

物資だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔
いっぱいの給食時
間をお届けします

第 118 号

平成22年10月1日

編集発行

岡山県学校給食会

岡山市南区浦安本町59番地の4

TEL 086-263-6465(代)

URL: <http://www.ogk.or.jp/>

衛生管理特集

平成21年4月に施行された新しい学校給食法に、「学校給食衛生管理基準」が位置づけられました。本会では、生産者・製造元が行った食品検査に加え、品質・安全性について食品自主検査を実施し、諸検査をとおして物資の安全・衛生の普及向上を図るとともに、関係者の安全意識の高揚に努め、取扱物資の品質管理、衛生管理の徹底を図るための公益事業を実施しています。

立ち入り拭取検査

学校給食現場および委託加工工場（パン・米飯・めん）への立ち入り拭取り検査（一般細菌、大腸菌群、黄色ぶどう球菌、ATP、その他）を行った結果から見てきた問題点、改善点等をお知らせします。施設設備の点検項目に照し合わせていただき、日常の衛生管理の参考としてください。

1. 拭取り場所

学校給食調理施設と委託加工工場において、汚染源となりやすい設備や人の手がひんぱんに触れる機会が多く汚染されやすいと思われる箇所を選択しました。

(1)学校給食調理施設

- ①～③下処理水槽、④床の残り水、⑤調理用エプロン、⑥揚げ物用使い捨て手袋、⑦冷却機残り水、⑧冷却機取っ手、⑨蒸気釜取っ手、⑩シングルレバーの取っ手、⑪和え物機スイッチ、⑫和え物機軸受け、⑬和え物用中心温度計、⑭配缶用エプロン、⑮釜横の水道レバー

— 検査結果 —

① 下処理水槽



一般細菌



多く検出

大腸菌群



少量検出

④ 床の残り水



多く検出



多く検出

(2)パン委託加工工場

- ①ミキサースイッチ、②分割機スイッチ、③手洗い水道レバー、④食パンスライサー台、⑤背割スライサー台、⑥パン箱、⑦出入り口内側ドア取っ手、⑧秤、⑨モルダースイッチ、⑩トイレの取っ手、⑪出入り口取っ手

(3)炊飯委託加工工場

- ⑫洗米後洗いの残り、⑬洗米機レバー、⑭炊飯機スイッチ、⑮炊飯釜、⑯水道レバー、⑰ほぐし台、⑱ほぐし機スイッチ、⑲炊飯室床の残り水、⑳炊飯室出入り口外側取っ手、㉑飯缶、㉒炊飯室出入り口内側取っ手、㉓トイレ取っ手

(4)めん委託加工工場

- ②④ミキサーハンドル、②⑤ミキサー内部、②⑥複合機、②⑦切刃、②⑧手洗い水道レバー、②⑨茹釜のゆで水、
③⑩出入り口取っ手、③⑪殺菌庫ドアレバー、③⑫殺菌用ザル、③⑬めん箱、③⑭トイレ取っ手

- 検査結果 -

	一般細菌	大腸菌群
⑤ 背割スライサー 	検出なし 	少量検出 
②② 炊飯室出入口内側取っ手 	少量検出 	検出なし 
②⑧ 手洗い水道レバー 	少量検出 	少量検出 

2. 拭取り検査から見てきたこと（学校・工場共通）

(1)設備関係

- 調理室入口にも肘まで洗える手洗設備を設置する。手洗い後に入室して、中でも手洗いをする。
- 水道栓は、シングルレバーに交換をして肘等で操作をする。水槽も大きくする。（二次汚染防止）
- 高さ60cmの確保に注意。（特に配缶時）ドライ運用に心がける。
- 水道栓は、シングルレバーの柄を肘等で操作できる長いものに交換をする。
- 手洗い場にはペーパータオルを設置する。（二次汚染防止のため。）
- 清潔区域での布巾は、ペーパータオルが望ましい。（二次汚染防止のため。）
- 温度・湿度計を設置する。
- 消毒用アルコールを置く。（他と併用しないこと。）

