

## 6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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	2	2	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	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		
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		7mg%

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

### 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Na	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	11.2g/100g

注) 「検出せず」とは、0.01g/kg未満を表します。

### 4. 果物缶

食材名	検査数	事業者数	検査項目		
			一般生菌数	大腸菌群	二酸化硫黄
みかん缶	1	1	基準以下	陰性	検出せず
パイナップル缶	1	1	基準以下	陰性	検出せず
黄桃缶	1	1	基準以下	陰性	検出せず

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

### 5. その他

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	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	次亜塩素酸ナトリウム	ソルビン酸
たけのこ水煮	1	1	基準以下			陰性		検出せず	
竹輪	1	1	基準以下			陰性			検出せず
イカだんご	1	1	基準以下	陰性		陽性 <sup>注)</sup>			
チキンハンバーグ	1	1	基準以下	陰性	陰性		陽性 <sup>注)</sup>		

注) 「イカだんご」及び「チキンハンバーグ」は加熱しますので、上記表の細菌は死滅します。

しかし、食品工場の食品の取扱いに問題がある可能性があるため、工場に食品製造工程の見直しの指示を行いました。