



依頼検査について

当センターでは、安全・安心な学校給食用物資を供給するため、市町教育委員会、学校、共同調理場等からの依頼を受けて、異物検査や細菌検査を実施しています。

今回はその内容についてお知らせしますので、検査依頼時の参考にしていただきますようお願いいたします。



1 異物検査

給食用食材や喫食中に見つかった異物について、異物が何であるか、また、異物が毛髪や虫の場合は、ご希望により、加熱されているかどうかを調べます。検査方法は、顕微鏡観察、燃焼試験、試薬による反応試験等をおこないます。異物が何であるかの報告については、下表に示した項目の分類になります。

<項目>

1 毛髪(人毛、獣毛)	6 植物由来物(紙、木片)	11 鉱物・粘土
2 虫(昆虫、寄生虫)	7 原材料由来物(軟骨、筋)	12 ガラス
3 骨・貝殻	8 金属類	13 炭化物(コゲ)
4 天然繊維	9 合成繊維・樹脂類	14 食品成分(澱粉、蛋白質、脂質)
5 カビ類	10 ゴム類	15 その他

2 細菌検査

検査項目は、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌の3項目です。検体は、1回あたり5検体までとし、検体必要量(50g程度)を、ジッパー付きビニール袋等に入れて密閉し、冷凍保存してください。

この検査は、開始後約24時間(大腸菌群及び大腸菌)及び約48時間(一般生菌数)での結果の判定を必要とするため、検査開始日は月・火・水曜日に限定されます。(検査結果の判定が土日祝日になる場合は、実施できません。)

3 留意事項

検査は、当センターの検査業務の中で効率的に実施していますが、最近の依頼検査の増加に伴い、迅速な検査の実施が難しい状況となっています。検査を急ぐ場合やさらに詳細な検査が必要な場合は、当センター以外の検査機関をご紹介することがありますので、予めご了承をお願いします。

なお、平成28年1月より、検査依頼書の形式が一部変更になっています。当センターホームページ(<http://www.hyogo-kyusyoku.jp/>の各種様式集)からダウンロードしてお使いください。