

11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	4	4	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
	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	
さけ	1	1	基準以下		陰性	陰性		
さんま	1	1	基準以下		陰性	陰性	検出せず	
まぐろ	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%
いか	1	1	基準以下		陰性	陰性		80mg% ^{注)}

注) ヒスタミン「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、違反ではないが「20mg/%」以下が望ましいとされていますので、品質について業者に対し、改善指導を行いました。

3. 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	酸化	過酸化物質
油揚げ	1	1	基準以下	陽性			0.9	2.2
かぼちゃコロッケ	1	1	基準以下	陰性	陰性	陰性		