

食品検査室だより

うみなぎ

令和6年度1月号 通巻249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 でも御覧いただけます



調理場で

異物鑑定 できます！

“カタラーゼ検査”について

食品検査室では、最終調理品から発見された異物の簡易鑑定を行っております。今回は、植物や昆虫等の生物由来の異物が加熱されたかどうかを調べるカタラーゼ検査について御紹介します。この検査により、**異物(動植物の場合)がどの段階で混入したのかを推測**することができます。ぜひ、調理場でも御活用ください。

カタラーゼとは？

動植物に存在する酵素で、生体内にできる有害な過酸化水素を水と酸素に分解する役割があります。カタラーゼ酵素はタンパク質であり、熱によって変成して失活します。この性質を利用して、異物の加熱履歴を調べることができます。

【検査対象】

昆虫、植物、毛髪(毛根部)

【検査対象外】

ガラス片、金属片、プラスチック片、腐敗しているもの



【検査に必要な器具等】

- ・試験管等の透明容器(ビニール袋でも可)
- ・3%過酸化水素水
(オキシドール等の市販消毒液で代用可です。取扱には十分注意してください。)



【検査方法】

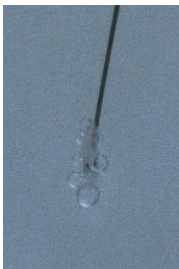
- ① 透明容器に異物を入れる。
- ② 3%過酸化水素水を異物が浸る程度加え、連続した発泡の有無を観察する。

【判定】

発泡あり(カタラーゼ反応あり)=**加熱履歴なし**

発泡なし(カタラーゼ反応なし)=**加熱履歴あり**

○カタラーゼ反応(発泡)例○



【毛髪(毛根)】



【虫】



【植物の葉】

<補足>

・カタラーゼ酵素は失活温度や時間の経過、昆虫の場合には大きさ等により、活性に変化が生じます。したがって、カタラーゼ検査が有効な異物が発見された場合は、できるだけ迅速に検査を実施することが重要です。

《食品検査室の異物鑑定について》

- ・配缶作業中や給食喫食中等の最終調理品で発見された異物の簡易鑑定を行っております。
- ・鑑定方法は異物の形状等から推測し、顕微鏡観察や燃焼実験、試薬を用いた呈色試験等、異物に適した検査を行い、考察していきます。鑑定報告書のお届けまで10日程度を要します。

異物調査報告書	
受付日	令和6年6月14日(金)
依頼先	学校給食センター
内容	最終調理品【キムチチャーハン】と暖房中に異物を見ました。
検体写真	
燃焼実験	
呈色試験	
顕微鏡観察	
判定結果	<p>① 異物は顕微鏡で多量にシズク状しており、燃焼実験では黒煙を発生する液体を発生させた。また、呈色試験でも呈色した。よって、カビ類か、酵母類か、細菌類か、真菌類か、動物由来か、植物由来か、金属由来か、プラスチック由来か、ガラス由来か、その他か、不明である。</p>
備考	<p>以上より、プラスチック由来の異物であると推定され、最終調理品から発見されたため、加工工程での混入が推定されました。</p>

