

中学校給食食材検査結果(令和4年7月12日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
キス天のお茶揚げ	黄色ブドウ球菌	陰性
鶏肉	カンピロバクター	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
大和まな	ジベルメトリン	0.58ppm※1
	他226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:その他あぶらな科野菜 ジベルメトリン 6ppm 】

ジベルメトリンは検出されましたが、基準値以下であることから健康に悪影響を及ぼさない量です。

※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
かまぼこ(ほし)	ソルビン酸	検出せず

細菌検査

検査方法…マンニット食塩培地培養法(黄色ブドウ球菌)
CCDA培地培養法(カンピロバクター)

残留農薬測定検査

検査キット名…農作物227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
(食品衛生検査指針(理化学編)に準ずる)