

7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	4	4	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	4	4	基準以下	陰性	陰性	陰性

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	黄色ブドウ球菌	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			
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			7mg%
煮干し	1	1	基準以下	陰性			陰性	

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

3. 加工品その他

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	酸価	過酸化物質
焼きそばめん	1	1	基準以下			陰性		0.3	5.5
つきこんにゃく	1	1	基準以下			陰性			
トック	1	1	基準以下	陰性			陰性		
うずら卵水煮	1	1	基準以下	陰性	陰性				
市産キャベツ入り ミンチカツ	1	1	基準以下	陰性		陽性 ^{注)}	陰性		

注) 「市産キャベツ入りミンチカツ」は加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）ですので、大腸菌群の陽性は問題ありません。