

## 小学校給食食材検査結果(令和5年3月16日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
油揚げ	大腸菌	陰性
鶏肉	サルモネラ菌	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
キャベツ	アゾキシストロビン 他231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
焼き豚	亜硝酸根	<0.001

亜硝酸根の基準値は<0.07である。

### 細菌検査

検査方法…大腸菌(酵素基質培地培養法)  
サルモネラ菌(XSAL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成分セット+5項目  
(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…比色法  
(検査方法は、食品衛生検査指針に準ずる)