

食品検査室だより



うみなぎ



令和5年度1月号 通巻238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



～新年 あけましておめでとうございます 本年もよろしくお願いたします～

12月の検査実施内容・結果

12月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は節分行事食・バレンタイン行事食・種実類・芋類・冷菓類・きのこ類・藻類で、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
常	1	福豆 8g	シオヤマ	適	冷	22	さつまダイス 13mm	九州太平商事	適
	2	福豆 13g	〃	適		23	さつまダイス 15mm	〃	適
	3	国産和紙手巻のり3枚入	岡田海苔	適		24	さつまパイ	マルイ食品	適
	4	国産和紙手巻のり4枚入	〃	適		25	うらごしさつまいも	九州太平商事	適
	5	国産和紙手巻のり5枚入	〃	適		26	焼き芋 3S	〃	適
	6	ハート型杏仁豆腐ミックス	給材開発	適		27	焼き芋 S	〃	適
温	7	蒸し栗カット	日興食品	適	凍	28	冷凍里芋ホール	マツバラ	適
	8	いりごま(白)	九鬼産業	適		29	冷凍里芋乱切	〃	適
	9	いりごま(黒)	〃	適		30	北海道産皮付きポテト	ニチレイフーズ	適
	10	すりごま(白)	〃	適		31	ポテトサラダベース	〃	適
	11	ねりごま(白)	〃	適		32	長芋とろろ	尾家産業	適
	12	ローストカシューナッツ(有塩)	正栄食品工業	適		33	冷凍おろし生ゆずペースト	〃	適
品	13	ピーナツバター	大阪屋	適	品	34	アセロラジュレ VC	ニチレイフーズ	適
	14	クルミ	正栄食品工業	適		35	杏仁風カットデザート(Ca&Fe)	〃	適
	15	八割ピーナツ(ロースト済)	シオヤマ	適		36	フルーツムース	セリア・ロイル	適
	16	調理用スライスアーモンド	正栄食品工業	適		37	国産ももゼリー(Fe&VC)	ニチレイフーズ	適
	17	調理用八割アーモンド	〃	適		38	カットしめじ	マツバラ	適
	18	調理用粉アーモンド	〃	適		39	カットえのき	〃	適
冷	19	調理用細切アーモンド	〃	適	凍	40	美ら海育ちもずく	SN食品研究所	適
	20	さつまいも乱切り	中・九州ブロック共同購入	適		41	冷凍あおさのり	ピアット	適
	21	さつまいもストレート	九州太平商事	適					

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~41) ・大腸菌群(No.1~19,26~27,31~37) ・大腸菌(E.coli)(No.20~25,28~30,38~41)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~41) ・サルモネラ属(No.1~41) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~19,26~27,32~37)
- ・クロストリジウム属(No.7) ・カビ酵母(No.2,12,14~19)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分(No.6,33~37) ・pH(No.6,33~37) ・塩分(No.3~5,12~13,24,40~41) ・水分(No.8~11,13)
- ・アフラトキシン(カビ毒)(No.2,7,12,14~19)

手洗いは、時間をかけた1回より、短時間でも2回洗いが効果的!!

調理作業中は時間に追われ手洗いが疎かになりがちです。1回の手洗いで除去された雑菌等は石けんの泡とともに共存しており、すすぎが不十分だと手指に残ってしまい、その後のアルコール消毒の効果が薄まってしまいます。**10秒間の石けんによる手洗いを2回行うと、60秒1回の手洗い以上の効果が得られている**というデータ(※学校給食調理場における手洗いマニュアル P.31)から分かるように、洗い残しのない手洗いが必要なのは当然ですが、むやみに時間をかけるのではなく、2回手洗いをすることが効果的です。慌ただしい調理作業中の手洗い、効果的な方法を実践してみたいかがでしょうか。

2回手洗いで
すすぎもしっかり!

