

検査関係事業の紹介

〔食品検査技術講習会の開催〕

日本体育・学校健康センターでは、学校栄養職員等給食関係者を対象に、調理施設における衛生管理や食品の品質管理の徹底を図るため、食品検査技術講習会の「初級講座」「中級講座」「夏期講座」を開催しています。

〔学校給食用食品の品質検査〕

日本体育・学校健康センターでは、学校給食に使用される食品の安全と品質を確保するため、次のような検査を行っています。

区 分	検 査 項 目
栄 養 関 係	基礎成分、ビタミン、ミネラル等
安 全 関 係	食品添加物、残留農薬、残留放射能、重金属等
細 菌 関 係	一般生菌数、大腸菌群、カンピロバクター、サルモネラ等



企 画 日本体育・学校健康センター
監 修 文 部 省
制 作 (財)日本視聴覚教材センター
協 力 東京都多摩市教育委員会
多摩市南野学校給食センター
多摩市立西愛宕小学校

●
お問い合わせ

日本体育・学校健康センター
学校給食部 食品検査室

〒166 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12

TEL. 03-3338-9643

FAX. 03-3338-9618

●
お 願 い

本ビデオの複製は著作権法により厳禁となっております。

学校給食 食中毒防止ビデオ

これで安心、学校給食

— 簡易検査法による安全衛生管理 —

日本体育・学校健康センター

簡易検査法

細菌の簡易検査

細菌の簡易検査は、「簡易培地」とこれを培養する「ふらん器」を使用して行います。

〔簡易培地の種類〕

培地の種類	検査対象物
スタンプ培地	表面が平坦なもの (まな板、調理台、ポール、バット等)
手形培地	手指の検査に便利
拭き取りセット (拭き取り検査キット + フィルム培地)	表面に凸凹のあるもの等 (蛇口、ドアの取っ手、手指の間や爪の間等)

※簡易培地には、一般生菌数用、大腸菌群用、黄色ブドウ球菌用等があります。

〔簡易培地の培養〕

- ・培養温度：約37℃
- ・培養時間：
 - 一般生菌数、大腸菌群 …… 約24時間
 - 黄色ブドウ球菌 …… 約48時間

食器の洗浄状態検査

〔残留デンプンの検査〕

- ・食器の残留デンプンは、ヨウ素溶液を使用して検査します。
- ・検査試薬のヨウ素溶液は、市販のヨードチンキを水で3倍に薄めて作ります。

〔残留脂肪の検査〕

- ・食器の残留脂肪は、紫外線ランプとクルクミン溶液を使用して検査します。
- ・検査試薬のクルクミン溶液は、クルクミン0.1gを100mlのエタノールに溶かして作ります。

◇ 注意事項

検査後の食器は、よく洗浄して下さい。

◇ ふらん器の使用上の注意事項

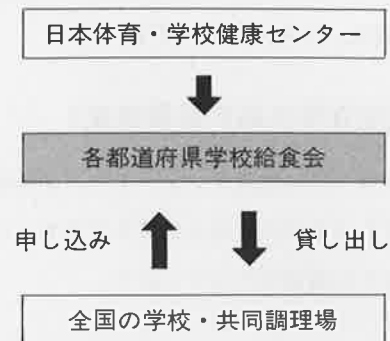
- ・スタンプ培地と手形培地は裏返して入れる。
- ・培地を詰め込み過ぎない。
- ・調理室内で使用しない。

◇ 検査終了後の培地の処理方法

- ・検査終了後の培地は、必ず煮沸殺菌するか、焼却して処分してください。

簡易検査器具の利用にあたって

日本体育・学校健康センターでは、簡易検査に使用する「ふらん器」と「紫外線ランプ」を、各都道府県学校給食会を通じて、全国の学校や学校給食共同調理場に無料で貸し出しております。ご利用等にあたっては、各都道府県学校給食会にお問い合わせください。



■ ピアオ作成委員会委員（五十音順）

- 伊藤 武 / 東京都立衛生研究所
微生物部細菌第一研究科科長
- 金田 雅代 / 文部省体育局学校健康教育課
学校給食調査官
- 小林 町子 / (社)全国学校栄養士協議会 会長
- 野本 フミ子 / 東京都多摩市南野学校給食センター
センター長
- 皆川 信一 / 東京都教育庁体育部保健給食課
環境衛生指導担当係長