

依頼検査申込手順

- ① 電話で検査日の空き状況を確認し、予約します。
【検査試料の持込について】
細菌検査は、月～水曜日 理化学検査は、月～金曜日
- ② 検査課の担当者と打ち合わせをし、検査内容を決定します。
 - ・成績書の宛名・請求書の宛名等をうかがいます。
 - ・見積書が必要な場合は作成し、郵送します。
- ③ 決定した内容を検査課にFAXをし、依頼が完了となります。
- ④ 採取時に必要な検査器具と試験検査受付書が届きます。
依頼内容を確認し、所属・担当者名にサインをします。
- ⑤ 検査日当日、受付書と一緒に検査する食品等を持ち込みます。
(受付時間:午後2時まで)
- ⑥ 試験検査成績書(検査結果)が郵送で届きます。
 - ・不明な点等について、相談に応じます。

(試験検査受付書)

(試験検査成績書)



(理化学検査 残留農薬 抽出処理)

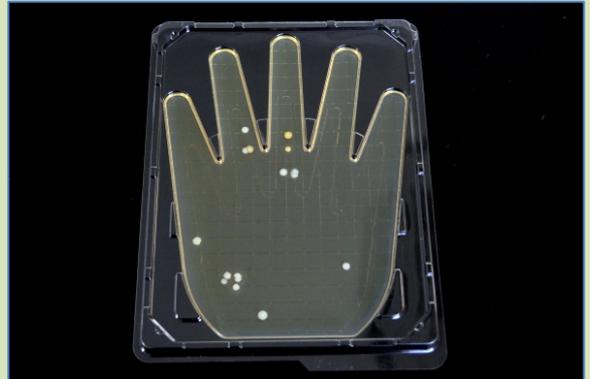


(細菌検査)

衛生管理検査を行っています

学校・調理場に検査員がうかがい、直接衛生に関することをアドバイスします。

☆ 始業時の手洗いは清潔ですか？



手形培地で、確認ができます

☆ 調理器具等は清潔ですか？



スタンプ培地で、確認ができます

検査申込手順

- ① 衛生管理検査日を電話で予約します。
 - ・検査日は、毎週木・金曜日です。
 - （予約開始は前年度の1月より電話にて）
 - ご希望のお日にちが空いていない場合もあります。
 - お早めにご連絡ください。
- ② 検査日の2週間前までに、項目内容のメモをFAXします。
 - ・見積書が必要な場合は、宛名・項目数をお伺いします。
 - ・担当する検査員と項目内容・時間の打合せをします。
 - ・項目内容については、ご相談に応じています。
- ③ 検査当日、検査員と共に項目内容に従って検査を進めます。
 - ・日頃、疑問に思っていることなどご相談ください。
- ④ 検査結果が郵送で届きます。
 - ・不明な点等については、相談に応じます。

公益財団法人 愛知県学校給食会

電話0562-92-3161 FAX0562-92-8781

こんな内容で、検査ができます

赤字 細菌検査

青字 理化学検査

デザート類

- ・細菌数
- ・大腸菌群
- ・黄色ブドウ球菌
- ・残留農薬

野菜

- ・細菌数
- ・腸管出血性大腸菌
- ・残留農薬

肉

- ・細菌数
- ・黄色ブドウ球菌
- ・サルモネラ
- ・腸管出血性大腸菌
- ・抗菌剤

そうざい

- ・細菌数
- ・E.coli
- ・黄色ブドウ球菌
- ・腸管出血性大腸菌

練り製品

- ・細菌数
- ・大腸菌群
- ・保存料

食器・器具

- ・拭きとり検査
(細菌数・大腸菌群)
- ・残留でんぷん
- ・残留脂肪

米(ごはん)

- ・細菌数
- ・E.coli
- ・黄色ブドウ球菌
- ・残留農薬
- ・重金属

調味料

- ・甘味料
- ・保存料

たまご

- ・細菌数
- ・サルモネラ

魚介類

- ・細菌数
- ・腸炎ピブリオ
- ・漂白剤

豆腐

- ・細菌数
- ・大腸菌群
- ・黄色ブドウ球菌

検査項目が決まりましたら、検査申込手順にしたがって申し込んでください。

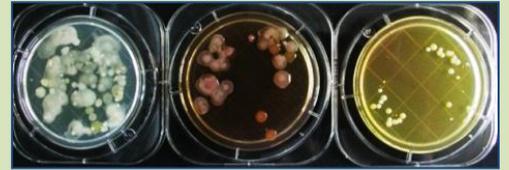
貸出簡易検査機器の紹介

★小型ふらん器

細菌による汚染状況確認用のスタンプ培地や手形培地の軽量・コンパクトな培養装置です。



(手形培地)

