

# 食品検査室だより

## うみなぎ

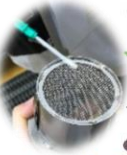
令和6年度11月号 通巻247号  
 公益財団法人 鹿児島県学校給食会  
 Tel 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

給食会 HP でも御覧いただけます



### 活用してみませんか？ ～貸出検査機器のご案内～

食品検査室では、衛生管理に役立つ様々な検査機器を貸出しています。今回は ATP 拭き取り検査【ルミテスター】を御紹介します。



ルミテスターを使って  
 どんな検査ができるの？

手指や調理機器などにどの程度の  
 "汚れ(有機物)" が付着している  
 か、たった 10 秒で簡単に数値化  
 することができます。数値が高い  
 ほど洗浄不足が推測されます。



貸出についてや  
 検査方法などは食品  
 検査室にお問い  
 合わせください！

#### 【貸出内容】

- ・測定器(ルミテスター) 1 台
- ・試薬(ルシパック) 10 本

○有機物の汚れが残っていると、細菌増殖の原因となったり消毒効果が損なわれることがあります。

[参考:調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II P41~42]

○まな板や調理台、冷蔵庫の取っ手など様々な箇所の清浄度を検査できます。普段の洗浄が適切にできているのか ATP 拭き取り検査で見える化し、衛生管理の徹底及び衛生意識の向上にぜひ御活用ください。

## 10月の検査実施内容・結果

10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3学期九州地区共通選定品及び県内選定品、新規取扱商品で、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	いわし梅味噌煮 40g×10	津田商店	適	冷凍品	11	Caたっぷりオムレツ(フレーン) 60g	キューピー	適	
	2	いわし梅味噌煮 50g×10	//	適		12	Caたっぷりオムレツ(フレーン) 40g×10	//	適	
	3	国産いわしフライ 40g	極洋	適		13	Caたっぷりオムレツ(フレーン) 60g×10	//	適	
	4	国産いわしフライ 50g	//	適	常温品	14	バナナチップ(1食用)	大阪太平商事	適	
	5	枝豆と豆腐のミンチカツ<Fe・Ca> 40g	エム・シー・シー食品	適		15	めんたいのり	タカ食品	適	
	6	枝豆と豆腐のミンチカツ<Fe・Ca> 60g	//	適		16	米粉ワンタン	藤和乾物	適	
	7	春巻 Fe(米粉入り) 35g	ニチレイフーズ	適		17	しいたけ旨味パウダー	//	適	
	常温品	8	春巻 Fe(米粉入り) 50g	//	適	冷凍品	18	さば角切(粉付)	県漁連	適
		9	フルーツムース	セリア・ロイル	適		19	さば竜田揚げ角切り	//	適
		10	Caたっぷりオムレツ(フレーン) 40g	キューピー	適					

#### 【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~19) ・大腸菌群(No.1~2,9~17) ・E.coli(大腸菌)(No.3~8,18~19) ・サルモネラ属(No.1~19)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~19) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~19) ・腸炎ピブリオ(No.1~4,18~19)
- ・カンピロバクター(No.5~6) ・クロストリジウム属(No.5~6) ・カビ、酵母(No.14~17)

#### 【理化学検査】

- ・可溶性固形分・pH(No.1~2,9) ・塩分(No.1~8,10~13,15~16,18~19) ・水分(No.14,17)
- ・ヒスタミン(No.1~4,18~19) ・衣率(No.3~8) ・アレルギー物質:乳、卵(No.3~6) ・アレルギー物質:小麦(No.16)

### ◆◆◆【いわし梅味噌煮 40g・50g】の塩分値について◆◆◆

令和6年度3学期九州地区共通選定品【いわし梅味噌煮 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	メーカー資料の食塩相当量(g/100g)	塩分実測値(%/100g) (=食塩相当量 g/100g)
いわし梅味噌煮	40g×10	1.6(実測値)	1.1
	50g×10	1.6(実測値)	1.2

※タレの付き具合や量により、若干の誤差が生じます。