

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	大腸菌	サルモネラ菌	カンピロバクター
冷凍牛肉	2	1	基準以上 ^{注)}	陰性		
		1	基準以下	陰性		
冷凍豚肉	4	4	基準以下	陰性		
冷凍鶏肉	5	2	基準以上 ^{注)}	陰性	陰性	陰性
		1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		2	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
あじ	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	E.coli
冷凍ホールコーン	1	1	基準以下	陰性
冷凍ほうれんそう	1	1	基準以下	陰性
冷凍えのきたけ	1	1	基準以下	陰性
冷凍グリーンピース	1	1	基準以下	陰性
冷凍ブロッコリー	1	1	基準以下	陰性

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
いか	1	1	基準以下	陰性
あかうお	1	1	基準以下	陰性