

6 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	6	6	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	1	1	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
	4	4	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
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	
さわら	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	
冷凍えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	
冷凍いか	2	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. 調味料

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	ソルビン酸	亜硝酸根	蛋白質
赤みそ	1	1	基準以下	検出せず	検出せず	10.4g/100g

注) 「検出せず」とは、ソルビン酸：0.01g/kg未満、亜硝酸根：0.001g/kg未満を表します。

4. 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	二酸化硫黄
みかん缶	1	1	基準以下	陰性	検出せず
パイ缶	1	1	基準以下	陰性	検出せず
黄桃缶	1	1	基準以下	陰性	検出せず

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。