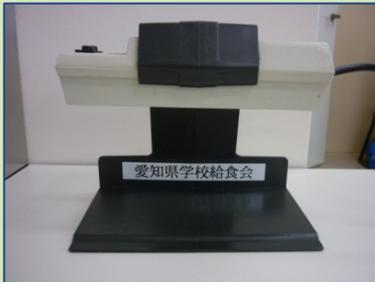


(スタンプ培地)

※スタンプ培地・手形培地は貸出に含まれていません。

★紫外線照射器

食器に付着する油脂性残留物を紫外線を照射することにより、残留部分を確認します。



(比較例: 左の食器に残留あり。)

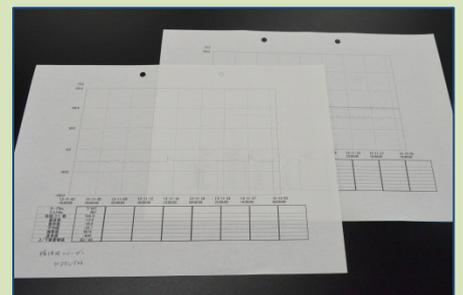
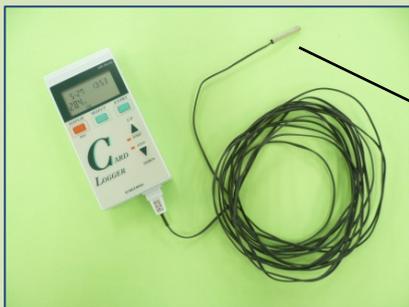
※試薬クルクミンは貸出に含まれていません。

★自動温度測定機器

温度の変動を確認でき、機器内蔵メモリーに長期間記録できます。

測定可能な温度範囲は50℃～150℃です。食器保管庫等の庫内温度測定に使用できます。

また、冷凍冷蔵庫の庫内温湿度測定に使用できるタイプ(-20℃～55℃)もあります。



(計測記録を後で印刷)

★ATP拭き取り機器

専用の綿棒で手指や器具・機器を拭き取り、有機物(汚れ)の量を計ることで、清浄度を確認します。



(専用の綿棒で、拭き取ります)

※専用の綿棒(ルシペン)は、1施設につき一年に1袋(20本入)無償で支給します。

(数に限りがあります)

ご不明な点をご相談ください

貸出申込手順

- ① 電話で簡易検査機器の空き状況を確認し、予約します。
 - ・施設名・貸出期間・簡易検査機器名・台数をうかがいます。
- ② 当日、簡易検査機器貸出申込書に記入し、検査課まで機器を受け取りに来ます。
 - ・精密機器のため、正しく、丁寧に取り扱いってください。
 - ・原則、当財団職員へ手渡しで、返却してください。
 - ・機器の故障・不具合等がありましたら、速やかにお知らせください。
- ③ 返却日には、貸出時と同様の状態で返却します。
 - ・返却が遅れる場合には、返却予定日前にご連絡ください。

公益財団法人 愛知県学校給食会理事長 宛									
簡易検査機器 貸出申込書									
申込日: 令和 年 月 日									
施設名									
住所	〒								
電話番号									
担当者名									
貸出期間	令和 年 月 日 から 令和 年 月 日								
貸出機器 (付属品) および台数									
<input type="checkbox"/> 簡易ふらん器	台 (No.)								
<input type="checkbox"/> 紫外線ランプ	台 (No.)								
<input type="checkbox"/> 自動温湿度測定機器【カードロガー】(低温用)	台 (No.)								
<input type="checkbox"/> 自動温度測定機器【カードロガー】(高温用)	台 (No.)								
<input type="checkbox"/> ルミテスター	台 (No.)								
<input type="checkbox"/> 糖度計	台 (No.)								
<input type="checkbox"/> 塩分計	台 (No.)								
特記事項									
管理者記入欄									
<貸出時の確認> ・付属品および説明書の有無・バッテリー残量の確認									
<返却時の確認> ・付属品および説明書の有無・破損・消耗状態のチェック									
県給食会 承認欄	<table border="1"><thead><tr><th>検査課長</th><th>課長補佐</th><th>係長</th><th>担当</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	検査課長	課長補佐	係長	担当				
検査課長	課長補佐	係長	担当						

