

学校給食用食材ヒスタミン検査実施状況(令和3年度3学期)

	品名	ヒスタミン	検査方法
1	天然ぶりフライ 40g	適	高速液体クロマトグラフィー
2	あじ松葉開きフライ 40g	適	〃
3	いわし梅煮 40g	適	〃
4	あじフリッター Mサイズ	適	〃
5	さば味噌煮 40g	適	〃

基準値(食品安全委員会より)

・国際機関(codex委員会)

衛生及び取扱基準:検体のヒスタミン濃度が200mg/kgを超えないこと

ヒスタミンは赤身魚を常温放置したり、凍結・解凍を繰り返すことにより産生されます。  
原材料の温度管理が適切な食材であるかの確認のため、ヒスタミン検査を実施しました。