

## 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	0157・26・111	サルモネラ菌	カンピロバクター
冷凍牛肉	4	4	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 <sup>注)</sup>	陰性
	3	3	基準以下	陰性	陰性	陰性
鶏レバー	1	1	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	大腸菌群	0157・26・111	陽炎ビブリオ	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
あかうお	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		
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		6mg%
ひじき	1	1	基準以下	陰性				

注) 「検出せず」とは「5mg/100g未満」を表します。

注) 揮発性塩基窒素の値については、「20mg%」以下が望ましいとされています。

### 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
しゅうまい (ほうれん草)	1	1	基準以下	陰性