

食品検査結果 平成28年7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	常温	トック	大新食品(株)	1kg	基準値内		陰性	陰性	陰性		
2	常温	かつお碎片	マルトモ(株)	500g	基準値内		陰性	陰性	陰性		
3	冷凍	紅ずわいがにボール 8g	(有)西米食品	1kg	基準値内		陰性	陰性	陰性		
4	冷凍	生いわし(80)ボール 8g	(有)西米食品	1kg	基準値内		陰性	陰性	陰性		
5	常温	割烹の味	マルトモ(株)	500g	基準値内		陰性	陰性	陰性		
6	常温	削り節BAG	(株)アオキ	1kg	基準値内		陰性	陰性	陰性		
7	常温	香味焙煎カレーフレーク	ハウス食品(株)	1kg	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性		
8	常温	ハーフスパゲティ	奥本製粉(株)	1kg	基準値内		陰性	陰性	陰性		
9		学校給食用米飯	(有)相澤製菓	150g	基準値内		陰性	陰性		陰性	
10		学校給食用米飯	(株)富士製菓舗	150g	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7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
2016.07.04	当法人駐車場	0.06 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.03 μ Sv/h	
2016.07.11	当法人駐車場	0.06 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.02 μ Sv/h	
2016.07.19	当法人駐車場	0.08 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.03 μ Sv/h	
2016.07.25	当法人駐車場	0.07 μ Sv/h	
	当法人常温倉庫内	0.03 μ Sv/h	

学校給食用精米検定調書 平成28年7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	7月25日	宮城 ひとめぼれ	30	9	521	10	47	471	90.4	良
2	7月25日	宮城 ひとめぼれ	30	3	158	10	15	143	90.5	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	1	0	なし	1	0.0	適
2		うるち精米 標準米	14.7	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	7月8日	宮城 ひとめぼれ	30	10	600	10	55	542	90.3	良
2	7月8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	13.8	6	—	—	1	—	適
2		うるち精米 標準米	14.2	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	7月11日	宮城 ひとめぼれ	30	2	132	10	12	120	90.9	良
2	7月11日	宮城 ひとめぼれ	30	55.1	3,322	10	300	3,000	90.3	良
3	7月11日	宮城 ひとめぼれ	30	1.6	110	10	10	100	90.9	良
4	7月11日	宮城 ひとめぼれ	30	13.6	837	10	76	756	90.3	良

品 位	番号	項目 区分	最高限度					異種穀粒 及び異物 (%)	適否
			水分 (%)	粉状質粒 (%)	被害粒		砕粒 (%)		
					計 (%)	着色粒 (%)			
			16.0	15	2	0.2	8	0.1	
	1	うるち精米 標準米	13.9	7	0	0.0	1	—	適
	2	うるち精米 標準米	13.8	7	0	0.0	1	—	適
	3	うるち精米 標準米	14.6	3	0	0.0	1	—	適
	4	うるち精米 標準米	14.2	2	0	0.0	1	—	適

学校給食用小麦粉検定調書 平成28年7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(%)	
7月12日	強力小麦粉	25kg	紙袋	26 袋	12.4	0.50	13.9	0.0	合格
7月12日			ばら	9,500 kg	12.3	0.50	13.9	0.0	合格