

# 食品自主検査



岡山県学校給食会では、年間1,200検体、10,000項目を目標に、全取扱物資の食品自主検査を実施し、安全を確認して安心の提供に努めています。

## 細菌の検査

### 1 検体の選定

コンピュータシステムにより管理されている検査実施状況を踏まえ検体を選定します。



### 2 検体の抽



### 3 検体の確認



### 4 検体の採取

検体を一定の分量に測ります。



### 5 重量チェック



### 6 検体の希釈

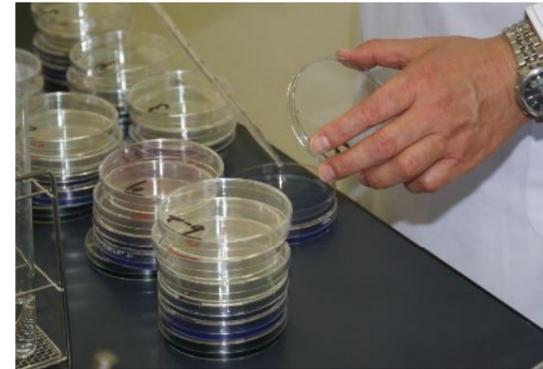


### 7 検体の粉碎



### 8 検体の分注

検体を加工状態に適した倍率に希釈し



### 9 培地で塗抹



### 10 培地の分注



### 11 培養



一般細



大腸菌

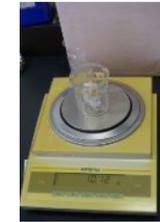
### 12 判定



O157

## 保存料の検査 塩分の測定

### 1 検体の採



### 2 薬品の注入



### 3 成分の抽出



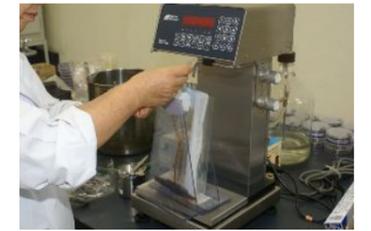
### 4 保存料の抽



### 5 保存料の有無・含有量測定



### 1 検体の採



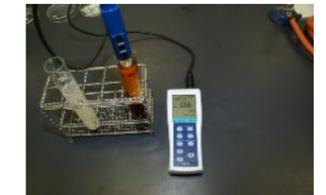
### 2 検体の希釈



### 3 検体の粉碎



### 4 塩分の測定



## 検査結果の記録

