

小学校 5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	大腸菌	サルモネラ菌	カンピロバクター
冷凍牛肉	4	4	基準以下	陰性		
冷凍豚肉	3	1	基準以下	陽性 ^{注)}		
		2	基準以下	陰性		
冷凍鶏肉	6	1	基準以下	陽性 ^{注)}	陰性	陰性
		5	基準以下	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	腸炎ビブリオ
さわら	1	1	基準以下	陰性
いか	1	1	基準以下	陰性
あかうお	1	1	基準以下	陰性
わかさぎ	1	1	基準以下	

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	E. coli
ちらしかまぼこ	1	1		陰性	
かしわもち	1	1	基準以下	陰性	
みかんジャム	1	1	基準以下	陰性	
ポテトコロケ	1	1	基準以下		陰性

中学校 5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	ヒスタミン
ます	1	1	基準以下	陰性	
ホキ	1	1	基準以下	陰性	
あじ	1	1	基準以下	陰性	検出せず ^{注)}

注) 「検出せず」とは0.1mg/100 g 未満を表します。