(簡易検査機器貸出申込書)

公益財団法人 愛知県学校給食会

電話0562-92-3161 FAX0562-92-8781

★自動温度測定機器(高温用カードロガー)

食器・器具・食缶等の消毒保管庫の温度管理測定用

特長) 測定間隔は1分から測定できます

設定した温度、時間が確認することができます

事例) 消毒保管庫の設定温度を95℃90分で実施しているが

実際85℃以上で40～50分保持されているか確認がしたい。



測定前の本体設定

DISPLAY

キーと



キーを同時に押すと、

10分後から自動的に収録を開始します。



収録終了後は、本体及びコードを給食会に返却してください。
給食会にて集積データをグラフ化して、グラフをFAXでお送りします。

公益財団法人 愛知県学校給食会

電話0562-92-3161 FAX0562-92-8781

自動温度測定機器(高温用カードロガー)の使用方法



1.表示確認

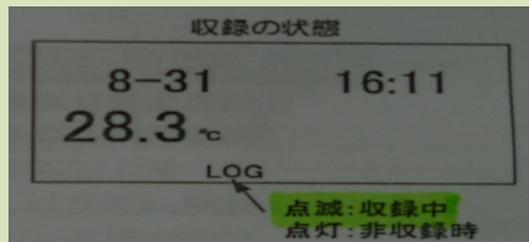
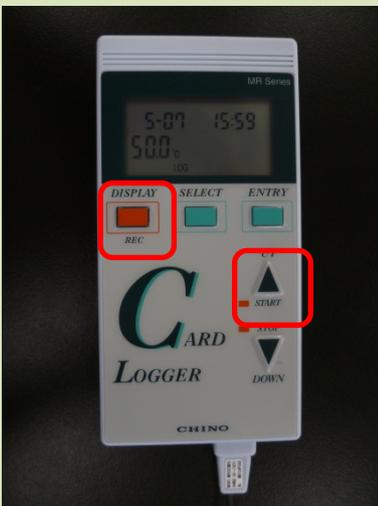
[DISPLAY]を押して液晶画面に文字を表示させてください。

