

食品検査室だより

うみなぎ

令和5年度2月号 通巻239号
 公益財団法人 鹿児島県学校給食会
 Tel 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

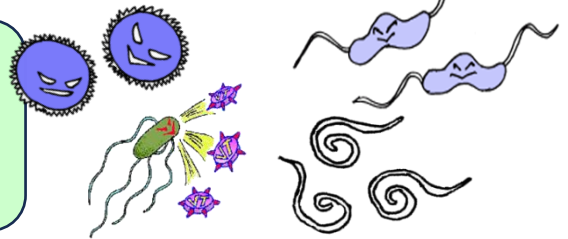
給食会 HP でも
 ご覧いただけます



令和5年 県内食中毒発生状況

	発生日	発生地	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月16日	鹿児島市	71	0	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
2	3月16日	奄美市	1	0	不明	アニサキス	不明
3	10月17日	始良市	1	0	10月14日に提供された食事	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店
4	12月1日	枕崎市	3	0	11月28日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
5	12月7日	奄美市	13	0	12月6日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
事件数 5件			患者数 89人		死者数 0人		

ノロウイルス	2件	84人
カンピロバクター	1件	3人
腸管出血性大腸菌	1件	1人
アニサキス	1件	1人



~~かび毒について~~

昨年12月、宮城県の学校給食で提供された「せんべい汁」に使用された小麦粉から基準値を超えるかび毒が検出されたとの報道がありました。使われたのは岩手県のJA全農いわてが販売した岩手県産の小麦粉でした。問題となったかび毒は、**デオキシニバレノール**です。小麦が生育中に赤カビ病になり、不適切な生産管理や収穫・乾燥などを行うことでかびが増殖し、かび毒を産生します。 **デオキシニバレノール**を多量に摂取すると、おう吐などの健康被害が生じます。

厚生労働省は、2021（令和3）年に食品衛生法に基づく成分規格として、小麦（玄麦）について**デオキシニバレノール**を1.0mg/kgを超えて含有するものであってはならないと定めています。

このほかにも、かび毒には穀類、落花生、ナッツ類などから検出される**アフラトキシン**、穀類、豆類、乾燥果実などから検出例のある**オクラトキシンA**など多数確認されています。

かびが生えたものは、かびを取り除いたとしても、かび毒を産生していることがあるため、食べないことが重要です。

なお、本会では、理化学検査においてナッツ類についての**アフラトキシン**の簡易検査を、細菌検査においてはナッツ類及び乾燥果実の他に漬物及び佃煮について、かびの検査を行い、品質の安全性を確認しています。

1月の検査実施内容・結果

1月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、令和6年度1学期九州地区共通選定品・ひなまつり行事食・卒業・入学お祝い行事食・冷凍野菜類・すり身練り製品で、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 凍 品	1	いわし甘露煮 40g	津田商店	適	冷 凍 品	31	ブロッコリー(輸入)	中国・九州B共同購入	適
	2	いわし甘露煮 50g	〃	適		32	カット小松菜	SN食品研究所	適
	3	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 40g	ニチレイフーズ	適		33	カット小松菜(IQF)	ジエイワフーズみやぎ	適
	4	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 60g	〃	適		34	カットチンゲンサイ	マツバラ	適
	5	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 80g	〃	適		35	カットピーマン(緑)	九州太平商事	適
	6	彩り野菜とキャベツのミンチカツ 40g	MCC食品	適		36	カットピーマン(赤)	SN食品研究所	適
	7	彩り野菜とキャベツのミンチカツ 60g	〃	適		37	大根おろし	尾家産業	適
	8	オーシャンキングほぐし身	極洋	適		38	カリフラワー	ニチレイフーズ	適
	9	魚そうめん	トクスイフーズ	適		39	輸入インゲン(ホール)	中国・九州B共同購入	適
	10	アセロラゼリー	ニチレイ	適		40	輸入インゲン(カット)	〃	適
常 温 品	11	ひなあられ	日本糧食	適		41	枝豆むぎ実	〃	適
	12	ミニひなあられ	〃	適		42	きぬさや	〃	適
	13	ひなあられ	シオヤマ	適		43	グリーンピース	〃	適
冷 凍 品	14	ひし餅	SN食品研究所	適		44	かぼちゃペースト	九州太平商事	適
	15	お祝いケーキ(チョコレート)	給材開発	適		45	ソテードオニオン	MCC食品	適
	16	お祝いケーキ(ストロベリー)	〃	適		46	えび団子	極洋	適
	17	お祝いケーキ(米粉と豆乳いちご)	〃	適		47	タコ入りボール	日本水産	適
	18	お祝いケーキ(米粉と豆乳チョコ)	〃	適		48	白身魚とごぼうの団子	給材開発	適
	19	お祝いデザート(いちごのジュレ)	〃	適		49	たちうおつみれ	トクスイフーズ	適
	20	お祝いパウム	名給	適		50	さつま揚げたんざく	給材開発	適
	21	乱切りごぼう	マツバラ	適		51	さつま揚げ(こま切れ)	〃	適
	22	千切りごぼう	ジエイワフーズみやぎ	適		52	ひとくちさつま揚げ	〃	適
	23	ささがきごぼう	〃	適		53	カット棒天	〃	適
	24	コーンカーネル	中国・九州B共同購入	適		54	乱切り竹輪(卵白抜き)	〃	適
	25	野菜ペーストスイートコーン	トクスイフーズ	適		55	スライス竹輪(半月)(卵白抜き)5mm	サカタフーズ	適
	26	野菜ペーストにんじん	〃	適		56	スライス竹輪(半月)(卵白抜き)10mm	〃	適
	27	カットほうれん草	中国・九州B共同購入	適		57	スクール糸かまぼこ	SN食品研究所	適
	28	カットほうれん草(IQF)	マツバラ	適		58	カットかまぼこ	給材開発	適
	29	乱切りれんこん	大冷	適		59	はんぺんおわん種(白)	〃	適
	30	ブロッコリー(九州産)	マツバラ	適		60	はんぺんおわん種(赤)	〃	適

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~60) ・大腸菌群(No.1~5,6~8,10~20,25~26,37,40,44~45,48,52,54~57,59~60)
- ・大腸菌(E.coli)(No.6~7,9,21,24,27~36,38~39,41~43,46~47,49~51,53,58) ・黄色ブドウ球菌(No.1~60)
- ・サルモネラ属(No.1~60) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~20,37,40) ・腸炎ビブリオ(No.1~2,8~9,46~60)
- ・カンピロバクター(No.3~7) ・クロストリジウム属(No.3~5)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分(No.1~2,10,19) ・pH(No.1~2,10,19) ・塩分(No.1~4,11~14,46~60)
- ・ヒスタミン(No.1~2,8~9,46~47,49,51,53~54,56~60) ・衣率(No.6~7) ・アレルギー物質:乳・卵・小麦(No.8,17~18)
- ・アレルギー物質:乳・卵(No.6~7) ・アレルギー物質:卵(No.54~56)

◆◆◆【いわし甘露煮 40g・50g】の塩分値について◆◆◆

令和6年度1学期九州地区共通選定品【いわし甘露煮 40g・50g】について、魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

品名	規格	塩分実測値(%)	メーカー資料の食塩相当量(g)
いわし甘露煮	40g×10	0.8	1.0(実測値)
	50g×10	0.6	1.0(実測値)

※タレの付き具合や量により、若干の誤差が生じます。