

食品検査室だより うみなぎ

令和3年度10月号 通巻213号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

給食会 HP でも
ご覧いただけます



【学校給食の衛生管理】講座を実施しました

夏休み期間中に「学校給食に関する夏期講座(5講座)」を開催しました。本会食品検査室が開講した「学校給食の衛生管理」講座にも多くの栄養教諭の皆さまにご参加いただきました。講座内容は、すべて実技講座となっており、給食調理施設や学校における衛生指導にお役立ていただける内容となりました。

〈実技検査内容〉

- 1 検査機器を使用した手洗いの確認検査
 - ①「ルミテスター」による清浄度検査
 - ②「手洗い上手」による手洗いの確認検査
- 2 各種野菜洗浄中の手指の細菌汚染及び効果的な手洗いの検査
- 3 頭髮の細菌検査
- 4 異物鑑定(簡易検査)
 - ※毛髪鑑定…燃焼実験、スンプ法、カタラーゼ法
 - ※魚や肉の骨のカルシウム反応
 - ※ぬかのでんぷん反応
- 5 食器具の洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)



実技検査の様子

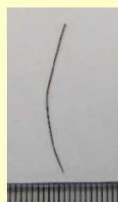


◇ 異物鑑定(簡易検査) ～毛髪鑑定～ ◇

「給食喫食中に、髪の毛のようなものが発見されました。鑑定してもらえますか？」

食品検査室にこのようなご連絡をいただくことがあります。調理作業中や最終調理品から発見される異物には、さまざまなものがあります。

今回の講座では、毛髪のような異物を“動物の毛なのかどうか”さまざまな方法で鑑定できる簡易検査を実技しました。

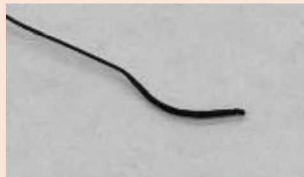


一見、髪の毛のように見えるこの異物。動物の毛なのかどうか、鑑定してみましょう！

① 燃焼実験…毛髪の一部を燃やしてみる

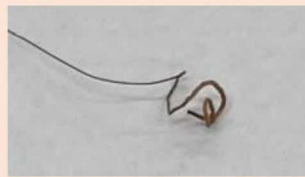
異物を燃やしたのと同じように、髪の毛を燃やせば、髪の毛と推測できる。(たんぱく質の焦げ臭)

また、燃えかたや燃えた後の形状を観察する。



異物

炎に近づけると変色はなく、そのまま縮んだ。においはなかった。



髪の毛

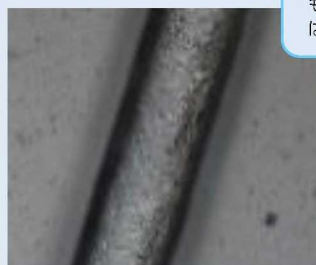
炎に近づけると、赤くなって丸くなりながら縮んだ。さらに、香ばしいにおいがした。

② スンプ法…毛髪のキューティクルを観察する

スライドガラスにボンドを付着させ、毛を軽く置く。ボンドがしっかり乾いて透明になったら、毛を取り除き、顕微鏡で観察する。



豚や牛など動物の毛も、キューティクルは確認できます。



異物

表面が凸凹になっている。



髪の毛

キューティクル(ひだのように見える部分)が、はっきり観察できる。

【鑑定結果】

異物は、動物の毛ではないと判定できます。(正体は“ほうきの毛”です)