※コードの抜き差しをしないでください。

2.収録開始

[DISPLAY]と[▲]を同時に長押ししてください。
10分後から、自動的に収録を開始します。

※収録中は、画面表示の[LOG]が点滅になります。
収録中は50℃以上の表示になることがあります。



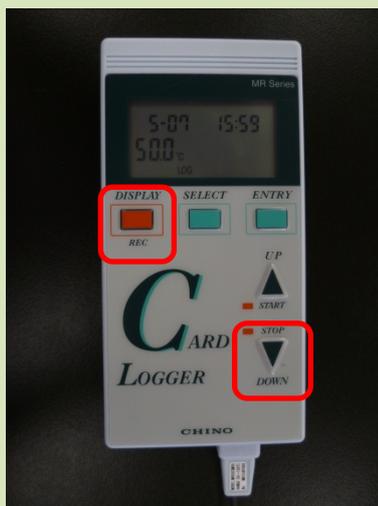
※自動的に画面が消えますが、問題ありません。

3.収録終了

[DISPLAY]を押して液晶画面に文字を表示させたのち、

[DISPLAY]を押したまま[▼]を長押ししてください。

※収録が終了すると、画面表示の[LOG]が
点滅から点灯に変わります。



消毒保管庫(食器)の測定の場合:食器の温度を測るものではありません。

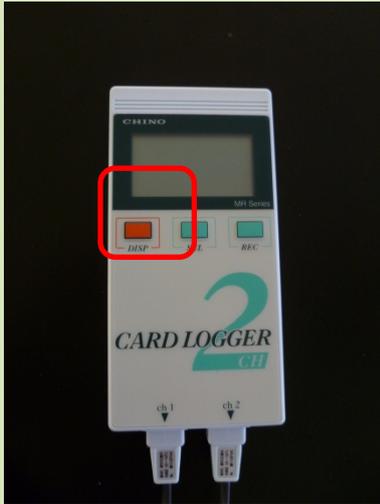
庫内温度を測定する機器です。食器の間にセンサーを挟まないでください。

食器かごなどに引っかけてご使用ください。

収録終了後は、本体及びコードを給食会に返却してください。

給食会にて集積データをグラフ化して、グラフをFAXでお送りします。

自動温度測定機器(高温用カードロガー)2チャンネルの使用法



1.表示確認

[DISP]を押して液晶画面に文字を表示させてください。

※コードの抜き差しをしないでください。

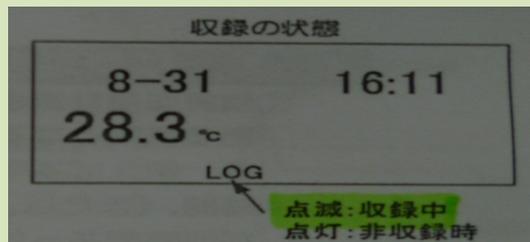


2.収録開始

[REC]を2秒以上押してください。

10分後から、自動的に収録を開始します。

※収録中は、画面表示の[LOG]が点滅になります。
収録中は50°C以上の表示になることがあります。



※自動的に画面が消えますが、問題ありません。



3.収録終了

[DISP]を押して液晶画面に文字を表示させたのち、

[REC]を2秒以上押してください。

※収録が終了すると、画面表示の[LOG]が点滅から点灯に変わります。

消毒保管庫(食器)の測定の場合:食器の温度を測るものではありません。
庫内温度を測定する機器です。食器の間にセンサーを挟まないでください。
食器かごなどに引っかけてご使用ください。

※ プラスチック食器の場合:庫内温度が85°Cに上昇後30分保持

収録終了後は、本体及びコードを給食会に返却してください。

給食会にて集積データをグラフ化して、グラフをFAXでお送りします。

カードロガーセットの手順

- ①センサーを下記の写真のようにカゴなどにかけてセットをする
- ②保管庫のドアを閉めて(コード挟んでOK)
本体は台車などの上において測定する
- ③センサー部分を食器と食器に挟まない。



※注意

このカードロガーは食器の温度を測るのではなく、
保管庫の庫内の温度を測定する機器です。

自動温度測定機器使用における調査

施設名()

Q1. どの消毒保管庫に使用しましたか。下記から選んで()に番号を入れてください。

- (1) 食器保管庫 →Q2へ [1ch] [2ch]
(2) 食缶保管庫 →Q3へ () ()
(3) 調理器具等保管庫 →Q3へ

Q2. 使用食器の材質は何ですか。下記から選んで○をつけてください。

- (1) PEN樹脂
(2) 強化磁器
(3) ポリプロピレン
(4) メラミン
(5) ABS樹脂
(6) その他()

Q3. 現在の消毒保管庫の設定温度および設定時間について教えてください。

[1ch]

[2ch]

