

学校給食用食材ヒスタミン検査実施状況(令和6年度3学期)

	品名	ヒスタミン	検査方法
1	ライトツナ米油漬 1kg	適	高速液体クロマトグラフィー
2	かつおやわらかフライ(Fe・Ca) 40g	適	〃
3	アジフリッター M	適	〃
4	あじ松葉開きフライ(Fe・Ca) 40g	適	〃
5	いわし梅煮減塩 50g	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の常温放置や、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に扱われた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。