9月の検査実施内容・結果

9月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、2学期九州ブロック推奨品・県内選定品・種実類・乾燥きのこ類・冷凍野菜類・冷凍菓類で、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	さばみぞれ煮 M 50g	極洋	適	冷凍品	28	カットほうれん草	マツバラ等	適
	2	さばみぞれ煮 L 70g	〃	適		29	カットほうれんそう(IQF)	マツバラ	適
	3	さんまおかか煮 40g	津田商店	適		30	乱切りれんこん	大冷	適
	4	さんまおかか煮 50g	〃	適		31	ブロッコリー(九州産)	マツバラ	適
	5	彩り野菜とキャベツのミンチカツ(Fe・Ca) 40g	エム・シー・シー食品	適		32	ブロッコリー(輸入)	さぶーる	適
	6	彩り野菜とキャベツのミンチカツ(Fe・Ca) 60g	〃	適		33	カット小松菜	SN食品研究所	適
	7	桜島どり肉だんご(Ca・Fe)	シェイフーズ	適		34	小松菜(IQF)	シェイフーズみやぎ	適
	8	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	適		35	カットピーマン(青)	九州太平商事	適
常温	9	大豆ミート(ミンチ)鉄分強化品	藤和乾物	適		36	カットピーマン(赤)	キュウレイフーズ	適
冷凍品	10	さばフライ 40g	福岡丸福水産	適		37	カットピーマン(黄)	九州太平商事	適
	11	さばフライ 50g	〃	適		38	大根おろし	尾家産業	適
	12	黒豚しゅうまい	宝幸	適		39	カリフラワー	ニチレイフーズ	適
	13	さつまパイ	九州太平商事	適		40	カットしめじ	マツバラ	適
常温品	14	蒸し栗 1/4 カット	天狗缶詰	適		41	カットえのき	〃	適
	15	蒸し栗カット	日興食品	適		42	冷凍みかんS	〃	適
	16	しいたけ(足切) 100g	かしい	適		43	ゆでもち	給材開発	適
	17	しいたけ(カット) 100g	〃	適		44	さつまポテト(スイートポテト)	マルイ食品	適
	18	しいたけ(足付) 100g	〃	適		45	むき栗	大冷	適
	19	椎茸九州産角切	藤和乾物	適		46	FE ストロベリー	タカ食品工業	適
	20	キクラゲ(スライス)	〃	適		47	FE パイン	〃	適
	21	乾燥きくらげスライス(沖永良部産)	沖永良部きのこ	適		48	冷凍おろし生ゆずペースト	尾家産業	適
冷凍品	22	冷凍里芋(ホール)	マツバラ	適		49	チーズババロアシュークリーム	〃	適
	23	冷凍里芋(乱切)	〃	適		50	ソフトシュークリーム	大冷	適
	24	乱切りごぼう	〃	適		51	ソフトエクレア	〃	適
	25	千切りごぼう	シェイフーズみやぎ	適		52	原宿ドッグミニ(ココアバナナ Fe)	ニチレイフーズ	適
	26	ささがきごぼう	〃	適		53	米粉ドッグミニ(チョコクリーム Ca 入り)	〃	適
	27	ソテードオニオンスライス	エム・シー・シー食品	適		54	モチクリームアイス(バニラ)	新栄物産	適

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~54)・大腸菌群(No.3~4,7~9,12,14~19,27,43~44,46~47,49~54)

・E.coli(No.1~2,5~6,10~11,13,20~26,28~42,45,48)・黄色ブドウ球菌(No.1~54)

・サルモネラ属(No.1~54)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.8,14~15,38,42,44,46~54)

・クロストリジウム属(No.7,14~15)・腸炎ビブリオ(No.1~4,10~11)・カンピロバクター(No.7)

【理化学検査】・pH、可溶性固形分(No.1~4,8,42,46~48)・塩分(No.1~4,7)・ヒスタミン(No.1~4,10~11)

・簡易残留農薬(No.22,28,32,34,39)・アレルギー物質:乳、卵(No.5~6)

◆◆◆【さばみぞれ煮 M・L】【さんまおかか煮 40g・50g】の塩分値について◆◆◆

2学期物資選定品【さばみぞれ煮 M・L】【さんまおかか煮 40g・50g】について、魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

品名	規格	塩分実測値(%)	メーカー資料の食塩相当量(g)
さばみぞれ煮	M 50g	0.8	1.7
	L 70g	0.8	1.8
さんまおかか煮	40g	0.7	1.0
	50g	0.6	0.9