

# 食品検査室だより うみなぎ

平成27年 5月号 通巻134号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ みどりのそよ風 いい日だね 蝶蝶も ひらひら 豆の花 …… ♪

新緑のまぶしい季節になりました。そろそろ小学校1年生も学校に慣れ、給食時間を楽しく過ごしていることでしょう。

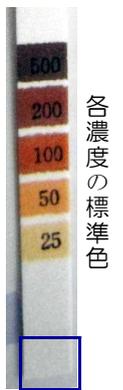
## QA コーナー

**Q** 嘔吐物処理にすぐに使えるように、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液を調製して教室に準備したいのですが、どのくらいの期間、保存できますか？

**A** 本検査室で、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液について、濃度の経時変化を次に示す方法で調べた結果がありますので、ご紹介します。参考にしてください。

### ＜検査方法＞

- ① 200ppmに調製した次亜塩素酸ナトリウム溶液を500mlペットボトル10本に入れて密栓し、5本ずつAとBの2つのグループに分ける。
- ② Aグループのペットボトルは検査室内の明るい場所(窓際の明るい棚の上)に置き、Bグループのペットボトルは暗い場所(戸を閉めた戸棚)に置く。
- ③ 1週間、2週間、4週間、8週間、12週間経過した時点で、各グループの1本を開栓し、右の高濃度残留塩素試験紙をペットボトルに漬けて検査部分の色と各濃度の標準色を比較して濃度を調べる。



検査部分

### ＜検査結果＞

右表に、各経過時点で調べた試験紙の検査部分の色をグループ別にまとめました。

今回の条件で調べた結果、明るい場所に置いたAグループは、4週間経過したあたりから濃度が低下し始め、8週間後には50ppm、12週間後にはほぼ0となりました。

一方、暗い場所に置いたBグループは、8週間まではほぼ200ppmを維持し、12週間後に100~200ppmに低下しました。

以上のことから、予め調製した200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液は、密栓して戸棚など光の入らない場所で保管すると、2か月間程度は濃度が維持されるといえます。

今回の結果は検査室内で行った結果ですので、調理場や学校等でもそれぞれの保管条件で経時変化を調べて、データを作っておかれると良いでしょう。その際、今回の検査で使用した右写真のような高濃度残留塩素試験紙が市販されていますので、それを用いると手軽に濃度を確認することができます。

(オンラインでも買うことができます。)

なお、原液(5~6%濃度)を希釈して200ppm調製するとき、開栓後、何か月も経過した原液は濃度が低下していますので、規定希釈倍率(5%の場合：250倍、6%の場合：300倍)で調製後、試験紙で濃度を確認することが大切です。

200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度の経時変化

区分 検査 時点	Aグループ 明 		Bグループ 暗 	
	1週間後		200ppm	
2週間後		200ppm		200ppm
4週間後		100~200ppm		200ppm
8週間後		約 50ppm		200ppm
12週間後		0		100~200ppm



分析用試験紙 残留塩素・  
高濃度用WAP-CIO(C)



アクアチェックHC

## 4月の検査実施内容・結果

4月は、七夕行事食、冷凍品の果実・デザート類など、常温・冷蔵品の漬物及び佃煮類、一食タイプ調味料、果物缶詰などについて、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を安心してご使用ください。

