

簡便な給食食器の清浄度検査法

一般社団法人 京都府薬剤師会
試験研究センター 津村 貫

以下に示す検査法は、本年6月9日に実施された「京都府学校薬剤師会の研修会」(京都府薬剤師会会館 1F 大会議室)の内容と同じである。

1) デンブロン性残留物の検査法(ヨ素-デンブロン反応)

市販の(希)ヨードチンキ 500mL(丸石製薬など 610~860 円/本)に精製水を3~5倍量加えて希釈し、検査試液(A)を調製する。

検査したい食器に検査試液(A)5~10mLをふりかけ、しばらくしてから流水で軽く水洗いした後、デンブロンが残存している個所が青紫色を呈する。

2) 脂肪性残留物の検査法

市販のパブリカ(S&B食品、ハウス食品 16~18g 160~220 円)0.5~1.0gにエタノール100mLを加えて色素を溶出させる。不溶物が結構多くあり、上澄み液を検査試液(B)として用いる。

検査したい食器に検査試液(B)(パブリカアルコール溶液)5mLをふりかけ、試液を食器全体にゆきわたらせた後、軽く水洗いし、着色の有無を観察する。残留脂肪があるときには、その個所がオレンジ色を呈する。

3) タンパク質残留物の検査法

市販のニヒトリン(和光純薬 25g入り、5000 円)0.25gを精製水50mLに溶解して検査試液(C)を調製する(調製後、7日以内に使用する)。

検査したい食器に検査試液(C)5mLをふりかけ、試液を食器全体にゆきわたらせた後、しばらく放置する(ドライヤーで食器を熱すると早く判定できる)。タンパク質が残留していれば、その個所が青紫色を呈する。

以上