

食品検査室だより

うみなぎ

令和7年度1月号 通巻260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



～新年あけましておめでとうございます 本年もよろしくお願いいたします～

大流行！ノロウイルス対策 ～おう吐物が付着した食器の処理方法～

ノロウイルスによる感染症・食中毒が流行しています。給食時間中におう吐してしまった場合、おう吐物が付着した食器具類は他の食器と分けて処理をしなければなりません。おう吐物が付着した食器具類の処理について、ポイントを確認しておきましょう。



○準備するもの○

- ・バケツ
- ・塩素系漂白剤
- ・計量カップ
- ・ビニール袋(2組)
- ※ゴーグルや靴カバーなどの着用を推奨
- ・ペーパータオル
- ・マスク
- ・使い捨て手袋(2組)
- ・使い捨てエプロン

○次亜塩素酸ナトリウムの調整○

- ・食器浸漬用と廃棄処理用をつくります。

次亜塩素酸ナトリウム 1000ppm(0.1%)を作る場合

→ 6Lの水に6%次亜塩素酸ナトリウム
(含む塩素系漂白剤)100mlを加え、
よく混ぜます。



○処理の手順○



おう吐物を介して感染しないよう、処理を始める前は…

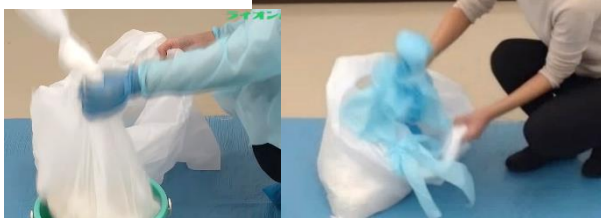
- ・しっかり防護服を着用し、使い捨て手袋は二重に重ねて装着します。
- ・十分に換気をしながら処理を行ってください。

② 次亜塩素酸ナトリウム溶液(食器浸漬用)に10分ほど浸漬します。

※食器の材質により劣化することがありますので事前に確認しておきましょう。



④ 片方の手袋を外し、2次回収袋に③の回収袋と手袋などの防護服を表面に接触しないよう注意しながら外し、2次回収袋に入れ、袋口をしっかり閉じます。



① 食器に付いている汚物をペーパータオルで拭き取り、1次回収袋(ビニール袋)に回収します。
※周辺に付着した汚物を拭き取ったペーパーも回収します。



③ 二重にしてある手袋の外側を外し、①の回収袋に入れ、次亜塩素酸ナトリウム希釈液(廃棄処理用)をまんべんなくかけ、袋口を閉じます。



⑤ ②の食器は洗剤で洗浄し、よくすすぎます。



処理後は手洗い・うがいを忘れずに!



※出典:ライオンハイジーン株式会社「おう吐物が付着した食器の処理方法」

🍜🍤🍡🍢🍣🍵🍶🍷🍸🍹🍺🍻🍽️ 12月の検査実施内容・結果 🍜🍤🍡🍢🍣🍵🍶🍷🍸🍹🍺🍻🍽️

12月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、鶏肉・卵加工品、チャーマン、魚類、きのこ類、藻類、いも類、野菜類で、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
常温品・冷蔵品	1	とりささみ(チャンク)	キューピー	適	冷 凍 品	33	さつまパイ	鹿児島くみあい食品	適
	2	レバーそぼろ	カセイ食品	適		34	ちびころ安納焼芋	〃	適
	3	うずら卵水煮レトルト	天狗缶詰	適		35	うらごしさつまいも	〃	適
	4	揚げチャーマン 30g	藤崎食品	適		36	冷凍里芋(ホール)	マツバラ	適
	5	揚げチャーマン 40g	〃	適		37	冷凍里芋(乱切)	〃	適
	6	揚げチャーマン 50g	〃	適		38	北海道産皮付ポテト	ニチレイフーズ	適
	7	揚げチャーマン 60g	〃	適		39	ポテトサラダベース	〃	適
	8	揚げチャーマン 70g	〃	適		40	長芋とろろ	尾家産業	適
冷 凍 品	9	ごまさば切身 40g	鹿児島県漁連	適		41	輸入インゲン(ホール)	中会・九州ブロック共同購入	適
	10	ごまさば切身 50g	〃	適		42	輸入インゲン(カット)	〃	適
	11	ごまさば切身 60g	〃	適		43	枝豆むき実	〃	適
	12	ごまさば切身(粉付) 40g	〃	適		44	きぬさや	〃	適
	13	ごまさば切身(粉付) 50g	〃	適		45	グリーンピース	〃	適
	14	ごまさば切身(粉付) 60g	〃	適		46	南瓜ペースト	鹿児島くみあい食品	適
	15	さばホイル焼き(みそ味) 50g	津田商店	適		47	乱切りごぼう	マツバラ	適
	16	さばゆず味噌煮 40g	〃	適		48	千切りごぼう	ジェイエフ・スミヤギ	適
	17	さばゆず味噌煮 50g	〃	適		49	ささがきごぼう	〃	適
	18	さば味噌煮 40g	〃	適		50	ソテードオニオン 30	MCC 食品	適
	19	さば味噌煮 50g	〃	適		51	コーンカーネル	中会・九州ブロック共同購入	適
	20	さば生姜煮 40g	〃	適		52	野菜ペーストスイートコーン	トクスイフーズ	適
	21	さば生姜煮 50g	〃	適		53	野菜ペーストにんじん	〃	適
	22	まぐろ角切	枕崎市かつお公社	適		54	カットほうれん草	中会・九州ブロック共同購入	適
	23	まぐろ角切(粉付)	〃	適		55	カットほうれん草(IQF)	マツバラ	適
	24	カットしめじ	マツバラ	適		56	乱切りれんこん	大冷	適
	25	カットえのき	〃	適		57	ブロッコリー(輸入)	中会・九州ブロック共同購入	適
	26	美ら海育ちもずく	SN 食品研究所	適		58	カット小松菜	SN 食品研究所	適
	27	冷凍あおさのり	ピアット	適		59	小松菜(IQF)	ジェイエフ・スミヤギ	適
	28	さつま芋乱切り	中会・九州ブロック共同購入	適		60	カットピーマン(緑)	鹿児島くみあい食品	適
	29	さつま芋乱切りストレート	鹿児島くみあい食品	適		61	カットピーマン(赤)	〃	適
	30	さつまダイス 13mm カット	〃	適		62	大根おろし	尾家産業	適
	31	さつまダイス 15mm カット	〃	適		63	カリフラワー	ニチレイフーズ	適
	32	さつまポテト(スイートポテト)	マルイ食品	適					

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1～63) ・大腸菌群(No.1～8,15～21,32,34,38,40,42,46,50,52～53,62)
- ・E.coli(大腸菌)(No.9～14,22～31,33,35～37,39,41,43～45,47～49,51,54～61,63)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1～63) ・サルモネラ属(No.1～63) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1～2,4～8,32,34,40,62)
- ・腸炎ビブリオ(No.9～14,22～23) ・クロストリジウム属(No.1～3) ・カンピロバクター(No.1～2)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.15～21) ・水分(No.4～8) ・塩分(No.1～3,12～21,23,26～27,33) ・ヒスタミン(No.9～23)
- ・アレルギー物質:乳、卵、小麦(No.32) ・残留農薬(No.41～45,51,56～57,63)