※ただし、本会取扱の物資を使用した調理品に限ります。

お困りの際は
食品検査室まで
ご相談ください

🎅👶👶👶👶👶👶👶👶👶 | 2月の検査実施内容・結果 🎅👶👶👶👶👶👶👶👶

12月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、種実類・魚類・いも類・野菜類・加工肉等で、検査結果はすべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合していました。安全で衛生的な本会の物資を安心して御使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
常温品 冷蔵品	1	調理用スライスアーモンド	正栄食品工業	適	冷 凍 品	33	コーンカーネル	中国・九州地区共同購入	適
	2	調理用八割アーモンド	〃	適		34	野菜ペーストコーン	トクスイフーズ	適
	3	調理用細切アーモンド	〃	適		35	野菜ペーストにんじん	〃	適
	4	調理用粉アーモンド	〃	適		36	カットほうれん草	中国・九州地区共同購入	適
	5	蒸し栗カット	日興食品	適		37	カットほうれんそう(IQF)	マツバラ	適
	6	クルミ	正栄食品工業	適		38	乱切りれんこん	大冷	適
	7	ローストカシューナッツ(有塩)	〃	適		39	ブロッコリー(九州産)	マツバラ	適
	8	八割ピーナッツ(ロースト済)	シオヤマ	適		40	ブロッコリー(輸入)	中国・九州地区共同購入	適
	9	いりごま(白)500g	九鬼産業	適		41	カット小松菜	SN食品研究所	適
	10	いりごま(黒)500g	〃	適		42	小松菜(IQF)	ジェイアイフーズみやぎ	適
	11	すりごま(白)	〃	適		43	チンゲンサイ(IQF)	SN食品研究所	適
	12	ねりごま(白)500g	〃	適		44	カットピーマン(緑)	鹿児島経済連	適
冷 凍 品	13	さんまかぼすレモン煮 40g	津田商店	適	45	カットピーマン(赤)	SN食品研究所	適	
	14	さんま甘露煮 40g	〃	適	46	だいこんおろし	尾家産業	適	
	15	さつまポテト(スイートポテト)	マルイ食品	適	47	カリフラワー	ニチレイフーズ	適	
	16	さつまパイ	鹿児島くみあい食品	適	48	カットしめじ	マツバラ	適	
	17	冷凍里芋(ホール)	マツバラ	適	49	カットえのき	〃	適	
	18	冷凍里芋(乱切)	〃	適	50	美ら海もずく	SN食品研究所	適	
	19	北海道産皮つきポテト	ニチレイフーズ	適	51	冷凍あおさのり	ピアット	適	
	20	ポテトサラダベース	〃	適	52	冷凍おろし生ゆずペースト	尾家産業	適	
	21	長芋とろろ	尾家産業	適	53	ロースハムタンザク	印南食品	適	
	22	九州産スイスチャード	マツバラ	適	54	ロースハムタンザク(IQF)	〃	適	
	23	輸入インゲン(ホール)	中国・九州地区共同購入	適	55	チキンハムタンザク(バラ凍)	〃	適	
	24	輸入インゲン(カット)	〃	適	56	荒挽ミニカクテルウインナー	〃	適	
	25	枝豆むき実	〃	適	57	スライスウインナー(5mm)	〃	適	
	26	きぬさや	〃	適	58	スライスウインナー(10mm)	〃	適	
	27	グリーンピース	〃	適	59	スキンスポークフランク 30g	〃	適	
	28	かぼちゃペースト	鹿児島くみあい食品	適	60	スキンスポークフランク 40g	〃	適	
	29	乱切りごぼう	マツバラ	適	61	カットベーコン	〃	適	
	30	千切りごぼう	ジェイアイフーズみやぎ	適	62	ショルダーベーコン(カット)	〃	適	
	31	ささがきごぼう	〃	適	63	スティックベーコン	〃	適	
	32	ソテードオニオンスライス	エム・シーシー食品	適	64	焼き豚きざみ	JA食肉かごしま	適	

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~64) ・大腸菌群(No.1~15,19,21,24,28,32,34~35,40,43,46,50~52)
- ・E.coli(大腸菌)(No.16~18,20,22~23,25~27,18~31,33,36~39,42,44~45,47~49,53~64)
- ・サルモネラ属(No.1~64) ・黄色ブドウ球菌(No.1~64) ・腸炎ピブリオ(No.13~14) ・カビ・酵母(No.1~4,6~8)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~12,15,21,24,40,46,50~64) ・クロストリジウム属(No.6,53~64)

【理化学検査】

- ・塩分(No.13~14,50~51,53~64) ・水分(No.9~12,53~64) ・ヒスタミン(No.13~14)
- ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.15) ・アフラトキシン(カビ毒)(No.1~8) ・残留農薬(No.23~27,33,38,40,47)