

食品検査室だより

うみなぎ

令和6年度4月号 通巻241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
 御覧いただけます



新年度がスタートしました!

今年度も安心・安全な物資を提供できるようさまざまな検査や事業を実施してまいります。

これまで多くの調理場にご活用いただいております【訪問衛生検査】を令和6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。

申請締め切り：4月26日(金)

- ・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。

令和6年度 【訪問衛生検査】 実施の御案内



●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・鼻腔	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

●報告書の一例●

No.	検査対象	検査時の状況	細菌検査		清浄度検査 RLU値
			一般細菌数	大腸菌群	
10	【調理室】 真空冷却機 庫内通気口	作業前			(内栓) 3,386
			・通気口全体：10,000	・通気口全体：0	
○通気口の内側部分からは大腸菌群は検出されませんでした。多数の一般細菌(雑菌)が検出されました。加熱済みの食材を冷却する機器ですので、より衛生的な管理が必要です。使用後の洗浄および管理方法について見直しをご検討ください。 ○通気口栓のRLU値は高く、有機物が残留している状態でした。有機物の残留は細菌繁殖の原因になりますので、使用後は細かい部分まで丁寧に洗浄し、しっかり乾燥させ細菌を繁殖させないよう衛生的に管理してください。					

←調理器具・機材

↓調理従事者の鼻腔検査(黄色ブドウ球菌)

No.	4	5
培養状態		
判定	陰性	陽性

1	2
調理作業中【洗浄・消毒後】	調理作業中【洗浄・消毒後】
一般細菌数：140	一般細菌数：多数
RLU値：1,275(目標値:2,000以下)	RLU値：2,870(目標値:2,000以下)

←調理従事者の手指検査

↓食器具の洗浄度検査

No.	項目 食器名	残留でんぷん(ヨウ素法)		残留脂肪(パブリカ法)	
		検出状況	判定	検出状況	判定
1	お椀(小)		(+)		(+)

検査内容や申請書についてなど、
 まずは、お気軽にお問い合わせください。
 食品検査室 (溝脇 内村)



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新規取扱商品・豆類・乳製品・きびなご類・食肉加工品などで、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した。安全で衛生的な本会の物資を安心してご使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
常 温 ・ 冷 蔵 品	1	お茶ふりかけ	岡田海苔	適	冷 凍 品	25	MBP角チーズ	SN食品研究所	適
	2	蒸しレンズ豆	SN食品	適		26	スキムミルク 1Kg	〃	適
	3	ロースト大豆	給材開発	適		27	きびなご IQF	鹿児島県漁連	適
	4	きな粉(国内産)	〃	適		28	きびなご IQF(粉付)	〃	適
	5	蒸し挽き割り大豆	SN食品研究所	適		29	きびなごフライ	トクスイフーズ	適
	6	挽割大豆ドライパック	天狗缶詰	適		30	きびなごのカレー揚げ	SN食品研究所	適
	7	大豆ドライパック(福岡産)	〃	適		31	きびなごのカリカリフライ	〃	適
	8	蒸し大豆ドライパック(北海道産)	〃	適		32	桜島素どり	九州恵福	適
	9	蒸しひよこ豆	SN食品研究所	適		33	ソフトチキンカツ	九州太平商事	適
	10	蒸しレッドキドニー	〃	適		34	荒挽つくねミニ Fe・Ca	印南養鶏	適
	11	蒸し白いんげん豆	〃	適		35	肝っこ竜ちゃん(加熱品)	九州恵福	適
	12	ビーンズミックス三種ミックス輸入豆	天狗缶詰	適		36	すなざも竜ちゃん	〃	適
	13	金時豆ドライパック	〃	適		37	ササミフライ(チーズ入り)	マルイ食品	適
	14	白花豆ドライパック	〃	適		38	ポテトとお米のささみカツ 40g	印南養鶏	適
	15	国産白いんげん豆ペースト	キューピー	適		39	ポテトとお米のささみカツ 60g	〃	適
	16	10種ミックス(五種豆と五穀)	〃	適		40	スクールハンバーグ(乳・卵抜き)	EM・シーシー食品	適
	17	花かつお(碎片)	尾家産業	適		41	煮込み用スクールハンバーグ	〃	適
	18	くろしおパック(鯉油漬けフレーク)	枕崎市かつお公社	適		42	スティックドッグ(乳・卵抜き) 40g	〃	適
	19	マルガククッキングチーズ	宝幸	適		43	スティックドッグ(乳・卵抜き) 50g	〃	適
	20	クラスメイト(粉チーズ)	SN食品研究所	適		44	桜島どり肉だんご(Ca・Fe)	新栄物産	適
	21	北海道シュレッドチーズ	〃	適		45	スクールミートボール(乳・卵抜き)	EM・シーシー食品	適
	22	ハイ!チーズG	〃	適		46	煮込み用ミートボール(乳・卵抜き)	〃	適
	23	スライスチーズCaFe	〃	適		47	国産鶏と豚のミートボール Fe・Ca(乳・卵抜き)	〃	適
	24	ベビーチーズCa+Fe	宝幸	適		48	中華風つくね	マルイ食品	適

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~48) ・大腸菌群(No.1~26) ・E.coli(No.27~48) ・黄色ブドウ球菌(No.1~48)
 ・サルモネラ属(No.1~26,28~48) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~26,32~33,36~39)
 ・腸炎ピブリオ(No.27~31) ・カンピロバクター(No.32~39,44,47,48) ・ウエルシュ菌(32~33,37~39)
 ・クロストリジウム属(No.2,4~16,18,34,40,48) ・カビ,酵母(No.19~25)

【理化学検査】・塩分(No.1,17~26,29~48) ・水分(No.2~16) ・ヒスタミン(No.17~18,27~31)
 ・アレルギー物質:乳,卵(No.40~43,45~47)

～異物鑑定～

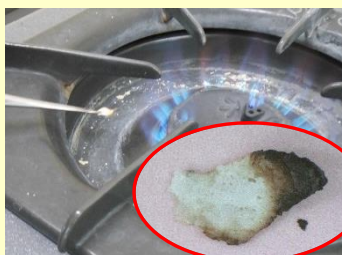
調理作業中や喫食中に発見された異物について、簡易鑑定を行っています。
 ※ただし、本会取扱物資を使用した最終調理品に限ります。



受配校の児童が温食(豆腐の中華煮)を食べている時に異物を発見しました。プラスチック類あるいは動物の骨なのか調べてほしいとの依頼を受けました。

【燃烧実験】

燃やした時の燃え方や臭いなどを確認します。



【カルシウム反応】

カルシウム成分に反応する試薬を使用します。



←赤く変色したため
 "陽性、(カルシウムを多く含む)"と判定

<結果>

異物は、硬いが加圧すると折れた。また燃烧実験では香ばしい臭いがし、カルシウム反応では陽性と確認できたことから、プラスチック等の合成物ではなく「動物の骨」と推測される。

その料理に使用された食材一覧から異物の正体を推測し、顕微鏡での観察や試薬を使用し、鑑定を進めていきます。鑑定結果については報告書を作成し、送付しております。