

小学校6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	4	3	基準以下	陰性	陰性	
		1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
冷凍豚肉	4	3	基準以下	陰性	陰性	
		1	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	5	4	基準以下	陰性	陰性	陰性
		1	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	ヒスタミン	大腸菌群
いか	2	2	基準以下	陰性	陰性		
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性		
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			

注) 「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	腸管出血性大腸菌	大腸菌	サルモネラ菌	黄色ブドウ球菌
かぼちゃコロッケ	1	1	基準以下		陰性	陰性		陰性
兵庫県産鶏つくね	1	1	基準以下		陰性		陰性	
わらびもち	1	1	基準以下	陰性				

中学校 6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	ヒスタミン
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注)}
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず ^{注)}

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。