設定温度()℃ 設定温度()℃
設定時間()分 設定時間()分

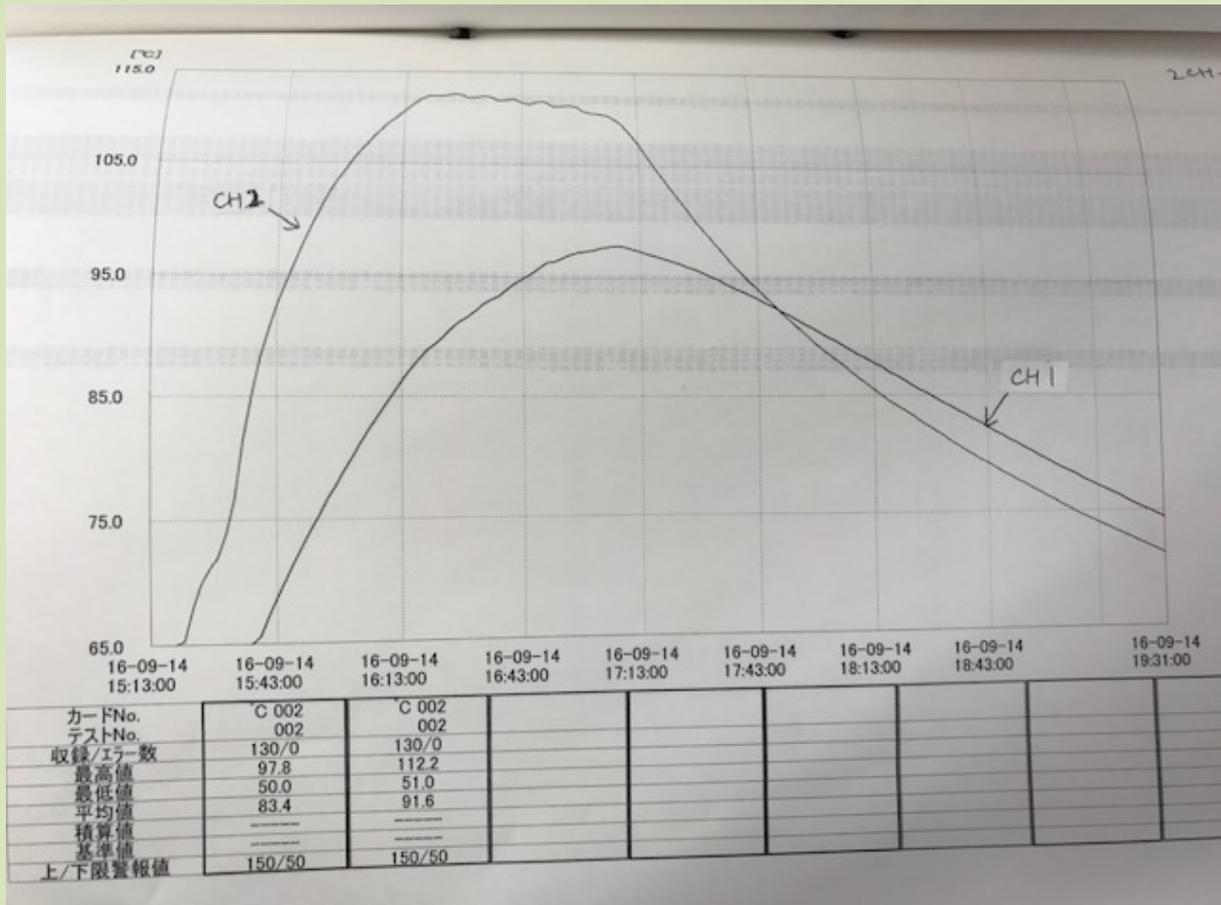
Q4. 今回測定した消毒保管庫の開始時間と終了時間について教えてください。

[1ch]

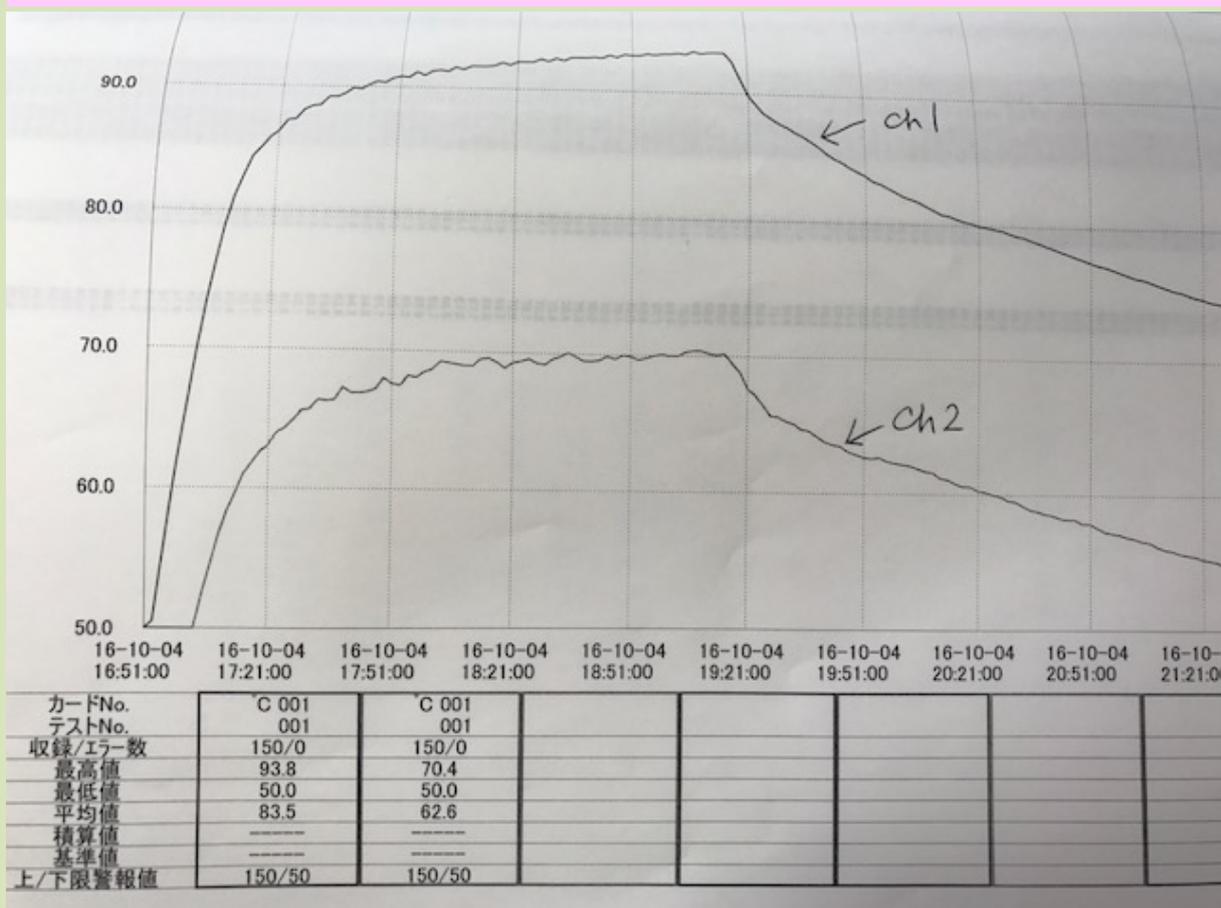
[2ch]