(2)従事員の意識関係

- 野菜類の洗浄結果は、第3槽目シンクの水で大腸菌群が検出された。
- ホース類は、使用後には取り外して洗浄消毒、乾燥させて保管し毎日取り換える。
- 扇風機は、よく清掃をする。また、使用に当たっては埃の巻き上げや空気の流れによる汚染の拡大等に注意する。
- 温度記録用ペンは加熱前、加熱後とに分けて使用する。
- 作業中に頻繁にマスクを触っている。触ったら手洗いをする。（未加熱食材と加熱後食材の二次汚染の原因となる。）
- 真空冷却機使用後の、残り水から大腸菌群が検出されている。野菜等の洗浄の仕方、加熱の仕方、理器具の洗浄消毒の仕方、真空冷却機の洗浄消毒の仕方を再点検する。
- 使い捨て手袋をしていれば、衛生は万能ではない。使い方、はめ方には注意をする。
- 中心温度計のタッチパネルの覆いの汚れに注意。
- 各場所、各機械・機具・手洗い場・出入口等の清掃を徹底して行う。
- 機械器具は、使用した日の内にきれいに清掃する。
- 手袋はしていても作業が変わるたび、出入りするたび等に、手洗いを確実行う。（手袋と手が、汚染源となる。）
- 床の残り水が、汚染源となるので清掃して乾かしておく。
- 機械類のスイッチは、定期的に清掃する。

衛生管理意識の高揚

平成22年8月20日（金）に、学校給食用委託加工工場、本会の配送及び倉庫管理業務委託業者、本会職員を対象に衛生管理研修会を実施いたしました。

岡山県保健福祉部生活衛生課から講師を招き、「日々の衛生管理と異物混入防止について」と題した講習会を実施し、異物混入及び食中毒の危険性、手洗いの重要性等を再認識いたしました。

その後、本会職員による学校給食用委託加工工場全工場の立入調査における指摘事項・拭取検査の集計結果をもとに、見逃しがちな注意点を示して新学期に向けて異物混入等の事故を防止するため、工場の実態に合わせた工夫を加えた衛生管理の徹底を図りました。

また、学校給食用委託加工工場の代表者が、日頃から実施している衛生管理の取組を発表し、情報を共有するとともに各委託加工工場関係者の衛生意識の高揚に努めました。

取扱物資の安全確認

本会では、学校給食現場に、安全で安心な物資をお届けするため、食品メーカーが行う食品検査に加えて取扱物資の抜取自主検査を行っています。このたび各メーカーがどのように食品検査を行っているのかを調査しました。その結果は右のとおりです。

の食品方法	自社食品検査室で検査している	自社検査・社外検査機関を併用している	社外の検査機関で検査している	検査をしていない
食品検査	40%	35%	25%	0%
の食品頻度	ロット毎に検査している		年に1～3回検査している	
食品検査	77%		23%	

対象145社 H22.9.21現在

どのメーカーも定期的に食品検査を行っており、安全な物資を納品出来るよう努めているということが分かりましたが、食品検査の頻度を多くして、一層高度な安全確認の実施を要請しました。

検査室

平成22年8月の食品検査実施状況は表のとおりです。検査したうちの1検体を返品交換いたしました。食品衛生法の規格基準は無く違反ではありませんが、望ましくない菌数が検出されたため、メーカーに製造工程等の見直しを申し入れ、見直し後に製造された製品を本会で検査し、安全が確認できたので取扱いを再開しております。

他の食品は異常がないことを確認し、重量や表示の確認も行いました。

品目	品名	検体数	検査内容	備考
調味料	QPマヨネーズ(袋)、ほんだし、フレンチドレッシングDX(赤)	3	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ、セラウス菌)、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、塩分	特記事項なし
缶詰	三種果実のまぜまぜゼリー1号缶、たもぎ茸(レトルト)	2	〃 缶圧、クロストリジウム属	〃
冷凍食品	無添加ロールキャベツ、アップルシャーベット、コーンカーネル(国産)、国産いんげん、国産ほうれん草他	36	〃	〃
その他	胡麻クリーム、国産さざみ落花生、コーンピラフ、いちごジャム(国産苺)、結び昆布他	9	〃	返品交換1件

平成22年度第1回学校給食用パン抜取審査

平成22年7月1日（木）に、学校給食用製パン委託加工工場全19工場を対象に、平成22年度第1回学校給食用パン抜取審査を実施しました。

昨年度までは、県教育委員会、保護者代表、日清製粉㈱、岡山県パン協同組合に審査員として参加をお願いしておりましたが、今年度から新たに学校栄養職員、丸正製粉㈱、小田象製粉㈱にも審査員として御協力いただいております。

本会制定の「学校給食用パンの種類別採点基準」に基づき審査した結果、「ダレたり固くなったパンがあったので、製造には気を付けてほしい。米粉が入ったことで、前回よりもボリュームが小さくなり評価が下がっていると思うが、全体的には悪くなかった。米粉を入れたパンの特徴がよく出ていたと思う。」との総評でした。

