

## 大阪府学校給食用のお米における検査について

公益財団法人大阪府学校給食会では、安全で安心なお米を供給するために次の検査を実施しています。

区分	検査項目	内 容	検査回数	検査対象
安全管理	残留農薬	残留農薬等に関するポジティブリスト制度に基づき検査を実施	新米供給までに1回	玄米
	重金属	ヒ素・鉛・カドミウム	年2回	玄米

品質管理	DNA	銘柄の確認と管理	年2回	玄米・精米
	鮮度判定	供給精米の鮮度管理	毎月	精米
	食味検査	タンパク・アミロース含有率	年2回	精米
	品質規格	学校給食用精米品質規格検定(8項目)	毎月	精米

精米加工	原則、精米後一週間以内のお米を納品しています。			
精米業者への立ち入り検査	公的検査機関が立ち入りをし、原料玄米・生産状況・関係帳票・原料在庫について検査を実施しています。(おおよそ隔月)			
	給食会職員による立ち入りをし、設備等の確認、仕入伝票の確認、衛生状態の確認を行っています。(年1回以上)			