



## 兵庫県学校給食・食育支援センターの検査室

当センター検査室では、センターが供給する学校給食用物資及び市町等が独自に調達した食材等に関する衛生検査を実施しています。今号では、主な業務内容と令和5年度の実績についてご紹介します。

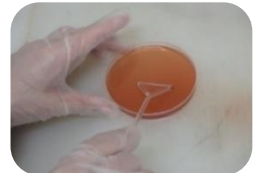


### 1 細菌検査

#### (1) 学校給食用製パン・炊飯委託工場の衛生検査

兵庫県下の学校給食用製パン・炊飯委託工場（パン工場 34・炊飯工場 27、内パン炊飯兼業工場 25 令和5年4月1日現在）を対象に、各工場へ出向き、施設・設備・従事者等の衛生状態の確認や衛生管理実施記録表の点検を実施しています。

拭取り箇所	検査項目	検体数
トイレ（扉の取っ手、手洗い用蛇口レバー等） 冷蔵庫の取っ手、炊飯反転機 <sup>※</sup> の取っ手等	細菌検査（一般生菌数、 大腸菌群、大腸菌）	231
パン箱の底、米飯用しゃもじ（ともに洗浄後） 従事者の手指（手洗い後）	清浄度検査	98



#### (2) 市町等からの依頼による細菌検査

兵庫県下の各市町教育委員会、学校、共同調理場等からの依頼を受けて、学校給食用物資又は調理した食品の衛生状態を確認する検査を実施しています。

検体（例）	検査項目	検体数
もやし（洗浄前）、もやし（洗浄後）、豚肉 ごぼうサラダ、みそ汁、ぶどうパン等	細菌検査（一般生菌数、 大腸菌群、大腸菌）	250

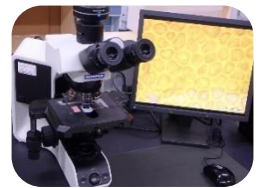


### 2 異物検査

#### (1) 取扱い物資及び学校給食用製パン・炊飯委託工場に関する異物検査

取扱い物資及び学校給食用製パン・炊飯委託工場の製品（パン・米飯）等に混入、発見された異物が何であるかを調べ、その結果を再発防止対策等の資料として活用しています。

検査項目	検体数
顕微鏡観察、試薬検査、FT-IR <sup>※</sup> による機器分析等	26



生物顕微鏡

#### (2) 市町等からの依頼による異物検査

兵庫県下の各市町教育委員会、学校、共同調理場等からの依頼を受けて、調理中、配膳中、喫食中等に発見された異物が何であるかを調べる異物検査を実施しています。

検査項目	検体数
顕微鏡観察、試薬検査、FT-IRによる機器分析等	281



※フーリエ変換赤外分光光度計（FT-IR）

※なお、当センター検査室は公的検査機関ではありませんので、検査結果は、衛生管理向上のための参考として活用いただいています。

### 3 検査用玄米の採取

当センターでは年3回学校給食用玄米の検査を実施しています。検査用玄米は、職員が各地域の貯蔵低温倉庫へ出向き、食品衛生法に基づくカドミウムの検体抽出法により採取しています。採取した玄米は、外部の公的検査機関へ送付し検査を委託しています。（検査・食育だよりNo.272、273参照）

