## 酸価・過酸化価とは

本会の理化学検査項目の1つに酸価・過酸化価があります。

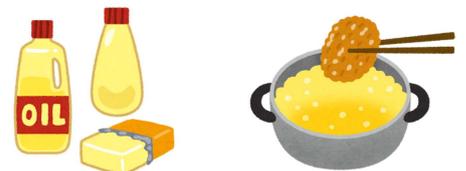
酸価とは「**油脂の古さ**」、過酸化価は「**油脂の変質**」の指標を表しています。古い油からは、過酸化脂質というもの形成されやすく、その過酸化脂質の量を表す指標が過酸化価となるため、この2つの項目は密な関係にあります。

過酸化脂質は油が酸化することにより生成される物質であり、血管内に付着して動脈硬化をおこしたり、皮膚細胞に作用して、シミやしわをつくったりと、組織障害や老化の原因と考えられています。

また、古い油は鮮度のいいものに比べて消化されにくく、多量に摂取した場合、腸壁を傷つけてしまい、嘔吐・下痢を引き起こしてしまうのです。酸価・過酸化価は食品衛生法に基づきそれぞれ残留基準値が決められており、本会でもその値を超えていないかの検査を行っています。

### 主に検査を行う物資

- ・サラダ油、オリーブオイル、ごま油等の調理用油
- ・ドレッシングやマヨネーズ ・ナッツ類
- ・鮪(鯉)油漬フレーク ・揚げ類 ・チャーメン
- ・プリフライ処理が施された揚げ物類



※  部分は一度油調された加工品であり、他のものに比べて変動が起こりやすいため、より一層の注意を払って検査を行っています。

 4月の検査実施内容・結果 

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、レトルト豆製品、冷凍果実・冷凍デザート類、水煮たけのこ製品などで、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	いわしのトマト煮 40g	津田商店	適	37	とっとチーズ	大島食品工業	適
2	いわしのトマト煮 50g	〃	〃	38	紫芋チップス	〃	〃
3	子持ちカラフトシシャモフライ	極洋	〃	39	大豆ドライパック	天狗缶詰	〃
4	きびなごのかりかりフライ	SN食品	〃	40	蒸し大豆ドライパック	〃	〃
5	オーシャンキングほぐし身	極洋	〃	41	蒸しひよこ豆	SN食品	〃
6	Caたっぷりオムレツ 40g・バラ	キューピー	〃	42	蒸しレッドキドニー	〃	〃
7	Caたっぷりオムレツ 40g・パック	〃	〃	43	蒸し白いんげん豆	〃	〃
8	Caたっぷりオムレツ 60g・バラ	〃	〃	44	金時豆ドライパック	天狗缶詰	〃
9	Caたっぷりオムレツ 60g・パック	〃	〃	45	金時豆ペースト	〃	〃
10	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	ニチレイフーズ	〃	46	大福豆ドライパック	〃	〃
11	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品	〃	47	国産白いんげんペースト	キューピー	〃
12	ササミフライ(チーズ入り) 50g	マルイ食品	〃	48	五種豆と五穀	〃	〃
13	ササミフライ(チーズ入り) 60g	〃	〃	49	フレッシュパイ	SN食品	〃
14	いわしのかりかりフライ	SN食品	〃	50	国産いよかんゼリー	〃	〃
15	かつお味付角煮	かつお公社	〃	51	ブルーベリーゼリー	給材開発	〃
16	子持ちカラフトシシャモ	県漁連	〃	52	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	〃
17	子持ちカラフトシシャモフリッター	極洋	〃	53	ムース	セリア・ロイル	〃
18	子持ちからふとししゃも磯の香フライ	〃	〃	54	フルーツムース	〃	〃
19	国産天然ぶりフライ	大冷	〃	55	ほうれんそうムース	〃	〃
20	ぶり照焼	津田商店	〃	56	アセロラジュレ	ニチレイフーズ	〃
21	ホキ天玉揚げ(青さ入) 40g	福岡丸福水産	〃	57	チーズババロアシュークリーム	尾家産業	〃
22	ホキ天玉揚げ(青さ入) 50g	〃	〃	58	ソフトシュークリーム	大冷	〃
23	タラ角切	日本水産	〃	59	原宿ドッグミニ	ニチレイフーズ	〃
24	タラ角切(粉付)	〃	〃	60	米粉ドッグミニ	〃	〃
25	いかねぎ焼き(卵抜)	給材開発	〃	61	さつまポテト	マルイ食品	〃
26	かんぱちボール	トクスイフーズ	〃	62	さつまパイ	九州太平商事	〃
27	えび団子	極洋	〃	63	焼成さつまパイ	〃	〃
28	おいしいアサリ	SN食品	〃	64	たけのこ水煮(ホール)	マツバラ	〃
29	しらす干し	県漁連	〃	65	たけのこ水煮(ホール)	北薩農産加工	〃
30	トマトケチャップ 1kg	カゴメ	〃	66	たけのこ水煮ダイス 10mm カット	マツバラ	〃
31	トマトケチャップ(チューブ) 1kg	〃	〃	67	たけのこ水煮ダイス 5mm カット	〃	〃
32	トマトピューレ 1kg	ナガノトマト	〃	68	たけのこ水煮(細切り)	北薩農産加工	〃
33	黒糖ピーンズ	九州太平商事	〃	69	たけのこ水煮(いちょう切り)	〃	〃
34	アーモンドカル	〃	〃	70	こさんだけ水煮(ホール)	〃	〃
35	うまかってん	給材開発	〃	71	こさんだけ水煮(乱切り)	〃	〃
36	カルフィッシュ	日本糧食	〃	72	こさんだけ水煮(スライス)	〃	〃

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~29,33~72) ・大腸菌群(No.1,2,5~11,15,20,26,28,29,33~48,50~61,63~72)  
 ・E.coli(No.3,4,12~14,16~19,21~25,27,49,62) ・黄色ブドウ球菌(No.1~29,33~72)  
 ・サルモネラ(No.1~22,24~29,33~72) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.10~13,33~61,63~72)  
 ・腸炎ビブリオ(No.1~5,14~29) ・カビ、酵母(No.34,35,37) ・クロストリジウム(No.39~48,64~72)

<理化学検査> ・保存料(No.1~15,17~22) ・塩分(No.1~9,12~22,25~38) ・水分(No.33~48)  
 ・pH&可溶性固形分(No.1,2,9,10,30~32,49~56,64~72) ・アレルギー物質(卵:No.25 乳:No.6~9)  
 ・酸価&過酸化物価(No.4,14,21,22,34,36,37,57~63) ・ヒスタミン(No.1~4,14~20) 等



クイズの答え…5月29日は「こんにやく」の日でした！  
 5月にこんにやくの種芋の作付けが行われること、『こ(5)んに(2)やく(9)』の語呂合わせが由来となっており、日本こんにやく協会と全国こんにやく協同組合連合会が平成元年に制定しました。