

# 食品検査室だより

うみなぎ

令和3年3月号 通巻207号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

## 令和3年度も「訪問衛生検査」を実施します!

給食会HPでも  
ご覧いただけます



平成19年度から食品検査室の業務の一環として取り組んでいる訪問衛生検査を来年度も引き続き実施いたします。調理場の衛生管理の徹底や関係者の意識向上にぜひ活用ください。

検査を希望される場合は、まず本会食品検査室にご連絡ください。こちらから実施要領及び申請書をお送りしますので、必要事項を記入の上、**令和3年4月23日(金)まで**に提出してください。申請内容を基に実施日を調整・決定し、各申請者に通知いたします。希望が多い場合は、初めて申請される調理場を優先させていただきますので、ご了承ください。検査に係わる費用(旅費、検査材料費)は、すべて本会が負担します。

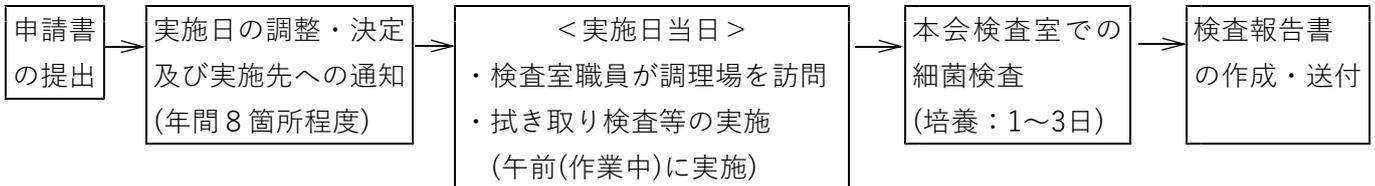
### 検査の実施内容

検査対象	検査項目	検査対象数
調理器具・機材	細菌検査(一般細菌数、大腸菌群)及び清浄度検査	15箇所程度
調理従事者等の手指	細菌検査(一般細菌数)及び清浄度検査	15人まで
食器具	洗浄度検査(残留でんぷん、残留脂肪)	10種類まで

お問い合わせは、  
食品検査室(岩切 内村)  
までお願いします  
TEL(0995)67-3611



### ★申請から報告書送付までの流れ



### ★報告書の一例

#### <器具・機材>

No.	検査対象	検査時の状況	細菌検査		清浄度検査 RLU値*
			一般細菌数	大腸菌群	
4	【でんぷん】 フューイン炊飯器 ・ドラゴの手			・拭き取り数値：1302 ・拭き取り数値：10	
5	【脂肪】 作業台(海産物・ そば)			・100菌あたり：0 ・100菌あたり：0	382

#### <手指>

7		8	
洗浄、消毒後		洗浄、消毒後	
・一般細菌数：25		・一般細菌数：1	
・RLU値：709 (2,000以下)		・RLU値：1,530 (2,000以下)	

#### <食器具>

No.	項目	残留でんぷん (α-DG法)		残留脂肪 (トリブチリン法またはクロミン法)	
		検出濃度	標準	検出濃度	標準
1	飯碗		10		10
2	湯碗		10		10



真空冷却機の検査



冷蔵庫の検査



手指の細菌



食器具の検査

## 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対象商品は、令和3年度1学期九州ブロック推奨品・新規取り扱い商品・5月行事食・一食物・乳類・救給シリーズ・種実類・豆類・穀類・冷凍魚類などで、検査結果はすべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合していました。安全で衛生的な本会の物資を安心してご使用ください。