また、保護者代表及び学校栄養職員の方々には、それぞれの立場から、子どもたちに食べさせたいパンを選んでいただいたところ、「どれも水準が高く、選ぶのが難しく感じたが、審査評価が良いものはどの項目も大体良いと感じました。」等の評価でした。

順位	抽出学校名	製造工場名	抽出月日	評価			判定	順位	抽出学校名	製造工場名	抽出月日	評価			判定
				外観(30点)	内相(70点)	合計(100点)						外観(30点)	内相(70点)	合計(100点)	
1	宇野小	フジパン	6/2	24.9	56.3	81.2	優	11	操南中	メルヘン	6/18	22.3	56.6	78.9	優
2	片上小	丹生	6/10	24.5	56.4	80.9	優	12	高梁C	花森	6/8	23.0	55.5	78.5	優
3	東見C	ファミリー	6/22	24.9	55.9	80.8	優	13	古都小	ナラパン	6/2	22.4	55.9	78.3	優
4	吉井C	片岡	6/18	24.4	56.1	80.5	優	14	日生C	カメイ	6/14	21.8	56.4	78.2	優
5	建部C	河本	6/7	24.0	56.1	80.1	優	15	井原C	池崎堂	6/23	21.7	56.3	78.0	優
6	玉野C	岡野	6/22	23.1	56.9	80.0	優	16	笠岡C	富士製菓	6/1	21.5	55.9	77.4	良
7	中瀬小	トングウ	6/15	23.9	55.9	79.8	優	17	和氣中	ブチ	6/22	21.9	54.8	76.7	良
8	中山中	田中	6/18	23.0	56.5	79.5	優	18	美作C	中村屋	6/10	21.3	54.5	75.8	良
8	吉備中	木村屋	6/18	23.0	56.5	79.5	優	19	富田小	エラヤ	6/15	20.8	54.8	75.6	良
10	天津小	落合	6/23	23.5	55.7	79.2	優								

行事食のご案内

今年度も、クリスマス行事食を予約制にて取り扱いいたします。
詳細につきましては、別途案内いたします。



クリスマス焼プリン 80g



スクール
デザートケーキ 40g



学給用
ミルクレーブ 47g



学給用
チョコレートケーキ 42g



クリスマスケーキ
(チョコレート) 30g



クリスマスケーキ
(ストロベリー) 30g



チョコ生 30g



ホワイトチョコ生 30g

ペコちゃんクリスマスケーキ

チキンにつきましては、クリスマス用に使いやすく“特選物資”にしておりますので御利用ください。

新製品の紹介

選定物資

9月4日開催の献立専門委員会で選定され、10月29日開催の物資専門委員会で承認を得、次の物資の取扱いを11月から開始する予定ですので御利用ください。

常温物資

岡山県産

岡山県産食材を使った一次産品、二次産品です。御使用をお願いします。



真備産たけのこ
固形量1.8kgレトルト
小さい規格のたけのこを詰めた(小)と大きい規格のたけのこをカットし、詰めた(大)2規格で取扱ます。



ローストおかやま黒まめ 500g
県学給ローストおかやま黒まめ(小袋)タイプのものに料理にも使える500g規格を追加しました。



ホワイトマッシュルーム(岡山県産)
ブラウンマッシュルーム(岡山県産)
岡山県で栽培された採れたての生のマッシュルームを1.5kg詰めました。加工していないため原形を保ち風味が良いのが特徴です。生鮮野菜同様洗浄して御使用ください。



岡山県産ひめのもち30g
新庄村で栽培収穫された餅米(ヒメノモチ)を倉敷市内の工場で製造(杵突き)されたお餅です。雑煮、ぜんざい、カウどん等、昔ながらの日本料理に御使用いただけます。受注後、製造しますので早めの御注文をお願いします。

選定物資

常温物資



生乳ヨーグルト 80g
国産(主に岡山県産)生乳だけを乳成分とするヨーグルトです。



巨峰アロエヨーグルト70g
現行のマスカットアロエヨーグルトから季節限定(2・3学期の予定)で入れ替わりとなります。

冷凍物資



冷凍わらび餅 30g
きな粉をまぶした状態で個包装しております。解凍してもベタつかないのが特徴です。

推薦物資

常温物資



黒豆きなこクリーム 10g
国産黒大豆を使用したパン用スプレッドです。糖分を減らし、黒豆のコクがより強調されたクリームです。