

食品検査室だより

うみなぎ

令和7年度5月号 通巻253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



食中毒対策 できていますか!?

今冬はノロウイルスによる集団食中毒が多発し、未だ収まる気配がありません。さらに、これから気温・湿度が上昇し、その他の細菌性食中毒が発生しやすい時季になります。その前に今一度、学校給食従事者としての食中毒対策を確認しておきましょう。今回は健康管理についてお知らせします。

食中毒の発生原因の多くは、一般衛生管理の実施の不備によるもの ~食中毒調査結果より~
体調の管理は、調理場に細菌・ウイルスを持ち込まないためにとっても大切です!

ポイント①【健康観察の記録】

◎作業開始前に健康観察の記録を行きましょう。

◎家庭内で感染が拡大することが多いですので、同居者の体調も注意深く観察しましょう。

※感染が疑われるような体調不良の場合は、出勤前に事前連絡をし、管理者の指示を仰ぐ、や体調不良や手指等に化膿傷がある場合は、食品に直接触れる作業から外れる、など、調理場内でルールを決め、従事者全員が共通理解しておくことも大切です。



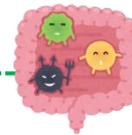
ポイント②【検便による健康観察】

◎学校給食衛生管理基準では、以下のように明記されています。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1(3)学校給食従事者の健康管理

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 O157 その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。



食中毒発生の際の原因究明及び学校給食従事者の健康管理のため、検便の実施が定められています。

不顕性感染(感染しているけど症状が出ていない感染)の発見や、二次汚染を防止するためにも必ず検便を実施しましょう。ただし、検便結果はあくまでも便を採った時の状況です。便を採った後の行動でウイルスに感染している可能性もあります。検便結果が「陰性」であっても油断は禁物です。

自分自身が感染源になるかもしれないとの危機感を持ち、日々の衛生管理に努めましょう。

アルコールスプレーボトル、きれいですか!?

訪問衛生検査において、調理場内で使用されているアルコールスプレーボトルの取っ手部分を拭き取り検査すると、一般細菌(雑菌)の検出や有機物汚れの付着度を示すRLU値が基準より高値の事例があります。本来、手指や調理場の器具機材を消毒する目的で使用するスプレーボトルが汚染されているのは除菌どころか、スプレーボトルを介して汚染を拡げてしまう恐れがあります。

スプレーボトルを
日常的に洗浄しま
しょう

アルコールスプレー
使用前の手洗いは
丁寧に行いましょう

アルコールスプレーボトル以外にも調理場内で使用するさまざまな備品の衛生管理について再度、確認してみましょう。



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、七夕行事食・令和7年度1学期九州地区共通選定品・県内選定品・新規取扱商品・梅干し、漬物類・佃煮・果実類・野菜類・冷菓類で、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	星型杏仁豆腐ミックス	給材開発	適	常温品・冷蔵品	32	ミックスドフルーツ	天狗缶詰	適
	2	七夕デザート(星のソーダゼリー)	〃	適		33	国産ミックスドフルーツ	〃	適
	3	七夕デザート(マスカットゼリー)	〃	適		34	すりおろしりんご	ピアット	適
	4	星形ナタデココ	名給	適		35	レモン果汁	尾家産業	適
	5	七夕ゼリー(パイン味)	セリア・ロイル	適		36	たけのこ水煮(ホール)	マツバラ	適
	6	星形コロック	SN食品研究所	適		37	たけのこ水煮(ホール)	北薩農産加工場	適
	7	いわし生姜煮 40g×10	津田商店	適		38	たけのこ水煮(ダイス)5mm	マツバラ	適
	8	いわし生姜煮 50g×10	〃	適		39	たけのこ水煮(ダイス)10mm	〃	適
	9	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe40g	ニチレイフーズ	適		40	たけのこ水煮(細切)	北薩農産加工場	適
	10	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe60g	〃	適		41	たけのこ水煮(いちょう切り)	〃	適
	11	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe80g	〃	適		42	こさんだけ水煮(ホール)	〃	適
	12	ごぼうのメンチカツ	給材開発	適		43	こさんだけ水煮(スライス)	〃	適
	13	中華風つくね	マルイ食品	適		44	こさんだけ水煮(乱切り)	〃	適
	14	魚そうめん	トクスイフーズ	適		45	水煮ぜんまい(カット)	アルファー食品	適
	15	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	ニチレイフーズ	適		46	山菜水煮ミックス(国産原料)	〃	適
	16	ノンフライつくね FeCa	印南食品	適		47	国産水煮れんこん 1/4(いちょう切無漂白)	SN食品研究所	適
	17	桜島素どり(もも肉)	九州恵福	適		48	国産水煮れんこん(乱切無漂白)	〃	適
	18	キャベツ入平つくね Fe・Ca40g	印南食品	適		49	ダイストマト(3kg)	大昌貿易行	適
	19	キャベツ入平つくね Fe・Ca50g	〃	適		50	トマトピューレ	ナガノトマト	適
常温品・冷蔵品	20	彩り三色ゼリー	名給	適	51	割干大根(カット)	かしい	適	
	21	梅干し	カセイ食品	適	52	千切大根	〃	適	
	22	国産ねりうめ(しそ入り)	テーオー食品	適	53	レトルトクリームコーン	SN食品	適	
	23	つぼ漬けきざみ	上園食品	適	54	レトルトスイートコーン(ホール)	宝幸	適	
	24	国産千切りたくあん	タカ食品工業	適	55	チーズパロアシュークリーム	尾家産業	適	
	25	味よしきざみ高菜	上園食品	適	56	ソフトシュークリーム	大冷	適	
	26	白菜キムチ	カセイ食品	適	57	ソフトエクレア	〃	適	
	27	しそ味ひじき	タカ食品工業	適	58	原宿ドッグミニ(ココアバナナ Fe)	ニチレイフーズ	適	
	28	Fe ひじきのり	〃	適	59	米粉ドッグミニ(チョコレートクリームCa入り)	〃	適	
	29	フルーツパックパインアップル	日興食品	適	60	プチたい焼き	大阪太平商事	適	
	30	フルーツパック黄桃	〃	適	61	モチクリームアイス(パニラ)	新栄物産	適	
	31	ドライアップル	日本糧食	適	62	マイルドキムチ	SN食品研究所	適	

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~62) ・大腸菌群(No.1~5,7~11,15,18~50,53~62)
- ・E.coli(大腸菌)(No.6,12~14,16~17,51~52) ・黄色ブドウ球菌(No.1~62) ・サルモネラ属(No.1~62)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~5,15,20~35,55~62) ・腸炎ピブリオ(No.14)
- ・クロストリジウム属(No.36~44,47~48,53~54) ・カンピロバクター(No.9~13,16~17)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.1~5,7~8,15,20~26,29~30,32~50,53~54,62) ・水分(No.31,51~52)
- ・塩分(No.6~14,16~19,21~28,53~54,60,62) ・ヒスタミン(No.7~8,14) ・アレルギー物質:乳,(No.16,18~19)
- ・アレルギー物質:卵(No.60)