

食品検査室だより

うみなぎ

令和5年度3月号 通巻240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



◆新着貸出 DVD のご紹介◆

ストップ!異物混入 ～混入防止のための4か条～

【内容】

人にとって、食事とは単なる栄養補給ではありません。それは楽しみでもあり、人とのコミュニケーションを仲立ちする大切な要素でもあります。しかしもしその食事に異物が混入していたら…



異物混入に焦点を当て、実例をもとにしたケーススタディで、異物混入防止のポイントを学べる動画となっています。虫の混入、刃こぼれした包丁の破片の混入、髪の毛の混入といった事例から原因と対策を学びます。調理従事者だけでなく、納品業者等に向けた衛生教育等、幅広く活用いただける内容です。

〈全編上映時間 23分〉

企画:一般社団法人東京都食品衛生協会

潜入!食中毒サミット

【内容】

食中毒起因菌やウイルスが擬人化し、食中毒で人類攻略をすべく、首脳会議(サミット)を開催しているという内容です。彼らは食中毒予防の三原則「つけない・ふやさない・やっつける」に着目し、いかにしてその隙を狙い食中毒を広げていくかという戦略会議を繰り広げています。最後に彼らが導き出したスローガンとは…?



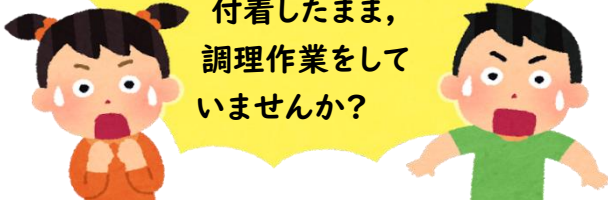
サミットの過程でそれぞれの菌やウイルスの特徴と弱点を学び、予防と対策に役立ててもらいたいという逆転の発想に基づいて制作されています。

〈全編上映時間 20分〉

企画:一般社団法人東京都食品衛生協会

あなたの手指、
黄色ブドウ球菌が

付着したまま、
調理作業をして
いませんか?



鼻をかんで、
手洗いをせずに
手指の細菌検査
を行うと…



: 黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌は傷口だけではなく、健康な人でも 20~30%の割合で鼻腔や咽頭に恒常的に保菌しているといわれています。黄色ブドウ球菌が常在しているからといって調理作業に従事できないわけではありません。しかし、鼻や口の周りを触ったり、鼻をかんだりすると手指に黄色ブドウ球菌が付着する可能性があります。その手で食品に触れると菌が媒介され、さらに増殖するとエンテロトキシンという毒素を産生し食中毒の原因になる可能性があります。エンテロトキシンは耐熱性で、100℃30分加熱しても壊れません。

鼻や口の周りに触れた後はもちろんですが、装着中のマスクや鼻をかんだ後のティッシュペーパーには鼻腔由来の多くの細菌が浸透していますので、マスクを触った後や鼻をかんだ後は、ていねいな手洗い・消毒を行うことが大切です。



