

食品検査室だより うみなぎ

令和7年度8月号 通巻256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



～『学校給食の衛生管理講座』を実施しました～

夏休み期間に入り、「学校給食に関する夏期講座(4講座)」が始まりました。食品検査室では、7/28(月)に「学校給食の衛生管理講座」を開講し、他職種の関係者様に御参加いただきました。

【講座内容】

1. 検査機器を使用した手洗いの確認検査
 - (1)「ルミテスター」による清浄度検査
 - (2)「手洗い上手」による手洗いの確認検査
 2. 頭髮の細菌検査及び鼻腔内の細菌(黄色ブドウ球菌)検査
 3. 異物鑑定のための簡易検査
 - (1) 燃焼実験
 - (2) カタラーゼ法
 - (3) でんぷん反応検査
 4. 次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈と濃度検査
 5. 食器具の洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)
- ※全て実技検査



異物鑑定
(カタラーゼ法)



次亜塩素酸ナトリウム
溶液の濃度検査



食器具の洗浄度検査

🍉🍌🍓🍌🍓🍌🍓🍌🍓 7月の検査実施内容・結果 🍌🍓🍌🍓🍌🍓🍌🍓🍌

7月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、ハロウィン行事食、一食ソース・ドレッシング類、魚類等で、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	1	かぼちゃクリームもち	SN食品研究所	適	常温・冷蔵品	14	フレンチドレッシング GK	丸和油脂	適
常温・冷蔵品	2	一食とんかつソース	〃	適		15	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	適
	3	一食ウスターソース	キンコー醤油	適		16	スクール和風玉ねぎドレッシング	〃	適
	4	マイティソース	タカ食品工業	適		17	和風ドレッシング GK	丸和油脂	適
	5	一食トマトケチャップ(有機)	SN食品研究所	適		18	ミ二天つゆ	キンコー醤油	適
	6	ケチャップソース	〃	適		19	ミ二酢みそ	〃	適
	7	ケチャップ&マスタード	タカ食品工業	適		20	白身魚フライ(ほき)FeCa入り 50g	福岡丸福水産	適
	8	マスタード		適		21	白身魚フライ(ほき)FeCa入り 60g	〃	適
	9	一食マヨネーズ	キューピー	適		22	フィッシュポーション FeCa 入り	ニッスイ	適
	10	L&M ノンエッグハーフ	丸和油脂	適		23	たら角切	〃	適
	11	エッグケア(卵不使用)	キューピー	適		24	子持ちからふとししゃもフライ	極洋	適
	12	タルタルソース	〃	適		25	子持ちからふとししゃもフリッター	〃	適
	13	L&M ノンエッグタルタルハーフ	丸和油脂	適		26	子持ちからふとししゃもフライあおさ入り	〃	適

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1～26) ・大腸菌群(No.1～19) ・E.coli(大腸菌)(No.20～26) ・黄色ブドウ球菌(No.1～26)
- ・サルモネラ属(No.1～22,24～26) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1～19) ・腸炎ビブリオ(No.20～26)

【理化学検査】

- ・塩分(No.1～22,24～26) ・水分(No.2～17) ・ヒスタミン(No.20～26) ・アレルギー物質:卵(No.10～11,13～14)
- ・アレルギー物質:乳(No.15～16)