

小学校給食食材検査結果(令和3年12月10日実施)

細菌検査			
食材	項目	結果	基準値 ※
カットかぼちゃ	大腸菌群数	5.0 × 10 ³ ※	
	一般生菌数	9.8 × 10 ⁵ ※	
鶏肉	サルモネラ菌	陰性	
豚肉	0-157	陰性	

※大腸菌群は土、空気、水など自然の中に広く分布している菌です。

野菜や果物といった食べ物からも検出され、洗浄、加熱後には死滅する菌です。

一般生菌も洗浄、加熱後には安全に食べることができます。

カットかぼちゃの大腸菌群、一般生菌の結果のところに数値がありますが、給食では下処理で、三回洗い、調理過程で十分な加熱を行い、衛生管理を徹底しています。

農薬検査			
食材	項目	結果	基準値
大根	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
ベーコン	ソルビン酸	検出せず	

※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)

(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

(食品衛生検査指針(添加物編)に準ずる)