

令和6年10月の検査結果

- 検査機器: NaI(Tl)シンチレーター ガンマ線スペクトロメーター LB2045 (ドイツ・ベルトールド社製)
 ○検査核種: 放射性セシウム(セシウム134、セシウム137の総和)
 ○検査場所: 前橋市学校給食北部共同調理場(前橋市五代町493-5)

(注) 検出下限値は10Bq/kgを目安とし、検査結果が検出下限値以下の場合には「検出せず」と表記。
 (参考) 厚労省より、これまでの暫定基準に代わる「食品中の放射性物質に係る規格基準の設定」が提示。
 平成24年4月から適用。

厚労省の「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」を参考に測定。
 新基準<放射性セシウム>: 一般食品100Bq/kg、牛乳50Bq/kg、乳児用食品50Bq/kg、飲料水10Bq/kg

検査実施日	検査内容	品 目 名	検査結果
令和6年10月25日	調理前食材検査 【10月28日～10月31日 使用予定食材事前検査】	エリンギ	検出せず
		えのき	〃
		ねぎ	〃
令和6年10月22日	調理前食材検査 【10月28日～10月31日 使用予定食材事前検査】	セロリー	〃
		ジャガイモ	〃
令和6年10月21日	調理前食材検査 【10月28日～10月31日 使用予定食材事前検査】	大根	〃
		ほうれん草	〃
令和6年10月18日	調理前食材検査 【10月21日～10月25日 使用予定食材事前検査】	にんじん	〃
		胡瓜	〃
令和6年10月17日	調理前食材検査 【10月21日～10月25日 使用予定食材事前検査】	もやし	〃
		玉葱	〃
令和6年10月15日	調理前食材検査 【10月21日～10月25日 使用予定食材事前検査】	ピーマン	〃
		チンゲン菜	〃
令和6年10月11日	調理前食材検査 【10月15日～10月18日 使用予定食材事前検査】	ねぎ	〃
		ごぼう	〃
		えのき	〃
令和6年10月10日	調理前食材検査 【10月15日～10月18日 使用予定食材事前検査】	11月分ブロイラー 小間切れ(ササミ・筋なし)	〃
		11月分ブロイラー 挽肉(胸)	〃
		11月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	〃
令和6年10月9日	調理前食材検査 【10月15日～10月18日 使用予定食材事前検査】	11月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		11月分ブロイラー 切り身(胸・皮付き)	〃
		小松菜	〃
令和6年10月7日	調理前食材検査 【10月15日～10月18日 使用予定食材事前検査】	ジャガイモ	〃
		大根	〃
令和6年10月4日	調理前食材検査 【10月7日～10月11日使用 予定食材事前検査】	きゅうり	〃
		キャベツ	〃
		葱	〃
令和6年10月3日	調理前食材検査 【10月7日～10月11日使	ほうれん草	〃
		サツマイモ	〃

令和6年10月5日	【10月7日～10月11日使用予定食材事前検査】	しめじ	〃
		きゅうり	〃
令和6年10月2日	調理前食材検査 【10月7日～10月11日使用予定食材事前検査】	にんじん	〃
		小松菜	〃
令和6年10月1日	調理前食材検査 【10月7日～10月11日使用予定食材事前検査】	葱	〃
		もやし	〃
		玉葱	〃

