

学校給食用食材ヒスタミン検査実施状況(令和4年度2学期)

| | 品名 | ヒスタミン | 検査方法 |
|---|------------------|-------|---------------|
| 1 | 天然ブリフライ 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 50g | 適 | 〃 |
| 3 | さんま澱粉付き(尾無し) 40g | 適 | 〃 |
| 4 | とびうおフライ 50g | 適 | 〃 |
| 5 | あじフリッターMサイズ | 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。