

## 小学校給食食材検査結果(令和2年7月21日実施)

細菌検査			
食材	項目	結果	基準値 ※
さといも(カット)	大腸菌群数	陰性	
鶏肉	サルモネラ菌	陰性	
豚肉	腸管出血性大腸菌(O-157)	陰性	

農薬検査			
食材	項目	結果	基準値
玉ねぎ	アゾキシストロビン 他104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	基準値
かまぼこ	ソルビン酸	検出せず	2.0g/kg

※基準値の空白については、食品、添加物等の規格基準による定めなし

### 細菌検査

検査方法…大腸菌群数(デソキシコレート培地培養法)  
 サルモネラ菌(セレナイトシスチン・DHL培地培養法)  
 腸管出血性大腸菌O-157(ノボビオシンカロmEc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105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(添加物編)に準ずる)