

## 小学校9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	5	3	基準以下	陰性	陰性	陰性
		2	基準以上 <sup>注)</sup>	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		3mg% <sup>注1)</sup>	
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性			検出せず <sup>注2)</sup>
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性			
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性		陰性		

注1) 30mg%以上で初期腐敗と言われています。

注2) 「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	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	乳脂肪分	乳固形分
月見だんご	1	1	基準以下	陰性						
しゅうまい(エビ)	1	1	基準以下	陰性						
竹輪	1	1	基準以下	陰性				検出せず <sup>注)</sup>		
神戸たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性						
なしゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性		
アイスクリーム	1	1	基準以下	陰性					8.5%	19.6%
コロッケ(神戸産ポテト入り)	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性			

注) 「検出せず」とは0.01g/kg未満を表します。

## 中学校 9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
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず <sup>注1)</sup>
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性	
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性	

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。