

生駒市小明町1787-28

生駒市長 殿

郡保第30号の 40

平成25年7月24日

奈良県郡山保健所長

収去検査の結果について

平成25年7月8日に収去した物品について、保健研究センターにおいて検査した結果を下記のとおり通知します。

記

【収去品名】 鶏肉の甘酢あん

【食品分類】 学校給食

【収去物品の製造又は加工者住所氏名】 被収去者所在地に同じ
被収去者氏名に同じ

【検査項目】

【検査結果】

細菌数	4,000/g以下
E.coli	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性

【備考】 県指導基準に適合する

【参考】 加熱加工食品の県指導基準
細菌数 100,000個/g未満
E.coli 陰性
黄色ブドウ球菌 陰性

検査結果報告書

施設名

生駒市立学校給食センター 様

堺市登録衛生検査所
株式会社 関西環境センター
本社・研究所 〒599-8276 大阪府堺市中央区小阪204-27



検査責任者 山里 真二



平成25年7月10日

平成25年6月24日、依頼された共試品について、試験した結果は下記の通りです。

試験成績

共 試 品	カットウインナー（食品添加物検査）																	
標 記 事 項	提出日	平成25年6月24日																
	採取時間																	
試験品の数量	1試験品																	
試 験 結 果	<table><tr><th>項 目</th><th>結 果</th></tr><tr><td>亜硝酸銀</td><td>検 出 せ ず</td></tr><tr><td>以下余白</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		項 目	結 果	亜硝酸銀	検 出 せ ず	以下余白											
	項 目	結 果																
	亜硝酸銀	検 出 せ ず																
	以下余白																	
検査方法 食品衛生検査指針（添加物編）に準じています。 HPLC法 検出限界0.001ppm																		

検査結果報告書

施設名

生駒市立学校給食センター 様

堺市登録衛生検査所
株式会社 関西環境センター
本社・研究所 〒599-8276 大阪府堺市中央区小阪204-27



検査責任者 山里 真二



平成25年7月10日

平成25年6月24日、依頼された共試品について、試験した結果は下記の通りです。

試験成績

共 試 品	いか（食品添加物検査）																	
標 記 事 項	提出日	平成25年6月24日																
	採取時間																	
試験品の数量	1試験品																	
試 験 結 果	<table><tr><th>項 目</th><th>結 果</th></tr><tr><td>亜塩素酸ナトリウム</td><td>検 出 せ ず</td></tr><tr><td>以下余白</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		項 目	結 果	亜塩素酸ナトリウム	検 出 せ ず	以下余白											
	項 目	結 果																
	亜塩素酸ナトリウム	検 出 せ ず																
	以下余白																	
検査方法 食品衛生検査指針（添加物編）に準じています。 HPLC法 検出限界0.001ppm																		

検査結果報告書

施設名

生駒市立学校給食センター 様

堺市登録衛生検査所

株式会社 関西環境センター

本社・研究所 〒599-8276 大阪府堺市中央区小阪204-27

検査責任者 山里 真二



平成25年7月10日

平成25年6月24日、依頼された共試品について、試験した結果は下記の通りです。

試験成績

共 試 品	ちらしかまぼこ（食品添加物検査）																	
標 記 事 項	提出日	平成25年6月24日																
	採取時間																	
試験品の数量	1試験品																	
試 験 結 果	<table><thead><tr><th>項 目</th><th>結 果</th></tr></thead><tbody><tr><td>ソルビン酸</td><td>検 出 せ ず</td></tr><tr><td>以下余白</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></tbody></table>		項 目	結 果	ソルビン酸	検 出 せ ず	以下余白											
	項 目	結 果																
	ソルビン酸	検 出 せ ず																
	以下余白																	
検査方法 食品衛生検査指針（添加物編）に準じています。 H P L C 法 検出限界0.001ppm																		

検査結果報告書

施設名

生駒市立学校給食センター 様

堺市登録衛生検査所

株式会社 関西環境センター

本社・研究所 〒599-8276 大阪府堺市中央区小阪204-27

検査責任者 山里 真二



平成25年7月10日

平成25年6月24日、依頼された共試品について、試験した結果は下記の通りです。

試験成績

共試品	ちらしかまぼこ（食品添加物検査）																	
標記事項	提出日	平成25年6月24日																
	採取時間																	
試験品の数量	1試験品																	
試験結果	<table><thead><tr><th>項目</th><th>結果</th></tr></thead><tbody><tr><td>サッカリンナトリウム</td><td>検出せず</td></tr><tr><td>以下余白</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></tbody></table>		項目	結果	サッカリンナトリウム	検出せず	以下余白											
	項目	結果																
	サッカリンナトリウム	検出せず																
	以下余白																	
検査方法 食品衛生検査指針（添加物編）に準じています。 HPLC法 検出限界0.001ppm																		

検査結果報告書

施設名

生駒市立学校給食センター 様

堺市登録衛生検査所

株式会社 関西環境センター

本社・研究所 〒599-8276 大阪府堺市中央区小阪204-27

検査責任者 山里 真二



平成25年7月10日

平成25年6月24日、依頼された共試品について、試験した結果は下記の通りです。

試験成績

共 試 品	小松菜（農薬検査）																	
標 記 事 項	提出日	平成25年6月24日																
	採取時間																	
試験品の数量	1試験品																	
試 験 結 果	<table><thead><tr><th>項 目</th><th>結 果</th></tr></thead><tbody><tr><td>シペルメトリン</td><td>検 出 せ ず</td></tr><tr><td>以下余白</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></tbody></table>		項 目	結 果	シペルメトリン	検 出 せ ず	以下余白											
	項 目	結 果																
	シペルメトリン	検 出 せ ず																
	以下余白																	
検査方法 食品衛生検査指針（理化学編）による。ガスクロマトグラフ質量分析法。																		

検査結果報告書

生駒市立学校給食センター 様

堺市登録衛生検査所

株式会社 関西環境センター

本社・研究所 〒599-8276 大阪府堺市中央区小阪204-27

検査責任者 山里 真二



報告日 平成25年7月10日

平成25年6月24日、提出された試験品の結果は下記の通りです。

試験品名	食材検査					
標記事項						
	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ菌	0-157	***
太もやし	3.0×10^6	3.3×10^5	陰性	***	***	
ポークフライド	1.8×10^4	陰性	陰性	***	***	
牛肉	***	***	***	***	陰性	
以下余白						

検査方法は、食品衛生検査指針(微生物編)に準じています。

一般生菌数――普通寒天培地培養法	大腸菌群数――デソキシコレート培地培養法
大腸菌――XM-G寒天培地培養法	サルモネラ菌――セテナイトシスチン・DHL培地培
黄色ブドウ球菌――食塩加マンニット培地培養法	カンピロバクター菌――スキロー培地培養法
腸炎ビブリオ菌――TCBS寒天培地培養法	セレウス菌――NGKG寒天基礎培地培養法
腸管出血性大腸菌0-157――ノボピオシンカロmEc培地培養法	
乳酸菌――BCPカロプレートカウント寒天培地培養法	真菌――サブロー寒天培地培養法