

## 中学校給食食材検査結果(令和5年11月28日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
豚肉	大腸菌	陰性
鶏肉	カンピロバクター	陰性
カットごぼう	黄色ブドウ球菌	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
白菜	EPN他232項目	N.D.※

※ N.D.は定量限界値未満を示す

食品添加物検査		
食材	項目	結果
肉団子	ソルビン酸	検出せず

### 細菌検査

検査方法…大腸菌(酵素基質培地培養法)  
カンピロバクター(スキロー寒天培地培養法)  
黄色ブドウ球菌(マンニット食塩培地培養法)  
(検査方法は、食品衛生検査指針(微生物編)に準ずる)

### 残留農薬測定検査

検査キット名…農作物227+5成分セット  
(検査方法は、食品衛生法・衛生試験法・日本工業規格 その他の検査方法に準ずる)

### 食品添加物検査

検査方法…HPLC法  
(検査方法は、食品衛生検査指針に準ずる)