

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	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		
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性		
冷凍鶏肉	5	1	基準以上 ^{注)}	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		1	基準以下	陽性 ^{注)}	陰性	陰性
		3	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	大腸菌	黄色ブドウ球菌
さわら	1	1	基準以下	陰性		
しらす干し	1	1	基準以下		陰性	陰性
ホキ	1	1	基準以下	陰性		
いか	1	1	基準以下	陰性		
えび	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	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	発生しうる微生物
チキンハンバーグ	1	1				陰性	陰性	陰性	
カットベーコン	1	1				陰性	陰性	陰性	
わらびもち	1	1	基準以下	陰性					
竹輪	1	1		陰性					
パイ缶	1	1							陰性
兵庫県産鶏つくね	1	1	基準以下	陰性					
スイートコーン	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	ヒスタミン
あじ	1	1	基準以下	陰性	検出せず ^{注)}
ます	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。