

中学校給食食材検査結果(令和3年7月13日実施)

細菌検査			
食材	項目	結果	基準値 ※
きざみ揚げ(冷凍)	大腸菌群	陰性	

農薬検査			
食材	項目	結果	基準値
大和まな	アゾキシストロビン 他226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
星ちらし蒲鉾(冷凍)	ソルビン酸	検出せず	2.0g/kg

※基準値の空白については、規格基準による定めなし

細菌検査

検査方法…酵素基質培地培養法(大腸菌群)

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)