

中学校給食食材検査結果(令和5年7月11日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
牛肉	大腸菌	陰性
チキンカツ	カンピロバクター	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
キャベツ	EPN他231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
ミニウインナー	ソルビン酸	検出せず
かまぼこ	ソルビン酸	検出せず

細菌検査

検査方法…大腸菌(酵素基質培地培養法)

カンピロバクター(スキロー寒天培地培養法)

(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…HPLC法

(検査方法は、食品衛生検査指針に準ずる)