

食品検査室だより

うみなぎ

令和4年度10月号 通巻224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



◆◆◆ 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。食品検査室では、「学校給食の衛生管理講座」を開講し、給食調理施設や学校における衛生指導に役立つ実技を行いました。

【実技講座内容】

1. 検査機器を使用した手洗いの確認検査
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. 頭髪の細菌検査
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, たんぱく反応
 - ※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)



手指の黄色ブドウ球菌検査



ルミテスターで手指の汚れを検査



異物鑑定(カタラーゼ法)

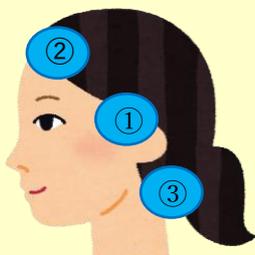


食器具の洗浄度検査

◇ 頭髪の細菌検査～給食当番への衛生的な帽子着用指導に活用～ ◇

給食当番が給食帽を正しく被るためにはどのように指導すればよいか、悩んだことはありませんか。給食帽から髪の毛が出やすい場所(①耳周辺, ②前頭部, ③襟足部)には細菌がどのくらい付着しているのか、スタンプ培地(貸出可能検査機器)を使用して検査をしました。

頭髪の細菌検査結果<一般細菌>の一例



① 耳周辺	② 前頭部	③ 襟足部



○部位によって差はありませんが、どの部位からも多くの一般細菌が検出されました。活発に活動する児童生徒の場合は、汗や垢の影響で菌数は多くなると思われます。給食帽にしっかりと髪の毛を収納することで、衛生的に給食の配膳ができます。

🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁 7・8月の検査実施内容・結果 🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁

7・8月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、個食ジャム類・果実類および果実加工品・魚類・肉類・チャーメン・冷凍野菜などで、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
常 温 品 ・ 冷 蔵 品	1	リノールマーガリン	マーガリン	タカ食品工業	適	常 温	36	揚げチャーメン 60g	藤崎食品	適	
	2	&いちごジャム	いちごジャム		適		37	揚げチャーメン 70g	〃	適	
	3	せんいプラスストロベリー		〃	適	冷 凍 品	38	県内産牛肉(角切り)	JA 食肉かごしま	適	
	4	せんいプラスブルーベリー		〃	適		39	県内産鶏肉(角切り)	〃	適	
	5	せんいプラスアップル		〃	適		40	カットしめじ	マツバラ	適	
	6	フルーツバックパインアップル		日興食品	適		41	カットえのき	〃	適	
	7	フルーツバック黄桃		〃	適		42	グリーンアスパラガス(カット)	尾家産業	適	
	8	国産みかんレトルト		SN 食品研究所	適		43	輸入インゲン(カット)	中・九州ブロック共同購入	適	
	9	ドライアップル		日本糧食	適		44	輸入インゲン(ホール)	〃	適	
	10	ミックスドフルーツ		天狗缶詰	適		45	枝豆むき実	〃	適	
	11	国産ミックスドフルーツ		〃	適		46	きぬさや	〃	適	
	12	すりおろしりんご		ピアット	適		47	グリーンピース	〃	適	
	13	レモン果汁		尾家産業	適		48	乱切りごぼう	マツバラ	適	
	14	みかん果汁 125ml		熊本果実連	適		49	千切りごぼう	JA フーズみやざき	適	
	15	みかん果汁 1ℓ		〃	適		50	ささがきごぼう	〃	適	
	16	ブルーベリーピューレ		正栄食品工業	適		51	ソテードオニオンスライス 30	エム・シーシー食品	適	
	17	ソフトブルーベリー(種抜き)		〃	適		52	コーンカーネル	中・九州ブロック共同購入	適	
	18	レーズン		中・九州ブロック共同購入	適		53	カットほうれん草	〃	適	
	19	アップルジュース 125ml		熊本果実連	適		54	カットほうれん草(IQF)	マツバラ	適	
	20	アップルジュース 1ℓ		〃	適		55	乱切りれんこん	大冷	適	
	21	煮干し		鹿児島県漁連	適		56	ブロッコリー(九州産)	マツバラ	適	
	22	あごだし		山口水産	適		57	ブロッコリー(輸入)	中・九州ブロック共同購入	適	
	23	焼きなまり節スライス		枕崎市かつお公社	適		58	カット小松菜	SN 食品研究所	適	
	24	花かつお		尾家産業	適		59	小松菜(IQF)	JA フーズみやざき	適	
	25	花かつお(碎片)		〃	適		60	冷凍オクラスライス(九州産)	〃	適	
	26	厚けずり		三州キューエル	適		61	冷凍オクラスライス(タイ産)	九州太平商事	適	
	27	くろしおバック(鰹油漬フレーク)		枕崎市かつお公社	適		62	冷凍ゴーヤスライス	鹿児島くみあい食品	適	
	28	さば削りぶし		かしい	適		63	カットピーマン(緑)	九州太平商事	適	
	29	ほぐしささみ水煮		SN 食品研究所	適		64	裏ごしコーン	トクスイフーズ	適	
	30	とりささみ(チャンク)		キュービー	適		65	裏ごしにんじん	〃	適	
	31	レバーそぼろ		カセイ食品	適		66	カットチンゲンサイ	マツバラ	適	
	32	うずら卵水煮レトルト		天狗缶詰	適		67	大根おろし	尾家産業	適	
	33	揚げチャーメン 30g		藤崎食品	適		68	カリフラワー	ニチレイフーズ	適	
	34	揚げチャーメン 40g		〃	適		69	カットかまぼこ	給材開発	適	
	35	揚げチャーメン 50g		〃	適		70	冷凍うどん	尾家産業	適	

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~70)・大腸菌群(No.1~20,23,25,27,29,37,43,51,61,64~65)
 ・E.coli(No.21~22,24,26,28,38~42,44~50,52~60,62~63,66~70)・黄色ブドウ球菌(No.1~70)
 ・サルモネラ属(No.1~70)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~20,23,25,27,29~39,67)
 ・カビ,酵母(No.17~18)・腸炎ピブリオ(No.69)・クロストリジウム属(No.23,27,29~32)
 ・ウェルシュ菌(No.38~39)・カンピロバクター(No.39)
【理化学検査】・可溶性固形分, pH(No.2~8,10~15,19~20)・塩分(No.1,69)・水分(No.1,33~37)
 ・ヒスタミン(No.21~28,69)