

3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	2	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
	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		
いか	1	1	基準以下		陰性	陰性		92mg%

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、「いか」に高い値が検出されたので、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	黄色ブドウ球菌	ソルビン酸	酸化	過酸化物質
焼きそばめん	1	1	基準以下	陰性			0.2	4.1
ちらしかまぼこ	1	1	基準以下	陰性		検出せず		
みかんゼリー	1	1	基準以下	陰性	陰性			

注) 「検出せず」とは、ソルビン酸：0.01g/kg未満を表します。