

小学校11月分食材検査結果

1. 食肉及びその加工品

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	腸管出血性大腸菌	サルモネラ菌	カンピロバクター
冷凍牛肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	2	基準以下	陰性	陰性	陰性
		2	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	陰性

注) 給食では、加熱調理を行い、中心温度75℃1分以上を確認していますので、菌は死滅し、安全です。

2. 魚介類

食材名	検査数	事業者数	検査項目					
			一般生菌数	腸管出血性大腸菌	腸炎ビブリオ	大腸菌群	揮発性塩基窒素	ヒスタミン
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		2mg% ^{注1)}	
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性			0.6mg/100g ^{注2)}
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性			
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性		陰性		
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性			検出せず ^{注3)}

注1) 30mg%以上で初期腐敗とされています。

注2) Codex規格の基準値以下のため、問題はありません。

注3) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。

3. 加工品その他

食材名	検査数	事業者数	検査項目						
			一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	サルモネラ菌	黄色ブドウ球菌	二酸化硫黄	腸管出血性大腸菌
みかんジャム	1	1	基準以下	陰性					
国産マッシュルーム水煮	1	1	基準以下	陰性					
レバーミートボール	1	1	基準以下	陰性					
木綿豆腐	1	1	基準以下	陽性 ^{注2)}			陰性		
きざみたくあん	1	1	基準以下	陰性				検出せず ^{注1)}	
豚ヒレカツ	1	1	基準以下		陰性		陰性		陰性
チキンハンバーグ	1	1	基準以下	陰性		陰性			陰性
アップルゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性		
アセロラゼリー	1	1	基準以下	陰性			陰性		

注1) 「検出せず」とは0.05g/kg未満を表します。

注2) 給食では、加熱調理を行い、中心温度75℃1分以上を確認していますので、菌は死滅し、安全です。

中学校 11月分食材検査結果

魚介類

食材名	検査数	事業者数	検査項目		
			一般生菌数	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性