

# 食品検査室だより

## うみなぎ

令和4年度3月号 通巻229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



## 令和5年度『訪問衛生検査』のご案内

これまで多くの調理場に御活用いただいております【訪問衛生検査】を令和5年度も実施いたします。衛生管理の見直しや関係者の意識向上にぜひ、御活用ください。

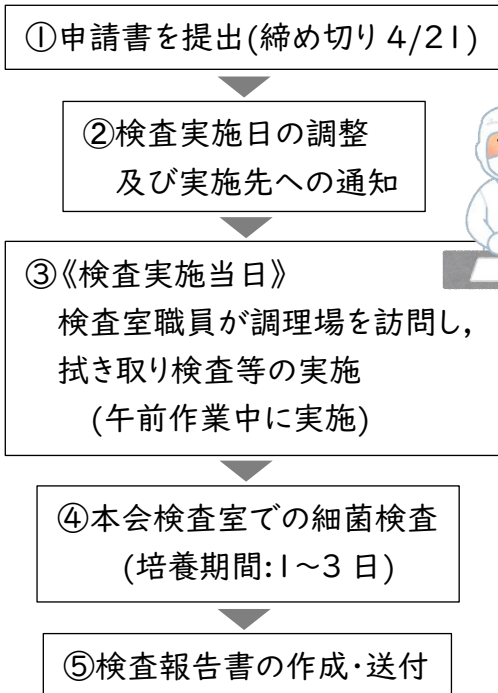
- 訪問衛生検査にかかる費用は、すべて本会が負担します。
- 申し込みが多数の場合は、初めて申請される調理場を優先させていただきますので、御了承ください。

**申請締め切り**  
**4月21日(金)**

### ●検査実施内容●

検査対象	検査項目	検査数
調理器具・機材	細菌検査(一般細菌数・大腸菌群)および清浄度検査	15ヶ所程度
調理従事者の手指	細菌検査(一般細菌数)および清浄度検査	15名まで
食器具	洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)	10種類まで

### ●申請から報告書送付までの流れ●



### ●報告書の一例●

【調理室】  
水冷用シンク  
水道栓コーキング部分

作業前

・100 cm<sup>2</sup>あたり：3,800      ・100 cm<sup>2</sup>あたり：0

411

○大腸菌群は検出されませんでした。一般細菌が検出されました。  
和え物の水冷用シンクとのことですので、使用後はしっかりと洗浄および乾燥をし、使用前には消毒をしてから使用してください。  
ORLU値は目標値より低く、有機物の汚れは除去されていました。

■細菌検査  
■清浄度検査

4	5	6
休憩後、洗浄・消毒前	切裁野菜を釜入れ後、洗浄・消毒前	休憩後、洗浄・消毒後
一般細菌数：91	一般細菌数：多数	一般細菌数：133
RLU値：15,913(洗浄消毒前の参考値)	RLU値：37,140(洗浄消毒前の参考値)	RLU値：645(2000以下)

[所感]

- ◆No.1 …野菜下処理作業直後の手指からは、多くの一般細菌が検出され、RLU値も高く有機物がかなり付着している状態でした。作業内容が変わるときは、2回洗浄をし、一般細菌と有機物をしっかりと洗い落すことが大切です。ぜひ、実践してください。
- ◆No.2,3,6…指先から手のひらまで、多くの一般細菌が検出されました。RLU値は目標値より低く、有機物は除去されていました。
- ◆No.4 …手のひら全体から一般細菌が検出され、RLU値は目標値よりもかなり高く有機物が付着していました。休憩中に触れた文房具の汚れが手に付着したものと思われます。調理作業開始前には、汚れを持ち込まないよう、念入りな手洗いを心がけてください。



まずは、お問い合わせください。  
 食品検査室 (岩切, 内村)

