

# 食品検査室だより

## うみなぎ

令和5年度4月号 通巻230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



**訪問衛生検査の**  
**申請の締め切りは**  
**4月21日(金)です。**



新年度がスタートしました!今年度も安全・安心な物資を提供できるように、さまざまな検査及び事業を実施してまいります。

うみなぎ3月号で御案内した「令和5年度訪問衛生検査」の申請締め切り日が近づいています。検査をご希望される調理場は申請書を送付しますので、本会食品検査室までご連絡ください。検査にかかる費用は本会が負担します。この機会にぜひ、御活用ください。

### 3月の検査実施内容・結果

3月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は 5月行事食・種実類・豆製品・すり身練り製品・魚介類などで、検査結果はすべて食品衛生法や関係法令に定められた規格・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
冷蔵品	1	ミニ柏餅	SN食品研究所	適	常 温 品 ・ 冷 蔵 品	25	金時豆ドライパック	天狗缶詰	適
常 温 品 ・ 冷 蔵 品	2	調理用スライスアーモンド	正栄食品工業	適		26	金時豆ペースト	〃	適
	3	調理用八割アーモンド	〃	適		27	白花豆ドライパック	〃	適
	4	調理用細切アーモンド	〃	適		28	国産白いんげんペースト	キューピー	適
	5	粉アーモンド	〃	適		29	10種ミックス(五種豆と五穀)	〃	適
	6	蒸し栗カット	日興食品	適		30	バナナチップ	大阪屋	適
	7	クルミ	正栄食品工業	適		31	えび団子	極洋	適
	8	いりごま(白)	九鬼産業	適		32	タコ入りボール	日本水産	適
	9	いりごま(黒)	〃	適		33	白身魚とごぼうの団子	給材開発	適
	10	すりごま(白)	〃	適		34	たちうおつみれ	トクスイフーズ	適
	11	ねりごま(白)	〃	適		35	さつま揚げたんざく	給材開発	適
	12	ローストカシューナッツ(有塩)	正栄食品工業	適		36	さつま揚げ(こま切れ)	〃	適
	13	八割ピーナッツ(ロースト済)	シオヤマ	適		37	ひとくちさつま揚げ	〃	適
	14	ピーナツバター	大阪屋	適		38	カット棒天	〃	適
	15	ロースト大豆	給材開発	適		39	スライス竹輪(半月)(卵白抜き)5mm	サカタフーズ	適
	16	蒸しレンズ豆	SN食品	適		40	スライス竹輪(半月)(卵白抜き)10mm	〃	適
	17	蒸し挽き割り大豆	SN食品研究所	適		41	オーシャンキングほぐし身	極洋	適
	18	挽割大豆ドライパック	天狗缶詰	適		42	スクール系かまぼこ	SN食品研究所	適
	19	大豆ドライパック(北海道産)	〃	適		43	カニカマクック	給材開発	適
	20	大豆ドライパック(福岡県産)	〃	適		44	あさりムキ身	奄・九州ブロック共同購入	適
	21	蒸しひよこ豆	SN食品研究所	適		45	おいしいあさり	SN食品	適
	22	蒸しレッドキドニー	〃	適		46	プチ貝柱	トクスイフーズ	適
	23	蒸し白いんげん豆	〃	適		47	たこスライス	〃	適
	24	ヒンズミックス(三種ミックス輸入豆)	天狗缶詰	適		48	たこ焼き	尾家産業	適

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~48) ・大腸菌群(No.1~6,8~30,33,45,48) ・E.coli(No.7,31~32,34~44,46~47)  
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~48) ・サルモネラ属(No.1~43,48) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~6,8~30)  
 ・腸炎ピブリオ(No.31~47) ・クロストリジウム属(No.16~29) ・カビ・酵母(No.2~5,7,12~13)

【理化学検査】・塩分(No.12,14,31~43) ・ヒスタミン(No.31~43) ・アフラトキシン(カビ毒)(No.2~7,12~13)  
 ・アレルギー物質:卵(No.39~40) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.41)