

食品検査結果 平成28年4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	腸炎ブドウ球菌
1		学校給食用基本パン(食パン)	学校給食パン宮城協業組合	50g	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
2		学校給食用米飯	大勇堂	150g	基準値内		陰性	陰性		陰性	
3		学校給食用米飯	(有)朝日堂	105g	基準値内		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。

当法人施設内空間放射線量検査結果 平成28年4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
2016.04.04	当法人駐車場	0.06 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.02 μ Sv/h	
2016.04.11	当法人駐車場	0.05 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.03 μ Sv/h	
2016.04.18	当法人駐車場	0.06 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.02 μ Sv/h	
2016.04.25	当法人駐車場	0.06 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.02 μ Sv/h	

食品検査結果 平成28年4月分

(公財)宮城県学校給食会

遺伝子検査結果

検査機関:日本穀物検定協会、ビジョンバイオ(株)

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(東松島市産)	異常なし
2	ひとめぼれ	学校給食用 精米(JA南三陸町産)	異常なし

学校給食用精米検定調書 平成28年4月分

サンライスみやぎ気仙沼工場

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	4月18日	宮城 ひとめぼれ	30	5.5	318	10	29	287	90.3	良
2	4月18日	宮城 ひとめぼれ	30	6.5	381	10	35	344	90.3	良
3	4月18日	宮城 ひとめぼれ	30	5.5	302	10	28	273	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		14.5	1	0	なし	1	0.0	適
2	うるち精米 標準米		14.8	1	0	なし	1	0.0	適
3	うるち精米 標準米		14.6	1	0	なし	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	4月6日	宮城 ひとめぼれ	30	10	600	10	55	542	90.3	良
2	4月6日	宮城 ひとめぼれ	30	15	900	10	82	813	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		14.1	11	—	—	0	—	適
2	うるち精米 標準米		13.5	4	—	—	0	—	適

(株)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	4月20日	宮城 ひとめぼれ	30	1.8	96	10	9	87	90.6	良
2	4月20日	宮城 ひとめぼれ	30	34.4	2,049	10	186	1,851	90.3	良
3	4月20日	宮城 ひとめぼれ	30	5.1	322	10	30	291	90.3	良
4	4月20日	宮城 ひとめぼれ	30	3.5	210	10	19	190	90.4	良
5	4月20日	宮城 ひとめぼれ	30	36.6	2,214	10	200	2,000	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	13.7	7	0	0.0	1	—	適
	2	うるち精米 標準米	14.0	4	0	0.0	1	—	適
	3	うるち精米 標準米	14.0	3	0	0.0	1	—	適
	4	うるち精米 標準米	13.6	3	0	0.0	1	—	適
	5	うるち精米 標準米	13.6	6	0	0.0	1	—	適

学校給食用小麦粉検定調書 平成28年4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(%)	
4月14日	強力小麦粉	25kg	紙袋	130 袋	12.4	0.51	14.2	0.0	合格
4月14日			ばら	50,000 kg	12.3	0.49	14.3	0.0	合格