

食品検査室だより

うみなぎ

令和6年度2月号 通巻250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



Q&Aコーナー ~食品検査室に届いた質問について、お答えします~

Q 次亜塩素酸ナトリウム希釈液調製と使用期限を教えてください。



A 消毒薬の希釈は、その都度必要量を調製することが原則です。希釈後の安定性や有機物等の面から、大量に調製しておいたものを小分けして使用することは好ましくありません。次亜塩素酸ナトリウムは、有機物(目に見える汚染)や光、温度により濃度が低下します。希釈後(未使用)は、遮光容器で1か月間程度まで保存可能といわれています。その場合は、使用期限の管理を厳重に行う必要があります。使用開始後の使用期限は濃度により異なり、0.1%液などの高濃度液では7日間程度の使用が可能といわれています。一方、0.01%液などの低濃度液では有機物が混入した場合の濃度低下が大きいので、24時間ごとに作り換えるのが望ましいと思います。ただし、濃度に関わらず、目に見える汚れの混入があればただちに作り換える必要があります。

【参考文献】尾家重治:シチュエーションに応じた消毒薬の選び方と使い方 第20回
 月刊薬事,55巻9号,Page1606-1608(2013.09)
 ※鳥取県(公開用感染制御相談事例集(Q&A))から抜粋



次亜塩素酸ナトリウム液 と 次亜塩素酸水 は違います!

次亜塩素酸水は塩化ナトリウムや塩酸を水に溶かして電気分解することにより得られる水溶液で、いわゆる電解水です。次の3種類は食品添加物(殺菌料)に指定されており、厚生労働省によって成分規格や使用基準が定められています。

- ① 強酸性次亜塩素酸水(有効塩素濃度:20~60ppm, pH:2.2~2.7)
- ② 弱酸性次亜塩素酸水(有効塩素濃度:10~60ppm, pH:2.7~5.0)
- ③ 微酸性次亜塩素酸水(有効塩素濃度:10~80ppm, pH:5.0~6.5)



一般的に、これらは液体ではなく“生成が可能な装置”として流通しています。

次亜塩素酸ナトリウムは次亜塩素酸水とは全く異なるものです。次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めても次亜塩素酸水にはなりません。次亜塩素酸水を使用する場合は、必ずメーカーの指示どおりの濃度で使用してください。希釈濃度が低い場合は、消毒効果が得られなくなる可能性があります。

◆◆◆【いわし生姜煮 40g・50g】の塩分値について◆◆◆

令和7年度1学期九州地区共通選定品【いわし生姜煮 40g・50g】について、魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

品名	規格	メーカー資料の食塩相当量(g/100g)	塩分実測値(%/100g) (=食塩相当量 g/100g)
いわし生姜煮	40g×10	1.3(実測値)	1.1
	50g×10	1.3(実測値)	0.9

