

11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	4	4	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	3	3	基準以下	陰性	陰性	陰性

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
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず
さんま	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
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	カンピロバクター	大腸菌	サルモネラ菌	大腸菌群	二酸化硫黄	次亜塩素酸ナトリウム	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	
冷凍さといも (ホール)	1	1	基準以下				陰性					
カットりんご	1	1	基準以下				陰性		検出せず			
きざみたくあん	1	1	基準以下				陰性	検出せず				
神戸ぶどうゼリー (50g)	1	1	基準以下				陰性			陰性		
神戸市内産たまねぎ ミンチカツ (60g)	1	1	基準以下		陰性					陰性	陰性	
れんこん水煮 (半カット)	1	1	基準以下				陰性					
鶏レバー (レトルト)	1	1	基準以下	陰性		陰性						陰性
あじフライ (40g)	1	1	基準以下		陰性					陰性	陰性	
神戸ぶどうジャム (15g)	1	1	基準以下				陰性					

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

