

小学校給食食材検査結果(令和5年12月4日・6日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
油揚げ	大腸菌	陰性
白ごはん	大腸菌	陰性
ほうれん草(カット)	大腸菌	陰性
鶏肉	カンピロバクター	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
たまねぎ	アセタミプリド	N.D. ※1
	フェニトロチオン	N.D. ※1
	ボスカリド	N.D. ※1
	他229項目	N.D. ※2

※1 農薬の摂取量が健康に悪影響を及ぼさないことが確認され、残留基準値が設定されています。

基準値項目: なす アセタミプリド基準値0.2ppm、フェニトロチオン基準値0.05ppm
ボスカリド基準値5ppm

※2 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
むき枝豆	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)
(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)