

食品検査室だより

うみなぎ

令和7年度3月号 通巻262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
 ご覧いただけます



これまで多くの学校給食調理場にご活用いただいております
【訪問衛生検査】を令和8年度も実施いたします。衛生管理の見直しや関係者の意識向上にぜひ、ご活用ください。

申請締め切り：4月24日(金)

- ・訪問衛生検査にかかる費用は、すべて本会が負担します。
- ・申し込みが多数の場合は、初めて申請される調理場を優先させていただきますので、ご了承ください。

●検査実施内容●

検査対象	検査項目	検査数
調理器具・機材	細菌検査(一般細菌数・大腸菌群)および清浄度検査	15ヶ所程度
調理従事者の手指・鼻腔	細菌検査(一般細菌数・黄色ブドウ球菌)および清浄度検査	15名まで
食器具	洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)	10種類まで

●報告書の一例●

No.	検査対象	検査時の状況	細菌検査		清浄度検査 RLU値
			一般細菌数	大腸菌群	
7	【和え物室】 真空冷却機(右) 内部通気口	作業前			(左) 17,764
			・通気口全体：10,000,000	・通気口全体：500	
○おびただしい数の一般細菌(雑菌)と僅かに大腸菌群が検出され、不衛生な状態でした。次回使用時に菌が庫内に散布され、加熱後の食材を汚染させる危険性があります。細菌繁殖を抑制するには乾燥が大切です。隅々まで丁寧に洗浄した後は、しっかり乾燥させてください。 ○ORLU値は高く、有機物が付着している状態でした。洗浄しにくい箇所ですが、外せる部品はできるだけ分解し、丁寧な洗浄を行ってください。 ※調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I p.29 参照					

←調理器具・機材

↓調理従事者の鼻腔検査(黄色ブドウ球菌)

No.	7	8
培養状態		
判定	陰性	陽性

←調理従事者の手指検査

↓食器具の洗浄度検査

1	2
調理作業中【洗浄・消毒後】	調理作業中【洗浄・消毒後】
一般細菌数：140	一般細菌数：多数
RLU値：1,275(目標値:2,000以下)	RLU値：2,870(目標値:2,000以下)

No.	項目 食器名	残留でんぷん(ヨウ素法)		残留脂肪(クルクミン法)	
		検出状況	判定	検出状況	判定
5	玉じゃくし(大)		(±)		(+)

検査内容や申請方法についてなど、
 お気軽にお問い合わせください。
 食品検査室 (溝脇 内村)