### (七夕行事食、冷凍果実・デザート類、漬物・佃煮類、一食調味料、果物缶詰 等)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果		
1	七夕ゼリー	セリア・ロイル	適	42	さつまポテト	マルイ食品	適		
2	七夕デザート 星のソーダゼリー	給材開発	//	43	スイートポテトタルト	九州太平商事	//		
3	月型・星形ゼリーミックス	//	//	44	さつまパイ	くみあい食品	//		
4	星形杏仁豆腐ミックス	//	//	45	おからドーナツ	オーランドフーズ	//		
5	冷凍みかん	マツバラ	//	46	スライス竹輪(半切り)	サカタフーズ	//		
6	マンゴーカット	ナカシン冷食	//	47	梅干し	カセイ食品	//		
7	冷凍おろし生ゆず	カネク	//	48	ねりうめ	テオー食品	//		
8	フローズン フルーツ	あんず	明 治	49	つぼ漬きざみ	上園食品	//		
9		洋 梨	//	50	国産千切りたくあん	タカ食品	//		
10		黄 桃	//	51	一食福神漬	博多漬物	//		
11		白 桃	//	52	国産つぼ漬	タカ食品	//		
12	フレッシュパイン	//	53	味よしきざみ高菜	上園食品	//			
13	FEストロベリー	タカ食品	//	54	白菜キムチ	カセイ食品	//		
14	FEパイン	//	55	マイルドキムチ(冷凍)	アサダ	//			
15	国産いよかんゼリー	ネージュ	//	56	徳之島産パイアヤ漬	マツバラ農産加工	//		
16	国産りんごゼリー	//	57	かなざちりめん	博多漬物	//			
17	ブルーベリーゼリー	大栄食品	//	58	細切昆布	//	//		
18	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	//	59	しそ味ひじきFe	タカ食品	//		
19	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	//	60	Feひじきのり	//	//			
20	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品	//	61	しそ海苔	//	//		
21	ラ・フランスゼリー	給材開発	//	62	一食醤油	キンコー醤油	//		
22	九州産ゆずのゼリー	宝 幸	//	63	一食酢みそ	//	//		
23	青うめゼリー	//	64	一食トンカツソース	松原食品	//			
24	ムース	セリア・ロイル	//	65	一食ウスターソース	キンコー醤油	//		
25	フルーツムース	//	66	マイティソース	タカ食品	//			
26	パインムース	//	67	一食トマトケチャップ	高橋ソース	//			
27	ほうれん草ムース	//	68	一食ケチャップソース	マツバラ食品	//			
28	かぼちゃムース	//	69	ケチャップ&	ケチャップ マスタード	タカ食品	//		
29	カスタードプリンFe	ネージュ	70	マスタード			//		
30	マンゴプリン	ニチレイフーズ	//	71	しゅうまいのたれ	マツバラ食品	//		
31	アセロラミルク(Ca&Fe入り)	//	72	みかん缶	全国農業連合会	//			
32	フルーツ杏仁	//	73	甘夏缶	熊本果実連	//			
33	アセロラジュレ	//	74	デコボン缶	//	//			
34	チーズパバロアッシュークリーム	テーブルマーク	//	75	パイン缶	輪切り・1号缶	マルハニチロ	//	
35	ソフトシュークリーム	大 冷	//	76		輪切り・3号缶	宝 幸	//	
36	ソフトエクレア	//	//	77		クサビ・1号缶	日興食品	//	
37	焼き焼き	チョコレート	マルハニチロ	//	78	クサビ・1号缶	天狗缶詰	//	
38	クレープ	ストロベリー	//	//	79	黄桃缶	ダイス	正栄食品	//
39	オムレットケーキ プレーン	明 治	//	80	二つ割り	//	//		
40	原宿ドッグミニ(ココア 材)	ニチレイフーズ	//	81	リンゴ缶・ダイス	天狗缶詰	//		
41	米粉ドッグミニ(チョコレートクリーム)	//	//	82	みつ豆用寒天缶	//	//		

- <細菌検査> ・一般細菌数(1~61) ・大腸菌群(1~4,8~43,46~61) ・E.coli (5~7,44,45)  
 ・サルモネラ属(1~61) ・黄色ブドウ球菌(1~61) ・腸炎ビブリオ(46)  
 ・腸管出血性大腸菌O157(1~43,47~61) ・カビ及び酵母(47~61)
- <理化学検査> ・pH(1~33,62~82) ・可溶性固形分(1~33,62~82) ・無塩可溶性固形分(62~69,71)  
 ・保存料(1~45,62~71) ・酸価(34~45) ・過酸化物品価(34~45) ・塩分(62~71)  
 ・酸度(63~69,71) ・真空度(72~82) ・量目<内容総量及び固形量>(72~82)  
 ・スズ<シロップ及び果肉>(72~82)

