

食品検査結果 平成25年 6 月分

(公財)宮城県学校給食会

細菌検査成績表

検査機関:宮城県公衆衛生協会

番号	保管区分	対象物資	メーカー	規格	生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	セクス菌	腸炎菌
1	常温	焙煎乾燥パン粉	横山食品(株)	1kg	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
2	常温	おこげ	アルファー食品(株)	7g	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
3	常温	上撰醤油	仙台味噌醤油(株)	1.8L	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
4	常温	いろなし醤油	仙台味噌醤油(株)	1.8L	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
5	冷凍	かつお竜田揚げ	(株)宮經	50g	基準値内		陰性	陰性	陰性		陰性
6	冷凍	豚味噌ステーキ	太平商事(株)	50g	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
7	冷蔵	学校給食用めん(蒸し中華そば)	たからや	5kg	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
8	常温	学校給食用多様化パン(コアパン)	(株)木村屋	50g	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
9	冷凍	さんま竜田揚げ	(株)宮經	30g	基準値内		陰性	陰性	陰性		陰性
10	冷凍	ほうれん草カット(バラ凍結)	農業生産法人有限会社四位農園	1kg	基準値内		陰性	陰性	陰性		
11	冷凍	冷凍 結び昆布	(株)アオキ	1kg	基準値内	陰性	陰性	陰性			陰性
12	冷凍	まぐろ角切り 生姜醤油馴染付	(株)宮經	1kg	基準値内		陰性	陰性	陰性		陰性

※加熱後摂取冷凍食品のうち、凍結前に加熱されたもの以外のものは、大腸菌陰性及び、生菌数 3,000,000 個/g 以下である。

遺伝子検査結果

検査機関:日本穀物検定協会

番号	対象品種	検体名	検査結果
1	ひとめぼれ	学校給食用精米(石巻市産)	異常なし

学校給食用精米検定調書 平成 25 年 6 月分

サンライスマiyaぎ気仙沼工場

検査機関:日本穀物検定協会

番号	検定	原料玄米	生産精米	鮮度

	月日	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	6月27日	宮城 ひとめぼれ	30	8.5	2,606	10	236	2,354	90.3	良
2	6月27日	宮城 ひとめぼれ	30	4.5	265	10	24	240	90.6	良
3	6月27日	宮城 ひとめぼれ	30	2.5	135	10	13	122	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	14.8	1	0	0.0	1	0.0	適
2		うるち精米 標準米	14.4	1	0	0.0	1	0.0	適
3		うるち精米 標準米	14.4	1	0	0.0	1	0.0	適

ワタヒョウ精米工場

検査機関: 日本穀物検定協会

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	6月3日	宮城 ひとめぼれ	30	10	600	10	55	542	90.3	良
2	6月3日	宮城 ひとめぼれ	30	10	600	10	55	542	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	4.0	—	—	0	—	適
2		うるち精米 標準米	13.7	4.0	—	—	0	—	適

パールライス宮城精米工場

検査機関: 日本穀物検定協会

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	6月19日	宮城 ひとめぼれ	30	22	660	10	60	596	90.3	良
2	6月19日	宮城 ひとめぼれ	30	110	3,322	10	300	3,000	90.3	良
3	6月19日	宮城 ひとめぼれ	30	4	132	10	12	120	90.9	良

4	6月19日	宮城 ひとめぼれ	30	27	830	10	75	750	90.3	良
5	6月19日	宮城 ひとめぼれ	30	1	46	10	5	42	91.3	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	14.1	4	0	0.0	1	—	適
	2	うるち精米 標準米	14.2	3	0	0.0	1	—	適
	3	うるち精米 標準米	14.5	6	0	0.0	1	—	適
	4	うるち精米 標準米	14.3	5	0	0.0	1	—	適
	5	うるち精米 標準米	14.4	6	0	0.0	1	—	適

学校給食用小麦粉検定調書 平成25年6月分

白石興産(株)工場

検査機関:日本穀物検定協会

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(%)	
6月20日	強力小麦粉	25kg	紙袋	70 袋	12.6	0.48	13.7	0.0	合格
6月20日			ばら	45,000 kg	12.5	0.48	13.7	0.0	合格

当法人施設内空間放射線量検査結果 平成25年6月分

検査機関:宮城県学校給食会(シンチレーションサーベイメータ TCS-172B)

測定日	測定場所	測定値	備考
2013.6.03	当法人駐車場	0.06 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.02 μ Sv/h	
2013.6.10	当法人駐車場	0.07 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.02 μ Sv/h	
2013.6.17	当法人駐車場	0.07 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.02 μ Sv/h	
2013.6.24	当法人駐車場	0.07 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.03 μ Sv/h	