

# 給食会たより

令和3年度第6号  
(公財)熊本市学校給食会  
R3.9.30 文責：本郷

## 給食物資試験検査

本会では、安全・安心な学校給食用物資を提供する事業として、給食物資試験検査（以下「食品検査」）を実施しています。これは、定期的に原材料及び加工食品について微生物検査、理化学検査を行うという学校給食衛生管理基準に則って実施します。

検査する食品の種類・検査項目については、県から市への依頼をもとに、年度末に熊本市教育委員会（以下「市教委」）、熊本市環境総合センター（以下「環総セ」）等及び本会で調整して決定します（右表参照）。具体的な検査食品、検体数、期日、対象施設は献立を考慮して本会が関係機関と調整し、実施します。

9月は27日に実施しました。その日に鶏肉・豚肉・牛肉及び豆腐を使用する学校・共同調理場で、いろいろな業者から納入される物資になるよう計画し、関係学校等に依頼します。当日は、本会が学校等から検査食品を預かり、検査を依頼する食品ごとに試験品送付書を添付して環総セに依頼します。検査結果は、環総セから市教委を通して本会に通知され、その内容に応じて本会が対応します。

細菌や食品添加物等の検査を適正に実施することは、子どもたちに安全・安心を届けることになると考えています。

【令和3年度給食物資試験検査計画表】

月	検査食品	検査項目
5	冷凍食品	・冷凍食品規格（一般細菌数 ・大腸菌群・E. Coli）
	野菜類	・E. Coli
9	鶏肉	・サルモネラ・カンピロバクター
	牛肉・豚肉	・サルモネラ・E. Coli
	豆腐類	・一般細菌数・大腸菌群
10	冷凍食品 （冷菓含）	・冷凍食品規格（一般細菌数 ・大腸菌群・E. Coli）
	練り製品	・大腸菌群
	食肉製品	・亜硝酸根
11	鶏卵	・細菌検査（サルモネラ）
	油脂類	・酸化防止剤（BHT・BHA）



【食品を検温して預かる】



【車載冷蔵庫で運ぶ】



【食品と送付書を手渡す】

当日の業務