

中学校給食食材検査結果(令和4年10月11日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
鶏ひき肉	カンピロバクター	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
白菜	フェンバレレート	0.35ppm※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:白菜 フェンバレレート 3.0ppm 】

フェンバレレート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
平天	ソルビン酸	検出せず

細菌検査

検査方法…CCDA培地培養法

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)