

食品検査室だよい うみなぎ

令和3年5月号 通巻209号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会
TEL 0995-67-3611

給食会HPでも
ご覧いただけます



「手洗い指導」に役立つ検査機器の紹介

学校給食会では、調理場の衛生管理や児童生徒の手洗い指導に最適な3種類の検査機器を貸し出しています。貸出を希望される場合は、事前に食品検査室まで御連絡ください。

洗い残し部分のチェック

「手洗い上手」と「専用ローション」を使います。



- *手を良く洗ったつもりでも、指の間などに洗い残しがあります。
- *手洗い上手を使うと、どの部分に洗い残しがあるか、見ることができます。
- *検査は、専用ローションを付けた手をいつものように洗った後、手洗い上手に手を入れます。洗い残し部分は青白く光るので、簡単に確認できます。

- ①専用ローションを手に取る。 ②手の平、手の甲に塗り広げる。



- ③石けん等いつものように洗う。

- ④手洗い上手で洗い残し部分をチェック！



汚れの付着度チェック

「ルミテスター」と「ルシパックワイド」を使います。



- *手洗いが不十分な場合、皮脂や汚れ等の有機物が除去されていません。有機物が多く残っていると細菌も一緒に付着している可能性があります。
- *ルミテスターを使うと、有機物が残っている度合いを数値で確認することができます。
- *検査は、ルシパックワイドで手を拭き取った後、ルミテスターに入れ、10秒後の数値を見ます。

(調理前の手洗い後の目標値は、2,000以下です。)

- ①ルシパックワイドで手の平全体を拭き取る。



- ②手洗い前



手洗い前は
92,933

- ③手洗い後



手洗い後は
698

細菌の付着度チェック

「ミニふらん器」と「簡易培地」を使います。



- *手洗いが不十分な場合、手指にはまだ多くの細菌が残っています。
- *ミニふらん器を使うと、手の平等に付着している細菌を培養して、実際に菌の多少を見ることができます。
- *検査は、簡易培地を検査したい部分に密着させ、ミニふらん器に入れ、24~48時間培養します。培地に現れた菌の多少で手洗いの確実性を確認できます。

