

10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	5	5	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	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	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性			
えび	1	1	基準以下		陰性	陰性		9mg%

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. 調味料

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	サッカリンナトリウム	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	11.4g/100g

注) 「検出せず」とは、サッカリンナトリウム、ソルビン酸ともに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	大腸菌群	0157・26・111	黄色ブドウ球菌
イカだんご	1	1	基準以下	陰性	陰性	
市内産たまねぎ ミンチカツ	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。