区分	No.	品名	メーカー	結果	区分	No.	品名	メーカー	結果
冷凍品	1	さば生姜煮 40g	津田商店	適	常温品	38	調理用八割アーモンド	正栄食品工業	適
	2	さば生姜煮 50g	〃	適		39	調理用細切アーモンド	〃	適
	3	国産ミートのハンバーグCa&Fe 40g	ニチレイフーズ	適		40	調理用粉アーモンド	〃	適
	4	国産ミートのハンバーグCa&Fe 60g	〃	適		41	蒸し栗カット	日興食品	適
	5	国産ミートのハンバーグCa&Fe 80g	〃	適		42	クルミ	正栄食品工業	適
	6	春巻 Fe(米粉入り) 35g	〃	適		43	いりごま(白) 500g	九鬼産業	適
	7	春巻 Fe(米粉入り) 50g	〃	適		44	いりごま(黒) 500g	〃	適
	8	冷凍ムース	セリア・ロイル	適		45	すりごま(白)	〃	適
冷凍品	9	大豆とごぼうのミンチカツ<Fe・Ca> 40g	エム・シーシー食品	適	46	ねりごま(白) 500g	〃	適	
	10	大豆とごぼうのミンチカツ<Fe・Ca> 60g	〃	適	47	ローストカシューナッツ(有塩)	正栄食品工業	適	
	11	肝っ子竜ちゃん完全加熱品	九州恵福	適	48	八割ピーナツ(ロースト済)	シオヤマ	適	
常温	12	お茶目な大豆	九州太平商事	適	49	ピーナツバター	大阪屋	適	
冷凍品	13	ミニ柏餅	SN食品研究所	適	50	蒸しレンズ豆	SN食品	適	
	14	こどもの日(日向夏ゼリー)	給材開発	適	51	ロースト大豆	給材開発	適	
	15	プチたい焼き	九州太平商事	適	52	きな粉(国内産)	〃	適	
常温品	16	黒糖ビーンズ	九州太平商事	適	53	乾燥おからパウダー	サカタフーズ	適	
	17	素焼きアーモンド	アオキ	適	54	カットこうや(高野豆腐)	SN食品研究所	適	
	18	アーモンドカル	九州太平商事	適	55	細ぎりこうや	〃	適	
	19	うまかってん	給材開発	適	56	粉豆腐	九州太平商事	適	
	20	カルフィッシュ	日本糧食	適	57	大豆ミート(ミンチ)	東亜商事	適	
	21	とっとチーズ	大島食品工業	適	58	無菌トック(国産)バラっとタイプ	藤和乾物	適	
	22	ヨーグルトレーズン	アオキ	適	59	トッポギ2cmカット[米粉(国産)]	藤和乾物	適	
	23	北海道スキムミルク	SN食品研究所	適	60	一食ウスターソース	キンコー醤油	適	
	24	マルガククッキングチーズ	宝幸	適	61	フレンチドレッシング GK	丸和油脂	適	
	25	クラスメイト(粉チーズ)	SN食品研究所	適	62	しゅうまいのたれ	SN食品研究所	適	
	26	北海道シュレッドチーズ	〃	適	63	ちよこっとクリームチョコレートN	タカ食品工業	適	
	27	ハイ!チーズG	〃	適	64	Feパテ黒ごま	カセイ食品	適	
	28	スライスチーズCaFe	〃	適	65	クッキング用ミルクココア	大島食品工業	適	
	29	ベビーチーズCa+Fe	宝幸	適	66	クッキング用ミルクキャラメル	〃	適	
常温品	30	MBP角チーズ	SN食品研究所	適	冷凍品	67	さわら切身 40g	SN食品	適
	31	救給カレー 150g	〃	適		68	さわら切身 50g	〃	適
	32	救給カレー 250g	〃	適		69	さわら切身 60g	〃	適
	33	救給五目ごはん 130g	〃	適		70	ホキ切身 40g	新栄物産	適
	34	救給五目ごはん 200g	〃	適		71	ホキ切身 50g	〃	適
	35	救給根菜汁	SN食品研究所	適		72	ホキ切身 60g	〃	適
	36	救給コーンポタージュ	〃	適		73	かつお角切	枕崎市かつお公社	適
	37	調理用スライスアーモンド	正栄食品工業	適		74	かつお腹皮角切	〃	適

**【細菌検査】**・一般生菌数(No.1~74)・大腸菌群(No.1~5,8,11~66)・E.coli(No.6~7,9~10,67~74)  
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~74)・サルモネラ属(No.1~66)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~52,60~66)  
 ・カンピロバクター(No.11)・腸炎ピリオ(No.1~2,67~74)・クロストリジウム属(No.3~5,31~36,41,50)  
 ・カビ、酵母(No.16~19,21~30,37~40,42~52,58~59)

**【理化学検査】**・塩分(No.1~7,9~13,15,18~21,24~30,47,49,61,63~66,74)  
 ・水分(No.12~13,15,37~40,42~49,51~59,61,63~66)・ヒスタミン(No.1~2,18~21,67~74)  
 ・pH、可溶性固形分(No.1~2,8,14,60~62)・衣率(No.6~7,9~10)・アフラトキシン(No.37~40,42,47~48)  
 ・アレルギー物質:卵(No.3~5,9~10,31~36)・アレルギー物質:乳(No.3~5,9~10,31~36)  
 ・アレルギー物質:小麦(No.31~36)