

# 令和4年3月分 各種食品等検査結果

公益財団法人宮城県学校給食会

## 1. 細菌検査結果

検査機関: 一般財団法人宮城県公衆衛生協会

番号	検査日	保管区分	対象物資	規格	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	セウス菌
1	3月25日	冷凍	国産小麦学給ちやんぼんめん	200g	基準値内	—	陰性	—	—	—
2	3月25日	冷凍	国産菜の花カットBQF	1kg	基準値内	—	陰性	—	—	—
3	3月25日	常温	煮干し	1kg	基準値内	—	陰性	—	—	—
4	3月25日	常温	業務用だしの素レギュラー	1kg	基準値内	—	陰性	—	—	—
5	3月25日	常温	SBとろける給食用カレーフレークN 甘口	1kg	基準値内	—	陰性	—	—	—
6	3月25日	常温	SBディナーカレーフレーク	1kg	基準値内	—	陰性	—	—	—
7	3月25日	常温	理研クリームポタージュ	1kg	基準値内	—	陰性	—	—	—
8	3月25日	冷蔵	シュレッドチーズ	1kg	基準値内	陰性	—	—	—	—
9	3月25日	常温	SSK S-Line ドレッシング ごま	1kg	基準値内	陰性	—	陰性	陰性	—
10	3月25日	常温	昆布かつおつゆ	1.8ℓ	基準値内	陰性	—	陰性	陰性	—
11	3月25日	冷蔵	平こんにゃく黒	1kg	基準値内	陰性	—	陰性	陰性	—
12	3月25日	常温	国産たけのこ水煮 ホール	1kg	基準値内	陰性	—	陰性	陰性	—

※食品により検査項目は異なります。検査対象外は(—)と表記。

### ●食品の規格基準の指標

基本物資						
検査品目	生菌数(g)	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	セウス菌
学校給食用パン	10万以下	陰性	陰性	陰性	陰性	—
学校給食用米飯	10万以下	—	陰性	陰性	—	陰性
一般物資						
検査品目	生菌数(g)	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	セウス菌
冷凍製品 (凍結前無加熱加熱後摂取)	300万以下	—	陰性	—	—	—
冷凍食品(無加熱摂取)	10万以下	陰性	—	陰性	陰性	—
常温製品 (製造工程上、加熱有またはそのまま喫食)	10万以下	陰性	陰性	陰性	陰性	—

常温製品 (製造工程上, 未加熱)	300 万以下	—	陰性	陰性	陰性	—
冷蔵製品 (製造工程上, 加熱有またはその まま喫食)	10 万以下	陰性	陰性	陰性	陰性	—
冷蔵製品(製造工程上, 未加熱)	300 万以下	—	陰性	陰性	陰性	—

※物資の検査項目について、食品衛生法に基づき一般生菌数が基準値内であること、食中毒原因菌が陰性であることを確認しています。

なお、本会で必要と判断した検査項目は物資によって異なる場合があります。

## 2. 残留農薬検査結果

検査機関：一般財団法人宮城県公衆衛生協会

番号	検査日	対象物資	対象品種	検査結果
1	3月25日	令和3年産 米粉用精米(宮城県産)	ひとめぼれ	検出なし

## 3. 遺伝子検査結果

検査機関：一般財団法人日本穀物検定協会

番号	検査日	対象物資	対象品種	検査結果
1	3月31日	令和3年産 米粉用玄米(宮城県産)	ひとめぼれ	検出なし

## 4. 学校給食用小麦粉検定結果

検査機関：一般財団法人日本穀物検定協会

対象工場：日東富士製粉株式会社 東京工場

検定月日	小麦粉種類	量目	包装	検定袋数	品位規格				品位
					±1.0	±0.05	最高限度		
					粗蛋白 12.0(%)	灰分 0.48(%)	水分 14.5(%)	粒度 2.0(%)	
3月17日	強力小麦粉	—	ばら	60,000 kg	12.8	0.49	13.8	0.0	合格
3月17日	強力小麦粉	25kg	紙袋	160 袋	12.8	0.49	13.9	0.0	合格

## 5. 学校給食用精米検定結果

検査機関：一般財団法人日本穀物検定協会

対象工場：株式会社サンライスみやぎ 気仙沼工場

番号	検定月日	原料玄米				生産精米				鮮度
		産地 品種	量目	数量		量目	合格数量		実歩留	
				個数	キログラム		個数	キログラム		
1	3月23日	宮城 ひとめぼれ	30	16	452	10	41	408	90.3	良
2	3月23日	宮城 ひとめぼれ	30	17	498	10	45	450	90.4	良

品 位	番号	項目 区分	最高限度					適否	
			水分 (%)	粉状質粒 (%)	被害粒		砕粒 (%)		異種穀粒 及び異物 (%)
					計 (%)	着色粒 (%)			
			16.0	15	2	0.2	8	0.1	
1		うるち精米 標準米	14.0	1	0	なし	1	0.0	適
2		うるち精米 標準米	14.0	1	0	なし	1	0.0	適

対象工場:ワタヒョウ株式会社 精米工場

番号	検定 月日	原料玄米				生産精米				鮮度
		産地 品種	量目	数量		量目	合格数量		実歩留	
				個数	キログラム		個数	キログラム		
1	3月2日	宮城 ひとめぼれ	30	36	1,080	10	98	975	90.3	良
2	3月2日	宮城 ひとめぼれ	30	32	960	10	87	867	90.3	良

品 位	番号	項目 区分	最高限度					適否	
			水分 (%)	粉状質粒 (%)	被害粒		砕粒 (%)		異種穀粒 及び異物 (%)
					計 (%)	着色粒 (%)			
			16.0	15	2	0.2	8	0.1	
1		うるち精米 標準米	14.3	3	0	0.0	1	0.0	適
2		うるち精米 標準米	14.0	5	0	0.0	1	0.0	適

対象工場:株式会社パールライス宮城 精米工場

番号	検定 月日	原料玄米				生産精米				鮮度
		産地 品種	量目	数量		量目	合格数量		実歩留	
				個数	キログラム		個数	キログラム		
1	3月16日	宮城 ひとめぼれ	30	18	553	10	50	500	90.4	良
2	3月16日	宮城 ひとめぼれ	30	62	1,874	10	169	1,693	90.3	良

品 位	番号	項目 区分	最高限度					適否	
			水分 (%)	粉状質粒 (%)	被害粒		砕粒 (%)		異種穀粒 及び異物 (%)
					計 (%)	着色粒 (%)			
			16.0	15	2	0.2	8	0.1	
1		うるち精米 標準米	14.2	3	0	なし	0	0.0	適
2		うるち精米 標準米	13.3	5	0	なし	0	0.0	適