

小学校給食食材検査結果(令和5年7月20日実施)

細菌検査		
食材	項目	結果
豚ひき肉	腸管出血性O-157	陰性
鶏ひき肉	カンピロバクター	陰性

農薬検査		
食材	項目	結果
なす	アセタミプリド	0.025ppm※1
	フェニトロチオン	0.006ppm※1
	ボスカリド	0.007ppm※1
	他229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: なす アセタミプリド基準値2ppm、フェニトロチオン0.006ppm、ボスカリド基準値3ppm

アセタミプリド、フェニトロチオン、ボスカリド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
ごぼう天	ソルビン酸	検出せず

細菌検査

検査方法…腸管出血性O-157(SMAC寒天培地培養法)
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)