

食品検査室だより

うみなぎ

令和4年度5月号 通巻220号
公益財団法人 鹿児島県学校給食会
Tel 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

給食会 HP でも
ご覧いただけます



Q&Aコーナー

～食品検査室にいただいたご質問
について、お答えいたします～



Q **冷凍みかん**について、皮ごと冷凍してありますが、
生みかんのように洗浄作業が必要でしょうか？

A **洗浄作業は必要ありません。**

本会取り扱いの「冷凍みかん」の果皮について自主検査を実施しました。特に細菌が付着しやすいヘタや花落ち部分を含めた果皮を検査に供しました。結果は、衛生指標菌(一般細菌数および大腸菌群)は、食品衛生法の規格基準(デザート類の基準)に適合しており、食中毒菌(黄色ブドウ球菌, サルモネラ, 腸管出血性大腸菌 O-157)も検出されませんでした。また、メーカー(マツバラ)の製造工程にも、ブラシを使っての洗浄作業があります。以上のことから、洗浄の必要はないと思われます。



NEW

新着貸出 DVD のご紹介

学校給食管理実践ガイド 5 ～衛生管理と調理～

【内容】<全編上映時間 46分>

- ◆学校給食衛生管理基準について(解説:金田雅代) <上映時間 約11分>
- ◆作業環境の実際(事例:袋井市立中部学校給食センター) <上映時間 約35分>
入室準備～汚染食器洗浄室まで、各作業区域別に解説



平成18年「食育基本法」制定後、平成21年「学校給食法」の大改訂が行われました。目的、目標を食育の観点から見直し、「学校給食実施基準」「学校給食衛生管理基準」が法に位置付けられました。学校給食は重要な教育活動であり、生きた教材として学校給食はどうあるべきか、モデルケースを紹介しながら詳しく解説します。

HACCPで食の安全を守る！食中毒予防

【内容】<全編上映時間 43分>

- ◆食中毒の基礎知識 <上映時間 13分>
- ◆食中毒予防のための衛生管理 <上映時間 2分>
- ◆食品衛生管理(工程管理)の国際基準(HACCP)
<上映時間 6分>
- ◆HACCP導入の効果 <上映時間 7分>
- ◆各作業環境をチェックする <上映時間 9分>
- ◆食中毒が疑われた時の対処 <上映時間 5分>

