

7 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 | 5 | 5 | 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 | 陽炎ビブリオ | ヒスタミン | 揮発性塩基窒素 |
| あじ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | 検出せず | |
| さわら | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | 検出せず | |
| 冷凍えび | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | | 6mg% |
| 冷凍いか | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | 陰性 | | 90mg% ^{注)} |

注) 鮮度に問題のある数値ですので、品質について業者に対し、改善指導を行いました。

3. 調味料

| 食材名 | 検査数 | 事業者数 | 検査項目 | | | |
|-------|-----|------|-------|---------|-------|------------|
| | | | 一般生菌数 | サッカリンNa | ソルビン酸 | 蛋白質 |
| 合わせみそ | 1 | 1 | 基準以下 | 検出せず | 検出せず | 11.5g/100g |

注) 「検出せず」とは、0.01g/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 | 0157・26・111 | サルモネラ菌 | 大腸菌群 | 黄色ブドウ球菌 | 酸化 | 過酸化物質 |
| 焼きそばめん | 1 | 1 | 基準以下 | | | 陰性 | | 0.4 | 6.0 |
| つきこんにやく | 1 | 1 | 基準以下 | | | 陰性 | | | |
| うずら卵水煮 | 1 | 1 | 基準以下 | | 陰性 | 陰性 | 陰性 | | |
| 市産キャベツ入り ミンチカツ | 1 | 1 | 基準以下 | 陰性 | | 陰性 | 陰性 | | |