

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	0157・26・111	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	2	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
	2	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	0157・26・111	腸炎ビブリオ	ヒスタミン
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
いわし	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	
まぐろ	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. 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	酸化	過酸化物価	次亜塩素酸ナトリウム
油揚げ	1	1	基準以下	陰性	5.1	1.7	
たけのこ水煮	1	1	基準以下	陰性			

注) 酸価の値について、違反ではないが「3」以下が望ましいとされていますので、油品質について業者に対し、改善指導を行いました。