❀❀❀❀❀❀❀❀❀ 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3学期九州地区共通選定品及び県内選定品・令和6年度1学期県内選定品・新規取扱商品・漬物、佃煮類・冷菓類・点心類・卵加工品類・コロッケ類で、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
冷	1	さばゆず味噌煮 40g	津田商店	適	冷	33	ソフトシュークリーム	大冷	適
	2	さばゆず味噌煮 50g	//	適		34	ソフトエクレア	//	適
	3	ホキフライ(青さ入) 40g	福岡丸福水産	適		35	原宿ドッグミニ(ココアバナFe入り)	ニチレイフーズ	適
	4	ホキフライ(青さ入) 50g	//	適		36	米粉ドッグミニ(チョコレートクリームCa入り)	//	適
	5	レンコン入り平つくね 20g	給材開発	適		37	プチたい焼き	九州太平商事	適
	6	レンコン入り平つくね 40g	//	適		38	モチクリームアイス(バニラ)	新栄物産	適
	7	春巻 Fe35(米粉入り)	ニチレイフーズ	適		39	焼き餃子	給材開発	適
	8	春巻 Fe50(米粉入り)	//	適		40	お豆腐しゅうまい	大冷	適
	9	さつまポテト	マルイ食品	適		41	焼売(肉)Fe&ファイバー18g	ニチレイフーズ	適
凍	10	スティックトンカツ	九州太平商事	適	42	焼売(肉)Fe&ファイバー28g	//	適	
	11	加熱レバー入り白ごまつくね(タレ)	カセイ食品	適	43	大焼売	大阪屋	適	
	12	チキンハムタンザク バラ凍	印南養鶏	適	44	八宝春巻	マルハニチロ	適	
	13	チョコプリン	給材開発	適	45	徳用ミニ春巻	尾家産業	適	
	14	焼売(真空タイプ) 20g×15	双和食品	適	46	凍結全卵	キューピー	適	
	15	焼売(真空タイプ) 28g×20	//	適	47	厚焼卵	マルイ食品	適	
	16	彩り野菜と豆腐のミートボール (Fe・Ca)	エム・シーシー食品	適	48	彩り野菜のたまご焼き8カット	キューピー	適	
	17	カレーポテトコロッケ (Fe・Ca) 40g	//	適	49	彩り野菜のたまご焼き8カット	//	適	
	18	カレーポテトコロッケ (Fe・Ca) 55g	//	適	50	ふわふわスクランブルエッグ	九州太平商事	適	
	19	青うめゼリー	給材開発	適	51	千草焼 400g	マルイ食品	適	
品	20	シークワサーゼリー	//	適	52	千草焼 600g	//	適	
	21	国産しいたけ水煮みじん切り	天狗缶詰	適	53	Caたっぷりオムレツ(トマトミート)40g×10	キューピー	適	
	22	デリフィットマヨ(コールスロー用)	キューピー	適	54	Caたっぷりオムレツ(トマトミート)60g×10	//	適	
	23	梅干し	カセイ食品	適	55	ローストンカツ 40g	SN食品研究所	適	
	24	国産ねりうめ(しそ入り)	テーオー食品	適	56	ローストンカツ 50g	//	適	
	25	つぼ漬けさざみ	上園食品	適	57	国産キャベツのメンチカツ 40g	大冷	適	
	26	国産千切たくあん	タカ食品工業	適	58	国産キャベツのメンチカツ 50g	//	適	
	27	味よしきざみ高菜	上園食品	適	59	ツナマヨコロッケ	九州太平商事	適	
	28	白菜キムチ	カセイ食品	適	60	野菜コロッケ 40g	エム・シーシー食品	適	
	29	しそ味ひじき Fe	タカ食品工業	適	61	野菜コロッケ 60g	//	適	
	30	Fe ひじきのり	//	適	62	白花豆コロッケ 40g	SN食品研究所	適	
冷	31	マイルドキムチ	SN食品研究所	適	63	白花豆コロッケ 60g	//	適	
	32	チーズパバロアシュークリーム	尾家産業	適	64	北海道サクッと男爵コロッケ	ニチレイフーズ	適	

【細菌検査】

- ・一般生菌数 (No.1~64) ・大腸菌群 (No.1~2,5~6,9,11~16,19~54)
- ・大腸菌 (E.coli) (No.3~4,7~8,10,17~18,55~64) ・黄色ブドウ球菌 (No.1~64) ・サルモネラ属 (No.1~64)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157 (No.9,13,16~38,55~56) ・腸炎ビブリオ (No.1~4) ・ウェルシュ菌 (No.55~56)
- ・カンピロバクター (No.5~6,11~12,16) ・クロストリジウム属 (No.5~6,11,14~16,21) ・カビ・酵母 (No.23~31)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分 (No.1~2,11,13,19~28,31) ・pH (No.1~2,11,13,19~28,31) ・水分 (No.12,22)
- ・塩分 (No.1~8,10~12,14~18,22~31,39~45,47~64) ・ヒスタミン (No.1~4) ・アレルギー物質:乳・卵・小麦 (No.9,13)
- ・アレルギー物質:乳・卵 (No.10,17~18,57~58) ・アレルギー物質:卵 (No.37) ・アレルギー物質:乳 (No.53~54)