

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	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	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	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
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
はたはた	1	1	基準以下	陰性	陰性	/	/
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		
いか	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	大腸菌	ソルビン酸	亜硝酸根	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	乳脂肪分	無脂乳固形分	
つきこんにやく	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/	/	/	
カットベーコン	1	1	基準以下	陰性								検出せず
竹輪	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/	/	/	
神戸たまねぎ天	1	1	基準以下	陰性								
アイスクリーム	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/	/	8.4%	19.1%
冷凍カットコーン	1	1	基準以下	陰性								
なしゼリー	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/	/	/	/
兵庫県産トマトピューレ	1	1	基準以下	陰性								
コロッケ(神戸産ポテト入り)	1	1	基準以下	陰性	/	/	/	/	/	/	/	/

注) 「検出せず」とは0.005 g/kg未満を表します。

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	腸管出血性大腸菌	陽炎ビブリオ
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性