

1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	3	3	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
	3	3	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
あかうお	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	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		8mg%
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		78mg% ^{注1)}

注1) 揮発性塩基窒素の値について、食品衛生法の基準はないが、高い値が検出されましたので、品質について業者に対し、改善指導を行いました。

注2) ヒスタミン「検出せず」とは「5mg/100g未満」を表します。

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	酸価	過酸化物価	ソルビン酸	二酸化硫黄
油揚げ	1	1	基準以下	陰性	0.7	2.4		
酒かす	1	1	基準以下	陰性			検出せず	検出せず

注) 「検出せず」とは、ソルビン酸0.01g/kg未満、二酸化硫黄0.005g/kg未満を表します。