

食品検査室だより

うみなぎ

令和6年度3月号 通巻251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



令和7年度『訪問衛生検査』のご案内

これまで多くの調理場に御活用いただいております【訪問衛生検査】を令和7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。

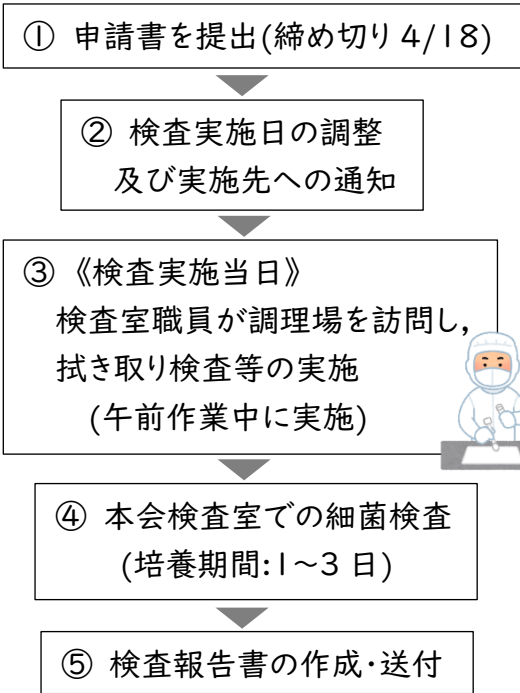
- 訪問衛生検査にかかる費用は、すべて本会が負担します。
- 申し込みが多数の場合は、初めて申請される調理場を優先させていただきますので、御了承ください。

申請締め切り
4月18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・黄色ブドウ球菌)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

●申請から報告書送付までの流れ●



●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	
4	【調理室】 切裁作業台 台面	作業後 (洗浄前)			【作業後のため参考値】 22,123
			・100cm ² あたり: 1,000,000	・100cm ² あたり: 17,700	
			○切裁作業後の台面からはおびただしい数の一般細菌(雑菌)と大腸菌群が検出されました。下処理において3回洗浄済みの食材であっても加熱前の状態では、多数の細菌が存在しています。		
			○RLU値はかなり高く、多くの有機物が付着している状態でした。洗浄の際は、台面の角部分や側面までしっかり有機物の汚れを洗い落としてください。		

4	5	6
休憩後, 洗浄・消毒前	切裁野菜を釜入れ後, 洗浄・消毒前	休憩後, 洗浄・消毒後
一般細菌数: 91	一般細菌数: 多数	一般細菌数: 133
RLU値: 15,913 (洗浄消毒前のため参考値)	RLU値: 37,140 (洗浄消毒前のため参考値)	RLU値: 645(2000以下)

【所感】

- ◆No.1 …野菜下処理作業直後の手指からは、多くの一般細菌が検出され、RLU値も高く有機物がかなり付着している状態でした。作業内容が変わるときは、2回洗浄をし、一般細菌と有機物をしっかり洗い落すことが大切です。ぜひ、実践してください。
- ◆No.2,3,6…指先から手のひらまで、多くの一般細菌が検出されました。RLU値は目標値より低く、有機物は除去されていました。
- ◆No.4 …手のひら全体から一般細菌が検出され、RLU値は目標値よりもかなり高く有機物が付着していました。休憩中に触れた文房具の汚れが手に付着したものと思われます。調理作業開始前には、汚れを持ち込まないよう、念入りな手洗いを心がけてください。



御不明な点など、まずは
お問い合わせください。
食品検査室 (溝脇, 内村)

