

10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	5	5	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	6	6	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
鶏レバー	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
あじ	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	
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性			
いか	1	1	基準以下		陰性	陰性		95mg%

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. 調味料

食材名	検査数	事業者数	検査項目					蛋白質
			一般生菌数	ソルビン酸	サッカリンNa	亜硝酸根	次亜硫酸ナトリウム	
赤みそ	1	1	基準以下	検出せず		検出せず		11.1g/100g
	1	1	基準以下	検出せず			検出せず	11.0g/100g
合わせみそ	1	1	基準以下	検出せず	検出せず			11.0g/100g
	1	1	基準以下	検出せず	検出せず			11.6g/100g

注) 「検出せず」とは、ソルビン酸、サッカリンNaは0.01g/kg未満、亜硝酸根、次亜硫酸ナトリウムは0.005g/kg未満を表します。

4. 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	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌
ぶどうゼリー	1	1	基準以下		陰性		陰性
かぼちゃコロッケ	1	1	基準以下	陰性		陰性	陰性