

## 1 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	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	1	1	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
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	0157・26・111	陽炎ビブリオ	ヒスタミン <sup>注3)</sup>	揮発性塩基窒素
あじ	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		
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さんま	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
えび	1	1	基準以上 <sup>注1)</sup>	陰性	陰性		8mg%
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		134mg% <sup>注2)</sup>

注1) 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。

注2) 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3) ヒスタミン「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	大腸菌群	大腸菌	0157・26・111	黄色ブドウ球菌	次亜塩素酸ナトリウム	酸価	過酸化物質
つきこんにゃく	1	1	基準以下	陰性						
油揚げ	1	1	基準以下	陰性					5.3 <sup>注)</sup>	2.8
カットリngo	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		陰性				
ミンチカツ(ごぼう)	1	1	基準以下		陰性	陰性	陰性			

注) 酸価の値について、違反ではないが「3」以下が望ましいとされていますので、油品質について業者に対し、改善指導を行いました。