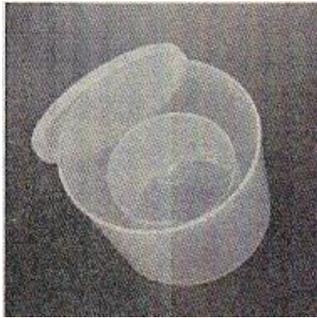
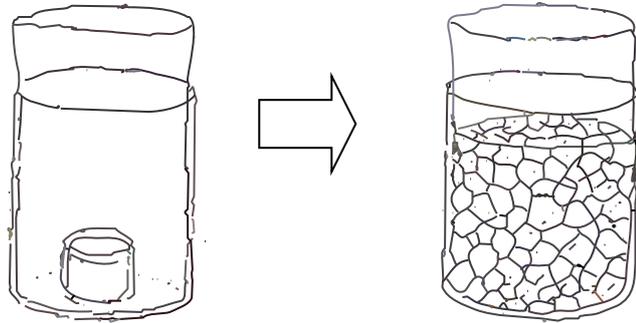


【試験品の前処理について】

試験品は、マリネリ容器とよばれる専用容器に詰めて検査を行います。詰める際に隙間が出来てしまうと正確に測定ができません。下記の注意点をご確認のうえ表1に従い試験品の前処理を行ってからご持参ください。



マリネリ容器



5mm角程度に切った試験品をマリネリ容器に隙間無く詰めます。ミキサーにかけたものでもかまいません。

【試験品の前処理の際の注意点】

- ◆ 試験品は1kg以上(乾物については表2にある重さ)をご用意ください。検査は1Lの専用容器(マリネリ容器)に詰めて行うため、正確に検査するためには1L以上(1kg以上)必要となります。
- ◆ 検査では、食べる部分のみを検査しますので、表1の食品別の前処理方法の表を参考に食べる部分が1kg以上になるようにご用意ください。
- ◆ 野菜類は20秒ほど水道水でよく洗い流し泥や土を落とすか、水道水をしみこませたペーパータオルで表面をふき取ってください。
- ◆ 検査をする食品は、ハサミ、カッター、包丁等で5mm角程度のみじん切りにするかミキサーにかけて、ビニール袋などに入れてお持ちください。
- ◆ 冷凍食品は解凍して冷蔵庫で保管後のものをお持ちください。
- ◆ 乾燥食品は、表2の必要量の表をご参照のうえ水戻しせずハサミ等でなるべく細かくしてお持ちください。
- ◆ ご不明な点はお問合わせください。

表1 食品別の前処理方法

食品の分類と代表的な食品		前処理方法(5mm 角程度に切るか、ミキサーにかけてください。)
野菜類	<u>野菜(葉もの)</u> 代表例：こまつな、春菊、チンゲン菜、水菜、サニーレタス、ほうれん草、みつば、セロリ、パセリなど	根及び変色した葉を取り除いて切ってください。
	<u>野菜(葉もので芯があるもの)</u> 代表例：キャベツ、白菜、レタスなど	外側の葉と芯を取り除いて切ってください。
	<u>野菜(根菜類)</u> 代表例：大根、にんじん、かぶ、れんこん、じゃがいも、さつまいもなど	ひげ根を除去して切ってください。
	<u>野菜(うり科、なす科)</u> 代表例：きゅうり、なす、トマト、ピーマンなど	ヘタを取り除いて切ってください。
	<u>野菜(ねぎ類、にんにく類)</u> 代表例：ねぎ、にら、玉ねぎ、にんにくなど	根と外皮を取り除いて切ってください。
	<u>野菜(とうもろこし類)</u> 代表例：とうもろこし	外皮、ひげ、芯を除いて種子の状態にしてください。
<u>きのこ類</u>		石突を除去して切ってください。
<u>果物類</u> 代表例：りんご、なし、みかん、ぶどうなど		外側の皮やヘタ、葉など食べない部分は取り除いて切ってください。
豆類	<u>豆類(さやを食べないもの)</u> 代表例：えだまめなど	さやから豆を出してください。
	<u>豆類(さやごと食べるもの)</u> 代表例：さやえんどう、さやいんげんなど	さやのついたまま切ってください。
	<u>豆類(乾燥した豆)</u> 代表例：小豆、大豆など	そのままお持ちください。
魚貝類	<u>魚類(全体を食する小型魚)</u> 代表例：しらす、ししゃもなど	魚をまるごと切ってお持ちください。しらすなど、5mm 以下の場合はそのままの状態です。
	<u>魚類(全体を食さない中～大型魚)</u> 代表例：さんま、あじなど	頭部、内蔵、骨などを除いて切ってください。
	<u>貝類</u> 代表例：あさり、はまぐり、しじみなど	殻から身を出してください。
<u>肉類</u> 代表例：牛肉、豚肉、鶏肉など		骨などの食べない部分を除いて切ってください。
<u>米</u>		そのままお持ちください。
<u>粉ミルク</u>		粉の状態です。

表2 乾燥食品の必要量

試験品は水戻しせずハサミ等でなるべく細かくしてお持ちください。

品目	必要な乾燥食品の重さ(g)
乾燥しいたけ	約 200
乾燥きくらげ	約 150
かんぴょう・干しぜんまい	約 200
割り干しだいこん・切り干しだいこん	約 300
干わかめ	約 200
こんぶ	約 350
干ひじき・寒天	約 150
本干みがきにしん	約 550

ご不明な点は下記にお問合わせ下さい。

世田谷保健所生活保健課衛生検査センター

電話番号 03-3706-6772 (平日 午前8時30分～午後5時まで)