

中学校給食食材検査結果(令和5年3月14日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
焼き餃子	カンピロバクター	陰性
	大腸菌	陰性
鶏卵	サルモネラ菌	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
ちんげんさい	クロルフェナピル	0.12ppm※1
	ジノテフラン	0.014ppm※1
	他230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:チンゲンサイ クロルフェナピル基準値10ppm、ジノテフラン基準値10ppm】
クロルフェナピル、ジノテフラン 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
ベーコン	食品添加物	<0.001

亜硝酸根の基準値は<0.07である。

細菌検査

検査方法…カンピロバクター(CCDA培地培養法)
大腸菌(酵素基質培地培養法)
サルモネラ菌(XSAL培地培養法)

残留農薬測定検査

検査キット名…農作物227成分セット+5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
(食品衛生検査指針に準ずる)