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5年度1学期九州地区共通選定品及び県内選定品・ふりかけ類・じゃがいも加工品・乳製品・一食物・点心類・鶏肉加工品・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	Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう) 60g	キュービー	適	常温品・冷蔵品	33	黒糖ビーンズ	九州太平商事	適
	2	あじフライ 40g	福岡丸福水産	適		34	素焼きアーモンド	アオキ	適
	3	あじフライ 50g	〃	適		35	アーモンドカル	九州太平商事	適
	4	子持ちからふとししゃもフリッター	極洋	適		36	うまかってん	給材開発	適
	5	国産小いわし梅の香揚げ	給材開発	適		37	カルフィッシュ	日本糧食	適
	6	根菜ハンバーグ(タレ入り)高Ca 48g	マルイ食品	適		38	とっとチーズ	大島食品工業	適
	7	根菜ハンバーグ(タレ入り)高Ca 60g	〃	適		39	ヨーグルトレーズン	アオキ	適
	8	青うめゼリー	給材開発	適		40	焼き餃子	大阪屋	適
常温品	9	のりふりかけ	タカ食品工業	適	冷凍品	41	皮もちもち水餃子	〃	適
	10	かつおふりかけ	〃	適		42	お豆腐しゅうまい	大冷	適
	11	かつお大豆ふりかけ	フタバ	適		43	ジャンボえびしゅうまい	SN食品研究所	適
	12	のりたまごふりかけ	〃	適		44	大焼売	大阪屋	適
	13	しそっこふりかけ	〃	適		45	八宝春巻	マルハニチロ	適
	14	さげぱっぱ	大島食品工業	適		46	徳用ミニ春巻	尾家産業	適
	15	たらこふりかけ	フタバ	適		47	一口モモカツ(乳・卵抜き)	九州太平商事	適
	16	野菜ふりかけ	〃	適		48	コースとんかつ 40g	SN食品研究所	適
	17	味ごまひじきふりかけ	〃	適		49	コースとんかつ 50g	〃	適
	18	えごまふりかけ	SN食品研究所	適		50	桜島素どり	九州恵福	適
	19	チルドポテト(ホール)	鹿児島くみあい食品	適		51	ソフトチキンカツ	九州太平商事	適
	20	チルドポテト(ダイスカット)	〃	適		52	照焼チキンパティFe強化50g	マルイ食品	適
	21	チルドポテト(乱切大)	〃	適		53	照焼チキンパティFe強化60g	〃	適
	22	チルドポテト(乱切小)	〃	適		54	根菜入りつくねミニ	印南養鶏農協	適
冷蔵品	23	北海道スキムミルク	SN食品研究所	適	55	荒挽つくねミニFe・Ca	〃	適	
	24	マルガククッキングチーズ	宝幸	適	56	減塩和風つくね(Fe強化)	マルイ食品	適	
	25	クラスメイト(粉チーズ)	SN食品研究所	適	57	肝っ子竜ちゃん(完全加熱品)	九州恵福	適	
	26	北海道シュレッドチーズ	〃	適	58	すなぎも竜ちゃん	〃	適	
	27	ハイ!チーズG	SN食品研究所	適	59	ササミフライ(チーズ入り)50g	マルイ食品	適	
	28	スライスチーズCaFe	〃	適	60	ササミフライ(チーズ入り)60g	〃	適	
	29	ベビーチーズCa+Fe	宝幸	適	61	ポテトとお米のささみカツ50g	印南養鶏	適	
	30	MBP角チーズ	SN食品研究所	適	62	ポテトとお米のささみカツ60g	〃	適	
	31	割干大根(カット)	かしい	適	63	いわし一枚開き	酒元水産	適	
	32	千切大根	〃	適	64	いわし開き(粉付)	〃	適	

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~64) ・大腸菌群(No.1,6~25,27~30,33~44,52~57)
- ・E.coli(No.2~5,26,31~32,45~51,58~64) ・黄色ブドウ球菌(No.1~64) ・サルモネラ属(No.1~64)
- ・腸炎ピブリオ(No.2~5,63~64) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~25,27~30,33~39,48~51,57~62)
- ・カンピロバクター(No.6~7,50~62) ・クロストリジウム属(No.6~7,19~22,52~53)
- ・ウエルシュ菌(No.47~51,59~62) ・カビ, 酵母(No.23~30,34~39)

【理化学検査】

- ・pH, 可溶性固形分(No.8) ・塩分(No.1~7,9~30,52~57,59~62) ・ヒスタミン(No.2~5,35~38,63~64)
- ・衣率(No.2~5) ・アフラトキシン(カビ毒)(No.34~36,38) ・アレルギー物質(乳・卵)(No.47)
- ・アレルギー物質(乳)(No.1)