HACCPとは何か、その内容と導入によるメリットを説明。また、衛生管理、工程管理のポイントを紹介しています。

食品取扱時の服装や手洗い方法、食品保存の管理、調理場や調理器具の管理、温度・時間の管理など各作業環境を振り返り、食中毒予防に活用できます。



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商品は令和4年度1学期九州ブロック推奨品・7月行事食・ナッツ類・レトルト豆製品・チーズ類・魚類・甲殻類・冷菓類などで、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す。安全で衛生的な本会の物資を安心して御使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
冷凍品	1	いわし梅煮(減塩ﾀｲﾌﾟ) 40g	津田商店	適	常温品・冷蔵品	35	蒸し挽き割り大豆	SN食品研究所	適
	2	いわし梅煮(減塩ﾀｲﾌﾟ) 50g	〃	適		36	大豆ドライパック	天狗缶詰	適
	3	ホキ天玉揚げ(青さ入) 40g	福岡丸福水産	適		37	蒸しひよこ豆	SN食品研究所	適
	4	ホキ天玉揚げ(青さ入) 50g	〃	適		38	蒸しレッドキドニー	〃	適
	5	国産ミートのハンバーグCa&Fe 40g	ニチレイフーズ	適		39	蒸し白いんげん豆	〃	適
	6	国産ミートのハンバーグCa&Fe 60g	〃	適		40	北海道スキムミルク	〃	適
	7	国産ミートのハンバーグCa&Fe 80g	〃	適		41	マルガククッキングチーズ	宝幸	適
	8	魚そうめん	トクスイフーズ	適		42	クラスメイト(粉チーズ)	SN食品研究所	適
	9	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	ニチレイフーズ	適		43	北海道シュレッドチーズ	〃	適
常温品	10	星形杏仁豆腐ミックス	給材開発	適	44	ハイ!チーズ	〃	適	
	11	月形星形ゼリーミックス	〃	適	45	スライスチーズCaFe	〃	適	
冷凍品	12	七夕ゼリー(パイン味)	セリア・ロイル	適	46	ベビーチーズCa+Fe	宝幸	適	
	13	七夕デザート(星のソーダゼリー)	給材開発	適	47	MBP角チーズ	SN食品研究所	適	
	14	七夕デザート(満天ゼリー(レモンﾀﾞｲ)味)	〃	適	48	杏仁豆腐	天狗缶詰	適	
	15	七夕デザート(マスカットゼリー)	〃	適	49	ナタデココシロップ漬	正栄食品工業	適	
	16	星形コロック	SN食品	適	50	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	適	
	17	北海道星形ポテト	〃	適	51	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	〃	適	
	18	4種の野菜 星のハンバーグ(Ca+Fe) 40g	新栄物産	適	52	鹿の子いか(短冊)	大冷	適	
	19	4種の野菜 星のハンバーグ(Ca+Fe) 50g	〃	適	53	ヤリイカボイルリング	ピアット	適	
常温品・冷蔵品	20	スライスアーモンド	正栄食品工業	適	54	はんぺんおわん種(白)	給材開発	適	
	21	八割アーモンド	〃	適	55	はんぺんおわん種(赤)	〃	適	
	22	細切アーモンド	〃	適	56	さわら西京焼き	津田商店	適	
	23	粉アーモンド	〃	適	57	冷凍みかん	果皮	マツバラ	適
	24	クルミ	〃	適	58		果肉		適
	25	いりごま(白)	九鬼産業	適	59	ピーチ(黄桃コンポート)	給材開発	適	
	26	いりごま(黒)	〃	適	60	フレッシュパイン	SN食品研究所	適	
	27	すりごま(白)	〃	適	61	マンゴー	大冷	適	
	28	ねりごま(白)	〃	適	62	冷凍ミックスフルーツ	パイン	大島食品工業	適
	29	ローストカシュナッツ(有塩)	正栄食品工業	適	63		りんご		適
	30	八割ピーナッツ(ロースト済)	シオヤマ	適	64		黄桃		適
	31	ピーナッツバター	大阪屋	適	65	アセロラジュレVC	ニチレイフーズ	適	
	32	バナナチップ	〃	適	66	杏仁風カットデザート(Ca&Fe)	〃	適	
	33	蒸しレンズ豆	SN食品	適	67	子持ちからふとシヤモフライ	極洋	適	
	34	ロースト大豆	給材開発	適	68	かつお腹皮切身 50g	枕崎市かつお公社	適	

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~68)・大腸菌群(No.1~2,5~7,9~15,17~23,25~51,54~56,59,62~66)
 ・E.coli(No.3~4,8,16,24,52~53,57~58,60~61,67~68)・黄色ブドウ球菌(No.1~68)
 ・サルモネラ属(No.1~51,54~68)・腸管出血性大腸菌O-157(No.5~7,9~15,18~51,57~66)
 ・腸炎ピブリオ(No.1~4,8,52~56,67~68)・クロストリジウム属(No.5~7,18~19,33,35~39,48~49)
 ・カビ、酵母(No.20~30,32,34,40~47)

【理化学検査】・可溶性固形分、pH(No.1~2,9~15,48~51,57~66)
 ・塩分(No.1~2,5~7,16~19,40~47,54~55,68)・ヒスタミン(No.1~4,8,52~56,67~68)
 ・アレルギー物質:卵・乳(No.5~7)・アフラトキシン(カビ毒)(No.20~24,29~30)