

小学校給食食材検査結果(令和6年3月7日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
白ごはん	大腸菌	陰性
里芋カット	大腸菌	陰性
油揚げ	大腸菌	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
大根	EPN他231項目	N.D. ※1

※1 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
ひら天	亜硝酸根	<0.001※2

※2 最小下限値を示す

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)
(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…比色法
(検査方法は、食品衛生検査指針に準ずる)