

食品検査室だより

うみなぎ

令和6年度12月号 通巻248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

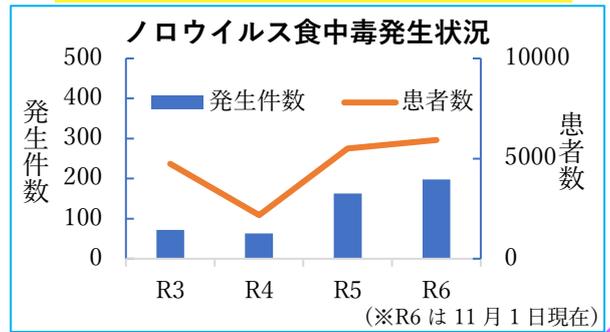


ノロウイルス食中毒に注意!

ノロウイルス食中毒は年間を通して発生しています。令和6年は昨年に比べて、ノロウイルス食中毒の発生件数、患者数がともに増加しています。冬期に発生することが多く、これからの季節はより注意が必要です。

感染者や調理器具などを介して汚染した食品を喫食することによりノロウイルス食中毒が発生することが多いため、食品取扱者の健康管理や衛生的な手洗いの実施、調理器具の消毒などが極めて重要です。

ノロウイルス 令和6年 11月1日 令和7年 2月28日 食中毒予防強化期間



11月の検査実施内容・結果

11月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、3学期行事食、穀類、芋類、魚類(新規取扱品)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
常温品	1	福豆	シオヤマ	適	冷凍品	23	冷凍うどん	尾家産業	適
	2	福豆アーモンド	〃	適		24	やせうま風平麺	〃	適
	3	ハート型杏仁豆腐ミックス	給材開発	適		25	冷凍ラーメン	〃	適
冷凍	4	チョコプリン	〃	適		26	冷凍ちゃんぽん	〃	適
	5	パワーキッズスティック納豆産ひきわりほんのり梅風味	〃	適		27	冷凍スパゲティ	〃	適
常温品・冷蔵品	6	お茶ふりかけ	岡田海苔	適		28	冷凍フジリ(IQF)	〃	適
	7	揚げチャーメン 30g	藤崎食品	適		29	ラビオリ	大冷	適
	8	揚げチャーメン 40g	〃	適		30	たこ焼き	尾家産業	適
	9	揚げチャーメン 50g	〃	適		31	ピタパン 60g	ピアット	適
	10	揚げチャーメン 60g	〃	適		32	ピタパン 80g	〃	適
	11	揚げチャーメン 70g	〃	適		33	きびなご IQF	県漁連	適
	12	チルドポテト(ホール)	鹿児島くみあい食品	適		34	きびなご粉付(IQF)	〃	適
	13	チルドポテト(ダイス)	〃	適		35	きびなごフライ	トクスイフーズ	適
	14	チルドポテト(乱大)	〃	適		36	きびなごのカレー揚げ	SN食品	適
	15	チルドポテト(乱小)	〃	適		37	きびなごのカリカリフライ	〃	適
冷凍品	16	さつまいも乱切り	中国・九州B共同購入	適		38	鮭角切	ニッスイ	適
	17	さつまストレート	鹿児島くみあい食品	適		39	鮭切身 40g	山佐食品	適
	18	さつまダイス 13mm	〃	適		40	鮭切身 50g	〃	適
	19	さつまダイス 15mm	〃	適		41	サーモンフライ	極洋	適
	20	冷凍白玉餅	給材開発	適		42	しいら角切	鹿児島県漁連	適
	21	冷凍串だんご	〃	適		43	しいら角切(粉付)	〃	適
	22	ゆでもち	〃	適		44	しいら切身 50g	〃	適

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~4, 6~44) ・大腸菌群(No.1~15, 20, 22, 29~32) ・E.coli(大腸菌)(No.16~19, 21, 23~28, 33~44)
- ・サルモネラ属(No.1~32, 34~37, 41, 43) ・黄色ブドウ球菌(No.1~44) ・腸炎ビブリオ(No.33~44)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~15, 31~32) ・クロストリジウム属(No.12~15)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分(No.3~4) ・pH(No.3~4, 31~32) ・塩分(No.5~6, 12~15, 29~32, 34~42) ・水分(No.6~11, 31~32)
- ・ヒスタミン(No.33~44) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.4, 37) ・アフラトキシン(カビ毒)(No.2)