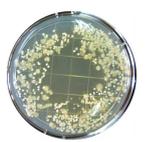
- ①簡易培地を手の平に1回密着させる。



- ②24~48時間培養



- ③培養後の培地を見る



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商品は、令和3年度1学期九州ブロック推奨品・七夕行事食・豆類・一食調味料類・たけのこ類・大豆加工品・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 | 35 | 一食トマトケチャップ(有機) 10g | SN食品研究所 | 適 | |
| | 2 | さば生姜煮 50g | 〃 | 適 | | 36 | ケチャップソース 10g | 〃 | 適 | |
| | 3 | 国産ミートのハンバーグCa&Fe 40g | ニチレイフーズ | 適 | | 37 | ケチャップ&マスタード(10g+3g) | ケチャップ | タカ食品工業 | 適 |
| | 4 | 国産ミートのハンバーグCa&Fe 60g | 〃 | 適 | | 38 | | マスタード | | 適 |
| | 5 | 国産ミートのハンバーグCa&Fe 80g | 〃 | 適 | | 39 | 一食マヨネーズ 10g | キューピー | 適 | |
| | 6 | 春巻 Fe(米粉入り) 35g | 〃 | 適 | | 40 | L&M ノンエッグハーフ 8g | 丸和油脂 | 適 | |
| | 7 | 春巻 Fe(米粉入り) 50g | 〃 | 適 | | 41 | エッグケア(卵不使用) 10g | キューピー | 適 | |
| | 8 | 冷凍ムース | セリア・ロイル | 適 | | 42 | タルタルソース 8g | 〃 | 適 | |
| 常温品 | 9 | 月型星形ゼリーミックス | 給材開発 | 適 | 43 | L&M ノンエッグタルタルハーフ 8g | 丸和油脂 | 適 | | |
| | 10 | 星形杏仁豆腐ミックス | 〃 | 適 | 44 | ピーチ(黄桃)コンポート | 給材開発 | 適 | | |
| 冷凍品 | 11 | 七夕ゼリー(ぶどうゼリー) | セリア・ロイル | 適 | 45 | フレッシュパイ | SN食品研究所 | 適 | | |
| | 12 | 七夕デザート(星のソーダゼリー) | 給材開発 | 適 | 46 | 瀬戸内産レモンゼリー | 〃 | 適 | | |
| | 13 | 七夕デザート(マスカットゼリー) | 〃 | 適 | 47 | 国産いよかんゼリー | 〃 | 適 | | |
| | 14 | 星形コロッケ | SN食品研究所 | 適 | 48 | ラ・フランスゼリー | 給材開発 | 適 | | |
| | 15 | 北海道星形ポテト | 〃 | 適 | 49 | 国産りんごゼリー | SN食品研究所 | 適 | | |
| 常温品・冷凍品 | 16 | 蒸し挽き割り大豆 | SN食品研究所 | 適 | 50 | ブルーベリーゼリー | 給材開発 | 適 | | |
| | 17 | 大豆ドライパック | 天狗缶詰 | 適 | 51 | ぶどうゼリー | ニチレイフーズ | 適 | | |
| | 18 | 蒸し大豆ドライパック | 〃 | 適 | 52 | アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)40 | 〃 | 適 | | |
| | 19 | 蒸しひよこ豆 | SN食品研究所 | 適 | 53 | もものゼリー(VC&Fe) | 〃 | 適 | | |
| | 20 | 蒸し白いんげん豆 | 〃 | 適 | 54 | ムース | セリア・ロイル | 適 | | |
| | 21 | 蒸しレッドキドニー | 〃 | 適 | 55 | フルーツムース | 〃 | 適 | | |
| | 22 | 調整豆乳 | 〃 | 適 | 56 | ほうれんそうムース | 〃 | 適 | | |
| | 23 | 無調整豆乳 | 〃 | 適 | 57 | カスタードプリンFe | SN食品研究所 | 適 | | |
| | 24 | 三種ミックス輸入豆 | 天狗缶詰 | 適 | 58 | 豆乳ムース | セリア・ロイル | 適 | | |
| | 25 | 金時豆ドライパック | 〃 | 適 | 59 | マンゴプリン 40 | ニチレイフーズ | 適 | | |
| | 26 | 金時豆ペースト | 〃 | 適 | 60 | アセロラミルク(Ca&Fe入り) | 〃 | 適 | | |
| | 27 | 白花豆ドライパック | 〃 | 適 | 61 | フルーツ杏仁風プリン 40(Ca&Fe) | 〃 | 適 | | |
| | 28 | 国産白いんげん豆ペースト | キューピー | 適 | 62 | 豆乳バナナコッタ(いちごソース)Ca&Fe | 〃 | 適 | | |
| | 29 | 五種豆と五穀 | 〃 | 適 | 63 | チョコプリン(アレルギー28品目不使用) | 給材開発 | 適 | | |
| | 30 | こさん竹(ホール) | 北薩農産加工場 | 適 | 64 | アセロラジュレ VC | ニチレイフーズ | 適 | | |
| | 31 | こさん筍水煮(スライス) | 〃 | 適 | 65 | 杏仁風カットデザート(Ca&Fe) | 〃 | 適 | | |
| | 32 | こさん筍水煮(乱切り) | 〃 | 適 | 66 | 冷凍ミックスフルーツ | 大島食品工業 | 適 | | |
| | 33 | 一食とんかつソース 10g | SN食品研究所 | 適 | 67 | 焼売(肉)Fe&ファイバー | ニチレイフーズ | 適 | | |
| 34 | マイティーソース 10g | タカ食品工業 | 適 | | | | | | | |

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~67)・大腸菌群(No.1~5,8~13,15~44,46~67)・E.coli(No.6~7,14,45)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~67)・サルモネラ属(No.1~67)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.3~5,8~13,16~66)
 ・クロストリジウム属(No.3~5,16~32)・腸炎ピブリオ(No.1~2)

【理化学検査】・塩分(No.1~7,14~15,33~43,67)・水分(No.16~21,24~29,39~43)・ヒスタミン(No.1~2)
 ・pH, 可溶性固形分(No.1~2,8~13,22~23,30~66)・アレルギー物質:卵(No.3~5,40~41,43,63)
 ・アレルギー物質:乳(No.3~5,63) アレルギー物質:小麦(No.63)