※タレの付き具合や量により、若干の誤差が生じます。

1月の検査実施内容・結果

1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学期分九州地区共通選定品・春のお祝いデザート・令和6年度3学期分九州地区共通選定品・藻類・ハンバーグ、ミートボール類・卵加工品などで、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	いわし生姜煮 40g×10	津田商店	適	冷蔵品	35	ささめ(塩昆布)	大阪屋	適
	2	いわし生姜煮 50g×10	〃	適		36	水戻し芽ひじき	安藤商店	適
	3	国産ミートのハンバーグFe&Ca 40g	ニチレイフーズ	適		37	カットわかめ	西昆	適
	4	国産ミートのハンバーグFe&Ca 60g	〃	適		38	茎わかめ	アルファー食品	適
	5	国産ミートのハンバーグFe&Ca 80g	〃	適		39	湯戻し海藻サラダ	カネリョウ海藻	適
	6	ごぼうのメンチカツ	給材開発	適		40	手巻のり(2つ切り)2枚入	給材開発	適
	7	中華風つくね	マルイ食品	適		41	手巻のり(2つ切り)3枚入	〃	適
	8	魚そうめん	トクスイフーズ	適		42	手巻のり(4つ切り)フラワーカット	〃	適
	9	アセロラゼリー	ニチレイフーズ	適		43	一食さざみのり	〃	適
常温品	10	ミニひなあられ	日本糧食	適	常温品	44	味付のり	サカタフーズ	適
	11	ひなあられ(10g)	シオヤマ	適		45	焼きのりおむすびころんちよ	給材開発	適
	12	ひなあられ(13g)	給材開発	適		46	青のり粉	西昆	適
冷凍品	13	さくらもち	カセイ食品	適	冷蔵品	47	うずら卵水煮レトルト	天狗缶詰	適
	14	お祝いケーキ(チョコレート)	給材開発	適		48	スクールハンバーグ(乳・卵抜き)60g	エム・シーシー食品	適
	15	お祝いケーキ(ストロベリー)	〃	適		49	煮込み用スクールハンバーグ(乳・卵抜き)60g	〃	適
	16	お祝いデザート(いちごのジュレ)	〃	適		50	スティックドッグ(乳・卵抜き)40g	〃	適
	17	お祝いケーキ(純生ロール)	〃	適		51	スティックドッグ(乳・卵抜き)50g	〃	適
	18	お祝いケーキ(米粉と豆乳チョコ)	〃	適		52	桜島どり肉だんご(Ca・Fe)	新栄物産	適
	19	お祝いケーキ(米粉と豆乳いちご)	〃	適		53	スクールミートボール(乳・卵抜き)	エム・シーシー食品	適
	20	すだちゼリー	SN食品研究所	適		54	煮込み用ミートボール(乳・卵抜き)	〃	適
	21	いわし梅味噌煮 40g×10	津田商店	適		55	国産鶏と豚のミートボールFe・Ca	〃	適
	22	いわし梅味噌煮 50g×10	〃	適		56	凍結全卵	キューピー	適
常温品	23	国産いわしフライ 40g	極洋	適	冷凍品	57	厚焼卵	マルイ食品	適
	24	国産いわしフライ 50g	〃	適		58	彩り野菜のたまごやき8カット	キューピー	適
	25	枝豆と豆腐のミンチカツ<Fe・Ca> 40g	エム・シーシー食品	適		59	彩り野菜のたまごやき10カット	〃	適
	26	枝豆と豆腐のミンチカツ<Fe・Ca> 60g	〃	適		60	錦糸卵	富士食品	適
	27	春巻 Fe(米粉入り) 35g	ニチレイフーズ	適		61	ふわふわスクランブルエッグ	〃	適
	28	春巻 Fe(米粉入り) 50g	〃	適		62	千草焼 400g	マルイ食品	適
	29	フルーツムース	セリア・ロイル	適		63	千草焼 600g	〃	適
常温品	30	焼もみのり	給材開発	適	常温品	64	Caたっぷりオムレツほうれんそう40g×10	キューピー	適
	31	角切昆布	ピアット	適		65	Caたっぷりオムレツほうれんそう40g	〃	適
	32	早煮昆布	今中物産	適		66	Caたっぷりオムレツほうれんそう60g×10	〃	適
	33	さざみ昆布	安藤商店	適		67	Caたっぷりオムレツほうれんそう60g	〃	適
	34	ふえる昆布	大島食品工業	適					

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~67) ・大腸菌群(No.1~5,9~22,29~47,56~67) ・E.coli(大腸菌)(No.,3~8,23~28,48~55)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~67) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~20,29~30,35~36,40~55,58~61)
- ・サルモネラ属(No.1~67) ・腸炎ピブリオ(No.1~2,8,21~24) ・クロストリジウム属(No.3~7,25~26,47~55)
- ・カンピロバクター(No.3~7,25~26,48~55)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.1~2,9,16,20~22,29) ・塩分(No.1~8,10~13,21~28,30~55,57~67)
- ・ヒスタミン(No.1~2,8,21~24) ・衣率(No.6) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.18~19)
- ・アレルギー物質:乳,卵(No.23~26,48~51,53~55) ・アレルギー物質:乳(No.64~67)