開始時間() 開始時間()
終了時間() 終了時間()

両方とも85°C以上30分維持した例



片方が85°C以下だった場合の例



ルミテスターの使用方法

※この検査は、アルコール消毒や次亜塩素酸消毒前にご使用してください。
拭き取った後、試薬がしっかり溶解しているか確認してから測定してください。



1. 「ルシパックPEN」の綿棒ホルダーを抜き、綿球部分を水でぬらします。「ルシパックPEN」は測定開始の約20分前に冷蔵庫から出し、常温にもどしてから、ご使用ください。



2. 検査対象物の拭き取りを行います。(10cm×10cmを目安に15秒くらいかけて、綿棒がしなるように拭き取ります)



3. 「ルシパックPEN」綿棒部分を本体部分にもどします。



4. 拭き取りサンプルと試薬を反応させ、チューブの先に反応液をおとすために、「ルシパックPEN」を数回振り下ろします



5. 「ルシパックPEN」下部に液がたまっていることを確認し、その後、白色試薬を完全に溶解します。



6. 「POWER」キーを押し電源を入れます。8秒間のカウントダウン後、測定可能状態になります。



7. 「ルシパックPEN」をルミテスターの測定部にセットします。蓋を閉じます。機器は必ず水平に保ってください。



8. 蓋をします。



9. 操作パネルの「ENTER」キーを押します。10秒後に結果が表示されません。

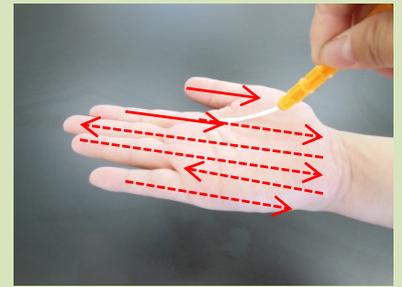
手指の拭き取り方法と測定器の使い方



1. 「ルシパックPEN」の綿棒ホルダーを抜き、綿球部分を水でぬらします。「ルシパックPEN」は測定開始の約20分前に冷蔵庫から出し、常温にもどしてから、ご使用ください。



