

小学校給食食材検査結果(令和4年11月17日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
油揚げ	大腸菌	陰性
鶏肉	サルモネラ菌	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
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
こんにゃく	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)

サルモネラ菌(XSAL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(添加物編)に準ずる)