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7年度1学期分県内選定品・5月行事食・一食物・ふりかけ、混ぜご飯の素・冷凍肉類・魚類・トンカツ、コロッケ類で、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	ノンフライつくね FeCa	印南食品	適	冷凍品	34	輸入牛肉(角切り)	九州地区共同購入	適	
	2	桜島素どり(もも肉)	九州恵福	適		35	輸入牛肉(細切り)	〃	適	
	3	キャベツ入平つくね Fe・Ca 40g	印南食品	適		36	県内産牛肉(スライス)	JA 食肉かごしま	適	
	4	キャベツ入平つくね Fe・Ca 50g	〃	適		37	県内産牛肉(角切り)	〃	適	
	5	彩り三色ゼリー	名給	適		38	県内産牛肉(ミンチ)	〃	適	
	6	ミニ柏餅	SN 食品研究所	適		39	県内産豚肉もも(スライス)	〃	適	
常温品	7	ころりん黒糖豆	大阪太平商事	適		40	県内産豚肉(角切り)	〃	適	
	8	素焼きアーモンド	東洋ナッツ食品	適		41	県内産豚肉(ミンチ)	〃	適	
	9	小魚アーモンド	大阪太平商事	適		42	県内産豚肉(カットトンコツ)	〃	適	
	10	うまかってん	給材開発	適		43	県内産鶏肉(スライス)	〃	適	
	11	カルフィッシュ	日本糧食	適		44	県内産鶏肉(角切り)	〃	適	
	12	とっとチーズ	大島食品工業	適		45	県内産鶏肉(ミンチ)	〃	適	
	13	ヨーグルトレーズン	東洋ナッツ食品	適		46	シイラ切身 40g	鹿児島県漁連	適	
	14	さつまいもチップス	大島食品工業	適		47	シイラ切身 60g	〃	適	
	15	おさつスティック	〃	適		48	ごまさば切身 40g	〃	適	
	16	のりふりかけ	タカ食品工業	適		49	ごまさば切身 50g	〃	適	
	17	かつおふりかけ	〃	適		50	ごまさば切身 60g	〃	適	
	18	かつお大豆ふりかけ	フタバ	適		51	ごまさば切身(粉付) 40g	〃	適	
	19	のりたまごふりかけ	〃	適		52	ごまさば切身(粉付) 50g	〃	適	
	20	しそっこふりかけ	〃	適		53	ごまさば切身(粉付) 60g	〃	適	
	21	さけばっぱ	大島食品工業	適		54	一口モモカツ	サンエーフード	適	
	22	たらこふりかけ	フタバ	適		55	ローストンカツ 40g	SN 食品研究所	適	
	23	野菜ふりかけ	〃	適		56	ローストンカツ 50g	〃	適	
	24	味ごまひじきふりかけ	〃	適		57	国産キャベツのメンチカツ 40g	大冷	適	
	25	くろしおふりかけ	〃	適		58	国産キャベツのメンチカツ 50g	〃	適	
	26	えごまふりかけ	SN 食品研究所	適		59	ツナマヨコロッケ	サンエーフード	適	
	27	鮭青菜	フタバ	適		60	さといもコロッケ	〃	適	
	28	わかめ御飯の素(減塩タイプ)	アルファー食品	適		61	野菜コロッケ 40g	エム・シー・シー食品	適	
	29	しそご飯の素(国産赤しそ)	フタバ	適		62	野菜コロッケ 60g	〃	適	
	30	青菜しらす	〃	適		63	白花豆コロッケ 40g	SN 食品研究所	適	
	冷凍品	31	輸入牛肉(スライス)	九州地区共同購入		適	64	白花豆コロッケ 60g	〃	適
		32	輸入牛肉(モモスライス)	〃		適	65	北海道男爵コロッケ	ニチレイフーズ	適
		33	輸入牛肉(ミンチ)	〃		適				

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~65) ・大腸菌群(No.5~30) ・E.coli(大腸菌)(No.1~4,31~65) ・黄色ブドウ球菌(No.1~65)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~45) ・サルモネラ属(No.1~45,51~65) ・腸炎ピブリオ(No.46~53)
- ・クロストリジウム属(No.1,3~4) ・カンピロバクター(No.1~4,43~45) ・ウエルシュ菌(No.31~45,54~56)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.5) ・塩分(No.1~4,6,16~30,51~65) ・水分(No.7~8,13~30)
- ・ヒスタミン(No.9~12,46~53) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.1,3~4,26) ・アレルギー物質:乳,卵(No.61~62)