

食品検査室だより

うみなぎ

令和6年度5月号 通巻242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



【訪問衛生検査】 申請延長の御案内

4月号において御案内しました【訪問衛生検査】の申請期限を延長します。これまで多くの調理場に御活用いただいております。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：5月24日(金)

●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

- ・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。

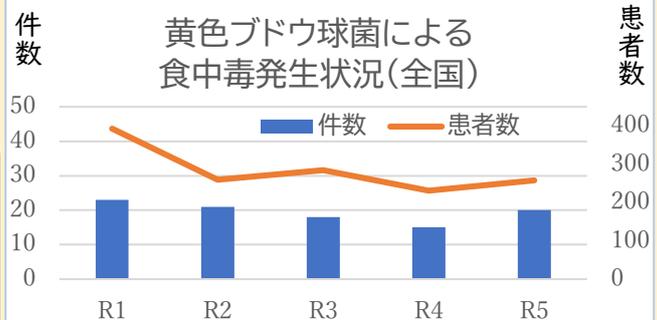
検査内容や申請書の送付依頼など、お気軽にお問い合わせください。

食品検査室 (溝脇 内村)



黄色ブドウ球菌について

令和5年9月に、青森県の業者が製造した弁当が原因の大規模な食中毒が発生しました。患者は29都道府県で、554人となり、昨年発生した食中毒で2番目に患者数が多い事件となりました。原因となった微生物は、黄色ブドウ球菌、セレウス菌でした。なお、当該事件の病因物質は「その他」と報告されているため、黄色ブドウ球菌による食中毒にはなっていません。



	R1	R2	R3	R4	R5
件数	23	21	18	15	20
患者数	393	260	285	231	258

特 徴

- ◆自然界に広く分布 …… 常在菌(健常人の鼻腔、咽頭、腸管等に生息)
- ・菌の保有率 約40% ・手指等の傷口の化膿創に大量に存在
- ◆増殖時に毒素エンテロトキシン産生(毒素は熱に強い、100℃・20分でも壊れない)
- ◆増殖温度域:5~47.8℃(最適温度 30~37℃)

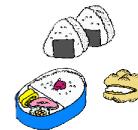
原因食品 ◆おにぎり、卵焼き、弁当、シュークリームなど

症 状

- ◆感染から発症まで 0.5~6時間(平均3時間)。吐き気、おう吐(激しい)、腹痛、下痢。

予 防 法

- ◆手指の洗浄消毒の徹底。
- ◆手指の化膿性疾患などにかかっている人は、調理に従事しない。
- ◆清潔なマスク、帽子、白衣などを使用する。
- ◆調理・製造後は早く食べる。



4月の検査実施内容・結果

4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・7月行事食・新規取扱商品・令和6年度1学期九州地区共通選定品・魚類・冷凍果実類で、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
冷凍品	1	ミニ柏餅	SN食品	適	冷凍品	35	さんまゆず味噌煮 40g×10	津田商店	適
	2	七タデザート(星のソーダゼリー)	給材開発	適		36	さんまゆず味噌煮 50g×10	〃	適
	3	七タデザート(マスカットゼリー)	〃	適		37	さんまみぞれ煮 40g×10	〃	適
	4	星形ナタデココ	名給	適		38	さんまみぞれ煮 50g×10	〃	適
	5	七タゼリー(パイン味)	セリア・ロイル	適		39	さんま梅煮 40g×10	〃	適
常温	6	星形杏仁豆腐ミックス	給材開発	適		40	さんま梅煮 50g×10	〃	適
冷凍品	7	冷凍フルーツ国産みかん	名給	適		41	さんま生姜煮 40g×10	〃	適
	8	冷凍フルーツ国産黄桃ダイス	〃	適		42	さんまおかか煮 50g×10	〃	適
	9	いわし甘露煮 40g×10	津田商店	適		43	いわしのカリカリフライ	SN食品研究所	適
	10	いわし甘露煮 50g×10	〃	適		44	かつお切身 40g	枕崎市かつお公社	適
	11	国産ミートのハンバーグCa&Fe 40g	ニチレイフーズ	適		45	かつお切身 50g	〃	適
	12	国産ミートのハンバーグCa&Fe 60g	〃	適		46	かつお切身 60g	〃	適
	13	国産ミートのハンバーグCa&Fe 80g	〃	適		47	かつお切身(粉付) 40g	〃	適
	14	彩り野菜とキャベツのミンチカツ(Fe・Ca) 40g	MCC食品	適		48	枕崎産かつおのメンチカツ	給材開発	適
	15	彩り野菜とキャベツのミンチカツ(Fe・Ca) 60g	〃	適		49	鮭フレーク(ごまなし)	マルハニチロ	適
	16	オーシャンキングほぐし身	極洋	適		50	国産鮭ボールCa(玉葱入り)	丸和油脂	適
	17	魚そうめん	トクスイフーズ	適		51	アルハ国産鮭メンチカツCa 50g	〃	適
	18	アセロラゼリー(Fiber&Fe)	ニチレイフーズ	適		52	アルハ国産鮭メンチカツCa 60g	〃	適
	19	いわし一枚開き	酒元水産	適		53	サーモンチーズフライ	極洋	適
	20	いわし開き(粉付)	〃	適		54	さわら切身(粉付) 40g	鹿児島県漁連	適
	21	白素干	大冷	適		55	さわら切身(粉付) 50g	〃	適
	22	田作り煮干し	県漁連	適		56	さわら切身(粉付) 60g	〃	適
	23	いわしのトマト煮 40g×10	津田商店	適		57	さわら角切(粉付)	〃	適
	24	いわしのトマト煮 50g×10	〃	適		58	ホキ天玉揚げ(青さ入り) 40g	福岡丸福水産	適
	25	いわしのみぞれ煮 40g×10	〃	適		59	ホキ天玉揚げ(青さ入り) 50g	〃	適
	26	いわしのみぞれ煮 50g×10	〃	適		60	白身魚フライ(ほき) 50g	日本水産	適
	27	いわしのおかか煮 40g×10	〃	適		61	白身魚フライ(ほき) 60g	〃	適
	28	いわしのおかか煮 50g×10	〃	適		62	フィッシュポーション	〃	適
	29	いわし梅煮 40g×10	〃	適		63	さば切身 40g	山佐食品	適
	30	いわし梅煮 50g×10	〃	適		64	さば切身 50g	〃	適
	31	いわし生姜煮 40g×10	〃	適		65	ピーチ(黄桃)コンポート	給材開発	適
	32	いわし生姜煮 50g×10	〃	適		66	フレッシュパイン	SN食品研究所	適
	33	いわしかぼすレモン煮 40g×10	〃	適		67	冷凍フルーツミックス	大島食品工業	適
	34	いわしかぼすレモン煮 50g×10	〃	適					

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~67) ・大腸菌群(No.1~13,16,18,21,23~42,49,65~67)
- ・E.coli(大腸菌)(No.14~15,17,19~20,22,43~48,50~64) ・黄色ブドウ球菌(No.1~67)
- ・サルモネラ属(No.1~43,47~62,65~67) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~8,11~13,18,21,49,65~67)
- ・腸炎ビブリオ(No.9~10,16~17,19~64) ・クロストリジウム属(No.11~13)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分, pH(2~8,18,65~67) ・塩分(No.1,9~17,20~43,48~53,58~62)
- ・ヒスタミン(No.9~10,16~17,19~64) ・アレルギー物質:乳,卵(No.14~15) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.16,43)