

## 1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	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	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	腸管出血性大腸菌	陽炎ビブリオ	揮発性塩基窒素	ヒスタミン	大腸菌群
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず	
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性				陰性
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず		
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性			
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性			

注) 「検出せず」とは5mg/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	ヒスタミン	ソルビン酸	亜硝酸根	二酸化硫黄	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	
冷凍ゆでだこ(スライス)	1	1	基準以下	陰性	検出せず						
カットベーコン	1	1	基準以下	陰性		検出せず	検出せず				
根菜入りつくね(7g)	1	1	基準以下	陰性					陰性		
栗甘露煮	1	1	基準以下	陰性					検出せず		
木綿豆腐	1	1	基準以下	陰性							陰性
もち(10g)	1	1	基準以下	陰性							陰性

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。