

## 小学校 5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	1	基準以上 <sup>注)</sup>	陰性	陰性	
		2	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	2	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	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	腸管出血性大腸菌	腸炎ビブリオ	ヒスタミン	大腸菌群
いわし	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず <sup>注)</sup>	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性			陰性
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0.1mg/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	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	大腸菌	腸炎ビブリオ
あじフライ	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性	
白身魚フライ	1	1	基準以下		陰性			陰性
しゅうまい(エビ)	1	1	基準以下	陰性				
かしわもち	1	1	基準以下	陰性				
りんごジャム	1	1	基準以下	陰性				
いちごゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性		
ピーチゼリー	1	1	基準以下	陰性		陰性		

## 中学校 5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	腸管出血性大腸菌	ヒスタミン	大腸菌群
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず <sup>注1)</sup>	
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	0.4mg/100g <sup>注2)</sup>	

注1) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。

注2) Codex規格の基準値以下のため、問題はありません。