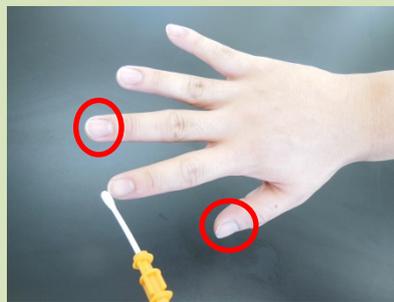
2. 綿棒がしなるぐらいの力で手のひらを横に隙間なく拭く。



3. 手の平を隙間なく縦に拭く



4. すべての指の間を拭く



5. すべての指先・爪の周囲を拭く



6. 「ルシパックPEN」綿棒部分を本体部分にもどします。



7. 拭き取りサンプルと試薬を反応させ、チューブの先に反応液をおとすために、「ルシパックPEN」を数回振り下ろします



8. 「ルシパックPEN」下部に液がたまっていることを確認し、その後、白色試薬を完全に溶解します。



9. 「POWER」キーを押し電源を入れます。8秒間のカウントダウン後、測定可能状態になります。



10. 「ルシパックPEN」をルミテスターの測定部にセットします。蓋を閉じます。機器は必ず水平に保ってください。



11. 蓋をします。



12. 操作パネルの「ENTER」キーを押します。10秒後に結果が表示されます。

手洗いチェッカーの使い方

1. 手洗いチェッカーローションを手に適量出します。
※大人、生徒で1プッシュ、児童で0.5プッシュ程度を目安に



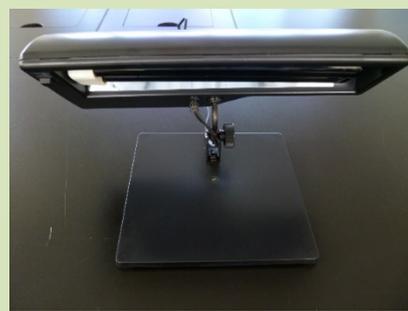
2. ローションを手指全体に塗り広げ、
汚れに見立てます。



3. 手洗い用せっけん液を使って、普段通りの手洗いを行います。

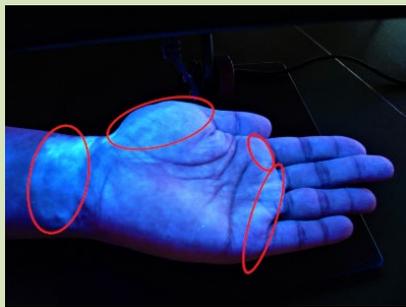


4. ライトの下に手をかざします。



5. 光っている部分が洗い残した部分です。

指先や爪と皮膚の間、爪と指の甘皮の部分、手のひらのシワ、親指の付け根・ふくらみの部分、
手首は、洗い残しの多い部分です。



【手洗いチェッカー 専用ローション】

成分：保湿剤、安定化剤、蛍光剤

- ・アレルギーや皮膚疾患の等、異常のある部分には使用しないでください。
- ・ローションをなめたり、目に入れないようにしてください。
- ・使用後は、ローションをきれいに洗い落としてください。

食器の残留脂肪検査の方法

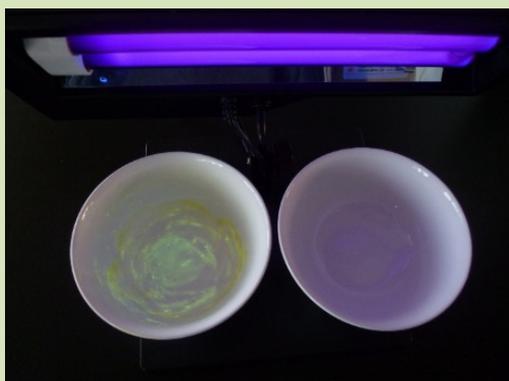
1.クルクミン0.1gを100mLの99%エタノールに溶かしクルクミン溶液とします。



2.食器にクルクミン溶液を約10mL入れ、食器内面にゆき渡らせた後、軽く水洗いし、紫外線を照射します。



3.紫外線を当てると、脂肪が付着している箇所が蛍光黄色(黄緑色)を発します。



(比較例:左の食器に残留あり。)

※クルクミン試薬が入手できない場合は、スパイスとして市販されているターメリックが代用できます。ターメリック0.5~1gを99%エタノールに溶かして使用します。不純物を含むので沈殿物が生じることがありますが、検査に影響はありません。

※エタノールは、危険物に該当し、引火しやすい性質があるので、火気に近づけないようにしてください。また、揮発性が高いので、ふたは確実に閉め、使用の際には換気を確実に行ってください。

※検査後は食器から試薬を完全に除去するために再洗浄を行ってください。